



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di UDINE
<b>Nome del corso in italiano</b>	Viticultura ed Enologia ( <i>IdSua:1592870</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	Viticulture and Enology
<b>Classe</b>	L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="https://www.uniud.it/it/didattica/corsi/area-scientifica/agraria/laurea/viticultura-ed-enologia">https://www.uniud.it/it/didattica/corsi/area-scientifica/agraria/laurea/viticultura-ed-enologia</a>
<b>Tasse</b>	<a href="http://www.uniud.it/tasse">http://www.uniud.it/tasse</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	IACUMIN Lucilla
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio di Corso di Studio
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali (Dipartimento Legge 240)

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ANNOSCIA	Desiderato		PA	1	
2.	BATTISTUTTA	Franco		RU	1	

3.	COMI	Giuseppe	PO	1
4.	DI FRANCESCO	Alessandra	RD	1
5.	ERMACORA	Paolo	RU	1
6.	GUBIANI	Rino	PA	1
7.	IACUMIN	Lucilla	PO	1
8.	NATOLINO	Andrea	RD	1
9.	SILLANI	Sandro	PA	1
10.	SIVILOTTI	Paolo	PA	1
11.	STRAZZOLINI	Paolo	PA	1

#### Rappresentanti Studenti

Barchiesi Michele [barchiesi.michele@spes.uniud.it](mailto:barchiesi.michele@spes.uniud.it)  
Mannocchi Mattia [mannocchi.mattia@spes.uniud.it](mailto:mannocchi.mattia@spes.uniud.it)  
Mutton Riccardo [mutton.riccardo@spes.uniud.it](mailto:mutton.riccardo@spes.uniud.it)

#### Gruppo di gestione AQ

Franco BATTISTUTTA  
Michela BOSCO  
Carla DA PORTO  
Rino GUBIANI  
Lucilla IACUMIN  
Enrico PETERLUNGER  
Roberto ZIRONI

#### Tutor

Rino GUBIANI  
Lucilla IACUMIN  
Enrico PETERLUNGER  
Giovanni COMI  
Piergiorgio COMUZZO  
Luca ISEPPI  
Maria PARPINEL  
Paolo SIVILOTTI



Il Corso di Studio in breve

14/06/2023

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Udine, iniziato nell'a.a. 1992-93 come Diploma Universitario, ha lo scopo di formare laureati in possesso di una solida preparazione di base di livello universitario nei settori di competenza, nonché di buone capacità tecniche professionali.

Il percorso formativo, elaborato sulla base delle linee guida proposte dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV, Parigi), prevede di costruire, su conoscenze solide e ampie, degli approfondimenti di carattere applicativo spendibili efficacemente nella realtà del mondo del lavoro.

Le aree disciplinari di base e professionalizzanti nelle quali il Corso di Laurea opera riguardano la filiera vitivinicola, con particolare attenzione alla coltivazione della vite, alla produzione di uva, alla sua trasformazione in vino, al recupero dei

derivati della filiera, al controllo di qualità e alla gestione economica globale della filiera stessa.

Questo percorso formativo intende ottemperare alle norme contenute nella Legge 10/07/1991 n. 129 per le quali il conseguimento di questa laurea triennale dà diritto anche al titolo di Enologo.

Dall'a.a. 2011-12 all'a.a. 2016/17 il corso è stato gestito in modalità interateneo con l'Università degli studi di Trento e con la collaborazione della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (TN).

Il Corso ha una spiccata connotazione e apertura internazionale: sono infatti attive convenzioni per il doppio titolo di enologo con percorso didattico misto fra le sedi (terzo anno nella sede partner) con Geisenheim (Germania), Mendoza (Argentina), Bento Gonçalves (Brasile), oltre a vari accordi Erasmus per periodi di studio più brevi.

Rilevante importanza hanno i tirocini pratico-applicativi che possono essere svolti in Italia, in altri Paesi europei ma anche in Paesi extraeuropei sulla base di accordi interuniversitari o contatti di collaborazione didattica e di ricerca intrattenuti dai docenti del corso.

Il titolo di Enologo è riconosciuto dall'Unione Europea e permette quindi lo svolgimento della professione in tutti i suoi Paesi, senza l'iscrizione ad alcun albo, ordine o collegio.

Inoltre, date le competenze di carattere generale acquisite durante il corso di studi, il laureato in Viticoltura ed Enologia può svolgere la sua attività anche in industrie alimentari di prodotti trasformati per via fermentativa (industria della distillazione, industria della birra e dei succhi fermentati in genere).

Infine, il laureato in Viticoltura ed Enologia può ricoprire vari ruoli tecnici e dirigenziali nell'ambito delle attività dei Consorzi Tutela Vini, Associazioni di produttori, enti pubblici e privati operanti nell'ambito del settore vitivinicolo.

Ad oggi oltre 1000 laureati/enologi hanno completato il corso di studi triennale a Udine, trovando buona accoglienza nel settore vitivinicolo nazionale e internazionale.

Link: <https://www.uniud.it/it/didattica/corsi-studenti-iscritti/area-scientifica/agraria/laurea/viticoltura-ed-enologia/corso/viticoltura-ed-enologia> ( Homepage del corso di laurea in Viticoltura ed enologia )



QUADRO A1.a

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

09/02/2017

Il giorno 21 settembre 2016 presso la sede dell'Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali si è svolta una riunione di consultazione con esponenti di organizzazioni ed enti territoriali rappresentativi del mondo professionale in ambito vitivinicolo, con lo scopo di presentare l'organizzazione didattica e gli obiettivi dei corsi di studio in Viticoltura ed enologia e Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli, stimolando un'analisi della situazione attuale e delle prospettive future della formazione universitaria dei corsi di studi nel settore vitivinicolo attivati dall'Ateneo.

All'incontro hanno partecipato la Presidente dell'Ordine Regionale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Regione Friuli Venezia Giulia, il Direttore di Certificazione Vini Qualità CEVIQ srl di Udine, il Presidente Federdoc FVG, il Presidente di Assoenologi FVG, il Presidente Assoenologi Trentino, il Direttore servizio competitività sistema agroalimentare della Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, i delegati del Presidente della Fondazione E. Mach, del Presidente della Federazione Regionale Coldiretti, del Presidente della Confederazione Italiana Agricoltura FVG, il Coordinatore del corso di laurea interateneo in Viticoltura ed enologia, il Coordinatore del corso di laurea magistrale interateneo in Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli, due docenti dei corsi, tra i quali il nuovo Coordinatore per il triennio 2016/2019, la manager didattica.

Il Coordinatore introduce l'incontro sottolineando ai presenti l'importanza delle riunioni annuali del Comitato di indirizzo in un'ottica di monitoraggio e miglioramento continuo della qualità dei corsi di studio. Comunica inoltre che sono stati invitati a far parte del Comitato di indirizzo i rappresentanti dell'Assoenologi Trentino e della Fondazione Mach, al fine di consentire una visione più ampia, estesa al territorio trentino, come suggerito nell'ambito dell'audit interno ai corsi di studio.

Vengono illustrati i dati relativi all'Ingresso, percorso e uscita degli studenti iscritti negli ultimi quattro anni accademici (2012/13, 2013/14, 2014/15, 2015/16), insieme ad un'analisi dell'andamento delle ultime tre coorti. Il documento illustrato è allegato al presente verbale.

Il Coordinatore comunica che lo scorso 7 settembre si è svolta la prova di accesso (il cui esito negativo non preclude però la possibilità di immatricolazione), e che sono stati circa 300 gli studenti ad opzionare il corso di laurea in Viticoltura ed enologia. Questi numeri rivelano l'attrattività del corso, ma rendono di difficile gestione l'organizzazione didattica. Per questo motivo si sta valutando concretamente l'ipotesi di non proseguire con la gestione interateneo del corso, ma di attivarne uno analogo presso la sede di Trento, evitando in questo modo l'introduzione del numero chiuso.

Segue un positivo confronto con i presenti, dal quale emerge il suggerimento di rendere più efficace l'aspetto pratico rafforzando ulteriormente l'attività di tirocinio, e stimolando anche le aziende ospitanti verso una sempre maggiore disponibilità ad accompagnare il tirocinante nelle attività pratiche più complesse. Si rileva a questo proposito il problema posto dalla legge regionale in materia, che limitando la possibilità di ospitare tirocinanti ai soli soggetti che hanno dipendenti a tempo indeterminato, ostacola di fatto l'inserimento in piccole ma significative realtà locali in ambito vitivinicolo e agronomico.

Si auspica una maggiore attività formativa nell'ambito certificazione, in particolare per specificità del settore come il biologico, la gestione integrata, il marketing e la promozione.

In sintesi, dalla riunione emerge che l'attività formativa proposta dal corso di laurea triennale si caratterizza per una solida preparazione di base e approfondite conoscenze scientifiche e tecniche. Viene confermato l'interesse del mondo operativo per la figura professionale dell'enologo e l'ottima risposta dei laureati dell'ateneo collocati nel settore.

Le consultazioni con le rappresentanze delle categorie professionali verranno svolte con cadenza annuale.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale incontro Comitato di indirizzo 21 settembre 2016



QUADRO A1.b

**Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)**

06/06/2023

Il giorno 23 marzo 2023, in modalità mista, a distanza utilizzando la piattaforma Microsoft Teams ed in presenza presso la sala Cereali del Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali, si è svolta la riunione annuale di consultazione con esponenti di organizzazioni ed enti territoriali rappresentativi del mondo professionale in ambito vitivinicolo, con lo scopo di presentare l'organizzazione didattica e gli obiettivi del corso di studio in Viticoltura ed enologia, stimolando un'analisi della situazione attuale e delle prospettive future della formazione universitaria dei corsi di studi nel settore vitivinicolo attivati dall'Ateneo.

All'incontro hanno partecipato:

- prof.ssa Lucilla Iacumin – coordinatrice CdL Viticoltura ed enologia
- prof. Enrico Peterlunger – docente CdL Viticoltura ed enologia
- prof. Roberto Zironi – docente CdL Viticoltura ed enologia
- prof. Piergiorgio Comuzzo – docente CdL Viticoltura ed enologia
- prof. Rino Gubiani – docente CdL Viticoltura ed enologia
- prof. Paolo Sivilotti – docente CdL Viticoltura ed enologia
- Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali FVG: rappresentante dott. Michele Bertolami
- Certificazione Vini Qualità CEVIQ Srl di Udine: Direttore dott. Michele Bertolami
- Assessore alle risorse agricole e forestali della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia: rappresentante dott. Andrea Giorgiutti
- SIVE – Società Italiana di Viticoltura ed enologia: rappresentante dott.ssa Erika Barbieri
- Consorzio Agrario del FVG: rappresentante dott. Luca Gottardo
- Federazione Regionale Coldiretti FVG: rappresentante dott. Marco Malison
- Assoenologi FVG: delegato del Presidente e responsabile dei rapporti con l'Università dott. Michele Bonelli
- Associazione Laureati in Viticoltura ed Enologia UniUD: Presidente dott. Michele Bonelli
- Assoenologi FVG: delegata del Presidente dott.ssa Erika Barbieri
- UNI.DOC FVG Unione dei Consorzi Doc FVG: Presidente sig. Adriano Gigante
- Coordinatore e vicecoordinatrice del Corso di Laurea Magistrale interateneo Udine-Padova-Verona-Bolzano in Viticoltura Enologia e Mercati vitivinicoli: Proff. Eugenio Pomarici e Marisa Manzano

Risultano assenti:

- Federazione Provinciale Coldiretti Udine: dott. Giovanni Benedetti
- Confederazione Italiana Agricoltori FVG: dott. Franco Clementin
- Consorzio Tutela Vini Friuli Colli Orientali e Ramandolo: Presidente dott. Paolo Valle; rappresentante dott. Francesco Degano
- Associazione regionale moltiplicatori materiale della vite del Friuli Venezia Giulia: dott. Bruno Augusto Pinat
- ValorItalia: dott. Denis Giorgiutti

La Coordinatrice prof.ssa Lucilla Iacumin introduce l'incontro sottolineando ai presenti l'importanza delle riunioni annuali

con le rappresentanze delle categorie professionali in un'ottica di monitoraggio e miglioramento continuo della qualità del corso di studio.

Dopo una breve presentazione del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, vengono illustrati i dati relativi alle immatricolazioni e quelli relativi all'ingresso, percorso e uscita degli studenti iscritti negli ultimi tre anni accademici (2020/21, 2021/22 e 2022/2023), insieme ad un'analisi dell'andamento delle ultime tre coorti.

La Coordinatrice sottolinea che la provenienza degli immatricolati si conferma, anche quest'anno, da tutto il territorio nazionale, a dimostrazione della validità del percorso e che i numeri delle immatricolazioni ha osservato un calo in linea con il calo medio dell'ateneo, probabilmente conseguenza della pandemia. Tuttavia, il numero della triennale rimane alto e compatibile con le potenzialità del corpo docente e risulta avere un'ottima attrattività rispetto al resto dei corsi analoghi erogati in Italia, dove il calo delle immatricolazioni risulta maggiormente evidente.

Continua la collaborazione con gli atenei partner (Germania, Argentina e Brasile) per i percorsi di mobilità per doppio titolo. Per quanto riguarda il percorso di studi triennale, è stato proposto di inserire un corso di sicurezza sul lavoro con rilascio di certificazione di livello A, per l'accesso degli studenti in tirocinio nelle Aziende, che possa dare una preparazione in regola con l'attuale normativa, ma che possa essere anche un punto di partenza per un eventuale ulteriore sbocco professionale nel caso in cui lo studente prosegua con le certificazioni B e C.

In sintesi, dalla riunione emerge la conferma dell'interesse del mondo operativo per la figura professionale e l'ottima risposta dei laureati dell'Ateneo collocati nel settore, che infatti risultano spesso inseriti nel mondo del lavoro in tempi molto prossimi alla laurea, se non addirittura prima della conclusione del percorso formativo. Ciò soprattutto se consideriamo che il settore, secondo le ultime analisi dell'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin), è in continua crescita a livello internazionale, i consumi di vino aumentano e questo inevitabilmente evidenzia la necessità di mantenere e consolidare i corsi di studio triennale e magistrale. A questo riguardo i rappresentanti presenti intervengono e confermano che spesso la domanda del mondo del lavoro non trova sufficiente risposta, e conferma quindi la necessità della figura professionale in questione e l'importanza della formazione accademica.

L'indicazione è quella di continuare a mantenere particolare attenzione sulle tematiche del marketing, della comunicazione e dell'enoturismo così come su quelle relative a certificazione e sostenibilità, senza tuttavia tralasciare la parte della produzione, focalizzandosi su aspetti di sostenibilità e circolarità delle produzioni.

Viene, inoltre, evidenziata l'attività del tavolo di lavoro CUVE formato da tutti i corsi di studio italiani allo scopo di svolgere attività didattiche su una programmazione che tenga conto delle esigenze del settore produttivo.

Le consultazioni con le rappresentanze delle categorie professionali verranno svolte con cadenza annuale e le risultanze di tali consultazioni verranno rese note in Consiglio di Corso di Laurea.

Link: <http://>



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

### Profilo Generico - Laureato in Viticoltura ed Enologia

#### **funzione in un contesto di lavoro:**

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia intende formare laureati in possesso di una solida preparazione di base di livello universitario nei settori di competenza, nonché di buone capacità tecniche professionali. Il percorso formativo, elaborato sulla base delle linee guida proposte dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV, Parigi), prevede di costruire, su conoscenze solide e ampie, degli approfondimenti di carattere applicativo spendibili

efficacemente nella realtà del mondo del lavoro. Le aree disciplinari di base e professionalizzanti nelle quali il Corso di Laurea opera riguardano la filiera vitivinicola, con particolare attenzione alla coltivazione della vite, alla produzione di uva, alla sua trasformazione in vino, al controllo di qualità e alla gestione economica globale della filiera stessa.

Pertanto, il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà:

- possedere un'adeguata conoscenza delle materie di base, anche rivolte ad aspetti applicativi;
- possedere un'adeguata conoscenza nei settori delle materie agronomiche, genetiche, delle produzioni e della difesa delle colture;
- avere la capacità di riconoscere e gestire le componenti biotiche (animali, vegetali, microrganismi) e abiotiche (atmosfera, idrosfera, litosfera) dell'agroecosistema, nonché quelle connesse ai processi di trasformazione delle materie prime;
- avere la capacità di progettare e gestire tutti gli aspetti relativi alla produzione in campo e alla trasformazione in cantina delle materie prime del settore vitivinicolo;
- conoscere i contesti aziendali e i relativi aspetti economici propri del settore vitivinicolo, ma in generale anche di quelli del settore agro-alimentare;
- possedere conoscenze e competenze anche operative di laboratorio nei settori agrario e microbiologico, in particolare nell'analisi dei prodotti viticolo-enologici, di matrici biologiche e di terreni agrari;
- conoscere il metodo scientifico d'indagine ed essere in grado di partecipare alla ricerca e alla sperimentazione;
- possedere, per giungere alla soluzione di problemi applicativi del settore vitivinicolo;
- essere capace di valutare l'impatto ambientale dell'attività sia viticola che enologica;
- avere la capacità di recepire i processi innovativi e di trasferirli tempestivamente al settore produttivo;
- conoscere gli aspetti gestionali e giuridico-economici del settore, inclusa la capacità di inquadrarli a livello nazionale e internazionale;
- possedere gli strumenti cognitivi di base per la formazione e l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze.

Questo percorso formativo intende ottemperare alle norme contenute nella Legge 10/07/1991 n. 129 per le quali il conseguimento di questa laurea triennale dà diritto anche al titolo di Enologo.

Una specifica convenzione stipulata con la sede di Geisenheim - Hochschule Geisenheim University (Germania), con la collaborazione della Fondazione E. Mach di S. Michele all'Adige (TN), prevede per lo studente la possibilità - con un percorso didattico misto svolto nelle due sedi - di ottenere il doppio titolo di Enologo secondo la legislazione tedesca e quella italiana. Tale possibilità è prevista anche in base a una specifica convenzione con l'Universidad Nacional de Cuyo, con sede a Mendoza (Argentina) (doppio titolo di studio italiano e argentino) e con l'Instituto Federal Rio Grande Do Sul di Bento Gonçalves (RS, Brasile) (doppio titolo di studio italiano e brasiliano).

#### **competenze associate alla funzione:**

Il laureato del Corso in Viticoltura ed Enologia trova collocazione nel settore vitivinicolo, dove ricopre ruoli di gestione della filiera produttiva completa, dall'impianto e dalla conduzione agronomica e fitoiatrica del vigneto, alla produzione dell'uva, alla sua trasformazione, ai controlli di qualità e al marketing. Ai sensi della Legge 10/04/1991 n. 129, il conseguimento della laurea dà diritto al titolo di Enologo il quale ha competenza nella produzione dell'uva, nella sua trasformazione, nei controlli di qualità e nella commercializzazione; in particolare all' Enologo competono:

- la direzione e l'amministrazione, nonché la consulenza in aziende vitivinicole per la produzione e la trasformazione dell'uva, l'affinamento, la conservazione, l'imbottigliamento e la commercializzazione dei vini e dei prodotti derivati;
- la direzione e l'amministrazione, nonché la consulenza in aziende vitivinicole, con particolare riferimento alla scelta varietale, all'impianto, alla coltivazione ed agli aspetti fitosanitari dei vigneti;
- la direzione e l'espletamento di funzioni di carattere vitivinicolo in enti, associazioni e consorzi;
- l'effettuazione delle analisi microbiologiche, enochimiche ed organolettiche dei vini e la valutazione dei conseguenti risultati;
- la collaborazione nella progettazione e nella scelta della tecnologia relativa agli impianti e agli stabilimenti vitivinicoli;
- l'organizzazione aziendale della distribuzione e della commercializzazione dei prodotti vitivinicoli compresi gli aspetti di comunicazione, di marketing e di immagine.

#### **sbocchi occupazionali:**

Il titolo di Enologo è riconosciuto dall'Unione Europea e permette quindi lo svolgimento della professione in tutti i suoi Paesi, senza l'iscrizione ad alcun albo, ordine o collegio.

Inoltre, date le competenze di carattere generale acquisite durante il corso di studi, il laureato in Viticoltura ed Enologia

può svolgere la sua attività anche in industrie alimentari di prodotti trasformati per via fermentativa (industria della distillazione, industria della birra e dei succhi fermentati in genere).

Infine, il laureato in Viticoltura ed Enologia può ricoprire vari ruoli tecnici e dirigenziali nell'ambito delle attività dei Consorzi Tutela Vini, Associazioni di produttori, enti pubblici e privati operanti nell'ambito del settore vitivinicolo.

Ad oggi circa 650 laureati/enologi hanno completato il corso di studi triennale a Udine, trovando buona accoglienza nel settore vitivinicolo nazionale e internazionale.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

### 1. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)

---



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

08/02/2017

Per l'ammissione al Corso di Laurea triennale in Viticoltura ed Enologia si richiede il possesso dei requisiti di legge (diploma di scuola secondaria superiore o altro titolo conseguito all'estero e riconosciuto idoneo), nonché di un'adeguata preparazione iniziale costituita, oltre che da capacità logiche e di comprensione verbale, da conoscenze di base di matematica, fisica, chimica, biologia e lingua inglese.

La verifica di tali requisiti avverrà attraverso una prova di accesso che gli studenti sosterranno con l'obiettivo di verificare le attitudini a intraprendere con successo il corso di studi e la propria preparazione iniziale. La valutazione degli esiti di tale prova verrà effettuata dai docenti del Corso di Laurea. I risultati della prova, che non determina preclusione all'iscrizione, potranno evidenziare nei candidati carenze, in una o più discipline, che verranno colmate attraverso opportuni strumenti didattici. Le modalità di svolgimento della prova di accesso e gli eventuali obblighi formativi aggiuntivi vengono definiti dal Regolamento didattico del Corso di Laurea.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

15/06/2023

#### Requisiti di ammissione

Per essere ammessi ai corsi di laurea è richiesto il possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo (D.M. 270/2004, art. 6).

È possibile iscriversi a due corsi di laurea, di laurea magistrale o di master, anche presso altre Università, istituti dell'Alta Formazione Artistica e Musicale, scuole o istituti superiori a ordinamento speciale, alle condizioni specificate nella



seguinte pagina web: <https://www.uniud.it/it/contemporanea-iscrizione>.

#### Iscrizioni studenti stranieri e studenti con titolo di studi straniero

L'ammissione degli studenti stranieri e degli studenti in possesso di titolo di studio straniero è disciplinata in un apposito Avviso aggiuntivo al Manifesto, visibile nella seguente pagina web dell'Università di Udine (<https://www.uniud.it/it/international-area/studenti-internazionali>). Gli studenti interessati sono invitati a prenderne visione.

#### Enrolments of international students

The admission of foreign students and students with foreign diplomas is regulated by Additional Notice to the study Prospectus, which is available at the following website of the Udine University (<https://www.uniud.it/prospectivestudents>). Prospective international students are asked to consult that page.

#### Verifica della preparazione iniziale - TOLC

Il D.M. 270/2004 richiede, ai fini dell'iscrizione all'Università, la sussistenza di un'adeguata preparazione iniziale. Le Università devono prevedere le modalità di verifica e, in caso di verifica non positiva, stabilire degli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) da soddisfare nel primo anno di corso. La verifica della preparazione iniziale viene effettuata tramite il sistema TOLC (Test On Line CISIA), un test nazionale promosso e gestito dal Consorzio Interuniversitario Sistemi Integrati per l'Accesso (CISIA).

Il TOLC è un test individuale, diverso da studente a studente, ed è composto da quesiti selezionati automaticamente e casualmente dal database CISIA TOLC. Tutti i test generati hanno una difficoltà analoga.

Il test è suddiviso in diverse sezioni; per ogni singola sezione la struttura didattica può definire una soglia di superamento rispetto alla quale attribuire eventuali Obblighi Formativi aggiuntivi.

Chi non sostiene il TOLC o riporta una votazione inferiore rispetto a quella minima prevista si vedrà quindi attribuiti gli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) di cui al paragrafo successivo.

Il risultato ottenuto in uno stesso tipo di TOLC ha validità a prescindere dalla Sede per cui il test sia stato effettuato.

La prova è obbligatoria, ma non è vincolante per l'immatricolazione. La sua finalità è di verificare la preparazione iniziale per consentire di intraprendere con successo gli studi.

Per i corsi di Agraria gli studenti devono sostenere il TOLC-AV.

Il TOLC-AV è composto da 50 quesiti a risposta multipla contenuti in 6 sezioni standard. A ciascun quesito sono associate 5 risposte, delle quali solo una è esatta.

Le 6 sezioni sulle quali si basa la prova hanno un numero predeterminato di quesiti e un tempo fisso prestabilito di compilazione come di seguito riportato:

#### Sezione Numero quesiti Tempo a disposizione

Biologia 8 16 minuti

Chimica 8 16 minuti

Fisica 8 16 minuti

Matematica 8 16 minuti

Logica 8 16 minuti

Comprensione verbale (2 brani) 10 20 minuti

TOTALE 50 100 minuti

Ogni informazione sulle date e le modalità di svolgimento, le procedure di iscrizione, il contenuto e le modalità di valutazione delle diverse prove TOLC è riportata sulla pagina web Uniud di riferimento [www.uniud.it/infoutilolc](http://www.uniud.it/infoutilolc)

#### Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA)

Gli studenti che nella prova di ammissione TOLC-AV (eseguito con la modalità TOLC@CASA) non abbiano superato il punteggio minimo previsto per le discipline del TOLC o che non abbiano sostenuto la prova entro il 30 settembre 2023 dovranno assolvere ad Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) separatamente per ciascuna disciplina assegnata entro il primo anno di corso.

Gli studenti che dovranno soddisfare gli OFA saranno tenuti a frequentare le attività di recupero poste in essere, da concludersi entro l'inizio della sessione d'esame invernale.

Tali attività consistono in lezioni frontali che saranno svolte in modalità mista coadiuvate da ulteriori supporti didattici, quali MOOC (Massive Open Online Courses) offerti dal CISIA, quiz e attività su gruppi MS Teams dedicati.

Gli Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) verranno soddisfatti mediante il superamento di uno specifico test OFA che ha la stessa struttura del TOLC\_AV eseguito in modalità TOLC@CASA.

Il calendario dei test OFA e le informazioni di dettaglio per il sostenimento della prova sono disponibili al seguente link: [https://www.uniud.it/it/didattica/corsi/area-scientifica/agraria/laurea/viticultura-ed-enologia/iscrizione/conoscenze-requisiti-accesso alla sezione "Obblighi formativi aggiuntivi \(OFA\)".](https://www.uniud.it/it/didattica/corsi/area-scientifica/agraria/laurea/viticultura-ed-enologia/iscrizione/conoscenze-requisiti-accesso alla sezione )

Candidati con disabilità e candidati con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA)

Gli studenti con disabilità o con DSA possono chiedere adattamenti alla prova TOLC in relazione alla loro situazione. Nella fase di registrazione al portale CISIA ([www.cisiaonline.it](http://www.cisiaonline.it)) selezionare l'opzione relativa e indicare la sede o le sedi in cui svolgere la prova, la tipologia di disabilità o DSA, i tipi di supporto richiesti e caricare le certificazioni attestanti la situazione.

Per coloro che scelgono di svolgere la prova TOLC con l'Università degli Studi di Udine gli adattamenti possono consistere in tempi aggiuntivi o ausili necessari.

Gli adattamenti possono essere richiesti se in possesso dei seguenti documenti:

- Certificazione di Disturbo Specifico dell'Apprendimento (DSA), in base alla L. 170/2010 rilasciata da non più di tre anni ovvero rilasciata in maggiore età (dal Servizio Sanitario Nazionale o enti/professionisti accreditati dalle Regioni);
- Certificazione di handicap in base alla L. 104/92 in corso di validità;
- Certificazione di invalidità civile in corso di validità;
- Documentazione attestante la presenza di una patologia che possa determinare un'inabilità anche temporanea allo svolgimento della prova.

I candidati con disabilità o con DSA residenti in paesi esteri che intendano usufruire delle misure sopra descritte, devono presentare, sempre utilizzando la procedura precedentemente indicata, la certificazione attestante lo stato di disabilità o di DSA rilasciata nel paese di residenza, accompagnata da una traduzione giurata in lingua italiana o in lingua inglese. Gli organi di Ateneo incaricati di esaminare le certificazioni accertano che la documentazione straniera attesti una condizione di disabilità o di disturbo specifico dell'apprendimento riconosciuta dalla normativa italiana.

A mezzo e-mail verrà comunicato al candidato l'adattamento della prova e/o gli ausili concessi.

I candidati possono contattare per chiarimenti il Servizio inclusione dell'Università degli Studi di Udine (Via Gemona, 92, tel. 0432 556804/556833/556803, e-mail: [includi@uniud.it](mailto:includi@uniud.it))

Al momento dell'immatricolazione ai corsi di studio dell'Università di Udine, gli studenti in possesso della documentazione sanitaria di cui sopra, dovranno segnalare la loro situazione e le loro necessità in termini di supporti, attraverso la procedura di iscrizione ai corsi di studio dell'Ateneo. In particolare si segnala che la procedura prevede il caricamento in formato pdf dei documenti necessari (certificato di disabilità o di DSA).

Ulteriori dettagli sono pubblicati sul Manifesto degli studi a.a. 2023/2024: al link sotto riportato.

Link: <https://www.uniud.it/it/didattica/segreteria-studenti/manifesti-degli-studi/elenco> ( Manifesto degli studi a.a. 2023/24 )



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

08/02/2017

Il Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia nasce dalla trasformazione del corso di laurea con la stessa denominazione attivato presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Udine, per il quale nel 2008 era già stato completato il passaggio da ordinamento ex D.M. 509/99 a ex D.M. 270/2004. Il precedente Corso di laurea attivato presso l'Ateneo di Udine presentava un analogo profilo formativo e prevedeva la collaborazione della Facoltà di Ingegneria dell'Università degli

Studi di Trento e dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (oggi Fondazione Edmund Mach), formalizzata attraverso la costituzione di un Consorzio Interuniversitario nell'ambito del quale sono stati consolidati rapporti di collaborazione didattico/scientifica più che decennali. Il Consorzio è stato infatti costituito in data 11.01.2002 (Consorzio Interuniversitario nei settori agro-alimentare, viti-vinicolo e relative attività industriali).

Il Corso di laurea triennale in Viticoltura ed Enologia intende formare laureati in possesso di una solida preparazione di base di livello universitario nei settori di competenza, nonché di buone capacità tecniche professionali. Il percorso formativo, infatti, prevede di costruire, su conoscenze solide e ampie, degli approfondimenti di carattere applicativo spendibili efficacemente nella realtà del mondo del lavoro.

Le aree disciplinari di base e professionalizzanti nelle quali il Corso di laurea opera riguardano la filiera vitivinicola, con particolare attenzione alla coltivazione della vite, alla produzione di uva, alla sua trasformazione in vino, al controllo di qualità e alla gestione economica globale della filiera stessa. Pertanto, il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà:

- possedere un'adeguata conoscenza delle materie di base, anche rivolte ad aspetti applicativi;
- possedere un'adeguata conoscenza nei settori delle materie agronomiche, genetiche, delle produzioni e della difesa delle colture;
- avere la capacità di riconoscere e gestire le componenti biotiche (animali, vegetali, microrganismi) e abiotiche (atmosfera, idrosfera, litosfera) dell'agroecosistema, nonché quelle connesse ai processi di trasformazione delle materie prime;
- avere la capacità di progettare e gestire tutti gli aspetti relativi alla produzione in campo e alla trasformazione in cantina delle materie prime del settore vitivinicolo;
- conoscere i contesti aziendali e i relativi aspetti economici propri del settore vitivinicolo, ma in generale anche di quelli del settore agro-alimentare;
- possedere conoscenze e competenze anche operative di laboratorio nei settori agrario e microbiologico, in particolare nell'analisi dei prodotti viticolo-enologici, di matrici biologiche e di terreni agrari;
- conoscere il metodo scientifico d'indagine ed essere in grado di partecipare alla ricerca e alla sperimentazione, per giungere alla soluzione di problemi applicativi del settore vitivinicolo;
- essere capace di valutare l'impatto ambientale dell'attività sia viticola che enologica;
- avere la capacità di recepire i processi innovativi e di trasferirli tempestivamente al settore produttivo;
- conoscere gli aspetti gestionali e giuridico-economici del settore, inclusa la capacità di inquadrarli a livello nazionale e internazionale;
- possedere gli strumenti cognitivi di base per la formazione e l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze.

La struttura didattica del Corso di laurea triennale in Viticoltura ed Enologia è stata elaborata sulla base delle linee guida proposte dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV, Parigi), rispecchia quella degli analoghi Corsi di altri Paesi europei e comprende, oltre a discipline di base, discipline caratterizzanti, affini e integrative per lo più a carattere professionale e tecnico, nonché altre attività formative. Si articola in tre anni, durante i quali lo studente seguirà lezioni teoriche, esercitazioni, laboratori, seminari, viaggi di studio, visite guidate, svolgerà un tirocinio pratico-applicativo e realizzerà un elaborato finale.

Le attività di tirocinio e quelle per la predisposizione della prova finale dovranno essere svolte all'interno o all'esterno dell'Università di Udine, presso qualificate aziende produttive presenti sul territorio e istituzioni italiane o straniere con le quali si siano stipulate apposite convenzioni. L'attività di tirocinio pratico-applicativo prevede di norma di essere suddivisa in tre momenti, i) vendemmia e vinificazione in aziende convenzionate di dimensioni medio-piccole, ma di alta qualità del territorio alla fine del secondo anno, ii) potatura secca nel periodo invernale del terzo anno, iii) vendemmia e vinificazione in aziende di grosse dimensioni di altre regioni italiane o all'estero alla fine del terzo anno. Sono attive oltre 200 convenzioni per il tirocinio con aziende vitivinicole di varie zone.

Il corso di laurea è in fase di riorganizzazione a seguito dell'avvio delle procedure di passaggio dalla fase interateneo con Trento all'istituzione di due percorsi separati Udine e Trento, giustificati principalmente dall'alta numerosità degli immatricolati. Questo passaggio ha preso avvio formalmente con la lettera trasmessa dal Magnifico Rettore di Trento al Magnifico Rettore di Udine il 2 novembre 2016.

Con la separazione dei corsi di studio si intendono ottimizzare in ambito territoriale le offerte formative specifiche delle due sedi. Tale specificità delle offerte formative delle due sedi sarà valorizzata dando agli studenti la possibilità di usufruire ad esempio dei pacchetti opzionali offerti dai due corsi di studio.



Questo percorso formativo intende ottemperare alle norme contenute nella Legge 10/07/1991 n. 129 per le quali il conseguimento di questa laurea triennale dà diritto anche al titolo di Enologo.

Il corso vuole avere una marcata connotazione internazionale, per fornire agli studenti un completamento e arricchimento della formazione con la possibilità di esperienze in altri Paesi. Infatti il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia attivato a Udine ha stipulato il 31.03.1999 un accordo per il doppio titolo con la Hochschule RheinMain University of Applied Sciences di Wiesbaden (Germania), con la collaborazione dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e della Facoltà di Ingegneria di Trento; tale accordo è stato il primo a doppio titolo stipulato da una Facoltà di Agraria italiana. Tale possibilità di doppio titolo è prevista anche in base a una specifica convenzione con l'Universidad Nacional de Cuyo, con sede a Mendoza (Argentina) (doppio titolo di studio italiano e argentino) e con l'Instituto Federal Rio Grande Do Sul di Bento Gonçalves (RS, Brasile) (doppio titolo di studio italiano e brasiliano). Gli accordi sono stati finanziati nell'ambito dei progetti di internazionalizzazione Interlink del MIUR. Agli studenti che partecipano a questi programmi per il doppio titolo, come previsto dalle relative convenzioni, è rilasciato oltre al titolo italiano, il corrispondente titolo presso l'Università straniera consorziata, dopo aver frequentato i corsi del terzo anno e averne superato gli esami. Tali accordi hanno portato al doppio titolo circa 50 studenti complessivamente con la Germania, 12 studenti con l'Argentina e 1 studente con il Brasile.

La convenzione con il partner tedesco per il conseguimento del doppio titolo è stata rinnovata il 26/06/2014 con la Hochschule Geisenheim University, sulla base dei nuovi ordinamenti del corso attivati sia in Italia che in Germania.

Numerosi accordi Erasmus con diversi Atenei europei permettono agli studenti di Viticoltura ed Enologia di effettuare tirocini e seguire corsi in altre nazioni viticole significative.

I tirocini pratico-applicativi potranno essere svolti anche in Paesi extraeuropei sulla base di accordi interuniversitari o contatti di collaborazione didattica e di ricerca intrattenuti dai docenti del corso (oltre ai paesi già citati, Canada, Stati Uniti, Cile, Brasile, Sud-Africa, Australia, Nuova Zelanda).

 **QUADRO**  
A4.b.1  


**Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi**

<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>	<b>DISCIPLINE MATEMATICHE E FISICHE</b> Conoscenza e comprensione delle principali nozioni matematiche e statistiche, di carattere generale e applicativo. Conoscenza e applicazione dei principali metodi di indagine statistica, Conoscenza del ruolo dell'esperienza in fisica, delle leggi principali negli ambiti meccanico, fisica dei fluidi, termodinamica, ottica e elettricità e magnetismo. Comprensione e conoscenza delle principali grandezze fisiche e loro unità di misura. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta. L'accertamento potrà essere eseguito anche on-line mediante somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta	
	<b>DISCIPLINE DELLA CHIMICA</b>	

Conoscenza di struttura e proprietà della materia e delle sue possibili trasformazioni chimiche e chimico-fisiche. Conoscenza delle basi teoriche della struttura molecolare e degli equilibri chimici. Conoscenza dei composti organici, strutture e nomenclatura. Comprensione e conoscenza delle basi culturali necessarie per l'utilizzo di tecniche analitiche strumentali. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta. L'accertamento potrà essere eseguito anche on-line mediante somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta

#### DISCIPLINE DELLA BIOLOGIA VEGETALE

Conoscenza e comprensione delle caratteristiche della cellula vegetale e dei meccanismi che regolano il funzionamento dei principali fenomeni fisiologici che regolano le piante. Sistematica e fisiologia delle piante con particolare riferimento alle specie di interesse agrario e viticolo. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta. L'accertamento potrà essere eseguito anche on-line mediante somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta

#### DISCIPLINE VITICOLE

Conoscenza e comprensione delle caratteristiche dei suoli e della loro importanza per la coltivazione della vite. Conoscenza dei metodi di coltivazione della vite e dell'effetto delle condizioni climatiche sulla fisiologia della pianta e sulla capacità di produrre uva di qualità. Conoscenza dei metodi più moderni di selezione genetica e di propagazione della vite, nonché dei sistemi di gestione della pianta e del suolo finalizzati alla produzione di uve in ottimo stato di maturazione. Conoscenza delle macchine utilizzabili per una corretta meccanizzazione della viticoltura. Padronanza delle competenze linguistico-comunicative della lingua Inglese relative al settore vitivinicolo. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta. L'accertamento potrà essere eseguito anche on-line mediante somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta.

#### DISCIPLINE DELL'ENOLOGIA

Conoscenza e comprensione delle operazioni unitarie coinvolte nella preparazione degli alimenti. Conoscenza e comprensione di tutti i fattori coinvolti nel processo di vinificazione e della loro gestione ragionata per la produzione di vino di qualità, stabili, nel rispetto dell'ambiente e della salute del consumatore. Conoscenza degli aspetti normativi legati alla produzione del vino. Conoscenza dei caratteri distintivi dei vari vini e loro gestione in funzione di precisi obiettivi enologici. Conoscenza e capacità di applicazione di modelli di certificazione e garanzia della qualità e di sicurezza igienico sanitaria nel settore enologico. Conoscenza delle problematiche della gestione aziendale con particolare riferimento agli aspetti organizzativi. Padronanza delle competenze linguistico-comunicative della lingua Inglese relative al settore vitivinicolo. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta. L'accertamento potrà essere eseguito anche on-line mediante somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta.

#### DISCIPLINE DELLA DIFESA

Conoscenza e comprensione delle avversità biotiche e abiotiche della vite e dei loro danni. Conoscenza e comprensione dei metodi di lotta integrata, delle caratteristiche degli antiparassitari ad uso agricolo in un contesto di viticoltura sostenibile e a basso impatto. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta.

L'accertamento potrà essere eseguito anche on-line mediante somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta.

#### DISCIPLINE ECONOMICHE E DEL MARKETING

Conoscenza e comprensione dell'Impresa quale istituto finalizzato alla creazione di ricchezza ed inserita in quadro competitivo. Conoscenza del funzionamento di un'economia di mercato e delle diverse tecniche gestionali per poter condurre l'impresa in modo efficiente. Gestione degli obiettivi dell'impresa vitivinicola, analisi e gestione dei costi, gestione del marketing aziendale anche in un contesto di mercato globale, strategie di comunicazione e di distribuzione dei vini. Conoscenza e comprensione della legislazione vitivinicola con particolare riferimento all'Organizzazione Comune del Mercato (OCM) del comparto vitivinicolo. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta. L'accertamento potrà essere eseguito anche on-line mediante somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta.

#### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di scelta e gestione delle attività connesse alla conduzione del vigneto in funzione di un preciso obiettivo qualitativo. Capacità di gestione della vinificazione integrando correttamente tutte le tecnologie a disposizione per la produzione di vini di qualità. Capacità di gestione e scelta e delle attività viticole in uno specifico contesto ambientale con particolare riferimento alla riduzione dell'impatto ambientale delle operazioni viticole. Capacità di scelta e gestione delle attività connesse alla gestione della qualità dei vini in funzione della qualità dell'uva e di un preciso obiettivo enologico. Capacità di scelta e gestione delle più moderne tecnologie enologiche finalizzate al mantenimento e/o esaltazione della qualità sensoriale dei vini. Capacità di definire piani di comunicazione e marketing dei prodotti vinici. L'accertamento della capacità di applicare conoscenza e comprensione potrà essere effettuato in diverse modalità in funzione delle specifiche di ogni ambito disciplinare, in forma scritta, orale, pratica o anche modalità on-line.

▶ QUADRO  
A4.b.2

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

#### Area delle discipline matematiche e fisiche

##### Conoscenza e comprensione

Fornire allo studente le conoscenze di base relative alle principali nozioni matematiche e statistiche sia di carattere fondamentale sia di carattere applicativo. Fornire i concetti fondamentali del metodo induttivo d'indagine e le conoscenze necessarie per la comprensione e l'interpretazione dei risultati di alcuni tra i più comuni metodi di analisi statistica, nonché le capacità operative per la soluzione di problemi semplici.

Definire operativamente e/o con leggi le principali grandezze fisiche, le loro unità di misura, riconoscendo il ruolo dei

sistemi di unità di misura. Caratterizzare grandezze scalari e vettoriali e operazioni con esse. Riconoscere il ruolo dell'esperimento in fisica. Effettuare stime numeriche di grandezze fisiche. Conoscere le leggi principali degli ambiti tematici: meccanica, fisica dei fluidi, termodinamica, ottica e elettricità e magnetismo.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Sapere applicare le conoscenze in semplici attività di problem solving, nella descrizione di fenomeni chimici, fisici e biologici, di processi fisiologici e/o di semplici apparati e strumenti, come ad esempio leve, piezometri, densimetri.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

FISICA CON LABORATORIO [url](#)

MATEMATICA E STATISTICA [url](#)

## **Area delle discipline della chimica**

### **Conoscenza e comprensione**

Fornire gli strumenti per la comprensione di struttura e proprietà della materia e delle sue possibili trasformazioni chimiche e chimico-fisiche. Viene pertanto approfondita la conoscenza delle basi teoriche della struttura molecolare e dell'equilibrio chimico ed i concetti di orbitale atomico e orbitale molecolare, acidità, basicità e pH e cinetica chimica. Sono infine esaminate le proprietà degli elementi fondamentali e dei loro composti principali.

Fornire gli elementi indispensabili alla gestione dell'informazione concernente la Chimica Organica, attraverso la conoscenza delle metodologie convenzionali per rappresentare, ai differenti livelli di complessità, le strutture dei composti organici e per il riconoscimento e l'assegnazione della corretta nomenclatura inerente.

Per quanto concerne la chimica analitica, la formazione è concentrata sugli argomenti fondamentali che costituiscono la base culturale indispensabile a chiunque debba utilizzare tecniche analitiche strumentali.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Sapere applicare le nozioni di Chimica di base nella classificazione sistematica funzionale dei vari composti, nella reattività e sicurezza correlate, con particolare attenzione verso quelle essenziali per affrontare lo studio della Biochimica e delle Chimiche Applicate, come pure per la gestione delle problematiche di stretta applicazione professionale.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA GENERALE ED INORG. [url](#)

CHIMICA ORGANICA [url](#)

CONTROLLO DELLA QUALITA' DELLA PRODUZIONE VITIVINICOLA (*modulo di CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI VITIVINICOLI*) [url](#)

CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI VITIVINICOLI [url](#)

## **Area delle discipline biologiche vegetali**

### **Conoscenza e comprensione**

Conoscenza e comprensione delle caratteristiche della cellula vegetale e dei meccanismi che regolano il

funzionamento dei principali fenomeni fisiologici che regolano le piante. Sistematica e fisiologia delle piante con particolare riferimento alle specie di interesse agrario e viticolo. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta. L'accertamento potrà essere eseguito anche on-line mediante somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Sapere applicare le conoscenze acquisite nella comprensione dei fenomeni connessi con la produzione viticola e la gestione del processo di trasformazione dell'uva in vino.

### **Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA AGRARIA [url](#)

BIOLOGIA VEGETALE [url](#)

BIOLOGIA VEGETALE I (*modulo di BIOLOGIA VEGETALE*) [url](#)

BIOLOGIA VEGETALE II (*modulo di BIOLOGIA VEGETALE*) [url](#)

## **Area delle discipline viticole**

### **Conoscenza e comprensione**

Conoscenza e comprensione delle caratteristiche del terreno e del clima per la gestione della viticoltura in specifiche aree viticole.

Acquisire le basi necessarie per la gestione della vite considerando le moderne esigenze in termini di sostenibilità e basso impatto. Fornire le basi conoscitive sui fattori ambientali (climatici, pedologici, idrologici) per la razionalizzazione degli interventi agronomici ai fini, produttivi, qualitativi e ambientali. Fornire gli strumenti metodologici idonei per una maggiore efficienza d'uso dei fattori produttivi e per tutelare e valorizzare le risorse. Fornire le conoscenze tecniche e le metodologie necessarie per la scelta dei sistemi colturali e delle tecniche agronomiche. Illustrare l'impiego dei modelli di simulazione del sistema colturale a scopo decisionale.

Fornire conoscenze di morfologia e anatomia della vite e di ampelografia, nonché una conoscenza approfondita sui principali fenomeni fisiologici relativi al ciclo vegetativo e produttivo della vite, per poter attuare scelte tecniche consapevoli orientate verso i diversi obiettivi di quantità e qualità della produzione.

Conoscere i principi di genetica quantitativa e molecolare e le possibilità di applicazione nella moderna viticoltura per il miglioramento genetico e la realizzazione di nuove varietà.

Fornire una conoscenza dettagliata sulle tecniche di propagazione e coltivazione della vite, per poter gestire adeguatamente l'impianto del vigneto e la sua coltivazione in funzione del raggiungimento di determinati obiettivi di quantità e qualità in un contesto di viticoltura sostenibile.

Fornire le competenze linguistico-comunicative della lingua Inglese in modo da consentire agli studenti di comprendere e analizzare testi specifici relativi al settore vitivinicolo in modo da acquisire un lessico tecnico specifico spendibile in tutte le aree viticole del mondo.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Capacità di scelta e gestione delle attività connesse alla produzione viticola, in riferimento alla risposta delle piante ad un preciso contesto ambientale e colturale.

Capacità di applicare le conoscenze acquisite per la gestione del sistema viticolo in un contesto di sostenibilità ed economia circolare.

Capacità di gestire i fattori che condizionano la qualità dell'uva per la realizzazione di vini idonei alla commercializzazione in diversi mercati e con target sensoriali ben definiti.

Capacità di gestire la coltivazione della vite con i più moderni sistemi di viticoltura di precisione.



**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

AGRONOMIA GENERALE [url](#)

CHIMICA E FERTILITA' DEL TERRENO [url](#)

COMPLEMENTI DI GENIO VITIVINICOLO [url](#)

GENETICA E MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA VITE (*modulo di VITICOLTURA I*) [url](#)

INGLESE TECNICO [url](#)

INTRODUZIONE ALLA VITIVINICOLTURA [url](#)

MACCHINE PER LA VITICOLTURA DI PRECISIONE (*modulo di VITICOLTURA DI PRECISIONE*) [url](#)

MECCANIZZAZIONE IN VITICOLTURA (*modulo di VITICOLTURA II*) [url](#)

MORFOLOGIA, AMPELOGRAFIA E FISIOLOGIA DELLA VITE (*modulo di VITICOLTURA I*) [url](#)

PROGETTAZIONE E GESTIONE DELLA CANTINA (*modulo di COMPLEMENTI DI GENIO VITIVINICOLO*) [url](#)

SCOUTING VITICOLO (*modulo di VITICOLTURA DI PRECISIONE*) [url](#)

SICUREZZA DEL LAVORO IN VITIVINICOLTURA (*modulo di COMPLEMENTI DI GENIO VITIVINICOLO*) [url](#)

SISTEMI DI GEOLOCALIZZAZIONE DATI (*modulo di VITICOLTURA DI PRECISIONE*) [url](#)

TECNICA VITICOLA (*modulo di VITICOLTURA II*) [url](#)

TECNICHE AGRONOMICHE (*modulo di VITICOLTURA BIOLOGICA*) [url](#)

VITICOLTURA BIOLOGICA [url](#)

VITICOLTURA DI PRECISIONE [url](#)

VITICOLTURA I [url](#)

VITICOLTURA II [url](#)

## Area delle discipline economiche e del marketing

### Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione dell'impresa quale istituto finalizzato alla creazione di ricchezza ed inserita in quadro competitivo. Porre lo studente nelle condizioni di comprendere il funzionamento di un'economia di mercato e delle diverse tecniche gestionali per poter condurre l'impresa in modo efficiente.

Fornire le conoscenze di base sulla organizzazione dell'impresa vitivinicola, sul mercato e sul marketing dei prodotti vitivinicoli. La proprietà e i sistemi di governo delle imprese; il bilancio di esercizio e i suoi indici. I fattori della competizione: le economie di scala, il grado di utilizzo delle risorse, l'esperienza accumulata o apprendimento, le risorse critiche materiali e immateriali, le risorse umane, il territorio, i fattori istituzionali. Gli obiettivi e le scelte delle imprese: costi di produzione, valore di trasformazione, analisi degli investimenti. Il mercato: il commercio internazionale di prodotti vitivinicoli, la PAC nel comparto vitivinicolo. Il marketing dei prodotti vitivinicoli: i comportamenti di acquisto dei consumatori e degli intermediari, il marketing-mix, le strategie di prodotto e quelle di prezzo, le strategie distributive ed i rapporti di filiera, la comunicazione, le ricerche di marketing.

Fornire l'inquadramento essenziale dell'ordinamento nazionale e comunitario e della legislazione vitivinicola con particolare riferimento alla Organizzazione Comune del Mercato (OCM) del comparto vitivinicolo. Le fonti comunitarie e nazionali e le loro applicazioni; l'impresa e in particolare l'impresa agricola; la qualità dei prodotti; la tutela del consumatore; la sicurezza alimentare; i meccanismi di mercato; la qualificazione dei soggetti della filiera.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di definire piani di investimento, di comunicazione e di marketing dei prodotti vitivinicoli. Applicazione della norme legislative inerenti alla produzione vitivinicola.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

## [Chiudi Insegnamenti](#)

AMMINISTRAZIONE E COMUNICAZIONE NEL SETTORE VITIVINICOLO [url](#)

ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLE [url](#)

ECONOMIA, MARKETING E COMUNICAZIONE IN VITIVINICOLTURA (*modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLE*) [url](#)

FONDAMENTI DI ECONOMIA DELL'IMPRESA AGRARIA [url](#)

LINGUAGGIO E COMUNICAZIONE DEL VINO (*modulo di AMMINISTRAZIONE E COMUNICAZIONE NEL SETTORE VITIVINICOLO*) [url](#)

## Area delle discipline della difesa

### Conoscenza e comprensione

Fornire le conoscenze generali sulle avversità biotiche e abiotiche della vite e sui loro danni.

Patologia della vite: gli agenti di malattia più importanti. Le malattie della vite. La reazione della pianta verso il patogeno.

Le fasi del ciclo di una malattia tipo. Descrizione di malattie specifiche della vite causate da funghi, batteri, fitoplasmi, virus o virus-simili, fattori ambientali. Metodi di lotta integrata. Entomologia viticola: inquadramento sistematico di insetti, acari e nematodi. Generalità sugli insetti, riproduzione e sviluppo post-embrionale. Generalità su acari e nematodi. Dinamica di popolazione; fattori di regolazione abiotici e biotici. Tipi di danno e mezzi di lotta. Caratteristiche degli antiparassitari ad uso agricolo. Insetticidi e acaricidi: meccanismi d'azione. Resistenze ai fitofarmaci. Lotta guidata e soglie di intervento. Lotta integrata.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di comprendere i fondamenti su cui si basano gli interventi di lotta guidata e integrata per elaborare autonomamente nuove strategie di lotta fitosanitaria adottabili a livello di azienda vitivinicola con particolare riferimento alle modalità di intervento a ridotto impatto ambientale.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ENTOMOLOGIA VITICOLA (*modulo di PROTEZIONE DELLA VITE*) [url](#)

PATOLOGIA DELLA VITE (*modulo di PROTEZIONE DELLA VITE*) [url](#)

PROTEZIONE DAI FITOFAGI (*modulo di VITICOLTURA BIOLOGICA*) [url](#)

PROTEZIONE DAI PATOGENI (*modulo di VITICOLTURA BIOLOGICA*) [url](#)

PROTEZIONE DELLA VITE [url](#)

VITICOLTURA BIOLOGICA [url](#)

## Area delle discipline dell'enologia

### Conoscenza e comprensione

Conoscenza delle operazioni unitarie coinvolte nella preparazione degli alimenti. Analisi di tutta la filiera produttiva e delle problematiche tecnologiche connesse.

Conoscenze di base e delle tecnologie applicate alla trasformazione dell'uva in vino in tutte le fasi del processo di vinificazione. Conoscenza ed approfondimenti sulla composizione chimica dell'uva e del vino con particolare rilevanza data alle classi di composti con ricaduta tecnologica e sensoriale. Acquisizione di strumenti metodologici di comprensione e gestione delle instabilità e delle evoluzioni del vino durante l'intera filiera produttiva.

Fornire conoscenze sulle problematiche di stabilizzazione dei vini con particolare riguardo alle moderne tecnologie a basso impatto. Conoscenza e capacità di applicazione di modelli di garanzia della qualità e di sicurezza igienico sanitaria nel settore enologico. Conoscenza delle problematiche della gestione aziendale con particolare riferimento

agli aspetti organizzativi. Conoscenza del panorama certificativo in merito ai sistemi di gestione, in Italia e in nel Mondo.

Fornire le conoscenze per la gestione dell'intera filiera vitivinicola secondo i criteri di sostenibilità.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Capacità di scelta e gestione delle attività connesse alla produzione del vino ed al miglioramento della sua qualità nell'ambito di una gestione di filiera e adottando i criteri dell'economia circolare.

Organizzazione della filiera produttiva con riferimento all'economicità del processo di trasformazione in riferimento ad un preciso contesto di filiera sostenibile e a basso impatto. Criteri applicati alla scelta della filiera di trasformazione più opportuna in funzione della composizione dell'uva e dell'obiettivo enologico. Sintesi delle competenze biochimiche, chimiche, microbiologiche e tecnologiche mirate alla gestione attiva del processo di vinificazione. Applicazione di tutte le conoscenze acquisite per la gestione della qualità sensoriale di diversi target di vino.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

AMMINISTRAZIONE E COMUNICAZIONE NEL SETTORE VITIVINICOLO [url](#)

CHIMICA ENOLOGICA (*modulo di ENOLOGIA I*) [url](#)

COMPLEMENTI DI ENOLOGIA [url](#)

COMPLEMENTI DI GENIO VITIVINICOLO [url](#)

CONSUMO DI VINO: ASPETTI FISIologici E SALUTISTICI [url](#)

CONTROLLO DELLA QUALITA' DELLA PRODUZIONE VITIVINICOLO (*modulo di CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI VITIVINICOLI*) [url](#)

CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI VITIVINICOLI [url](#)

DETERGENZA E SANIFICAZIONE (*modulo di GESTIONE MICROBIOLOGICA E SANIFICAZIONE DELLA CANTINA*) [url](#)

ENOLOGIA I [url](#)

ENOLOGIA II [url](#)

GESTIONE MICROBIOLOGICA E SANIFICAZIONE DELLA CANTINA [url](#)

INGEGNERIA ALIMENTARE [url](#)

INGLESE TECNICO [url](#)

INTRODUZIONE ALLA VITIVINICOLTURA [url](#)

LIEVITI E BIOCHIMISMO DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA (*modulo di GESTIONE MICROBIOLOGICA E SANIFICAZIONE DELLA CANTINA*) [url](#)

MICROBIOLOGIA [url](#)

PERCEZIONE SENSORIALE DELLE CARATTERISTICHE DEL VINO (*modulo di CONSUMO DI VINO: ASPETTI FISIologici E SALUTISTICI*) [url](#)

PROGETTAZIONE E GESTIONE DELLA CANTINA (*modulo di COMPLEMENTI DI GENIO VITIVINICOLO*) [url](#)

SELEZIONE E IMPIEGO DI LIEVITI AD USO ENOLOGICO (*modulo di GESTIONE MICROBIOLOGICA E SANIFICAZIONE DELLA CANTINA*) [url](#)

SICUREZZA DEL LAVORO IN VITIVINICOLTURA (*modulo di COMPLEMENTI DI GENIO VITIVINICOLO*) [url](#)

TECNICA ENOLOGICA CON ANALISI SENSORIALE (*modulo di ENOLOGIA I*) [url](#)

TECNOLOGIA DEI DERIVATI DELLA FILIERA VITIVINICOLO (*modulo di COMPLEMENTI DI ENOLOGIA*) [url](#)

TECNOLOGIE DEI DISTILLATI DI ORIGINE VITIVINICOLO (*modulo di COMPLEMENTI DI ENOLOGIA*) [url](#)

TECNOLOGIE ENOLOGICHE SPECIALI [url](#)

TRACCIABILITA' E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI VITIVINICOLI (*modulo di AMMINISTRAZIONE E COMUNICAZIONE NEL SETTORE VITIVINICOLO*) [url](#)

VINO E SALUTE (*modulo di CONSUMO DI VINO: ASPETTI FISIologici E SALUTISTICI*) [url](#)



<b>Autonomia di giudizio</b>	<p>I laureati dovranno essere in grado di raccogliere, interpretare ed elaborare autonomamente dati e informazioni relativi a varie tematiche di tipo tecnico-scientifico associate al sistema vitivinicolo, compresi campi sociali ed etici connessi al sistema considerato. La capacità di analizzare criticamente la realtà produttiva verrà sviluppata sollecitando opportunamente gli studenti a predisporre testi e rapporti tecnici personali su problematiche specifiche, nonché nel corso dei viaggi di studio sotto la guida di docenti ed esperti, nei quali prendere visione non solo degli avanzamenti tecnici del settore di competenza, ma anche dei nodi più significativi che ostacolano il miglioramento di efficienza produttiva e qualità dei prodotti.</p> <p>Tali capacità verranno valutate di norma durante gli accertamenti di profitto (orali e/o scritti) delle discipline, nonché nel corso della presentazione e della discussione dell'elaborato finale.</p>	
<b>Abilità comunicative</b>	<p>I laureati dovranno saper comunicare, nell'ambito delle proprie competenze, a interlocutori con diverso grado di specializzazione, informazioni di carattere generale relative al settore vitivinicolo e trattare criticamente problematiche tecnico-scientifiche di diverso grado di complessità. Dovranno utilizzare efficacemente l'italiano, la lingua inglese, nonché forme innovative di trasmissione e comunicazione di testi e di immagini, quali presentazioni orali integrate da supporti audiovisivi. Tali forme potranno anche riguardare simulazioni guidate volte a migliorare la capacità di lavorare in gruppo. Dovranno prestare speciale attenzione alla presentazione dei prodotti vitivinicoli aziendali, con una comunicazione efficace dei caratteri salienti delle produzioni, dell'approccio aziendale e delle varie linee di prodotto.</p> <p>La verifica di tali abilità verrà condotta in modo particolare durante presentazioni e discussioni di brevi elaborati, svolti nell'ambito di discipline di approfondimento, di seminari, nonché al momento della prova finale.</p>	
<b>Capacità di apprendimento</b>	<p>I laureati al termine del triennio dovranno essere in grado di sostenere autonomamente l'aggiornamento e la formazione permanente nei propri settori di competenza, nonché dovranno eventualmente aver sviluppato le capacità necessarie per l'accesso a Corsi di specializzazione, Master, Lauree Magistrali nello stesso settore attivate presso l'Università di Udine (anche in collaborazione con altre strutture universitarie italiane, dell'Unione Europea o di Paesi al di fuori dell'UE) o altri Atenei italiani. Tali capacità verranno raggiunte anche attraverso l'impiego di libri e articoli scientifici, nonché con l'uso di strumenti informatici, inclusa la rete internet.</p> <p>La valutazione di tale capacità verrà condotta durante gli accertamenti di profitto delle diverse discipline e al momento della discussione della prova finale.</p>	



09/06/2022

La figura di laureato-enologo che si intende formare ha rilevanti connotati professionali nella produzione viticola, nella trasformazione enologica della materia prima e nel controllo di qualità applicato alla filiera; pertanto, ai fini del completamento del percorso formativo, si ritiene opportuno che le discipline affini e integrative possano comprendere settori legati ai vari aspetti produttivi ed economico-giuridici, che in tempi recenti hanno ampliato le loro specializzazioni fino a ricoprire una vasta area di conoscenze utili allo svolgimento delle attività professionali. Queste conoscenze saranno di integrazione a quelle tradizionali già acquisibili nell'ambito delle discipline caratterizzanti.

Considerando l'aspetto multidisciplinare del corso che riguarda tutta la filiera, dall'impianto del vigneto alla commercializzazione del vino e dei derivati di filiera, non sono da escludere competenze dell'ingegneria che possono utilmente integrare la preparazione con contenuti tecnici pertinenti all'ambito della viticoltura ed enologia. In particolare nella meccanica agraria e nell'impiantistica enologica il settore deve considerare soluzioni che vedono sempre più presente l'automazione ed il controllo di processo per approcciarsi alle tecniche di viticoltura ed enologia di precisione, fondamentali per ottimizzare i processi produttivi in un contesto di sostenibilità, risparmio energetico e di tecniche di produzione low-input. Le stesse macchine agricole costituiscono sistemi sempre più complessi, che costituiscono oggetto di ricerca della meccanica applicata. Si ritiene quindi che la disciplina possa trasmettere i risultati della ricerca nella meccanica e nell'automazione con particolare attenzione alle applicazioni agronomiche e all'impiantistica enologica. In ambito linguistico il corso prevede di fornire le basi per inglese tecnico da poter spendere nel contesto vitivinicolo globale in considerazione dell'estensione geografica che in questi ultimi anni ha interessato il mondo della produzione e del consumo di vino.



09/02/2017

L'elaborato finale del Corso di laurea triennale in Viticoltura ed Enologia è costituito da un testo scritto realizzato autonomamente dallo studente, in accordo e con la supervisione di un docente, nel rispetto dell'entità dell'impegno personale (commisurato in CFU) richiesto al candidato.

La prova finale di norma riguarda una breve esperienza di carattere scientifico-sperimentale o applicativo svolta presso l'Università o altre strutture. In alternativa a tale modalità, la prova finale può essere collegata all'attività di tirocinio pratico-applicativo condotto presso imprese private, enti pubblici o altri ambiti lavorativi convenzionati con l'Università, finalizzato all'acquisizione di competenze operative e professionali nei settori di competenza; l'elaborato potrà approfondire aspetti tecnico-scientifici, economico-giuridici o altri temi specifici inclusi nei settori di interesse, compreso un progetto di sviluppo aziendale.

In ogni caso all'elaborato finale viene attribuito un ruolo di formazione personale dello studente, senza richiedere necessariamente un particolare contributo in termini di originalità.

La valutazione della prova finale viene effettuata al momento della presentazione e discussione in seduta pubblica, di fronte a una commissione di docenti (con l'eventuale partecipazione di esperti esterni), dell'elaborato relativo alle attività sopra indicate. La commissione esprimerà il proprio giudizio complessivo, tenendo conto anche dell'intero percorso di studi seguito dal laureando.

L'elenco delle tesi di ateneo, fra cui è possibile individuare quelle dei corsi di studio in Viticoltura ed Enologia, è reperibile all'indirizzo:

<https://servizi.amm.uniud.it/CercaTesi/result.aspx>.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

14/06/2023

L'elaborato finale del Corso di Laurea triennale in Viticoltura ed Enologia è costituito da un testo scritto realizzato autonomamente dallo studente, in accordo e con la supervisione di un docente, nel rispetto dell'entità dell'impegno personale (commisurato in CFU) richiesto al candidato. Sulla pagina web del corso di studio sono disponibili le linee guida per la predisposizione dell'elaborato finale.

La prova finale di norma riguarda una breve esperienza di carattere scientifico-sperimentale o applicativo svolta presso l'Università o altre strutture. In alternativa a tale modalità, la prova finale può essere collegata all'attività di tirocinio pratico-applicativo condotto presso imprese private, enti pubblici o altri ambiti lavorativi convenzionati con l'Università, finalizzato all'acquisizione di competenze operative e professionali nei settori di competenza; l'elaborato potrà approfondire aspetti tecnico-scientifici, economico-giuridici o altri temi specifici inclusi nei settori di interesse, compreso un progetto di sviluppo aziendale.

In ogni caso all'elaborato finale viene attribuito un ruolo di formazione personale dello studente, senza richiedere necessariamente un particolare contributo in termini di originalità.

La valutazione della prova finale viene effettuata al momento della presentazione e discussione in seduta pubblica, di fronte a una commissione di docenti (con l'eventuale partecipazione di esperti esterni), dell'elaborato relativo alle attività sopra indicate. La commissione esprimerà il proprio giudizio complessivo, tenendo conto anche dell'intero percorso di studi seguito dal laureando.

I criteri per l'attribuzione del punteggio finale sono: la media ponderata delle votazioni riportate dal candidato nei singoli esami di profitto, la valutazione della carriera del candidato rispetto alla tempestività, al numero di lodi conseguite, alla partecipazione a programmi internazionali e ad altre tipologie di attività (es. partecipazione a ruoli di rappresentanza in organi collegiali), il giudizio del relatore e il giudizio della commissione di laurea determinati in base alla dissertazione scritta, alla sua presentazione e alle risposte ai quesiti posti dalla commissione.

Link: [https://www.uniud.it/it/didattica/corsi/area-scientifica/agraria/laurea/viticoltura-ed-enologia/laurearsi/linee-guida-redazione-tesi\\_ve.pdf/view](https://www.uniud.it/it/didattica/corsi/area-scientifica/agraria/laurea/viticoltura-ed-enologia/laurearsi/linee-guida-redazione-tesi_ve.pdf/view) ( Linee guida per la stesura dell'elaborato finale )

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Linee guida per la redazione dell'elaborato finale - CdL VITE

Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) ↳ <i>FISICA CON LABORATORIO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	13	13	8 - 14
	MAT/05 Analisi matematica ↳ <i>MATEMATICA E STATISTICA (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica ↳ <i>CHIMICA GENERALE ED INORG. (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	12	8 - 14
	CHIM/06 Chimica organica ↳ <i>CHIMICA ORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline biologiche	BIO/04 Fisiologia vegetale ↳ <i>BIOLOGIA VEGETALE I (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>	10	10	8 - 14
	↳ <i>BIOLOGIA VEGETALE II (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 30 (minimo da D.M. 30)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>			35	30 - 42

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline economiche estimative e giuridiche.	AGR/01 Economia ed estimo rurale	11	11	10 - 16
	↳ <i>FONDAMENTI DI ECONOMIA DELL'IMPRESA AGRARIA (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			

	<p>↳ <i>ECONOMIA, MARKETING E COMUNICAZIONE IN VITIVINICOLTURA (3 anno) - 6 CFU - obbl</i></p>			
Discipline della produzione vegetale	<p>AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee</p> <p>↳ <i>AGRONOMIA GENERALE (2 anno) - 5 CFU - obbl</i></p> <p>AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree</p> <p>↳ <i>MORFOLOGIA, AMPELOGRAFIA E FISIOLOGIA DELLA VITE (2 anno) - 5 CFU - obbl</i></p> <p>↳ <i>TECNICA VITICOLA (3 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <p>AGR/13 Chimica agraria</p> <p>↳ <i>BIOCHIMICA AGRARIA (2 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <p>↳ <i>CHIMICA E FERTILITA' DEL TERRENO (2 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <p>↳ <i>MICROBIOLOGIA (2 anno) - 7 CFU - obbl</i></p>	35	35	30 - 48
Discipline della difesa	<p>AGR/11 Entomologia generale e applicata</p> <p>↳ <i>ENTOMOLOGIA VITICOLA (2 anno) - 5 CFU - obbl</i></p> <p>AGR/12 Patologia vegetale</p> <p>↳ <i>PATOLOGIA DELLA VITE (2 anno) - 5 CFU - obbl</i></p>	10	10	8 - 16
Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	<p>AGR/09 Meccanica agraria</p> <p>↳ <i>MACCHINE E IMPIANTI ENOLOGICI (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>↳ <i>MECCANIZZAZIONE IN VITICOLTURA (3 anno) - 5 CFU - obbl</i></p> <p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <p>↳ <i>CHIMICA ENOLOGICA (2 anno) - 5 CFU - obbl</i></p> <p>↳ <i>CONTROLLO DELLA QUALITA' DELLA PRODUZIONE VITIVINICOLA (2 anno) - 5 CFU - obbl</i></p> <p>↳ <i>TECNICA ENOLOGICA CON ANALISI SENSORIALE (2 anno) - 7 CFU - obbl</i></p>	33	33	30 - 42



	↳ <i>ENOLOGIA II (3 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 86 (minimo da D.M. 60)</b>				
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			89	86 - 122

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/01 Economia ed estimo rurale	72	24	18 - 36 min 18
	↳ <i>ESTIMO (3 anno) - 6 CFU</i>			
	↳ <i>LINGUAGGIO E COMUNICAZIONE DEL VINO (3 anno) - 3 CFU</i>			
	↳ <i>TRACCIABILITA' E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI VITIVINICOLI (3 anno) - 3 CFU</i>			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	↳ <i>GENETICA E MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA VITE (2 anno) - 4 CFU - obbl</i>			
	↳ <i>SCOUTING VITICOLO (3 anno) - 2 CFU</i>			
	↳ <i>TECNICHE AGRONOMICHE (3 anno) - 2 CFU</i>			
	AGR/09 Meccanica agraria			
	↳ <i>MACCHINE PER LA VITICOLTURA DI PRECISIONE (3 anno) - 2 CFU</i>			
	↳ <i>PROGETTAZIONE E GESTIONE DELLA CANTINA (3 anno) - 3 CFU</i>			
	↳ <i>SICUREZZA DEL LAVORO IN VITIVINICOLTURA (3 anno) - 3 CFU</i>			
	AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale			
	↳ <i>SISTEMI DI GEOLOCALIZZAZIONE DATI (3 anno) - 2 CFU</i>			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
↳ <i>PROTEZIONE DAI FITOFAGI (3 anno) - 2 CFU</i>				
AGR/12 Patologia vegetale				
↳ <i>PROTEZIONE DAI PATOGENI (3 anno) - 2 CFU</i>				

AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
↳	<i>TECNOLOGIE ALIMENTARI (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i>		
↳	<i>PERCEZIONE SENSORIALE DELLE CARATTERISTICHE DEL VINO (3 anno) - 3 CFU</i>		
↳	<i>TECNOLOGIA DEI DERIVATI DELLA FILIERA VITIVINICOLA (3 anno) - 3 CFU</i>		
↳	<i>TECNOLOGIE DEI DISTILLATI DI ORIGINE VITIVINICOLA (3 anno) - 3 CFU</i>		
↳	<i>TECNOLOGIE ENOLOGICHE SPECIALI (3 anno) - 6 CFU</i>		
↳	<i>VINO E SALUTE (3 anno) - 3 CFU</i>		
AGR/16 Microbiologia agraria			
↳	<i>DETERGENZA E SANIFICAZIONE (3 anno) - 2 CFU</i>		
↳	<i>LIEVITI E BIOCHIMISMO DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA (3 anno) - 2 CFU</i>		
↳	<i>SELEZIONE E IMPIEGO DI LIEVITI AD USO ENOLOGICO (3 anno) - 2 CFU</i>		
CHIM/01 Chimica analitica			
↳	<i>CHIMICA ANALITICA (2 anno) - 3 CFU - obbl</i>		
IUS/03 Diritto agrario			
↳	<i>LEGISLAZIONE VITIVINICOLA (3 anno) - 4 CFU - obbl</i>		
L-LIN/12 Lingua e traduzione - lingua inglese			
↳	<i>INGLESE TECNICO (3 anno) - 3 CFU - obbl</i>		
<b>Totale attività Affini</b>		<b>24</b>	<b>18 - 36</b>

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 18
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	5	4 - 6

	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	0 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	3	2 - 4
	Tirocini formativi e di orientamento	8	6 - 10
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	0 - 2
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>		<b>32</b>	<b>27 - 54</b>

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**180**

**CFU totali inseriti**

180

161 - 254