

ALLEVAMENTO E SALUTE ANIMALE CORSO DI LAUREA

**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

HIC SUNT FUTURA



CORSO DI LAUREA IN **ALLEVAMENTO E SALUTE ANIMALE**

SEDE

UDINE

DURATA

3 ANNI

CREDITI

180

ACCESSO

LIBERO

CLASSE

L-38 SCIENZE
ZOOTECNICHE E
TECNOLOGIE DELLE
PRODUZIONE ANIMALI

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Ai fini dell'inserimento e del regolare progresso nel corso di studio si richiede un'adeguata preparazione verificata mediante un test di valutazione della preparazione iniziale costituita da:

- soluzione di 50 quesiti a risposta multipla;
- conoscenze di base di biologia, chimica, matematica;
- logica e comprensione verbale.

Il corso prepara alla professione di tecnico veterinario, zootecnico, tecnico mangimista, tecnico di laboratorio di analisi cliniche, tecnico agronomo, tecnico per il controllo dei prodotti di origine animale, tecnico di acquacoltura e tecnico faunistico. Il corso offre percorsi formativi indirizzati verso la gestione e cura degli animali d'affezione e delle principali specie di animali domestici, nonché all'acquacoltura, alla biologia della fauna selvatica. Particolare attenzione viene rivolta alla conoscenza e all'assicurazione del benessere animale.

Il curriculum "*Assistente veterinario*", è incentrato su discipline rivolte agli animali d'affezione, con insegnamenti riguardanti le principali malattie, le basi della loro terapia farmacologica e chirurgica e le tecniche infermieristiche veterinarie, con la finalità di preparare delle figure professionali in grado di coadiuvare il lavoro del medico veterinario. Nel curriculum "*Allevamento animale*", si prepara un professionista in grado di gestire e sviluppare tecniche e sistemi di allevamento economicamente ed ecologicamente sostenibili, rispettosi del benessere animale; di definire ed attuare razioni e piani di alimentazione adeguati ed in linea con la piena sostenibilità ambientale. Sempre in questo curriculum, viene dato particolare risalto al riconoscimento delle più importanti specie selvatiche presenti sul territorio nazionale, allo studio per gestire le modalità di integrazione con il territorio circostante, e la predisposizione di programmi di gestione venatoria e conservazione.

Nell'ambito dell'insegnamento delle discipline caratterizzanti, in aggiunta alla didattica frontale, gli studenti svolgono attività di esercitazione nei laboratori didattici di area veterinaria, zootecnica e microbiologica. Lo studente può attuare un tirocinio formativo anche presso la Sede Zootecnica dell'Azienda Agraria Universitaria, dove sono presenti acquari sperimentali, allevamento di bovini e ovini e un Centro di Recupero per la Fauna Selvatica.

Oltre la triennale è possibile proseguire gli studi con la laurea magistrale in Tutela e benessere animale.

PIANO DI STUDI

CURRICULUM: ALLEVAMENTO ANIMALE

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Istologia e anatomia degli animali (VET/01)	9
Biodiversità	
- Modulo Biodiversità animale 1 (AGR/17)	6
- Modulo Biodiversità animale 2 (AGR/20)	5
Biometria e gestione dati	
- Modulo Biometria e gestione dati 1 (MAT/06)	5
- Modulo Biometria e gestione dati 2 (MAT/06)	5
Scienze chimiche e biochimiche	
- Modulo Chimica (CHIM/03)	6
- Modulo Biochimica (BIO/10)	6
Fisiologia generale veterinaria (VET/02)	6
Prova di lingua inglese	6
Insegnamenti a scelta autonoma **	6

2° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Allevamenti animali	
- Modulo Allevamento dei ruminanti (AGR/19)	6
- Modulo Allevamento dei monogastrici (AGR/19)	6
Nutrizione e alimentazione animale	
- Modulo Nutrizione animale (AGR/18)	6
- Modulo Alimenti zootecnici (AGR/18)	6
Microbiologia e malattie infettive (VET/05)	6
Patologia generale veterinaria (VET/03)	6
Sistemi agrozootecnici	
- Modulo Elementi di agronomia e foraggicoltura (AGR/02)	6
- Modulo Allevamenti estensivi (AGR/19)	6
Attività formative a scelta programmata *	3
Tirocinio	8

3° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Avicoltura e conigliicoltura (AGR/20)	6
Biologia ed ecologia della fauna (AGR/19)	6
Strutture e impianti (AGR/10)	6
Fisiopatologia della riproduzione animale e fecondazione artificiale (VET/10)	6
Acquacoltura - Modulo Principi di acquacoltura (AGR/20) - Modulo Metodi analitici in acquacoltura (AGR/20)	6 3
Parassitologia e malattie parassitarie (VET/06)	6
Ispezione degli alimenti di originale animale (VET/04)	6
Principi di economia e gestione (AGR/01)	7
Insegnamenti a scelta autonoma **	6
Prova finale	3

* LO STUDENTE DOVRÀ SCEGLIERE UN INSEGNAMENTO PER 3 CFU TRA LE SEGUENTI ATTIVITÀ A SCELTA PROGRAMMATA:

Laboratorio di analisi bromatologiche degli alimenti (AGR/18)	3
Fisiologia delle specie ittiche (VET/02)	3
Laboratorio di immunologia e patologia (VET/03)	3
Laboratorio di ittiopatologia (VET/03)	3
Laboratorio di endocrinologia clinica veterinaria (VET/02)	3
Laboratorio di acquacoltura (AGR/20)	3
Laboratorio di botanica generale (BIO/01)	3

** Le attività formative a scelta autonoma possono essere selezionate tra quelle a scelta programmata o individuate tra altre pertinenti agli obiettivi formativi del corso di studio.

N.B. La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta programmata indicati in Guida.

PIANO DI STUDI

CURRICULUM: ASSISTENTE VETERINARIO

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Istologia e anatomia degli animali (VET/01)	9
Biodiversità	
- Modulo Biodiversità animale 1 (AGR/17)	6
- Modulo Biodiversità animale 2 (AGR/20)	5
Biometria e gestione dati	
- Modulo Biometria e gestione dati 1 (MAT/06)	5
- Modulo Biometria e gestione dati 2 (MAT/06)	5
Scienze chimiche e biochimiche	
- Modulo Chimica (CHIM/03)	6
- Modulo Biochimica (BIO/10)	6
Fisiologia generale veterinaria (VET/02)	7
Prova di lingua inglese	6
Insegnamenti a scelta autonoma**	6

2° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Allevamenti animali	
- Modulo Allevamento dei ruminanti (AGR/19)	6
- Modulo Allevamento dei monogastrici (AGR/19)	6
Principi di farmacologia (BIO/14)	6
Nutrizione e alimentazione animale (AGR/18)	6
Microbiologia e malattie infettive (VET/05)	6
Patologia generale veterinaria (VET/03)	6
Animali da compagnia	
- Modulo Nutrizione e alimentazione degli animali da compagnia (AGR/18)	6
- Modulo Biologia degli animali da compagnia (AGR/17)	6
Attività formative a scelta programmata *	3
Tirocinio	12

3° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Fisiopatologia della riproduzione e fecondazione artificiale (VET/10) **6**

Anatomia patologica e ispezioni

- Modulo Anatomia patologica veterinaria (VET/03) 5

- Modulo Ispezione degli alimenti di origine animale (VET/04) 6

Legislazione veterinaria (VET/08) **5**

Parassitologia e malattie parassitarie (VET/06) **6**

Strutture e impianti (AGR/10) **6**

Tecniche infermieristiche (VET/09) **6**

Principi di economia e gestione (AGR/01) **7**

Insegnamenti a scelta autonoma ** **6**

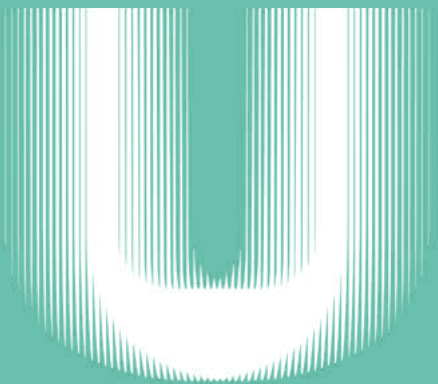
Prova finale **3**

* LO STUDENTE DOVRÀ SCEGLIERE UN INSEGNAMENTO PER 3 CFU TRA LE SEGUENTI ATTIVITÀ A SCELTA PROGRAMMATA:

Laboratorio di analisi bromatologiche degli alimenti (AGR/18)	3
Fisiologia delle specie ittiche (VET/02)	3
Laboratorio di immunologia e patologia (VET/03)	3
Laboratorio di ittiopatologia (VET/03)	3
Laboratorio di endocrinologia clinica veterinaria (VET/02)	3
Laboratorio di acquacoltura (AGR/20)	3
Laboratorio di botanica generale (BIO/01)	3

** Le attività formative a scelta autonoma possono essere selezionate tra quelle a scelta programmata o individuate tra altre pertinenti agli obiettivi formativi del corso di studio.

N.B. La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta programmata indicati in Guida.



SCIENZE AGRARIE CORSO DI LAUREA

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE

HIC SUNT FUTURA



CORSO DI LAUREA IN **SCIENZE AGRARIE**

SEDE

UDINE

DURATA

3 ANNI

CREDITI

180

ACCESSO

LIBERO

CLASSE

L-25 SCIENZE
E TECNOLOGIE
AGRARIE E FORESTALI

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Ai fini dell'inserimento e del regolare progresso nel corso di studio si richiede un'adeguata preparazione verificata mediante un test di valutazione della preparazione iniziale costituito da:

- soluzione di 50 quesiti a risposta multipla;
- conoscenze di base di biologia, chimica, matematica e fisica;
- logica e comprensione verbale.

Il corso prepara alla gestione degli aspetti produttivi e organizzativi delle aziende agricole, all'attività di promozione e distribuzione dei prodotti agricoli, a incarichi di consulenza e comunicazione legati alla produzione agricola e ad attività in organizzazioni preposte alla certificazione dei prodotti agricoli. Gli insegnamenti considerano l'intera filiera produttiva, vegetale, animale e trasformazione dei prodotti agricoli.

Il laureato in Scienze Agrarie trova sbocchi professionali in un'ampia gamma di settori direttamente interessati, o collegati, alla produzione primaria, sia nel comparto privato che in quello pubblico. La laurea triennale consente di proseguire gli studi con la laurea magistrale in Scienze e tecnologie agrarie.

PIANO DI STUDI

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Matematica e statistica (MAT/05)	8
Zoologia generale agraria (AGR/11)	6
Chimica generale e inorganica (CHIM/03)	6
Fondamenti di economia (AGR/01)	6
Biologia vegetale	
- Modulo Biologia vegetale I (BIO/04)	6
- Modulo Biologia vegetale II (BIO/04)	6
Chimica organica (CHIM/06)	6
Fisica con laboratorio (FIS/07)	6
Insegnamenti a scelta autonoma	4
Informatica di base	3
Prova di lingua inglese	3

2° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Chimica e biochimica agraria	
- Modulo Biochimica agraria (AGR/13)	6
- Modulo Chimica e fertilità del terreno (AGR/13)	6
Agronomia (AGR/02)	8
Entomologia (AGR/11)	6
Genetica agraria (AGR/07)	6
Economia dell'azienda agraria (AGR/01)	6
Industrie agrarie e microbiologia	
- Modulo Industrie agrarie (AGR/15)	6
- Modulo Microbiologia (AGR/16)	6
Insegnamenti a scelta autonoma	8

3° ANNO

INSEGNAMENTI CFU

**Analisi geospaziale per ambiente
e agricoltura (AGR/10) 8**

Meccanizzazione agricola (AGR/09) 6

Patologia vegetale (AGR/12) 10

Produzioni animali

- Modulo Anatomia e fisiologia (VET/01) 6

- Modulo Zootecnica (AGR/17) 6

Coltivazioni arboree (AGR/03) 6

Coltivazioni erbacee (AGR/02) 6

Tirocinio 10

Prova finale 4



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

HIC SUNT FUTURA



FONDAZIONE
FRIULI

UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

via Gemona 92, Udine
T. 0432 556215
cort@uniud.it

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_@universitadiudine
_@tutoruniud



_Università di Udine



_+39 3357794143



_@uniudine

www.uniud.it

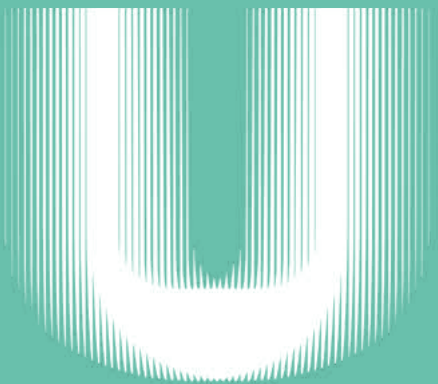
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558539
didattica.di4a@uniud.it

SEGRETERIA STUDENTI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558380
segreteria.agraria@uniud.it

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI
2023.2024**



SCIENZA E CULTURA DEL CIBO CORSO DI LAUREA

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE

HIC SUNT FUTURA



CORSO DI LAUREA IN **SCIENZA E CULTURA DEL CIBO**

SEDE

UDINE

DURATA

3 ANNI

CREDITI

180

ACCESSO

LIBERO

CLASSE

L-GASTR - SCIENZE,
CULTURE E POLITICHE
DELLA GASTRONOMIA

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Ai fini dell'inserimento e del regolare progresso nel corso di studio si richiede un'adeguata preparazione verificata mediante un test di valutazione della preparazione iniziale costituito da soluzione di quesiti a risposta multipla su logica e comprensione verbale.

Il corso prepara professionisti in grado di operare nei settori della promozione e della valorizzazione di alimenti e bevande e dei sistemi alimentari. Il corso consente di acquisire conoscenze e competenze integrate negli ambiti della produzione, trasformazione, distribuzione e consumo degli alimenti, della cultura, economia e comunicazione del cibo.

La figura professionale che si intende formare rappresenta il connubio tra competenze tecnico-scientifiche, umanistico-sociali e di comunicazione.

PIANO DI STUDI

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Statistiche economiche del comparto agroalimentare e della ristorazione (SECS-S/01)	6
Struttura e trasformazioni della materia (CHIM/03)	6
Geografia e biodiversità dei paesaggi e dei prodotti agroalimentari	
- Modulo Geografia e biodiversità dei paesaggi e dei prodotti agroalimentari I (M-GGR/01)	5
- Modulo Geografia e biodiversità dei paesaggi e dei prodotti agroalimentari II (BIO/03)	5
Diritto agroalimentare (IUS/03)	6
Antropologia del cibo (M-DEA/01)	6
Filiere di produzioni vegetali sostenibili (AGR/03)	8
Filiere di produzioni animali sostenibili (AGR/19)	8
Lingua inglese	6
Informatica di base	3

2° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Sicurezza alimentare (AGR/16)	6
Scrittura e narrazione sul cibo (L-LIN/01)	6
Laboratorio di innovazione aziendale strategica (SECS-P/07)	6
Valutazione sensoriale degli alimenti (AGR/15)	6
Lingua inglese	6
Tecnologie alimentari (AGR/15)	8
Storia dell'alimentazione (M-STO/01)	6
Laboratorio di comunicazione del cibo (L-ART/06)	6
Insegnamenti a scelta autonoma	6

3° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Ecologia e sostenibilità delle risorse alimentari (BIO/07) **6**

Economia e marketing
- Modulo Economia e marketing I (AGR/01) **6**
- Modulo Economia e marketing II (SECS-P/08) **6**

Soft skills **4**

Fisiologia della nutrizione e dietetica (MED/49) **6**

Reti di fornitura e distribuzione del settore agroalimentare e della ristorazione (ING-IND/35) **6**

Insegnamenti a scelta autonoma **6**

Tirocinio **21**

Prova finale **4**

LO STUDENTE INOLTRE DOVRÀ SCEGLIERE UN INSEGNAMENTO PER 6 CFU TRA LE SEGUENTI ATTIVITÀ A SCELTA PROGRAMMATA:

offerti al 2° anno

- Scenari ed evoluzioni nel mondo del cibo (AGR/15) **6**
- Composizione e qualità degli alimenti (CHIM/10) **6**

offerti al 3° anno

- Laboratorio di cultura visuale del cibo (L-ART/02) **6**
- Tecnologie digitali per il cibo e la ristorazione (INF/01) **6**
- Conduzione dei sistemi di ristorazione collettiva (AGR/16) **6**

N.B. La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta programmata indicati in Guida.



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

HIC SUNT FUTURA



FONDAZIONE
FRIULI

UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

via Gemona 92, Udine
T. 0432 556215
cort@uniud.it

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_@universitadiudine
_@tutoruniud



_Università di Udine



_+39 3357794143



_@uniudine

www.uniud.it

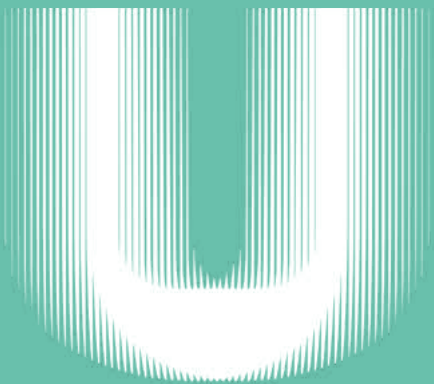
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558546
didattica.di4a@uniud.it

SEGRETERIA STUDENTI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558380
segreteria.agraria@uniud.it

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI
2023.2024**



SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI CORSO DI LAUREA

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE

HIC SUNT FUTURA



CORSO DI LAUREA IN **SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

SEDE

UDINE

CREDITI

180

CLASSE

L-26 SCIENZE
E TECNOLOGIE
ALIMENTARI

DURATA

3 ANNI

ACCESSO

LIBERO

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Ai fini dell'inserimento e del regolare progresso nel corso di studio si richiede un'adeguata preparazione verificata mediante un test di valutazione della preparazione iniziale costituito da:

- soluzione di 50 quesiti a risposta multipla;
- conoscenze di base di biologia, chimica, matematica e fisica;
- logica e comprensione verbale.

Il corso prepara alla professione di tecnico dei prodotti alimentari, responsabile degli acquisti, tecnico del marketing, insegnante nella formazione professionale. Tale figura è infatti in grado di svolgere compiti tecnici e di supporto negli ambiti della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione, nonché in quello inerente il controllo e la sicurezza degli alimenti. Alla fine dei tre anni è possibile accedere al corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e ad altre Lauree magistrali negli ambiti della nutrizione e dell'economia agroalimentare.

PIANO DI STUDI

1° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Chimica generale ed inorganica (CHIM/03) **7**

Matematica e metodi statistici
- Modulo Matematica (MAT/05) 6
- Modulo Metodi statistici (SECS-S/02) 4

Microbiologia generale e immunologia (AGR/16) **7**

Fisica con laboratorio (FIS/08) **6**

Produzioni primarie
- Modulo Produzione animale (AGR/18) 6
- Modulo Produzioni vegetali (BIO/01) 6

Strumenti per la ricerca bibliografica **1**

Introduzione alle scienze e tecnologie alimentari **1**

Insegnamenti a scelta autonoma** **6**

Informatica di base **3**

Prova di conoscenza della lingua inglese - livello B1+ **6**

2° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Chimica fisica e fisica tecnica
- Modulo Chimica fisica (CHIM/02) 5
- Modulo Fisica tecnica (ING-IND/10) 5

Chimica analitica (CHIM/01) **10**

Chimica organica (CHIM/06) **11**

Biochimica (BIO/10) **6**

Microbiologia degli alimenti (AGR/16) **8**

Economia, marketing e legislazione
- Modulo Elementi di diritto alimentare (IUS/03) 3
- Modulo Economia e marketing (AGR/01) 8

3° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Operazioni unitarie (AGR/15) **7**

Principi di tecnologia alimentare
- Modulo Principi di tecnologia alimentare (AGR/15) 6
- Modulo Materiali e sistemi di confezionamento (AGR/15) 5

Macchine e impianti per l'industria alimentare e interventi di sanificazione
- Modulo Detergenza e disinfezione degli impianti (AGR/16) 4
- Modulo Macchine e impianti per l'industria alimentare (AGR/09) 5

Operazioni post produzione primaria
- Modulo Fisiologia post raccolta (AGR/03) 4
- Modulo Prodotti di origine animale (AGR/15) 4

Chimica degli alimenti e principi di analisi chimica (CHIM/10) **6**

Insegnamenti a scelta programmata* **7**

Insegnamenti a scelta autonoma ** **6**

Tirocinio **6**

Prova finale **5**

*** LO STUDENTE DOVRÀ SCEGLIERE INSEGNAMENTI PER 7 CFU TRA LE SEGUENTI ATTIVITÀ A SCELTA PROGRAMMATA**

- Tecnologia della birra (AGR/15)	4
- Depurazione microbiologica dei reflui e residui alimentari (AGR/16)	4
- Tecnologia della pasta e dei prodotti da forno (AGR/15)	4
- Controllo e gestione della qualità nella ristorazione collettiva (AGR/16)	3
- Tecnologia delle bevande alcoliche (AGR/15)	4
- Enologia (AGR/15)	4
- Sensori e dispositivi analitici sostenibili (CHIM/01)	4
- Difesa delle derrate alimentari (AGR/11)	4
- Tecnologia dei prodotti di origine animale (AGR/15)	4
- Tecnologia lattiero casearia (AGR/15)	4
- Tecnologia degli oli e grassi (AGR/15)	3
- Tecnologia dei prodotti di origine vegetale (AGR/15)	3
- Microbiologia lattiero casearia (AGR/16)	4
- Principi di nutrizione umana (MED/49)	3
- Micotossine e biocontaminanti (AGR/12)	4

** Le attività formative a scelta autonoma possono essere selezionate tra quelle a scelta programmata o individuate tra altre pertinenti agli obiettivi formativi del corso di studio.

N.B: La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta programmata indicati in Guida

Propedeuticità

Gli studenti dovranno sostenere gli esami rispettando le seguenti propedeuticità:

- per sostenere l'esame di Chimica organica: aver sostenuto l'esame di Chimica Generale e Inorganica
- per sostenere l'esame di Chimica fisica e fisica tecnica: aver sostenuto l'esame di Fisica con laboratorio
- per sostenere l'esame di Chimica analitica: aver sostenuto l' esame di Chimica Generale e Inorganica
- per sostenere l'esame di Biochimica: aver sostenuto l'esame di Chimica Generale e Inorganica
- per sostenere l'esame di Microbiologia degli alimenti: aver sostenuto l'esame di Microbiologia Generale e Immunologia
- per sostenere l'esame di Economia, Marketing e Legislazione: aver sostenuto l'esame di Matematica e Metodi statistici
- per sostenere l'esame di Chimica degli Alimenti e Principi di Analisi Chimica: aver sostenuto gli esami di Chimica organica e di Chimica Analitica
- per sostenere l'esame di Operazioni Unitarie: aver sostenuto l'esame di Chimica fisica e fisica tecnica
- per sostenere l'esame di Principi di tecnologia alimentare: aver sostenuto gli esami di Chimica generale ed inorganica e Chimica organica
- per sostenere l'esame di Operazioni post produzioni primarie: aver sostenuto l'esame di Produzioni primarie.



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

HIC SUNT FUTURA



FONDAZIONE
FRIULI

UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

via Gemona 92, Udine
T. 0432 556215
cort@uniud.it

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_@universitadiudine
_@tutoruniud



_Università di Udine



_+39 3357794143



_@uniudine

www.uniud.it

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558546
didattica.di4a@uniud.it

SEGRETERIA STUDENTI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558380
segreteria.agraria@uniud.it

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI
2023.2024**



SCIENZE PER L'AMBIENTE E LA NATURA CORSO DI LAUREA

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE

HIC SUNT FUTURA



CORSO DI LAUREA IN **SCIENZE PER L'AMBIENTE E LA NATURA**

SEDE

UDINE

DURATA

3 ANNI

CREDITI

180

ACCESSO

LIBERO

CLASSE

L-32 SCIENZE
E TECNOLOGIE
PER L'AMBIENTE
E LA NATURA

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Ai fini dell'inserimento e del regolare progresso nel corso di studio si richiede un'adeguata preparazione verificata mediante un test di valutazione della preparazione iniziale costituito da:

- soluzione di 50 quesiti a risposta multipla;
- conoscenze di base di biologia, chimica, matematica e fisica;
- logica e comprensione verbale.

Il corso di laurea triennale in Scienze per l'Ambiente e la Natura è un corso fortemente multidisciplinare e interdisciplinare, che fornisce le competenze per analizzare, comprendere, interpretare e gestire il sistema ambiente nelle sue varie componenti compresa quella antropica. Attraverso l'acquisizione di un metodo operativo che integra gli aspetti cruciali delle scienze della vita, delle scienze della Terra e gli effetti delle attività antropiche sulla natura, il corso stimolerà lo studente a ragionare sulle sfide ambientali attuali e future, sulla salvaguardia del patrimonio naturale e della biodiversità, sulla sostenibilità e sull'uso razionale delle risorse naturali, sulla difesa e valorizzazione di ambienti fragili come quelli montani, al fine di elaborare soluzioni sostenibili alla fruizione e gestione dell'ambiente.

Il corso coinvolge lo studente con metodi didattici fortemente orientati all'apprendimento attivo ed esperienziale: attività laboratoriali e sul terreno premetteranno allo studente di mettere in campo le competenze acquisite durante gli studi ed approfondire la conoscenza del territorio.

Il corso di laurea è organizzato in due percorsi formativi, l'uno indirizzato alla conservazione della natura e della biodiversità, l'altro alla difesa e valorizzazione dell'ambiente montano-forestale.

I percorsi didattici proposti aprono a diverse possibilità professionali in ambito sia pubblico che privato come tecnico del controllo ambientale o tecnico all'interno dei corpi forestali di Stato e Regioni. Come operatore all'interno di Enti responsabili della pianificazione e gestione delle risorse naturali e di gestione, conservazione e divulgazione del patrimonio naturalistico e culturale presso Musei, Orti Botanici ed Erbari, Parchi e Riserve Naturali; come guida naturalistica, divulgatore scientifico anche in collaborazione con Enti Pubblici (scuole) e Privati (scuole, centri didattici, promotori turistici, fiere, parchi tematici).

Dopo la laurea triennale è possibile approfondire gli studi in ambito ambientale presso l'Università di Udine, accedendo alla laurea magistrale in Scienze e tecnologie sostenibili per l'ambiente o alla laurea magistrale in Scienze e tecnologie agrarie.

PIANO DI STUDI

CURRICULUM DIFESA E VALORIZZAZIONE DELL'AMBIENTE MONTANO-FORESTALE

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Matematica e statistica (MAT/05)	9
Chimica	
- Modulo Chimica generale e inorganica (CHIM/03)	6
- Modulo Chimica organica (CHIM/06)	6
Botanica	
- Modulo Biologia vegetale (BIO/04)	6
- Modulo Biodiversità vegetale (BIO/03)	6
Zoologia	
- Modulo Biologia animale (BIO/05)	6
- Modulo Biodiversità animale (BIO/05)	6
Fisica con laboratorio (FIS/08)	6
Introduzione alle scienze ambientali	1
Informatica di base	3
Prova di lingua inglese	3

2° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Genetica (BIO/18)	6
Meteorologia, Idrologia e cambiamenti climatici	
-Modulo Meteorologia (AGR/02)	6
-Modulo Idrologia (AGR/08)	6
Scienze della Terra (GEO/07)	9
Diritto ambientale (IUS/03)	6
Ecologia generale (BIO/07)	6
Geobotanica (BIO/04)	6
Geologia ambientale (GEO/03)	9
Economia ed estimo ambientale (AGR/01)	8

3° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Analisi geospaziale per ambiente e agricoltura (AGR/10) **8**

Difesa del suolo e riassetto del territorio nei bacini montani (AGR/08) **6**

Selvicoltura e dendrometria (AGR/05) **6**

Pianificazione ecologica dei sistemi forestali (AGR/05) **6**

Tirocinio **5**

Insegnamenti a scelta programmata **12**

(Lo studente dovrà scegliere 2 insegnamenti per un totale di 12 CFU)

- Prati e pascoli (AGR/02) **6**

- Agroecologia (AGR/02) **6**

- Anatomia e biologia delle specie faunistiche venatorie (VET/01) **6**

- Funzionalità ambientale dei suoli (AGR/13) **6**

- Geologia regionale (GEO/03) **6**

Insegnamenti a scelta autonoma **12**

Prova finale **5**

N.B. La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta programmata indicati in guida.

PIANO DI STUDI

CURRICULUM SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO NATURALE E DELLA BIODIVERSITÀ

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Matematica e statistica (MAT/05)	9
Chimica	
- Modulo Chimica generale e inorganica (CHIM/03)	6
- Modulo Chimica organica (CHIM/06)	6
Botanica	
- Modulo Biologia vegetale (BIO/04)	6
- Modulo Biodiversità vegetale (BIO/03)	6
Zoologia	
- Modulo Biologia animale (BIO/05)	6
- Modulo Biodiversità animale (BIO/05)	6
Fisica con laboratorio (FIS/08)	6
Introduzione alle scienze ambientali	1
Informatica di base	3
Prova di lingua inglese	3

2° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Genetica (BIO/18)	6
Meteorologia, Idrologia e cambiamenti climatici	
-Modulo Meteorologia (AGR/02)	6
-Modulo Idrologia (AGR/08)	6
Scienze della Terra (GEO/07)	9
Diritto ambientale (IUS/03)	6
Ecologia generale (BIO/07)	6
Geobotanica (BIO/04)	6
Geologia ambientale (GEO/03)	9
Economia ed estimo ambientale (AGR/01)	8
Microbiologia degli ecosistemi naturali (AGR/16)	6

3° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Analisi geospaziale per ambiente e agricoltura (AGR/10) **8**

Conservazione della natura (BIO/04) **6**

Funzionalità ambientale dei suoli (AGR /13) **6**

Tirocinio **5**

Insegnamenti a scelta programmata **12**

(Lo studente dovrà scegliere 2 insegnamenti per un totale di 12 CFU):

- Didattica delle scienze biologiche (BIO/01) **6**

- Didattica delle scienze ecologiche (BIO/01) **6**

- Entomologia generale (AGR/11) **6**

- Agroecologia (AGR/02) **6**

- Anatomia e biologia delle specie faunistico venatorie (VET/01) **6**

- Selvicoltura e dendrometria (AGR/05) **6**

- Chimica e biochimica degli inquinanti (AGR/13) **6**

- Geologia regionale (GEO/03) **6**

Insegnamenti a scelta autonoma **12**

Prova finale **5**

N.B. La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta programmata indicati in guida.



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

HIC SUNT FUTURA



FONDAZIONE
FRIULI

UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

via Gemona 92, Udine
T. 0432 556215
cort@uniud.it

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_@universitadiudine
_@tutoruniud



_Università di Udine



_+39 3357794143



_@uniudine

www.uniud.it

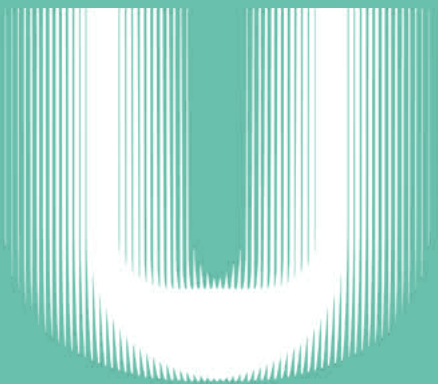
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558539
didattica.di4a@uniud.it

SEGRETERIA STUDENTI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558380
segreteria.agraria@uniud.it

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI
2023.2024**



VITICOLTURA ED ENOLOGIA CORSO DI LAUREA

**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

HIC SUNT FUTURA



CORSO DI LAUREA IN **VITICOLTURA ED ENOLOGIA** DOPPIO TITOLO

SEDE

UDINE

DURATA

3 ANNI

CREDITI

180

ACCESSO

LIBERO

CLASSE

L-25 SCIENZE
E TECNOLOGIE
AGRICOLE E FORESTALI

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Ai fini dell'inserimento e del regolare progresso nel corso di studio si richiede un'adeguata preparazione verificata mediante un test di valutazione della preparazione iniziale costituito da:

- soluzione di 50 quesiti a risposta multipla;
- conoscenze di base di biologia, chimica, matematica e fisica;
- logica e comprensione verbale.

Il percorso formativo, elaborato sulla base delle linee guida proposte dall'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino (OIV, Parigi) prevede di costruire, su conoscenze solide e ampie, degli approfondimenti di carattere applicativo spendibili efficacemente nella realtà del mondo del lavoro per un settore in continua crescita a livello mondiale. Le aree disciplinari professionalizzanti nelle quali il Corso di laurea opera riguardano l'intera filiera vitivinicola, con particolare attenzione alla coltivazione della vite, alla produzione di uva, alla sua trasformazione in vino, al recupero e rivalorizzazione dei derivati della filiera, al controllo di qualità e alla gestione economica della filiera stessa. Tutte le attività formative vengono erogate con particolare attenzione alla sostenibilità dell'intera filiera. I laureati acquisiscono il titolo di Enologo (legge 129 del 10/04/91) figura professionale cui competono, tra le altre, la direzione e la consulenza in aziende vitivinicole per la produzione e la trasformazione dell'uva, la conservazione e la commercializzazione di vini e prodotti derivati e l'effettuazione di analisi chimiche, microbiologiche ed organolettiche. Il corso di studio, ad alto carattere di internazionalizzazione, offre anche la possibilità di acquisire il doppio titolo con le Università di Geisenheim (Germania), Bento Gonçalves (Brasile) e Mendoza (Argentina) grazie a specifici accordi che prevedono la frequenza del terzo anno presso la sede straniera. Oltre la triennale è possibile proseguire gli studi con la laurea magistrale in Viticoltura, Enologia e Mercati vitivinicoli.

PIANO DI STUDI

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Chimica generale ed inorganica (CHIM/03)	6
Matematica e statistica (MAT/05)	7
Biologia vegetale	
- Modulo Biologia vegetale I (BIO/04)	5
- Modulo Biologia vegetale II (BIO/04)	5
Chimica organica (CHIM/06)	6
Fisica con laboratorio (FIS/07)	6
Fondamenti di economia dell'impresa agraria (AGR/01)	5
Ingegneria alimentare	
- Modulo Tecnologie alimentari (AGR/15)	4
- Modulo Macchine e impianti enologici (AGR/09)	5
Introduzione alla vitivinicoltura	1
Informatica di base	3
Prova di lingua inglese*	3
Insegnamenti a scelta autonoma***	6

2° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Biochimica agraria (AGR/13)	6
Chimica e fertilità del terreno (AGR/13)	6
Microbiologia (AGR/16)	7
Viticultura I	
- Modulo Genetica e miglioramento genetico della vite (AGR/03)	4
- Modulo Morfologia, ampelografia e fisiologia della vite (AGR/03)	5
Enologia I	
- Modulo Chimica enologica (AGR/15)	5
- Modulo Tecnica enologica con analisi sensoriale (AGR/15)	7
Agronomia generale (AGR/02)	5
Protezione della vite	
- Modulo Entomologia viticola (AGR/11)	5
- Modulo Patologia della vite (AGR/12)	5
Controllo e gestione della qualità dei prodotti vitivinicoli	
- Modulo Chimica analitica (CHIM/01)	3
- Modulo Controllo della qualità della produzione vitivinicola (AGR/15)	5

3° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Viticultura II

- Modulo Meccanizzazione in viticoltura (AGR/09)	5
- Modulo Tecnica viticola (AGR/03)	6

Economia e legislazione vitivinicola

- Modulo Legislazione vitivinicola (IUS/03)	4
- Modulo Economia, marketing e comunicazione in vitivinicoltura (AGR/01)	6

Inglese tecnico (L-LIN/12) **3**

Enologia II (AGR/15) **6**

Insegnamenti a scelta programmata** **6**

Insegnamenti a scelta autonoma *** **6**

Tirocinio **8**

Prova finale **5**

Gestione microbiologica e sanificazione della cantina

- Modulo Selezione e impiego di lieviti ad uso enologico (AGR/16)	2
- Modulo Detergenza e sanificazione (AGR/16)	2
- Modulo Lieviti e biochimismo della fermentazione alcolica (AGR/16)	2

Amministrazione e comunicazione nel settore vitivinicolo

- Modulo Tracciabilità e certificazione dei prodotti vitivinicoli (AGR/01)	3
- Modulo Linguaggio e comunicazione del vino (AGR/01)	3

Consumo di vino: aspetti fisiologici e salutistici

- Modulo Percezione sensoriale delle caratteristiche del vino (AGR/15)	3
- Modulo Vino e salute (AGR/15)	3

Complementi di enologia

- Modulo Tecnologia dei derivati della filiera vitivinicola (AGR/15)	3
- Modulo Tecnologie dei distillati di origine vitivinicola (AGR/15)	3

Viticultura biologica

- Modulo Tecniche agronomiche (AGR/03)	2
- Modulo Protezione dai patogeni (AGR/12)	2
- Modulo Protezione dai fitofagi (AGR/11)	2

Tecnologie enologiche speciali (AGR/15) **6**

Viticultura di precisione

- Modulo Sistemi di geolocalizzazione dati (AGR/10)	2
- Modulo Scouting viticolo (AGR/03)	2
- Modulo Macchine per la viticoltura di precisione (AGR/09)	2

Estimo (AGR/01) **6**

*** Gli insegnamenti a scelta autonoma vanno individuati tra quelli a scelta programmata oppure, previa autorizzazione, tra gli altri insegnamenti attivati nell'Università di Udine e pertinenti agli obiettivi formativi del corso di studio.

NB. La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta programmata indicati in Guida.

* Si consiglia agli studenti di acquisire il livello B1 della lingua inglese entro il secondo anno, poiché al terzo anno è previsto l'insegnamento Inglese tecnico che richiede una conoscenza della lingua inglese pari al livello B1.

** Insegnamenti a scelta programmata
Lo studente dovrà scegliere un insegnamento per 6 CFU tra i seguenti insegnamenti:

INSEGNAMENTI	CFU
Complementi di genio vitivinicolo	
- Modulo Progettazione e gestione della cantina (AGR/09)	3
- Modulo Sicurezza del lavoro in vitivinicoltura (AGR/09)	3

Propedeuticità

Per poter sostenere gli esami previsti dal piano di studi per il 2° e il 3° anno, gli studenti dovranno aver prima superato i seguenti esami:

- Chimica generale ed inorganica
- Matematica e statistica
- Biologia vegetale
- Fisica con laboratorio



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

HIC SUNT FUTURA



FONDAZIONE
FRIULI

UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

via Gemona 92, Udine
T. 0432 556215
cort@uniud.it

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_@universitadiudine
_@tutoruniud



_Università di Udine



_+39 3357794143



_@uniudine

www.uniud.it

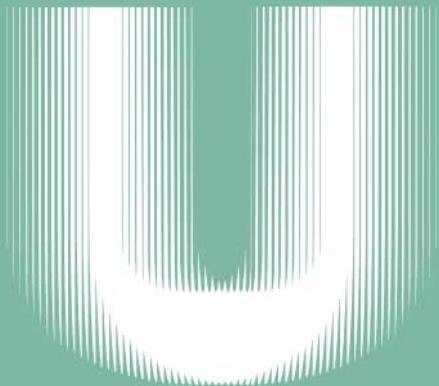
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558585
didattica.di4a@uniud.it

SEGRETERIA STUDENTI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558380
segreteria.agraria@uniud.it

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI
2023.2024**



**SCIENZE
E TECNOLOGIE
AGRARIE
CORSO DI LAUREA
MAGISTRALE**

**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

HIC SUNT FUTURA



CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN **SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE**

SEDE

UDINE

CREDITI

120

CLASSE

LM-69
SCIENZE
E TECNOLOGIE
AGRARIE

DURATA

2 ANNI

ACCESSO

LIBERO

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Per essere ammessi al corso di laurea magistrale occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dalla vigente normativa. L'ammissione al corso di laurea magistrale è subordinata al possesso, prima dell'iscrizione, dei requisiti curriculari consultabili al seguente indirizzo:

www.uniud.it/it/didattica/info-didattiche/conoscenze-requisiti-accesso/laurea-magistrale-scienze-tecnologie-agrarie

Il corso di studi in Scienze e Tecnologie Agrarie è finalizzato a fornire conoscenze di alto livello per il governo, il mantenimento e lo sviluppo di sistemi agricoli destinati alla produzione primaria (alimenti destinati all'alimentazione umana e agli altri animali, fibre, energia, materiali da costruzione) e si caratterizza per un approccio tipicamente sistemico e interdisciplinare, basato su conoscenze biologiche, ambientali, colturali, giuridico-economiche e ingegneristiche.

La figura professionale formata sarà in grado di sviluppare metodologie innovative da utilizzare per affrontare le problematiche del mondo produttivo agricolo, valutandone anche i rischi connessi, secondo un'ottica di sostenibilità nell'ambito dell'economia circolare.

I laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Agrarie acquisiranno la capacità di applicare le proprie conoscenze all'identificazione, formulazione e risoluzione di problemi legati ai diversi ambiti dell'agricoltura, anche mettendo a punto nuove metodologie. Sapranno esaminare le possibili soluzioni, sviluppare e applicare in modo autonomo le tecniche più appropriate e disporranno di capacità critiche, di giudizio e decisionali.

Gli obiettivi formativi saranno raggiunti attraverso attività didattiche comprendenti sia lezioni teoriche che esercitazioni pratico-applicative; agli studenti verrà richiesto un coinvolgimento personale attraverso la predisposizione e presentazione di brevi relazioni o progetti e la preparazione della tesi di laurea.

PIANO DI STUDI

1° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Diritto agrario (IUS/03) 6

Frutticoltura (AGR/03) 8

Orticoltura e floricoltura (AGR/04) 8

Metodologia sperimentale
in agricoltura (AGR/02) 6

Protezione delle piante
- Modulo Protezione integrata
dai fitofagi (AGR/11) 6
- Modulo Patologia vegetale
speciale (AGR/12) 6

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATA* CFU

OFFERTI IL PRIMO ANNO

Chimica agraria applicata**
- Modulo Chimica agraria
applicata I (AGR/13) 4
- Modulo Chimica agraria
applicata II (AGR/13) 4

Ergonomia e sicurezza
in agricoltura (AGR/09) 4

Economia delle filiere
agroalimentari (AGR/01) 6

Miglioramento genetico delle piante agrarie

- Modulo Metodi convenzionali di
miglioramento genetico (AGR/07) 3
- Modulo Biotecnologie applicate
alle piante agrarie (AGR/07) 3
- Modulo Marcatori molecolari e
tecnologie di miglioramento delle
specie arboree (AGR/03) 2

Piante officinali

- Modulo Coltivazione
delle piante officinali (AGR/04) 3
- Modulo Preparazioni
estrattive di piante officinali (AGR/15) 3

**Politica agraria e sviluppo
rurale (AGR/01) 6**

Viticoltura (AGR/03) 4

Insegnamenti
a scelta autonoma *** 8

2° ANNO

INSEGNAMENTI CFU

Estimo (AGR/01) 6

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATTA* CFU OFFERTI AL SECONDO ANNO

Analisi e pianificazione del territorio rurale (AGR/10) 6

Apidologia e Apicoltura (AGR/11) 4

Metodologia di analisi chimico agrarie e sicurezza nei laboratori (AGR/13) ** 6

Energie rinnovabili
- Modulo Colture energetiche (AGR/02) 3
- Modulo Tecnologia e impiantistica per l'utilizzo delle colture (AGR/09) 3
- Modulo Reflui degli impianti agro-energetici (AGR/13) 2

Marketing e gestione d'impresa (SECS-P/08) 4

Produzioni biologiche
- Modulo Coltivazioni biologiche (AGR/02) 4
- Modulo Protezione dalle malattie (AGR/12) 2
- Modulo Protezione dai fitofagi (AGR/11) 2

Propagazione delle piante
- Modulo Riproduzione e tecnologia delle sementi (AGR/02) 3
- Modulo Tecnica vivaistica (AGR/03) 3

Virologia (AGR/12) 4

Insegnamenti a scelta autonoma *** 8

Lavoro preparatorio di tesi 1

Prova finale 29

* Lo studente dovrà scegliere 5 insegnamenti tra quelli offerti al 1° e 2° anno per un totale di 28 CFU.

**Insegnamenti attivati ad anni alterni: nell'a.a. 2023/2024 è attivo l'insegnamento di "Chimica agraria applicata"

*** Le attività formative a scelta autonoma possono essere selezionate tra quelle a scelta programmata o individuate tra altre pertinenti agli obiettivi formativi del corso di studio.

N.B:

La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta indicati in Guida.



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**
HIC SUNT FUTURA



UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

via Gemona 92, Udine
T. 0432 556215
cort@uniud.it

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_ facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_ @universitadiudine
_ @tutoruniud



_ Università di Udine



_ +39 3357794143



_ @uniudine

www.uniud.it/magistrale-agraria

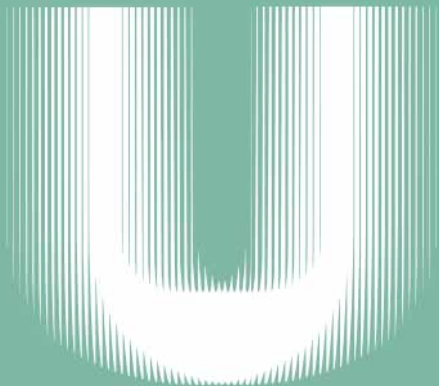
**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI
AMBIENTALI E ANIMALI
2023.2024**

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558539
didattica.di4a@uniud.it

SEGRETERIA STUDENTI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558380
segreteria.agraria@uniud.it



**SCIENZE
E TECNOLOGIE
ALIMENTARI
CORSO DI LAUREA
MAGISTRALE**

**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

HIC SUNT FUTURA



CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN **SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

SEDE

UDINE

CREDITI

120

CLASSE

LM-70
SCIENZE E
TECNOLOGIE
ALIMENTARI

DURATA

2 ANNI

ACCESSO

LIBERO

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Per essere ammessi al corso di laurea magistrale occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dalla vigente normativa. L'ammissione al corso di laurea magistrale è subordinata al possesso, prima dell'iscrizione, dei requisiti curriculari consultabili al seguente indirizzo:

www.uniud.it/it/didattica/info-didattiche/conoscenze-requisiti-accesso/laurea-magistrale-scienze-tecnologie-alimentari/laurea-magistrale-scienze-tecnologie-alimentari

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari fornisce conoscenze avanzate e interdisciplinari finalizzate a formare figure professionali in grado di svolgere attività di direzione, pianificazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nell'ambito dell'intera filiera produttiva, dalla produzione, conservazione e distribuzione di alimenti e bevande fino alla loro somministrazione, al fine di garantirne la sicurezza e la qualità, tenendo in considerazione anche aspetti economici, nutrizionali e di sostenibilità.

Il corso di laurea è articolato in tre curricula:

- Il curriculum Tecnologie Alimentari è finalizzato a formare professionisti in grado di dirigere, coordinare, gestire e ottimizzare attività connesse a progettazione, produzione e conservazione di alimenti rispondenti a specifiche esigenze di sicurezza e qualità. Le attività formative curriculari forniscono conoscenze approfondite sui processi tecnologici e biotecnologici di formulazione, trasformazione e risanamento degli alimenti.

- Il curriculum in Controllo e Gestione della Qualità degli Alimenti è finalizzato a formare professionisti in grado di progettare e sviluppare protocolli analitici di controllo di purezza, qualità e sicurezza degli alimenti. Le attività formative curriculari forniscono conoscenze approfondite sulle tecniche analitiche chimiche e microbiologiche.

- Il curriculum in Alimenti e Nutrizione è finalizzato a formare professionisti in grado di affrontare problematiche connesse alla produzione di alimenti per il benessere e la salute umana. Le attività formative curriculari forniscono conoscenze specialistiche relative alle relazioni tra alimentazione e salute, alla valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte da trattamenti tecnologici.

L'attività del laureato magistrale si svolge prevalentemente nelle industrie alimentari e nelle aziende che integrano la filiera alimentare, negli enti pubblici e privati dedicati ad attività di pianificazione, analisi, controllo e certificazione, in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli studi professionali e in quelli in cui si esercita la libera professione.

PIANO DI STUDI

CURRICULUM TECNOLOGIE ALIMENTARI

1° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Analisi sensoriale ed economia del consumo alimentare	
- Modulo Analisi sensoriale (AGR/15)	6
- Modulo Economia del consumo alimentare (AGR/01)	5
- Modulo Statistica applicata agli alimenti (SECS-S/02)	6

Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti	
- Modulo Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti (AGR/16)	5
- Modulo Biomolecular techniques applied to food microbiology (AGR/16)	4

Tecnologie alimentari	
- Modulo Tecnologie non convenzionali (AGR/15)	5
- Modulo Fisica tecnica avanzata (ING-IND/10)	3

Processi (BIO)tecnologici	
- Modulo Mechanical properties of food products (AGR/15)	6
- Modulo Principi di formulazione (AGR/15)	5
- Modulo Microbiologia applicata alle produzioni alimentari (AGR/16)	5

Food structure and physical properties (AGR/15)	7
--	---

Alimentazione e nutrizione umana (MED/49)	6
--	---

Legislazione degli alimenti per la salute (IUS/03)	5
---	---

Inglese tecnico	4
------------------------	---

2° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità	
- Modulo Food safety and quality management systems (AGR/15)	6
- Modulo Metodi di stima e previsione della shelf life degli alimenti (AGR/15)	6

Insegnamenti a scelta autonoma *	8
---	---

Prova finale	20
---------------------	----

* Le attività formative a scelta autonoma possono essere selezionate tra quelle a scelta programmata o individuate tra altre pertinenti agli obiettivi formativi del corso di studio.

LO STUDENTE INOLTRE DOVRÀ SCEGLIERE UN INSEGNAMENTO PER 8 CFU TRA LE SEGUENTI ATTIVITÀ A SCELTA PROGRAMMATA:

INSEGNAMENTI OFFERTI AL 1° ANNO

Bioinorganic chemistry (CHIM/03)	2
---	---

Physiology of perception (VET/02)	4
--	---

Chemiometria (CHIM/01)	3
-------------------------------	---

Biotecnologia dei microrganismi (AGR/16)	4
---	---

Genetica dei microrganismi (AGR/16)	4
--	---

INSEGNAMENTI OFFERTI AL 2° ANNO

Alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari: aspetti chimici e normativi (CHIM/10)	2
--	---

Chimica dei polimeri (CHIM/06)	3
---------------------------------------	---

Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali (AGR/16)	4
Research and development for food production (AGR/15)	4
Advanced spectroscopic techniques (CHIM/02)	4

N.B: La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta indicati in Guida.

Advanced chemical and biochemical analysis of food	
- Modulo Advanced sample preparation techniques and analysis of food contaminants (CHIM/10)	6
- Modulo Biochemistry applied to food quality (BIO/10)	4
Alimentazione e nutrizione umana (MED/49)	6
Food structure and physical properties (AGR/15)	7
Inglese tecnico	4

CURRICULUM CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Analisi sensoriale ed economia del consumo alimentare	
- Modulo Analisi sensoriale (AGR/15)	6
- Modulo Economia del consumo alimentare (AGR/01)	5
- Modulo Statistica applicata agli alimenti (SECS-S/02)	6
Analisi chimica degli alimenti con esercitazioni	
- Modulo Analisi chimica I (CHIM/10)	5
- Modulo Analisi chimica II (CHIM/10)	6
Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti	
- Modulo Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti (AGR/16)	5
- Modulo Biomolecular techniques applied to food microbiology (AGR/16)	4

2° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità	
- Modulo Food safety and quality management systems (AGR/15)	6
- Modulo Metodi di stima e previsione della shelf life degli alimenti (AGR/15)	6
Tecniche analitiche strumentali avanzate per l'analisi degli alimenti	
- Modulo Chimica analitica strumentale avanzata (CHIM/01)	5
- Modulo Spettrometria di massa (CHIM/06)	3
Insegnamenti a scelta autonoma*	8
Prova finale	20

* Le attività formative a scelta autonoma possono essere selezionate tra quelle a scelta programmata o individuate tra altre pertinenti agli obiettivi formativi del corso di studio.

LO STUDENTE INOLTRE DOVRÀ SCEGLIERE UN INSEGNAMENTO PER 8 CFU TRA LE SEGUENTI ATTIVITÀ A SCELTA PROGRAMMATA:

INSEGNAMENTI OFFERTI AL 1° ANNO

Bioinorganic chemistry (CHIM/03)	2
Physiology of perception (VET/02)	4
Chemiometria (CHIM/01)	3
Biotechnologia dei microrganismi (AGR/16)	4
Genetica dei microrganismi (AGR/16)	4
Tecnologie non convenzionali (AGR/15)	5

INSEGNAMENTI OFFERTI AL 2° ANNO

Alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari: aspetti chimici e normativi (CHIM/10)	2
Chimica dei polimeri (CHIM/06)	3
Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali (AGR/16)	4
Research and development for food production (AGR/15)	4
Advanced spectroscopic techniques (CHIM/02)	4

CURRICULUM ALIMENTI E NUTRIZIONE

1° ANNO

INSEGNAMENTI CFU

Analisi sensoriale ed economia del consumo alimentare	
- Modulo Analisi sensoriale (AGR/15)	6
- Modulo Economia del consumo alimentare (AGR/01)	5
- Modulo Statistica applicata agli alimenti (SECS-S/02)	6
Alimenti per il benessere e la salute	
- Modulo Produzione di molecole bioattive di origine microbica (AGR/16)	5
- Modulo Microrganismi probiotici negli alimenti (AGR/16)	5
- Modulo Progettazione e produzione di alimenti per il benessere e la salute (AGR/15)	5
Nutrizione umana I	
- Modulo Micro e macro ambiente intestinale e sistema immunitario (MED/04)	4
- Modulo Alimentazione e nutrizione umana (MED/49)	6
Food structure and physical properties (AGR/15)	7
Legislazione degli alimenti per la salute (IUS/03)	5
Inglese tecnico	4

N.B: La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta indicati in Guida.

2° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Enzimologia (BIO/10)	4
Nutrizione umana II	5
- Modulo Epidemiologia della nutrizione (MED/42)	5
- Modulo Nutrizione applicata (MED/49)	5
Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità	6
- Modulo Metodi di stima e previsione della shelf life degli alimenti (AGR/15)	6
- Modulo Food safety and quality management systems (AGR/15)	6
Insegnamenti a scelta autonoma *	8
Prova finale	20

* Le attività formative a scelta autonoma possono essere selezionate tra quelle a scelta programmata o individuate tra altre pertinenti agli obiettivi formativi del corso di studio.

LO STUDENTE INOLTRE DOVRÀ SCEGLIERE UN INSEGNAMENTO PER 8 CFU TRA LE SEGUENTI ATTIVITÀ A SCELTA PROGRAMMATA:

INSEGNAMENTI OFFERTI AL 1° ANNO

Bioinorganic chemistry (CHIM/03)	2
Physiology of perception (VET/02)	4
Chemimetria (CHIM/01)	3
Biotecnologia dei microrganismi (AGR/16)	4
Genetica dei microrganismi (AGR/16)	4
Tecnologie non convenzionali (AGR/15)	5

INSEGNAMENTI OFFERTI AL 2° ANNO

Chimica dei polimeri (CHIM/06)	3
Research and development for food production (AGR/15)	4
Advanced spectroscopic techniques (CHIM/02)	4

N.B: La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta indicati in Guida.



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**
HIC SUNT FUTURA



UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

via Gemona 92, Udine
T. 0432 556215
cort@uniud.it

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_ facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_ @universitadiudine
_ @tutoruniud



_ Università di Udine



_ +39 3357794143



_ @uniudine

www.uniud.it/magistrale-alimentare

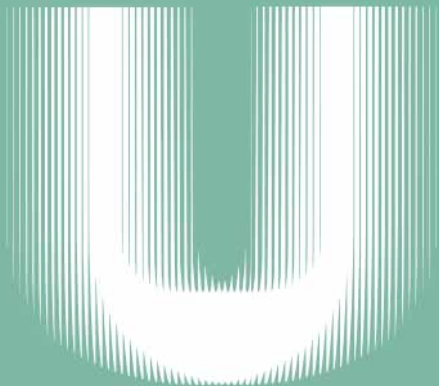
**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI
AMBIENTALI E ANIMALI
2023.2024**

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558546
didattica.di4a@uniud.it

SEGRETERIA STUDENTI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558380
segreteria.agraria@uniud.it



SCIENZE E TECNOLOGIE SOSTENIBILI PER L'AMBIENTE CORSO DI LAUREA MAGISTRALE

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE

HIC SUNT FUTURA



CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN **SCIENZE E TECNOLOGIE SOSTENIBILI PER L'AMBIENTE**

SEDE

UDINE

CREDITI

120

CLASSE

LM-75
SCIENZE
E TECNOLOGIE
PER L'AMBIENTE
E IL TERRITORIO

DURATA

2 ANNI

ACCESSO

LIBERO

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Per essere ammessi al corso di laurea magistrale occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dalla vigente normativa. L'ammissione al corso di laurea magistrale è subordinata al possesso, prima dell'iscrizione, dei requisiti curriculari consultabili al seguente indirizzo:

<https://www.uniud.it/it/didattica/corsi/area-scientifica/agraria/laurea-magistrale/scienze-tecnologie-sostenibili-ambiente/corso/scienze-tecnologie-sostenibili-ambiente>

Obiettivo del corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Sostenibili per l'Ambiente (STAM) è formare figure professionali dotate di competenze multidisciplinari per la valutazione di problemi ambientali complessi e la progettazione ed attuazione di soluzioni sostenibili.

Il laureato STAM acquisisce capacità e competenze scientifiche e tecnologiche per svolgere autonomamente attività di pianificazione, gestione, controllo e coordinamento di progetti, strutture e aziende nello scenario delineato dagli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 dell'ONU, anche introducendo aspetti innovativi sui temi della sostenibilità ambientale, transizione ecologica ed energetica, economia circolare, recupero ambientale, tutela della biodiversità.

Lo studente può scegliere tra due curricula fortemente caratterizzanti e personalizzabili, rispettivamente focalizzati sui temi del ripristino e della resilienza ambientale, e su tecnologie e processi rilevanti per lo sviluppo sostenibile attraverso la transizione ecologica ed energetica.

L'offerta didattica della laurea magistrale è stata sostanzialmente revisionata dopo un attento confronto con le parti interessate istituzionali, professionali ed imprenditoriali, che ha permesso di implementare il percorso formativo con una visione attenta sia alla realtà territoriale, grazie alle interazioni con i portatori di interesse locali, sia al contesto globale, in linea con gli obiettivi della normativa nazionale, europea e internazionale sullo sviluppo sostenibile.

È attiva una collaborazione didattica con l'Agenzia regionale per la protezione dell'ambiente (ARPA-FVG).

PIANO DI STUDI

CURRICOLO TECNOLOGIE SOSTENIBILI E AMBIENTI ANTROPIZZATI

1° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Inquinamento ambientale	
- Inquinamento chimico e fisico dell'atmosfera (CHIM/03)	6
- Inquinamento e risanamento dei suoli (CHIM/03)	6
Analisi e modellizzazione dei sistemi ecologici (BIO/07)	6
Biodiversità e cambiamenti globali (BIO/01)	6
Economia e ambiente	
- Impatto ambientale e processi di decisione (AGR/01)	6
- Economia circolare e sistemi di gestione ambientale (AGR/01)	6
Gestione sostenibile delle risorse idriche (GEO/05)	6
Legislazione ambientale (IUS/10)	6
Servizi ecosistemici (BIO/07)	6
Fondamenti dei processi dell'industria chimica (ING-IND/27)	6
Inglese (livello B2)	2

2° ANNO

LO STUDENTE DOVRÀ SCEGLIERE 3 INSEGNAMENTI PER 18 CFU TRA LE SEGUENTI ATTIVITÀ A SCELTA PROGRAMMATA

INSEGNAMENTI **CFU**

Chimica per la sostenibilità ambientale (CHIM/03)	6
Laboratorio ambientale I: sensoristica (AGR/05)	6
Laboratorio ambientale II: chimica analitica (CHIM/01)	6
Trattamento degli inquinanti di aria e acqua (ICAR/03)	6
Tecnologie per la riduzione dei gas serra e lo stoccaggio di energia (ING-IND/27)	6
Urbanistica e pianificazione territoriale (ICAR/20)	6
Insegnamenti a scelta autonoma	12
Tirocinio	10
Prova finale	18

N.B:

La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta indicati in Guida.

PIANO DI STUDI

CURRICOLO RECUPERO AMBIENTALE E TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ

1° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Inquinamento ambientale	
- Inquinamento chimico e fisico dell'atmosfera (CHIM/03)	6
- Inquinamento e risanamento dei suoli (CHIM/03)	6
Analisi e modellizzazione dei sistemi ecologici (BIO/07)	6
Biodiversità e cambiamenti globali (BIO/01)	6
Economia e ambiente	
- Impatto ambientale e processi di decisione (AGR/01)	6
- Economia circolare e sistemi di gestione ambientale (AGR/01)	6
Gestione sostenibile delle risorse idriche (GEO/05)	6
Legislazione ambientale (IUS/10)	6
Servizi ecosistemici (BIO/07)	6
Tecniche di telerilevamento ambientale (AGR/05)	6
Inglese (livello B2)	2

2° ANNO

LO STUDENTE DOVRÀ SCEGLIERE 3 INSEGNAMENTI PER 18 CFU TRA LE SEGUENTI ATTIVITÀ A SCELTA PROGRAMMATA

INSEGNAMENTI **CFU**

Analisi e gestione dei rischi geologici (GEO/03)	6
Analisi e pianificazione del territorio rurale (AGR/10)	6
Biologia degli stress nelle piante (BIO/04)	6
Fitotecnologie (AGR/02)	6
Infrastrutture verdi (AGR/02)	6
Restauro ecologico (BIO/07)	6
Insegnamenti a scelta autonoma	12
Tirocinio	10
Prova finale	18

N.B:

La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta indicati in Guida.



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

HIC SUNT FUTURA



FONDAZIONE
FRIULI

UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

via Gemona 92, Udine
T. 0432 556215
cort@uniud.it

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_ facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_ @universitadiudine
_ @tutoruniud



_ Università di Udine



_ +39 3357794143



_ @uniudine

<https://www.uniud.it/it/didattica/corsi/area-scientifica/agraria/laurea-magistrale/scienze-tecnologie-sostenibili-ambiente>

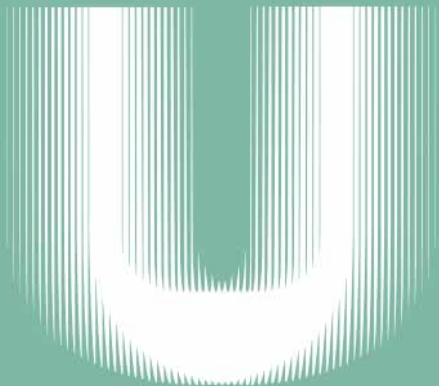
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558539
didattica.di4a@uniud.it

SEGRETERIA STUDENTI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558380
segreteria.agraria@uniud.it

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI
AMBIENTALI E ANIMALI
2023.2024**



**TUTELA
E BENESSERE
ANIMALE
CORSO DI LAUREA
MAGISTRALE**

**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

HIC SUNT FUTURA



CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN **TUTELA E BENESSERE ANIMALE**

SEDE

UDINE

CREDITI

120

CLASSE

LM-86
ALLEVAMENTO
E BENESSERE
ANIMALE

DURATA

2 ANNI

ACCESSO

LIBERO

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Per essere ammessi al corso di laurea magistrale occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dalla vigente normativa. L'ammissione al corso di laurea magistrale è subordinata al possesso, prima dell'iscrizione, dei requisiti curriculari consultabili al seguente indirizzo:

<https://www.uniud.it/it/didattica/corsi/area-scientifica/agraia/laurea-magistrale/tutela-benessere-animale/iscrizione/conoscenze-requisiti-accesso>

Il Corso di Laurea Magistrale in Tutela e Benessere Animale offre studi avanzati sulla sostenibilità degli allevamenti e sul benessere animale, occupandosi degli animali che interagiscono strettamente con l'uomo.

Il Corso di Laurea Magistrale in Tutela e Benessere Animale, unico a livello regionale, fornisce conoscenze avanzate e multidisciplinari per la formazione di laureati di alta qualifica che svolgano attività professionali inerenti al settore dell'allevamento e della gestione degli animali da compagnia, sportivi e selvatici. Il Corso offre allo studente la possibilità di specializzarsi nella categoria di animali a cui è più interessato riservando 12 crediti formativi alla scelta libera.

Nel **curriculum Allevamento sostenibile** sono affrontate tematiche inerenti al comportamento, al benessere animale e alla sostenibilità degli allevamenti.

Il percorso formativo si articola in due anni nei quali vengono impartiti 10 insegnamenti obbligatori che trattano tematiche innovative quali: il comportamento e il benessere animale, l'acquacoltura sostenibile, la dietetica e l'igiene in alimentazione animale e la formulazione di diete, l'eco-sostenibilità degli allevamenti, la coesistenza di sistemi zootecnici ad alta tecnologia con ambienti rurali non inquinati, la sicurezza degli alimenti di origine animale e la patologia nutrizionale e la certificazione di alimenti di origine animale tipici e di alta qualità.

Il **curriculum Tutela animale** si concentra sulla complessa interazione uomo animale sia negli ambienti urbani che in quelli faunistici. Il percorso formativo articolato in 10 insegnamenti obbligatori prevede la trattazione di argomenti inerenti all'educazione e istruzione degli animali da compagnia, la gestione e conservazione della fauna, la gestione di piccole specie ornamentali, le malattie infettive e parassitarie legate all'interazione dell'uomo con gli animali da compagnia e selvatici e i profili filosofici e giuridici che regolamentano l'interazione dell'uomo con gli animali. Lo studente completa e personalizza il proprio percorso formativo sostenendo esami a scelta per 12 crediti formativi, svolgendo un tirocinio curricolare e preparando una tesi sperimentale alla quale sono assegnati 20 crediti formativi.

Lo studente può attuare un tirocinio formativo anche presso la Sede Zootecnica dell'Azienda Agraria Universitaria, dove sono presenti acquari sperimentali, allevamento di bovini e ovini e un Centro di Recupero per la Fauna Selvatica.

La Laurea Magistrale è un requisito per l'ammissione all'esame di Stato della professione di Agronomo, il cui superamento consente l'iscrizione all'albo e l'esercizio della professione.

PIANO DI STUDI

CURRICULUM

ALLEVAMENTO SOSTENIBILE

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Acquacoltura sostenibile (AGR/20)	6
Tutela della salute e del benessere animale (VET/03)	6
Dietetica e alimentazione di precisione per animali di allevamento, d'affezione e ad uso sportivo	
- Modulo Dietetica (AGR/18)	6
- Modulo Alimentazione di precisione (AGR/18)	6
Sistemi agro-foraggeri (AGR/02)	6
Estimo professionale (AGR/01)	6
Neurofisiologia e benessere animale (VET/02)	6
Sistemi zootecnici sostenibili e biologici (AGR/19)	6
Insegnamenti a scelta autonoma *	12

* Le attività formative a scelta autonoma possono essere selezionate tra quelle a scelta programmata o individuate tra altre pertinenti agli obiettivi formativi del corso di studio.

2° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Filiere sostenibili dei prodotti di origine animale	
- Modulo Trasformazione e conservazione dei prodotti di origine animale (AGR/15)	6
- Modulo Filiere zootecniche sostenibili (AGR/19)	6
Sostenibilità ambientale ed energie rinnovabili (AGR/09)	6
Tecnologie di allevamento per il benessere animale (AGR/10)	6
Insegnamenti a scelta programmata **	6
Tirocinio	10
Prova finale	20

** LO STUDENTE DOVRÀ SCEGLIERE UN INSEGNAMENTO PER 6 CFU TRA QUELLI OFFERTI AL SECONDO ANNO:

Apicoltura speciale (AGR/11)	6
Sistemi di acquacoltura (AGR/20)	6
Allevamento di insetti e piccoli invertebrati alternativi per feed&food (AGR/20)	6
One Welfare – Benessere globale (AGR/19)	6

N.B. La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta programmata indicati in Guida.

PIANO DI STUDI

CURRICULUM

TUTELA ANIMALE

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Dietetica e alimentazione di precisione per animali di allevamento, d'affezione e ad uso sportivo	
- Modulo Dietetica (AGR/18)	6
- Modulo Alimentazione di precisione (AGR/18)	6
Educazione e istruzione degli animali da compagnia (AGR/17)	6
Estimo professionale (AGR/01)	6
Interazione uomo-animale (M-STO/05)	6
Neurofisiologia e benessere animale (VET/02)	6
Tutela della salute e del benessere animale (VET/03)	6
Insegnamenti a scelta autonoma *	12

2° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Gestione e conservazione della fauna (AGR/19)	6
Gestione e tutela delle piccole specie ornamentali (AGR/20)	6
Malattie degli animali selvatici e non convenzionali	
- Modulo Malattie infettive (VET/05)	6
- Modulo Malattie parassitarie (VET/06)	6
Benessere e tutela degli animali: profili giuridici (IUS/03)	6
Tirocinio	10
Prova finale	20

LO STUDENTE INOLTRE DOVRÀ SCEGLIERE UN INSEGNAMENTO PER 6 CFU TRA LE SEGUENTI ATTIVITÀ A SCELTA PROGRAMMATA:

offerti al 1° anno:

- Sistemi zootecnici sostenibili e biologici (AGR/19) 6

offerti al 2° anno:

- Apicoltura speciale (AGR/11) 6
 - Sistemi di acquacoltura (AGR/20) 6
 - Allevamento di insetti e piccoli invertebrati alternativi per feed&food (AGR/20) 6
 - One Welfare – Benessere globale (AGR/19) 6

* Le attività formative a scelta autonoma possono essere selezionate tra quelle a scelta programmata o individuate tra altre pertinenti agli obiettivi formativi del corso di studio.

N.B. La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta programmata indicati in Guida.



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

HIC SUNT FUTURA



FONDAZIONE
FRIULI

UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

via Gemona 92, Udine
T. 0432 556215
cort@uniud.it

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_ facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_ @universitadiudine
_ @tutoruniud



_ Università di Udine



_ +39 3357794143



_ @uniudine

www.uniud.it/magistrale-allevamento

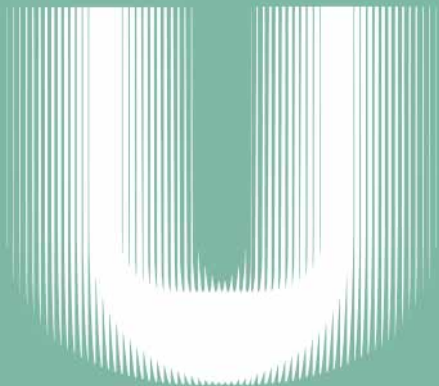
**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI
AMBIENTALI E ANIMALI
2023.2024**

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558546
didattica.di4a@uniud.it

SEGRETERIA STUDENTI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558380
segreteria.agraria@uniud.it



**VITICOLTURA
ENOLOGIA
E MERCATI
VITIVINICOLI
CORSO DI LAUREA
MAGISTRALE**



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

HIC SUNT FUTURA

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN **VITICOLTURA ENOLOGIA E MERCATI VITIVINICOLI**

SEDE

UDINE
CONEGLIANO
VERONA
BOLZANO

CREDITI

120

ACCESSO

LIBERO

CLASSE

LM-69
SCIENZE
E TECNOLOGIE
AGRARIE

DURATA

2 ANNI

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Per essere ammessi al corso di laurea magistrale occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dalla vigente normativa. L'ammissione al corso di laurea magistrale è subordinata al possesso, prima dell'iscrizione, dei requisiti curriculari consultabili al seguente indirizzo:

www.uniud.it/it/didattica/info-didattiche/conoscenze-requisiti-accesso/laurea-magistrale-viticultura-enologia-mercati-vitivinicoli/laurea-magistrale-viticultura-enologia-mercati-vitivinicoli

Corso Interateneo, ad alta internazionalizzazione, realizzato in collaborazione con le Università degli Studi di Padova, Verona e la Libera Università di Bolzano.

Dopo il 1° anno comune, svolto a Conegliano (sede staccata dell'Università di Padova), il 2° anno, con didattica erogata in inglese, si articola nei curricula “Research and development in enology” e “Research and development for a sustainable viticulture” (didattica svolta a Udine), “Economy and marketing in wine business”, “Identity, typicality, terroir” e “New frontiers in viticulture and enology” (didattica svolta a Verona) e “Sustainable management of mountain viticulture within landscape valorization” (didattica svolta a Bolzano).

Il titolo di studio è rilasciato congiuntamente dalle Università di Udine, Padova, Verona e Bolzano.

Uno specifico accordo stipulato tra le Università di Torino, Udine e Hochschule Geisenheim University (Germania), riunite nel Consorzio TUG, prevede inoltre la possibilità per gli studenti VEMV, con un percorso didattico misto svolto presso le sedi di Conegliano (1° anno, in italiano) e Geisenheim (2° anno, in inglese), di ottenere il doppio titolo italiano e tedesco di laurea magistrale in Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli e Master of Science in Viticulture and Enology Vitis-Vinum.

Il corso forma un laureato magistrale in VEMV che trova uno spazio significativo nel settore viticolo ed enologico a livelli decisionali superiori, con ruolo di tipo dirigenziale o di consulenza presso aziende, consorzi, laboratori, enti pubblici e privati. Il laureato acquisisce inoltre una adeguata preparazione per svolgere attività di ricerca e sviluppo nei settori strategici della filiera vitivinicola.

La formazione di livello avanzato e con una spiccata prospettiva internazionale degli studenti VEMV è favorita dal fatto che il corso di Laurea Magistrale partecipa al consorzio internazionale EMaVE-Vinifera che organizza l'European Master in Viticulture and Enology. Gli studenti internazionali di questo Master possono svolgere le attività del secondo anno presso le sedi VEMV e la loro presenza incrementa le opportunità di scambio di esperienze e di apertura consapevole verso un mercato del vino sempre più globalizzato.

PIANO DI STUDI

1° ANNO

SEDE ATTIVITÀ CONEGLIANO (TV)

INSEGNAMENTI CFU

Economia e politica vitivinicola	
- Modulo Tipologia d'impresa nel sistema vitivinicolo (AGR/01)	5
- Modulo Politica economica del settore vitivinicolo (AGR/01)	5

Gestione delle avversità della vite a livello territoriale	
- Modulo Controllo dei patogeni (AGR/12)	5
- Modulo Controllo dei fitofagi (AGR/11)	5

Progettazione e sviluppo in enologia (AGR/15)	8
--	----------

Approfondimenti sui componenti del vino e sulla gestione della fermentazione alcolica	
- Modulo Gestione della fermentazione alcolica (AGR/16)	3
- Modulo Costituenti del vino: approfondimenti chimici (AGR/15)	4
- Modulo Costituenti del vino: caratteristiche e funzionalità dei componenti macromolecolari (AGR/15)	3

Fisiologia della vite 1	
- Modulo Fisiologia dello sviluppo (AGR/03)	5
- Modulo Analisi genomica (AGR/07)	5

Valorizzazione economica dei prodotti vitivinicoli (AGR/01)	7
--	----------

Statistica metodologica e piani sperimentali (SECS-S/02)	5
---	----------

2° ANNO

INSEGNAMENTI CFU

Insegnamenti a scelta programmata*	20
---	-----------

Insegnamenti a scelta autonoma**	10
---	-----------

Ulteriori conoscenze linguistiche***	3
---	----------

Prova finale	27
---------------------	-----------

* LO STUDENTE DOVRÀ SCEGLIERE INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATA PER 20 CFU ALL'INTERNO DI UNO DEGLI ORIENTAMENTI DI SEGUITO ELENCATI:

ORIENTAMENTO
RESEARCH AND
DEVELOPMENT
IN ENOLOGY

2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ UDINE

INSEGNAMENTI CFU

Advanced biomolecular and chemical techniques applied to enological products	
- Modulo Application of rapid molecular methods and biosensors for the identification of microorganisms in viticulture and enology (AGR/16)	5
- Modulo Advanced chromatographic techniques in grape and wine analysis (CHIM/10)	5

Separation, stabilization and packaging techniques in enology	
- Modulo Stabilization techniques for a low impact enology (AGR/15)	4
- Modulo Physical separation processes and wine conditioning and packaging technologies (AGR/15)	6

ORIENTAMENTO RESEARCH AND DEVELOPMENT FOR A SUSTAINABLE VITICULTURE

2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ UDINE

INSEGNAMENTI **CFU**

Advanced grapevine physiology, breeding and climate change	2
- Modulo Improving vineyard resilience under climate change (AGR/03)	
- Modulo Environmental factors and secondary metabolism (AGR/03)	3
- Modulo Winery management and climate change (AGR/01)	2
- Modulo Advanced grapevine breeding (AGR/03)	3
<hr/>	
Sustainable and precision viticulture	
-Modulo Sustainable grapevine nutrition (AGR/13)	3
- Modulo Soil management and irrigation (AGR/03)	2
-Modulo Advances in precision vineyard mechanization (AGR/09)	3
-Modulo Advanced organic viticulture (AGR/03)	2

ORIENTAMENTO ECONOMY AND MARKETING IN WINE BUSINESS

2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ VERONA

Lo studente dovrà scegliere 2 corsi integrati tra i 3 proposti, per un totale di 20 cfu

INSEGNAMENTI **CFU**

Wine marketing and communication	
- Modulo Advanced tools for marketing and communication (AGR/01)	5
- Modulo New wine marketing tools (AGR/01)	5
<hr/>	
Wine business management tools	
- Modulo Financial statement analysis and planning (SECS-P/07)	5
- Modulo Investment analysis and appraisal in the wine business (AGR/01)	5
<hr/>	
Sustainable Wine Management	
- Modulo Approaches to sustainability in the wine industry (AGR/01)	5
- Modulo Sustainable wine market analysis and perspectives (AGR/01)	5

ORIENTAMENTO IDENTITY, TYPICALITY, TERROIR

2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ VERONA

INSEGNAMENTI **CFU**

Wine Identity and typicality	
- Modulo Wine identity and typicality (AGR/15)	4
- Modulo Analytical methods and data treatments strategies for products authentication (CHIM/10)	3
- Modulo Microbial terroir (AGR/16)	3

Analysis of viticultural terroirs	
- Modulo Elements of terroirs (AGR/03)	4
- Modulo Viticulture soils and rootstocks in grapevine cultivation (AGR/13)	3
- Modulo Varietal and genetic identity of grapevine (AGR/07)	3

ORIENTAMENTO NEW FRONTIERS IN VITICULTURE AND ENOLOGY

2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ VERONA

INSEGNAMENTI **CFU**

Advancements in precision grape and wine production	
- Modulo Precision management of grape ripening and post-ripening (AGR/03)	4
- Modulo New breeding technologies for next generation grapevine (AGR/07)	3
- Modulo Precision enology (AGR/15)	3

Environmental sustainability	
- Modulo Integrated Pest Management and phytosanitary certification (AGR/12)	3
- Modulo Sustainable Management of winery waste and wastewater (AGR/09)	2
- Modulo Sustainable Management of soil and water in viticulture (AGR/08)	3
- Modulo Advanced approaches in sustainable vine nutrition (AGR/13)	2

ORIENTAMENTO SUSTAINABLE MANAGEMENT OF MOUNTAIN VITICULTURE WITHIN LANDSCAPE VALORIZATION

2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ BOLZANO

INSEGNAMENTI **CFU**

Vineyard management and wine production in mountain areas

- Modulo Vineyard management in mountain areas (AGR/03)	3
- Modulo Smart technologies for viticulture and winery management (AGR/09)	5
- Modulo Wine production processes and plants (AGR/15)	3

Protection and valorization of viticultural systems in mountain areas

- Modulo Plant pathogens and disease management strategies in vineyards in mountain areas (AGR/12)	3
- Modulo Management and use of agrochemicals and their fate in the environment (AGR/13)	3
- Modulo Conventional and innovative strategies for grapevine genetic improvement (AGR/07)	3

** Le attività formative a scelta autonoma possono essere selezionate tra quelle a scelta programmata o individuate tra altre pertinenti agli obiettivi formativi del corso di studio. Rientra nella scelta autonoma anche l'attività formativa di seguito riportata offerta presso la sede di Conegliano (TV)

Sparkling wine production and marketing

- Modulo Viticulture for sparkling wines in the frame of the climate change (AGR/03)	2
- Modulo Sparkling wine science, technology and quality (AGR/15)	3
- Modulo Sparkling wine economy (AGR/01)	2
- Modulo Sparkling wine plant engineering (AGR/09)	3

***Lingua inglese livello B2 o altra lingua livello B1 tra quelle più frequentemente usate nel settore vitivinicolo (francese, tedesco, spagnolo).

N.B:

La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta indicati in Guida.



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

HIC SUNT FUTURA



UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

via Gemona 92, Udine
T. 0432 556215
cort@uniud.it

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_ facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_ @universitadiudine
_ @tutoruniud



_ Università di Udine



_ +39 3357794143



_ @uniudine

www.uniud.it/magistrale-viticultura

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI
AMBIENTALI E ANIMALI
2023.2024**

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558585
didattica.di4a@uniud.it

SEGRETERIA STUDENTI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558380
segreteria.agraria@uniud.it