

PIANO DEGLI STUDI

Il Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli costituisce il naturale approfondimento della formazione iniziata con la Laurea in Viticoltura ed Enologia. Gli insegnamenti offerti al primo anno sono tutti obbligatori, mentre al secondo anno, per soddisfare i CFU previsti come “a scelta programmata”, vengono proposti tre “orientamenti” ciascuno da 20 CFU: orientamento “Ricerca e sviluppo in enologia”, “Ricerca e sviluppo in viticoltura” e “Marketing in vitivinicoltura”.

Sono previsti ulteriori 10 CFU come insegnamenti “a scelta autonoma”, per i quali gli studenti possono scegliere liberamente tra tutti gli insegnamenti attivati negli Atenei di Udine, Padova e Verona o presentare all’approvazione del Consiglio di Corso di Laurea Magistrale un piano di studi individuale che prevede l’acquisizione di crediti in altre sedi universitarie convenzionate, italiane od estere (comunitarie ed extra-comunitarie).

Per la preparazione della tesi di laurea sono assegnati 28 CFU (corrispondenti a 700 ore lavorative). I crediti vengono acquisiti con il superamento dell’esame relativo a ciascun insegnamento. Ogni esame sostenuto viene valutato in trentesimi.

Gli insegnamenti del secondo anno saranno impartiti in lingua inglese.

DIDATTICA SVOLTA A CONEGLIANO VENETO**(SEDE STACCATO UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA)**

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE (*)
1° anno			
Economia e politica vitivinicola			
- <i>Modulo</i> Tipologia d’impresa nel sistema vitivinicolo	5	AGR/01	1
- <i>Modulo</i> Politica economica del settore vitivinicolo	5	AGR/01	1

Gestione delle avversità della vite a livello territoriale			
- <i>Modulo</i> Controllo dei patogeni	5	AGR/12	2
- <i>Modulo</i> Controllo dei fitofagi	5	AGR/11	1
<hr/>			
Progettazione e sviluppo in enologia			
- <i>Modulo</i> Progettazione nell'ambito enologico	5	AGR/15	1
- <i>Modulo</i> Profili vitivinicoli	5	AGR/15	1
<hr/>			
Approfondimenti sui componenti del vino e dei derivati della filiera vitivinicola			
- <i>Modulo</i> Costituenti del vino: approfondimenti chimici	4	AGR/15	2
- <i>Modulo</i> Costituenti del vino: caratteristiche e funzionalità dei componenti macromolecolari	3	AGR/15	2
<hr/>			
Fisiologia della vite 1			
- <i>Modulo</i> Fisiologia della maturazione	5	AGR/03	1
- <i>Modulo</i> Analisi genomica	5	AGR/07	1
<hr/>			
Valorizzazione economica dei prodotti vitivinicoli	7	AGR/01	2
<hr/>			
Statistica metodologica e piani sperimentali	5	SECS-S/02	2

Entro il 30 marzo del 1° anno di corso lo studente dovrà scegliere come intende sviluppare il 2° anno, decidendo quale orientamento a scelta programmata seguire (orientamenti: Ricerca e sviluppo in enologia, Ricerca e sviluppo in viticoltura, Marketing in vitivinicoltura).

**DIDATTICA SVOLTA A UDINE, VERONA O ALTRA SEDE,
A SCELTA DELLO STUDENTE**

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE **CFU** **S.S.D.** **SEMESTRE**

2° anno

Lo studente dovrà scegliere 2 insegnamenti per un totale di 20 CFU tra gli insegnamenti sotto elencati:

Orientamento **RESEARCH AND DEVELOPMENT IN ENOLOGY**
(didattica svolta a Udine)

Biotechnology for enological techniques

- | | | |
|--|---|---------|
| - <i>Modulo</i> Biomolecular techniques for the identification of microorganisms | 3 | AGR/16 |
| - <i>Modulo</i> Management and improvement of Microbial fermentations | 3 | AGR/16 |
| - <i>Modulo</i> Advanced analytical techniques in wine analysis | 4 | CHIM/10 |

Separation, stabilization and packaging techniques in enology

- | | | |
|---|---|--------|
| - <i>Modulo</i> Stabilization techniques in enology | 4 | AGR/15 |
| - <i>Modulo</i> Conditioning and packaging in enology | 3 | AGR/15 |
| - <i>Modulo</i> Separation processes in enology | 3 | AGR/15 |

Orientamento **RESEARCH AND DEVELOPMENT IN ENOLOGY**
(didattica svolta a Udine)

Grapewine physiology 2

- | | | |
|--|---|--------|
| - <i>Modulo</i> Applied physiology: case studies | 3 | AGR/03 |
| - <i>Modulo</i> Environmental factors and secondary metabolism | 4 | AGR/03 |
| - <i>Modulo</i> Molecular physiopathology | 3 | AGR/07 |

Agronomical techniques and territory

- | | | |
|---|---|--------|
| - <i>Modulo</i> Fertilizers and grapevine nutrition | 3 | AGR/13 |
| - <i>Modulo</i> Soil management and irrigation | 3 | AGR/03 |
| - <i>Modulo</i> Vineyard mechanization and quality | 4 | AGR/03 |

**Orientamento ECONOMY AND MARKETING IN WINE BUSINESS
(didattica svolta a Verona)****Wine marketing and communication**

- *Modulo* Advanced tools for marketing and communication 5 SECS-P/08
 - *Modulo* New wine marketing tools 5 AGR/01
-

Wine business management tools

- *Modulo* Balance analysis and business planning 5 SECS-P/07
 - *Modulo* Investment analysis and appraisal in the wine business 5 AGR/01
-

Insegnamenti a scelta autonoma 10

Ulteriori conoscenze linguistiche (*) 3

Prova finale laurea magistrale 28

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

I corsi dell'orientamento "Ricerca e sviluppo in enologia", dell'orientamento "Ricerca e sviluppo in viticoltura" e dell'orientamento "Marketing in vitivinicoltura" saranno impartiti in lingua inglese. Conseguentemente agli studenti che si iscrivono al Corso di laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli viene consigliato di essere in possesso di un livello di conoscenza della lingua inglese almeno pari al Livello B1.