Corso di laurea in

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Classe L26 Scienze e tecnologie alimentari

Sede di Oristano

Manifesto 2026/202T

1 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
	Matematica ed elementi di statistica	8	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	64	45	19
MATH-03/A	Matematica	6	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	48	34	14
AGRI-09/A	Modelli statistici	2	C	Attività formative affini o integrative	16	11	5
PHYS-06/A	Fisica	6	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	48	34	14
CHEM-03/A	Chimica generale e inorganica	8	A	D. chimiche	64	45	19
AGRI-06/B	Chimica organica e biochimica agraria	9	A/B	D. della produzione agro-alimentare	72	50	22
	Botanica generale e sistematica applicata alla VE	8	A	D. biologiche	64	45	19
BIOS-01/A	modulo Biologia generale	4	A	D. biologiche	32	22	10
BIOS-01/C	modulo Biologia vsistematica applicata	4	A	D. biologiche	32	22	10
ANGL-01/C	Inglese	5	E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	50	12,5	37,5
	Legislazione e Marketing Vitinicoli	10					
AGRI-01/A	Marketing Vitivinicolo	6	C	Attività formative affini o integrative	48	34	14
GIUR-03/B	Legislazione vitivinicola	4	B	Discipline economiche e giuridiche	32	22	10
AGRI-03/A	Istituzioni di viticoltura	8	C	Attività formative affini o integrative	64	45	19

2 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
AGRI-06/B	Chimica e fertilità dei suoli viticoli	5	B	D. della produzione agro-alimentare	40	28	12
AGRI-07/A	Enologia I	7	B	D. della tecnologia alimentare	56	39	17
AGRI-07/A	Chimica enologica e analisi di laboratorio	7	B	D. della tecnologia alimentare	56	39	17
	Meccanizzazione viticola ed impiantistica enologica (corso integrato)	10			80	56	24
AGRI-04/B	Meccanizzazione viticola	6	B	D. della produzione agro-alimentare	48	34	14
AGRI-04/B	Impiantistica enologica	4	B	D, della produzione agro-alimentare	32	22	10
AGRI-08/A	Microbiologia generale	7	B	D. della tecnologia alimentare	56	39	17
AGRI-06/A	Genetica e Miglioramento genetico della vite	6	C	Attività formative affini o integrative	48	34	14
AGRI-03/A	Tecniche viticole	8	B	D. della produzione agro-alimentare	64	45	19
	A scelta dello studente	12	D	D. a scelta dello studente			

3 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
AGRI-07/A	Enologia II	7	B	D. della tecnologia alimentare	56	39	17
AGRI-08/A	Microbiologia enologica	8	B	D. della tecnologia alimentare	64	45	19
AGRI-05/B	Patologia viticola	8	B	D. della sicurezza e della valutazione degli alimenti	64	45	19
AGRI-05/A	Entomologia viticola	7	B	D. della sicurezza e della valutazione dei processi e d	56	39	17
AGRI-01/A	Economia e politica agro alimentare	7	B	Discipline economiche e giuridiche	56	39	17
	Tirocinio pratico-applicativo	14	F	Tirocini formativi e di orientamento			
	Prova finale	5	E	Prova finale			
	TOTALE CFU	**180**					