



Corso di laurea in
TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI
Classe L26 Scienze e tecnologie alimentari
Sede di Oristano
Manifesto 2022/2023

CURRICULUM IN TECNOLOGIE ALIMENTARI

1 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
MAT 05	Modelli matematici per le tecnologie alimentari	8	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	64	45	19
FIS 07	Fisica	6	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	48	34	14
CHIM 03	Chimica generale e inorganica	8	A	D. chimiche	64	45	19
AGR 13	Chimica organica e biochimica agraria	9	B/C	D. della tecnol. alim./Attività affini o integrative	72	50	22
BIO 02	Biologia vegetale	8	A	D. biologiche	64	45	19
L-LIN 12	Inglese I	5	E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	50	12,5	37,5
L-LIN 12	Inglese II	5	E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	50	12,5	37,5
IUS 03	Legislazione alimentare	5	C	Attività formative affini o integrative	40	28	12
		54					
2 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
ING-IND 10	Fisica tecnica industriale	6	B	D della sicurezza e della valutazione degli alimenti	48	34	14
AGR 15	Operazioni unitarie	8	B	D. della tecnologia alimentare	64	45	19
AGR 16	Microbiologia e genetica dei microrganismi	7	B	D. della tecnologia alimentare	56	39	17
AGR 02 - AGR 03	Produzioni vegetali (corso integrato)	10			80	56	24
	AGR 02 Modulo: Produzioni vegetali I	5	C	Attività formative affini o integrative	40	28	12
	AGR 03 Modulo: Produzioni vegetali II	5	C	Attività formative affini o integrative	40	28	12
CHIM 01	Chimica analitica	6	B	D della sicurezza e della valutazione degli alimenti	48	34	14
AGR 11 - AGR 12	Entomologia merceologica e micotossine (corso integrato)	12			96	67	29
	AGR 11 Modulo: Entomologia merceologica	8	B	D della sicurezza e della valutazione degli alimenti	64	45	19
	AGR 12 Modulo: Micotossine	4	C	Attività formative affini o integrative	32	22	10
	A scelta dello studente	12	D	D. a scelta dello studente			
3 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
AGR 09	Macchine e impianti per l'industria alimentare	6	B	D. della tecnologia alimentare	48	34	14
AGR 15	Analisi chimiche degli alimenti	6	B	D. della tecnologia alimentare	48	24	24
AGR 16	Microbiologia degli alimenti	6	B	D. della tecnologia alimentare	48	34	14
AGR 16	Igiene degli alimenti	6	B	D. della tecnologia alimentare	48	34	14
AGR 15	Processi della tecnologia alimentare	8	B	D. della tecnologia alimentare	64	45	19
AGR 19	Produzioni animali	6	C	Attività formative affini o integrative	48	34	14
AGR 01	Economia e marketing agro alimentare	8	B	Discipline economiche e giuridiche	64	45	19
	Tirocinio pratico-applicativo	14	F	Tirocini formativi e di orientamento			
	Per la prova finale	5	E	Prova finale			
	TOTALE CFU	180					

CURRICULUM IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

1 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
MAT 05	Modelli matematici per le tecnologie alimentari	8	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	64	45	19
FIS 07	Fisica	6	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	48	34	14
CHIM 03	Chimica generale e inorganica	8	A	D. chimiche	64	45	19
AGR 13	Chimica organica e biochimica agraria	9	B/C	D. della tecnol. alim./Attività affini o integrative	72	50	22
BIO 02	Biologia vegetale	8	A	D. biologiche	64	45	19
L-LIN 12	Inglese I	5	E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	50	12,5	37,5
L-LIN 12	Inglese II	5	E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	50	12,5	37,5
IUS 03	Legislazione vitivinicola	4	C	Attività formative affini o integrative	32	22	10
		53					
2 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
AGR 13	Chimica del suolo	5	C	Attività formative affini o integrative	40	28	12
AGR 15	Enologia I	6	B	D. della tecnologia alimentare	48	34	14
AGR/15	Chimica enologica e analisi di laboratorio	6	B	D. della tecnologia alimentare	48	34	14
AGR 09	Meccanizzazione viticola ed impiantistica enologica (corso	10	B	D. della tecnologia alimentare	80	56	24
	AGR 09 Meccanizzazione viticola	6	B	D. della tecnologia alimentare	48	34	14
	AGR 09 Impiantistica enologica	4	B	D, della tecnologia alimentare	32	22	10
AGR 16	Microbiologia generale	7	B	D. della tecnologia alimentare	56	39	17
CHIM 01	Chimica analitica	6	B	D. della sicurezza e della valutazione degli alimenti	48	34	14
AGR 03 - AGR 07	Istituzioni di viticoltura e miglioramento genetico (corso int	10	C	Attività formative affini o integrative	80	56	24
	AGR 03 Istituzioni di viticoltura	7	C	Attività formative affini o integrative	56	39	17
	AGR 07 Miglioramento genetico	3	C	Attività formative affini o integrative	24	17	7
AGR 03	Tecniche viticole	8	B	D. della tecnologia alimentare	64	45	19
	A scelta dello studente	12	D	D. a scelta dello studente			
		70					
3 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
AGR 15	Enologia II	7	B	D. della tecnologia alimentare	56	39	17
AGR 16	Microbiologia enologica	8	B	D. della tecnologia alimentare	64	45	19
AGR 12	Patologia viticola	8	B	D. della sicurezza e della valutazione degli alimenti	64	45	19
AGR 11	Entomologia viticola	7	B	D. della sicurezza e della valutazione degli alimenti	56	39	17
AGR 01	Economia e marketing agro alimentare	8	B	Discipline economiche e giuridiche	64	45	19
	Tirocinio pratico-applicativo	14	F	Tirocini formativi e di orientamento			
	Per la prova finale	5	E	Prova finale			
		57					
TOTALE CFU		180					