

Corso di laurea in
TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI
 Classe L26 Scienze e tecnologie alimentari
 Sede di Oristano
Manifesto 2011/2012

1 anno	insegnamento	CFU
MAT 05	Matematica	8
FIS 07	Fisica	6
CHIM 03	Chimica generale e inorganica	8
CHIM 06	Chimica organica	7
BIO 02	Biologia vegetale	8
AGR 01	Economia agro-alimentare e marketing	8
L-LIN 12	Inglese I	5
CURRICULUM IN TECNOLOGIE ALIMENTARI		
2 anno	insegnamento	CFU
AGR 13	Biochimica agraria	6
ING-IND 10	Fisica tecnica industriale	6
AGR 15	Operazioni unitarie	6
AGR 16	Microbiologia e genetica dei microrganismi	7
AGR 03-AGR 02	Produzioni vegetali	12
AGR 02	Modulo: Produzioni vegetali I	6
AGR 03	Modulo: Produzioni vegetali II	6
CHIM 01	Chimica analitica	6
AGR 11	Difesa delle derrate alimentari	8
L-LIN 12	Inglese II	5
3 anno	insegnamento	CFU
AGR 09	Macchine e impianti per l'industria alimentare	6
AGR 15	Analisi chimiche degli alimenti	6
AGR 16	Microbiologia degli alimenti	6
AGR 16	Igiene degli alimenti	6
AGR 15	Processi della tecnologia alimentare	8
AGR 19	Produzioni animali	6
CURRICULUM IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA		
2 anno	insegnamento	CFU
AGR 13	Chimica del suolo e biochimica agraria	8
AGR 15	Enologia I	10
AGR 09	Meccanizzazione viticola	6
AGR 16	Microbiologia generale	7
AGR 03	Tecniche viticole	8
CHIM 01	Chimica analitica	6
AGR 03	Istituzioni di viticoltura	8
L-LIN 12	Inglese II	5
3 anno	insegnamento	CFU
AGR 15	Enologia II	6
AGR 16	Microbiologia enologica	9
AGR 12	Patologia viticola	7
AGR 11	Entomologia viticola	8
AGR 10	Edifici e impianti per l'industria enologica	6
Altre attività formative (D.M. 270 art.10 §5)		
	A scelta dello studente	12
	Tirocinio pratico-applicativo	14
	Per la prova finale	10
	TOTALE CFU	180