

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

ANNI IN COMUNE

1 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare
MAT 05	Matematica	8	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche
FIS 07	Fisica	6	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche
CHIM 03	Chimica generale e inorganica	8	A	Discipline chimiche
2 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare
CHIM 06	Chimica organica	7	A	Discipline chimiche
BIO 02	Biologia vegetale	8	A	Discipline biologiche
AGR 01	Economia agro-alimentare e marketing	8	B	Discipline economiche e giuridiche
L-LIN 12	Inglese I	5		
CURRICULUM IN TECNOLOGIE ALIMENTARI				
3 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare
AGR 13	Biochimica agraria	6	C	Att affini o integrative
ING-IND 10	Fisica tecnica industriale	6	B	D della sicurezza e della valutazione degli alimenti
AGR 15	Operazioni unitarie	6	B	Discipline della tecnologia alimentare
AGR 16	Microbiologia e genetica dei microrganismi	7	B	Discipline della tecnologia alimentare
4 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare
AGR 03-AGR 02	Produzioni vegetali	12	B/C	Discipline della tecnologia alimentare
AGR 02	Modulo: Produzioni vegetali I	6	C	Att affini o integrative
AGR 03	Modulo: Produzioni vegetali II	6	B	Discipline della tecnologia alimentare
CHIM 01	Chimica analitica	6	B	D della sicurezza e della valutazione degli alimenti
AGR 11	Difesa delle derrate alimentari	8	B	D della sicurezza e della valutazione degli alimenti
L-LIN 12	Inglese II	5		
5 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare
AGR 09	Macchine e impianti per l'industria alimentare	6	C	Att affini o integrative
AGR 15	Analisi chimiche degli alimenti	6	B	Discipline della tecnologia alimentare
AGR 16	Microbiologia degli alimenti	6	B	Discipline della tecnologia alimentare
6 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare
AGR 16	Igiene degli alimenti	6	B	Discipline della tecnologia alimentare
AGR 15	Processi della tecnologia alimentare	8	B	Discipline della tecnologia alimentare
AGR 19	Produzioni animali	6	C	Att affini o integrative
CURRICULUM IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA				
3 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare
AGR 13	Chimica del suolo e biochimica agraria	8	C	Attività formative affini o integrative
AGR 15	Enologia I	10	B	Discipline della tecnologia alimentare
AGR 09	Meccanizzazione viticola	6	C	Attività formative affini o integrative
AGR 16	Microbiologia generale	7	B	Discipline della tecnologia alimentare
4 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare
AGR 03	Tecniche viticole	8	B	Discipline della tecnologia alimentare
CHIM 01	Chimica analitica	6	B	Discipline della sicurezza e della valutazione degli ali
AGR 03	Istituzioni di viticoltura	8	B	Discipline della tecnologia alimentare
L-LIN 12	Inglese II	5		
5 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare
AGR 15	Enologia II	6	B	Discipline della tecnologia alimentare
AGR 16	Microbiologia enologica	9	B	Discipline della tecnologia alimentare
AGR 12	Patologia viticola	7	B	Discipline della sicurezza e della valutazione degli ali
6 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare
AGR 11	Entomologia viticola	8	B	Discipline della sicurezza e della valutazione degli ali
AGR 10	Edifici e impianti per l'industria enologica	6	C	Attività formative affini o integrative
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		

Att: A = base; B = caratterizzante; C = affine