

Corso di laurea in  
**TECNOLOGIE VITICOLE,  
 ENOLOGICHE, ALIMENTARI**  
 Classe L-26 Scienze e tecnologie alimentari  
 Sede di Oristano  
 Anno accademico 2008/2009  
**Manifesto per studenti lavoratori**

**CURRICULUM IN TECNOLOGIE ALIMENTARI**

| <b>1 anno</b>  | <b>insegnamento</b>                            | <b>CFU</b> | <b>att</b> | <b>ambito disciplinare</b>                           |
|--|--|------------|------------|--|
| MAT 08   | 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                                  |
| <b>2 anno</b>  | <b>insegnamento</b>                            | <b>CFU</b> | <b>att</b> | <b>ambito disciplinare</b>                           |
| 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          |            |  |
| <b>3 anno</b>  | <b>insegnamento</b>                            | <b>CFU</b> | <b>att</b> | <b>ambito disciplinare</b>                           |
| AGR 13   | Biochimica agraria                             | 6          | C          | Att affini o integrative                             |
| ING-IND 10   | Fisica tecnica industriale                     | 4          | 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     | 9          | B          | Discipline della tecnologia alimentare               |
| <b>4 anno</b>  | <b>insegnamento</b>                            | <b>CFU</b> | <b>att</b> | <b>ambito disciplinare</b>                           |
| AGR 02   | Produzioni vegetali                            | 6          | C          | Att affini o integrative                             |
| CHIM 01  | Chimica analitica                              | 8          | 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          |            |  |
| <b>5 anno</b>  | <b>insegnamento</b>                            | <b>CFU</b> | <b>att</b> | <b>ambito disciplinare</b>                           |
|  | Macchine e impianti per l'industria alimentare |            |            |  |
| AGR 09   |  | 6          | B          | Discipline della tecnologia alimentare               |
| AGR 15   | Analisi chimiche degli alimenti                | 6          | B          | Discipline della tecnologia alimentare               |
| AGR 16   | Microbiologia degli alimenti                   | 5          | B          | Discipline della tecnologia alimentare               |
| <b>6 anno</b>  | <b>insegnamento</b>                            | <b>CFU</b> | <b>att</b> | <b>ambito disciplinare</b>                           |
| AGR 16   | Igiene degli alimenti                          | 5          | B          | Discipline della tecnologia alimentare               |
| AGR 15   | Processi della tecnologia alimentare           | 10         | B          | Discipline della tecnologia alimentare               |
| AGR 19   | Produzioni animali                             | 6          | C          | Att affini o integrative                             |
| <b>Altre attività formative (D.M. 270 art.10 §5)</b> |  |            |            |  |
|  | A scelta dello studente                        | 12         |            |  |
|  | Per la prova finale                            | 10         |            |  |
|  | Tirocinio pratico-applicativo                  | 15         |            |  |
|  | Altre attività (art.10, comma 5 lett. d)       | 3          |            |  |
|  | <b>TOTALE CFU</b>                              | <b>180</b> |            |  |

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

Corso di laurea in

**TECNOLOGIE VITICOLE,  
ENOLOGICHE, ALIMENTARI**

Classe L-26 Scienze e tecnologie alimentari

Sede di Oristano

Anno accademico 2008/2009

**Manifesto per studenti lavoratori**

**CURRICULUM IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

| <b>1 anno</b>  | <b>insegnamento</b>                          | <b>CFU</b> | <b>att</b> | <b>ambito disciplinare</b>                            |
|--|--|------------|------------|---|
| MAT 08   | 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                                   |
| CHIM 06-AGR 13                                       | Chimica organica e biochimica (3+4)          | 7          | A/C        | Discipline chimiche/Attività affini o integrative     |
| <b>2 anno</b>  | <b>insegnamento</b>                          | <b>CFU</b> | <b>att</b> | <b>ambito disciplinare</b>                            |
| BIO 02   | Biologia vegetale                            | 8          | A          | Discipline biologiche                                 |
| AGR 01   | Economia agro-alimentare e marketing         | 8          | B          | Discipline economiche e giuridiche                    |
| AGR 13   | Chimica del suolo                            | 5          | C          | Attività formative affini o integrative               |
| L-LIN 12   | Inglese I                                    | 5          |            |   |
| <b>3 anno</b>  | <b>insegnamento</b>                          | <b>CFU</b> | <b>att</b> | <b>ambito disciplinare</b>                            |
| AGR 15   | Enologia I                                   | 9          | B          | Discipline della tecnologia alimentare                |
| AGR 16   | Microbiologia generale                       | 6          | B          | Discipline della tecnologia alimentare                |
| CHIM 01  | Chimica analitica                            | 6          | B          | Discipline della sicurezza e della valutaz degli alim |
| AGR 10   | Edifici e impianti per l'industria enologica | 5          | C          | Attività formative affini o integrative               |
| <b>4 anno</b>  | <b>insegnamento</b>                          | <b>CFU</b> | <b>att</b> | <b>ambito disciplinare</b>                            |
| AGR 09   | Meccanica viticola ed enologica              | 5          | C          | Attività formative affini o integrative               |
| AGR 03   | Tecniche viticole                            | 6          | B          | Discipline della tecnologia alimentare                |
| AGR 03   | Istituzioni di viticoltura                   | 7          | B          | Discipline della tecnologia alimentare                |
| L-LIN 12   | Inglese II                                   | 5          |            |   |
| <b>5 anno</b>  | <b>insegnamento</b>                          | <b>CFU</b> | <b>att</b> | <b>ambito disciplinare</b>                            |
| AGR 15   | Enologia II                                  | 6          | B          | Discipline della tecnologia alimentare                |
| AGR 03   | Viticultura di qualità                       | 5          | B          | Discipline della tecnologia alimentare                |
| AGR 16   | Microbiologia enologica                      | 9          | B          | Discipline della tecnologia alimentare                |
| <b>6 anno</b>  | <b>insegnamento</b>                          | <b>CFU</b> | <b>att</b> | <b>ambito disciplinare</b>                            |
| AGR 12   | Patologia viticola                           | 8          | B          | Discipline della sicurezza e della valutaz degli alim |
| AGR 11   | Entomologia viticola                         | 8          | B          | Discipline della sicurezza e della valutaz degli alim |
| <b>Altre attività formative (D.M. 270 art.10 §5)</b> |  |            |            |   |
|  | A scelta dello studente                      | 12         |            |   |
|  | Per la prova finale                          | 10         |            |   |
|  | Tirocinio pratico-applicativo                | 15         |            |   |
|  | Altre attività (art.10, comma 5 lett. d)     | 3          |            |   |
|  | <b>TOTALE CFU</b>                            | <b>180</b> |            |   |

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