



Corso di laurea in  
**TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI**  
Classe L26 Scienze e tecnologie alimentari  
Sede di Oristano  
**Manifesto 2016/2017**

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	Discipline chimiche	64	45	19
AGR 13	Chimica organica e biochimica agraria	10	C	Attività formative affini o integrative	80	56	24
AGR 01	Economia e marketing agro-alimentare	8	B	Discipline economiche e giuridiche	64	45	19
BIO 02	Biologia vegetale	8	A	Discipline biologiche	64	45	19
L-LIN 12	Inglese I	5	E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	50	35	15

53

### CURRICULUM IN TECNOLOGIE ALIMENTARI

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	6	B	Discipline della tecnologia alimentare	48	34	14
AGR 16	Microbiologia e genetica dei microrganismi	7	B	Discipline della tecnologia alimentare	56	39	17
AGR 03-AGR 02	Produzioni vegetali	12	B	Discipline della tecnologia alimentare	96	68	28
AGR 02	Modulo: Produzioni vegetali I	6	B	Discipline della tecnologia alimentare	48	34	14
AGR 03	Modulo: Produzioni vegetali II	6	B	Discipline della tecnologia alimentare	48	34	14
CHIM 01	Chimica analitica	6	B	D della sicurezza e della valutazione degli alimenti	48	34	14
AGR 11	Difesa delle derrate alimentari	8	B	D della sicurezza e della valutazione degli alimenti	64	45	19
L-LIN 12	Inglese II	5	E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	40	28	12

53

3 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
AGR 09	Macchine e impianti per l'industria alimentare	6	B	Discipline della tecnologia alimentare	48	34	14
AGR 15	Analisi chimiche degli alimenti	6	B	Discipline della tecnologia alimentare	48	34	14
AGR 16	Microbiologia degli alimenti	6	B	Discipline della tecnologia alimentare	48	34	14
AGR 16	Igiene degli alimenti	6	B	Discipline della tecnologia alimentare	48	34	14
AGR 15	Processi della tecnologia alimentare	8	B	Discipline della tecnologia alimentare	64	45	19
AGR 19	Produzioni animali	6	C	Attività formative affini o integrative	48	34	14
AGR 10	Edifici per l'industria agro-alimentare	3	C	Attività formative affini o integrative	24	17	7
	A scelta dello studente	12	D	Discipline a scelta dello studente			

53

### CURRICULUM IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

2 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
AGR 13	Chimica del suolo	4	C	Attività formative affini o integrative	32	22	10
AGR 15	Enologia I	6	B	Discipline della tecnologia alimentare	48	34	14
AGR/15	Chimica enologica e analisi di laboratorio	6	B	Discipline della tecnologia alimentare	48	34	14
AGR 09	Meccanizzazione viticola e impiantistica enologica	8	B	Discipline della tecnologia alimentare	64	45	19
AGR 16	Microbiologia generale	7	B	Discipline della tecnologia alimentare	56	39	17
CHIM 01	Chimica analitica	6	B	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	48	34	14
AGR 03	Istituzioni di viticoltura	7	B	Discipline della tecnologia alimentare	56	39	17
L-LIN 12	Inglese II	5	E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	40	28	12

3 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
AGR 15	Enologia II	7	B	Discipline della tecnologia alimentare	56	39	17
AGR 16	Microbiologia enologica	9	B	Discipline della tecnologia alimentare	72	50	22
AGR 12	Patologia viticola	7	B	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	56	39	17
AGR 11	Entomologia viticola	7	B	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	56	39	17
AGR 10	Edifici per l'industria enologica	4	C	Attività formative affini o integrative	32	22	10
AGR 03	Tecniche viticole	8	B	Discipline della tecnologia alimentare	64	45	19
	A scelta dello studente	12	D	Discipline a scelta dello studente			
	Tirocinio pratico-applicativo	14	F	Tirocini formativi e di orientamento			
	Per la prova finale	10	E	Prova finale			
	<b>TOTALE CFU</b>	<b>180</b>					

### Discipline a scelta dello studente

AGR 11	Apicoltura e produzioni dell'alveare	6	D	Corso a scelta dello studente	48	34	14
AGR 13	Biochimica degli alimenti	6	D	Corso a scelta dello studente	48	34	14
AGR 16	Biotechnologia dei prodotti alimentari	6	D	Corso a scelta dello studente	48	34	14
AGR 07	Genetica agraria	6	D	Corso a scelta dello studente	48		
AGR 11/AGR12	Monitoraggio delle avversità biotiche della vite	6	D	Corso a scelta dello studente	48	34	14
AGR 11	modulo Entomologia viticola	3	D	Corso a scelta dello studente	24	17	7
AGR 12	modulo Patologia viticola	3	D	Corso a scelta dello studente	24	17	7