



Corso di laurea in
TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI
Classe L26 Scienze e tecnologie alimentari
Sede di Oristano
Manifesto 2017/2018

1 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot
MAT 05	Modelli matematici per le tecnologie alimentari	8	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	64
FIS 07	Fisica	6	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	48
CHIM 03	Chimica generale e inorganica	8	A	D. chimiche	64
AGR 13	Chimica organica e biochimica agraria	10	B/C	D. della tecnol. alim./Attività affini o integrative	80
AGR 01	Economia e marketing agro-alimentare	8	B	D. economiche e giuridiche	64
BIO 02	Biologia vegetale	8	A	D. biologiche	64
L-LIN 12	Inglese I	5	E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	50
	Altre attività	3	F		
		56			

CURRICULUM IN TECNOLOGIE ALIMENTARI

2 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot
ING-IND 10	Fisica tecnica industriale	6	B	D della sicurezza e della valutazione degli alimenti	48
AGR 15	Operazioni unitarie	6	B	D. della tecnologia alimentare	48
AGR 16	Microbiologia e genetica dei microrganismi	7	B	D. della tecnologia alimentare	56
AGR 03-AGR 02	Produzioni vegetali (corso integrato)	10			80
AGR 02	Modulo: Produzioni vegetali I	5	C	Attività formative affini o integrative	40
AGR 03	Modulo: Produzioni vegetali II	5	C	Attività formative affini o integrative	40
CHIM 01	Chimica analitica	6	B	D della sicurezza e della valutazione degli alimenti	48
AGR 11-AGR 12	Entomologia merceologica e micotossine (corso integrato)	11			88
AGR 11-AGR 12	Modulo: Entomologia merceologica	8	B	D della sicurezza e della valutazione degli alimenti	64
AGR 12	Modulo: Micotossine	3	C	Attività formative affini o integrative	24
L-LIN 12	Inglese II	5	E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	40
		55			

3 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot
AGR 09	Macchine e impianti per l'industria alimentare	6	B	D. della tecnologia alimentare	48
AGR 15	Analisi chimiche degli alimenti	6	B	D. della tecnologia alimentare	48
AGR 16	Microbiologia degli alimenti	6	B	D. della tecnologia alimentare	48
AGR 16	Igiene degli alimenti	6	B	D. della tecnologia alimentare	48
AGR 15	Processi della tecnologia alimentare	8	B	D. della tecnologia alimentare	64
AGR 19	Produzioni animali	6	C	Attività formative affini o integrative	48
AGR 10	Edifici per l'industria agro-alimentare	4	C	Attività formative affini o integrative	32
	A scelta dello studente (anticipabile)	12	D	D. a scelta dello studente	
		54			

CURRICULUM IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

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

3 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot
AGR 15	Enologia II	7	B	D. della tecnologia alimentare	56
AGR 16	Microbiologia enologica	9	B	D. della tecnologia alimentare	72
AGR 12	Patologia viticola	8	B	D. della sicurezza e della valutazione degli alimenti	64
AGR 11	Entomologia viticola	7	B	D. della sicurezza e della valutazione degli alimenti	56
AGR 10	Edifici per l'industria enologica	4	C	Attività formative affini o integrative	32
AGR 03	Tecniche viticole	8	B	D. della tecnologia alimentare	64
	A scelta dello studente (anticipabile)	12	D	D. a scelta dello studente	
	Tirocinio pratico-applicativo	14	F	Tirocini formativi e di orientamento	
	Per la prova finale	5	E	Prova finale	
	TOTALE CFU	180			