

Corso di laurea in  
**TECNOLOGIE VITICOLE,  
 ENOLOGICHE, ALIMENTARI**  
 Classe L-26 Scienze e tecnologie alimentari  
 Sede di Oristano  
 Anno accademico 2009/2010  
**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 2009/2010

**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