



Corso di laurea in  
**TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI**  
Classe L26 Scienze e tecnologie alimentari  
Sede di Oristano  
**Manifesto 2018/2019**

**CURRICULUM IN TECNOLOGIE ALIMENTARI**

| <b>1 anno</b> | <b>insegnamento</b>                                      | <b>CFU</b> | <b>att</b> | <b>ambito disciplinare</b>                           | <b>ore tot ore lez ore lab</b> |      |      |
|---------------|--|------------|------------|--|--------------------------------|------|------|
| 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          | D. chimiche  | 64                             | 45   | 19   |
| AGR 13        | Chimica organica e biochimica agraria                    | 9          | B/C        | D. della tecnol. alim./Attività affini o integrative | 72                             | 50   | 22   |
| BIO 02        | Biologia vegetale  | 8          | A          | D. biologiche  | 64                             | 45   | 19   |
| L-LIN 12      | Inglese I  | 5          | E          | Per la conoscenza di almeno una lingua straniera     | 50                             | 12,5 | 37,5 |
| L-LIN 12      | Inglese II   | 5          | E          | Per la conoscenza di almeno una lingua straniera     | 50                             | 12,5 | 37,5 |
| IUS 03        | Legislazione alimentare                                  | 5          | C          | Attività formative affini o integrative              | 40                             | 28   | 12   |
|               | Altre attività   | 3          | F          |  |                                |      |      |
|               |  | 57         |            |  |                                |      |      |
| <b>2 anno</b> | <b>insegnamento</b>                                      | <b>CFU</b> | <b>att</b> | <b>ambito disciplinare</b>                           | <b>ore tot ore lez ore lab</b> |      |      |
| 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          | D. della tecnologia alimentare                       | 48                             | 34   | 14   |
| AGR 16        | Microbiologia e genetica dei microrganismi               | 7          | B          | D. della tecnologia alimentare                       | 56                             | 39   | 17   |
|               | Produzioni vegetali (corso integrato)                    | 10         |            |  | 80                             | 56   | 24   |
| AGR 02        | Modulo: Produzioni vegetali I                            | 5          | C          | Attività formative affini o integrative              | 40                             | 28   | 12   |
| AGR 03        | Modulo: Produzioni vegetali II                           | 5          | C          | Attività formative affini o integrative              | 40                             | 28   | 12   |
| CHIM 01       | Chimica analitica  | 6          | B          | D della sicurezza e della valutazione degli alimenti | 48                             | 34   | 14   |
|               | Entomologia merceologica e micotossine (corso integrato) | 11         |            |  | 88                             | 62   | 26   |
| AGR 11        | Modulo: Entomologia merceologica                         | 8          | B          | D della sicurezza e della valutazione degli alimenti | 64                             | 45   | 19   |
| AGR 12        | Modulo: Micotossine                                      | 3          | C          | Attività formative affini o integrative              | 24                             | 17   | 7    |
|               |  | #RIF!      |            |  |                                |      |      |
| <b>3 anno</b> | <b>insegnamento</b>                                      | <b>CFU</b> | <b>att</b> | <b>ambito disciplinare</b>                           | <b>ore tot ore lez ore lab</b> |      |      |
| AGR 09        | Macchine e impianti per l'industria alimentare           | 6          | B          | D. della tecnologia alimentare                       | 48                             | 34   | 14   |
| AGR 15        | Analisi chimiche degli alimenti                          | 6          | B          | D. della tecnologia alimentare                       | 48                             | 34   | 14   |
| AGR 16        | Microbiologia degli alimenti                             | 6          | B          | D. della tecnologia alimentare                       | 48                             | 34   | 14   |
| AGR 16        | Igiene degli alimenti                                    | 6          | B          | D. della tecnologia alimentare                       | 48                             | 34   | 14   |
| AGR 15        | Processi della tecnologia alimentare                     | 8          | B          | D. della tecnologia alimentare                       | 64                             | 45   | 19   |
| AGR 19        | Produzioni animali                                       | 6          | C          | Attività formative affini o integrative              | 48                             | 34   | 14   |
| AGR 01        | Economia e marketing agro alimentare                     | 8          | B          | Discipline economiche e giuridiche                   | 64                             | 45   | 19   |
|               | 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   |                                |      |      |
|               | <b>TOTALE CFU</b>  | <b>180</b> |            |  |                                |      |      |

**CURRICULUM IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

| <b>1 anno</b> | <b>insegnamento</b>                                | <b>CFU</b> | <b>att</b> | <b>ambito disciplinare</b>                            | <b>ore tot ore lez ore lab</b> |      |      |
|---------------|--|------------|------------|---|--------------------------------|------|------|
| 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          | D. chimiche   | 64                             | 45   | 19   |
| AGR 13        | Chimica organica e biochimica agraria              | 9          | B/C        | D. della tecnol. alim./Attività affini o integrative  | 72                             | 50   | 22   |
| BIO 02        | Biologia vegetale                                  | 8          | A          | D. biologiche   | 64                             | 45   | 19   |
| L-LIN 12      | Inglese I  | 5          | E          | Per la conoscenza di almeno una lingua straniera      | 50                             | 12,5 | 37,5 |
| L-LIN 12      | Inglese II   | 5          | E          | Per la conoscenza di almeno una lingua straniera      | 50                             | 12,5 | 37,5 |
| IUS 03        | Legislazione vitivinicola                          | 4          | C          | Attività formative affini o integrative               | 32                             | 22   | 10   |
|               | Altre attività                                     | 3          | F          |   |                                |      |      |
|               |  | 56         |            |   |                                |      |      |
| <b>2 anno</b> | <b>insegnamento</b>                                | <b>CFU</b> | <b>att</b> | <b>ambito disciplinare</b>                            | <b>ore tot ore lez ore lab</b> |      |      |
| AGR 13        | Chimica del suolo                                  | 5          | C          | Attività formative affini o integrative               | 40                             | 28   | 12   |
| AGR 15        | Enologia I   | 6          | B          | D. della tecnologia alimentare                        | 48                             | 34   | 14   |
| AGR/15        | Chimica enologica e analisi di laboratorio         | 6          | B          | D. della tecnologia alimentare                        | 48                             | 34   | 14   |
| AGR 09        | Meccanizzazione viticola e impiantistica enologica | 8          | B          | D. della tecnologia alimentare                        | 64                             | 45   | 19   |
| AGR 16        | Microbiologia generale                             | 7          | B          | D. della tecnologia alimentare                        | 56                             | 39   | 17   |
| CHIM 01       | Chimica analitica                                  | 6          | B          | D. della sicurezza e della valutazione degli alimenti | 48                             | 34   | 14   |
| AGR 03        | Istituzioni di viticoltura                         | 8          | C          | Attività formative affini o integrative               | 64                             | 45   | 19   |
| AGR 03        | Tecniche viticole                                  | 8          | B          | D. della tecnologia alimentare                        | 64                             | 45   | 19   |
| <b>3 anno</b> | <b>insegnamento</b>                                | <b>CFU</b> | <b>att</b> | <b>ambito disciplinare</b>                            | <b>ore tot ore lez ore lab</b> |      |      |
| AGR 15        | Enologia II  | 7          | B          | D. della tecnologia alimentare                        | 56                             | 39   | 17   |
| AGR 16        | Microbiologia enologica                            | 9          | B          | D. della tecnologia alimentare                        | 72                             | 50   | 22   |
| AGR 12        | Patologia viticola                                 | 8          | B          | D. della sicurezza e della valutazione degli alimenti | 64                             | 45   | 19   |
| AGR 11        | Entomologia viticola                               | 7          | B          | D. della sicurezza e della valutazione degli alimenti | 56                             | 39   | 17   |
| AGR 01        | Economia e marketing agro alimentare               | 8          | B          | Discipline economiche e giuridiche                    | 64                             | 45   | 19   |
|               | 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  |                                |      |      |
|               | <b>TOTALE CFU</b>                                  | <b>180</b> |            |   |                                |      |      |