



Corso di laurea in
TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI
Classe L26 Scienze e tecnologie alimentari
Sede di Oristano
Manifesto 2021/2022

CURRICULUM IN TECNOLOGIE ALIMENTARI

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	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
2 anno							
ING-IND 10	Fisica tecnica industriale	6	B	D della sicurezza e della valutazione degli alimenti	48	34	14
AGR 15	Operazioni unitarie	8	B	D. della tecnologia alimentare	64	45	19
AGR 16	Microbiologia e genetica dei microrganismi	7	B	D. della tecnologia alimentare	56	39	17
AGR 02 - AGR 03	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
AGR 11 - AGR 12	Entomologia merceologica e micotossine (corso integrato)	12			96	67	29
AGR 11	Modulo: Entomologia merceologica	8	B	D della sicurezza e della valutazione degli alimenti	64	45	19
AGR 12	Modulo: Micotossine	4	C	Attività formative affini o integrative	32	22	10
	A scelta dello studente	12	D	D. a scelta dello studente			
3 anno							
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	24	24
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
	Tirocinio pratico-applicativo	14	F	Tirocini formativi e di orientamento			
	Per la prova finale	5	E	Prova finale			
TOTALE CFU		180					



Corso di laurea in
TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI
Classe L26 Scienze e tecnologie alimentari
Sede di Oristano
Manifesto 2021/2022

CURRICULUM IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

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	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
2 anno							
	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
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 ed impiantistica enologica (corso in	10	B	D. della tecnologia alimentare	80	56	24
	AGR 09 Meccanizzazione viticola	6	B	D. della tecnologia alimentare	48	34	14
	AGR 09 Impiantistica enologica	4	B	D, della tecnologia alimentare	32	22	10
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 - AGR 07	Istituzioni di viticoltura e miglioramento genetico (corso inte	10	C	Attività formative affini o integrative	80	56	24
	AGR 03 Istituzioni di viticoltura	7	C	Attività formative affini o integrative	56	39	17
	AGR 07 Miglioramento genetico	3	C	Attività formative affini o integrative	24	17	7
AGR 03	Tecniche viticole	8	B	D. della tecnologia alimentare	64	45	19
	A scelta dello studente	12	D	D. a scelta dello studente			
3 anno							
	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
AGR 15	Enologia II	7	B	D. della tecnologia alimentare	56	39	17
AGR 16	Microbiologia enologica	8	B	D. della tecnologia alimentare	64	45	19
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
	Tirocinio pratico-applicativo	14	F	Tirocini formativi e di orientamento			
	Per la prova finale	5	E	Prova finale			
TOTALE CFU		180					

CURRICULUM IN TECNOLOGIE ALIMENTARI

1 ANNO		INSEGNAMENTO	PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE
AGR 13	Chimica organica e biochimica agraria		<i>Propedeuticità consigliata: Chimica generale e inorganica</i>
L-LIN 12	Inglese II		Inglese I
2 ANNO		INSEGNAMENTO	PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE
ING-IND 10	Fisica tecnica industriale		Fisica Modelli matematici per le tecnologie alimentari
AGR 15	Operazioni unitarie		Fisica Modelli matematici per le tecnologie alimentari
AGR 16	Microbiologia e genetica dei microrganismi		Chimica organica e biochimica agraria
AGR 02	<i>Modulo: Produzioni vegetali I</i>		
AGR 03	<i>Modulo: Produzioni vegetali II</i>		Biologia vegetale
CHIM 01	Chimica analitica		Chimica generale e inorganica Chimica organica e biochimica agraria
3 ANNO		INSEGNAMENTO	PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE
AGR 15	Analisi chimiche degli alimenti		Chimica analitica Processi della Tecnologia Alimentare
AGR 16	Microbiologia degli alimenti		Microbiologia e genetica dei microrganismi
AGR 16	Igiene degli alimenti		Microbiologia e genetica dei microrganismi
AGR 15	Processi della tecnologia alimentare		Chimica generale e inorganica Chimica organica e biochimica agraria Microbiologia e genetica dei microrganismi Operazioni unitarie
AGR 19	Produzioni animali		Chimica organica e biochimica agraria

CURRICULUM IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

1 ANNO		INSEGNAMENTO	PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE
AGR 13	Chimica organica e biochimica agraria		<i>Propedeuticità consigliata: Chimica generale e inorganica</i>
L-LIN 12	Inglese II		Inglese I
2 ANNO		INSEGNAMENTO	PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE
AGR 13	Chimica del suolo		Chimica generale e inorganica Chimica organica e biochimica agraria
AGR 15	Enologia I		Chimica organica e biochimica agraria <i>Propedeuticità consigliata: Chimica enologica e analisi di laboratorio</i>
AGR/15	Chimica enologica e analisi di laboratorio		Chimica generale e inorganica Chimica organica e biochimica agraria
AGR 16	Microbiologia generale		Chimica organica e biochimica agraria
CHIM 01	Chimica analitica		Chimica generale e inorganica Chimica organica e biochimica agraria
AGR 03	<i>Istituzioni di viticoltura</i>		
AGR 07	<i>Miglioramento genetico</i>		Biologia vegetale
AGR 03	Tecniche viticole		Istituzioni di viticoltura e miglioramento genetico
3 ANNO		INSEGNAMENTO	PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE
AGR 15	Enologia II		Enologia I
AGR 16	Microbiologia enologica		Microbiologia generale
AGR 11	Entomologia viticola		Istituzioni di viticoltura e miglioramento genetico