



Corso di laurea in  
**TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI**

Classe L26 Scienze e tecnologie alimentari

Sede di Oristano

**Manifesto 2016/2017**

<b>1 anno</b>	<b>insegnamento</b>	<b>CFU</b>	<b>att</b>	<b>ambito disciplinare</b>
MAT 05	Modelli matematici per le tecnologie alimentari	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
AGR 13	Chimica organica e biochimica agraria	10	C	Attività formative affini o integrative
AGR 01	Economia e marketing agro-alimentare	8	B	Discipline economiche e giuridiche
BIO 02	Biologia vegetale	8	A	Discipline biologiche
L-LIN 12	Inglese I	5	E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera
		<b>53</b>		

**CURRICULUM IN TECNOLOGIE ALIMENTARI**

<b>2 anno</b>	<b>insegnamento</b>	<b>CFU</b>	<b>att</b>	<b>ambito disciplinare</b>
ING-IND 10	Fisica tecnica industriale	6	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	7	B	Discipline della tecnologia alimentare
AGR 03-AGR 02	Produzioni vegetali	12	B	Discipline della tecnologia alimentare
AGR 02	Modulo: Produzioni vegetali I	6	B	Discipline della tecnologia alimentare
AGR 03	Modulo: Produzioni vegetali II	6	B	Discipline della tecnologia alimentare
CHIM 01	Chimica analitica	6	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	E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera
		<b>53</b>		

<b>3 anno</b>	<b>insegnamento</b>	<b>CFU</b>	<b>att</b>	<b>ambito disciplinare</b>
AGR 09	Macchine e impianti per l'industria alimentare	6	B	Disciplomne della tecnologia alimentare
AGR 15	Analisi chimiche degli alimenti	6	B	Discipline della tecnologia alimentare
AGR 16	Microbiologia degli alimenti	6	B	Discipline della tecnologia alimentare
AGR 16	Igiene degli alimenti	6	B	Discipline della tecnologia alimentare
AGR 15	Processi della tecnologia alimentare	8	B	Discipline della tecnologia alimentare
AGR 19	Produzioni animali	6	C	Attività formative affini o integrative
AGR 10	Edifici per l'industria agro-alimentare	3	C	Attività formative affini o integrative
	A scelta dello studente	12	D	Discipline a scelta dello studente
		<b>53</b>		

**CURRICULUM IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

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

<b>3 anno</b>	<b>insegnamento</b>	<b>CFU</b>	<b>att</b>	<b>ambito disciplinare</b>
AGR 15	Enologia II	7	B	Discipline della tecnologia alimentare
AGR 16	Microbiologia enologica	9	B	Discipline della tecnologia alimentare
AGR 12	Patologia viticola	7	B	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti
AGR 11	Entomologia viticola	7	B	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti
AGR 10	Edifici per l'industria enologica	4	C	Attività formative affini o integrative
AGR 03	Tecniche viticole	8	B	Discipline della tecnologia alimentare
	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>		