Corso di laurea in

TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

Classe L26 Scienze e tecnologie alimentari

Sede di Oristano

Manifesto 2013/2014

1 anno	**insegnamento**	**CFU**	**att**	**ambito disciplinare**
MAT 05	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	Chimica organica	7	A	Discipline chimiche
BIO 02	Biologia vegetale	8	A	Discipline biologiche
L-LIN 12	Inglese I	5	E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera

CURRICULUM IN TECNOLOGIE ALIMENTARI

2 anno	**insegnamento**	**CFU**	**att**	**ambito disciplinare**
AGR 13	Biochimica agraria	6	C	Att affini o integrative
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
	A scelta dello studente	12	D	Discipline a scelta dello studente

3 anno	**insegnamento**	**CFU**	**att**	**ambito disciplinare**
AGR 01	Economia agro-alimentare e marketing	8	B	Discipline economiche e giuridiche
AGR 09	Macchine e impianti per l'industria alimentare	6	C	Att affini o integrative
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	Att affini o integrative

CURRICULUM IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

2 anno	**insegnamento**	**CFU**	**att**	**ambito disciplinare**
AGR 13	Chimica del suolo e biochimica agraria	8	C	Attività formative affini o integrative
AGR 15	Enologia I	10	B	Discipline della tecnologia alimentare
AGR 09	Meccanizzazione viticola	6	C	Attività formative affini o integrative
AGR 16	Microbiologia generale	7	B	Discipline della tecnologia alimentare
AGR 03	Tecniche viticole	8	B	Discipline della tecnologia alimentare
CHIM 01	Chimica analitica	6	B	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti
AGR 03	Istituzioni di viticoltura	8	B	Discipline della tecnologia alimentare
L-LIN 12	Inglese II	5	E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera

3 anno	**insegnamento**	**CFU**	**att**	**ambito disciplinare**
AGR 01	Economia agro-alimentare e marketing	8	B	Discipline economiche e giuridiche
AGR 15	Enologia II	6	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	8	B	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti
AGR 10	Edifici e impianti per l'industria enologica	6	C	Attività formative affini o integrative
	Tirocinio pratico-applicativo	14	F	Tirocini formativi e di orientamento
	Per la prova finale	10	E	Prova finale
	TOTALE CFU	**180**		