



Corso di laurea in
TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI
 Classe L26 Scienze e tecnologie alimentari
 Sede di Oristano
Manifesto 2025/2026

CURRICULUM IN TECNOLOGIE ALIMENTARI

1 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
	Matematica ed elementi di statistica	8	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	64	44	20
MAT 05	Matematica	6	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	32	22	10
AGR 17	Modelli statistici	2	C	Attività formative affini o integrative	32	22	10
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	A/B	D. della produzione agro-alimentare	72	50	22
BIO 03	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
AGR 19	Produzioni animali	6	B	D. della produzione agro-alimentare	48	34	14
		52					
2 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
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 dei processi degli	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	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
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 01	Economia e politica agro alimentare	8	B	Discipline economiche e giuridiche	64	45	19
	Tirocinio pratico-applicativo	14	F	Tirocini formativi e di orientamento			
	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 2025/2026

CURRICULUM IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

1 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
	Matematica ed elementi di statistica	8	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	64	45	19
MAT 05	Matematica	6	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	48	34	14
AGR17	Modelli statistici	2	C	Attività formative affini o integrative	16	11	5
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	A/B	D. della produzione agro-alimentare	72	50	22
BIO 03	Biologia vegetale	8	A	D. biologiche	64	45	19
L-LIN 12	Inglese	5	E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	50	12,5	37,5
	Legislazione e Marketing Vitinicoli	10					
AGR 01	Marketing Vitivinicolo	6	B	Discipline economiche e giuridiche	48	34	14
IUS 03	Legislazione vitivinicola	4	C	Attività formative affini o integrative	32	22	10
AGR 03	Istituzioni di viticoltura	8	C	Attività formative affini o integrative	64	45	19
		62					
2 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
AGR 13	Chimica del suolo	5	B	D. della produzione agro-alimentare	40	28	12
AGR 15	Enologia I	7	B	D. della tecnologia alimentare	56	39	17
AGR/15	Chimica enologica e analisi di laboratorio	7	B	D. della tecnologia alimentare	56	39	17
AGR 09	Meccanizzazione viticola ed impiantistica enologica (corso	10			80	56	24
	AGR 09 Meccanizzazione viticola	6	B	D. della produzione agro-alimentare	48	34	14
	AGR 09 Impiantistica enologica	4	B	D, della produzione agro-alimentare	32	22	10
AGR 16	Microbiologia generale	7	B	D. della tecnologia alimentare	56	39	17
AGR 07	Genetica e Miglioramento genetico della vite	6	C	Attività formative affini o integrative	48	34	14
AGR 03	Tecniche viticole	8	B	D. della produzione agro-alimentare	64	45	19
	A scelta dello studente	12	D	D. a scelta dello studente			
		62					
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 politica agro alimentare	7	B	Discipline economiche e giuridiche	56	39	17
	Tirocinio pratico-applicativo	14	F	Tirocini formativi e di orientamento			
	Prova finale	5	E	Prova finale			
		56					
	TOTALE CFU	180					