



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

**CURRICULUM IN TECNOLOGIE ALIMENTARI**

<b>1 anno</b>	<b>insegnamento</b>	<b>CFU</b>	<b>att</b>	<b>ambito disciplinare</b>	<b>ore tot</b>	<b>ore lez</b>	<b>ore lab</b>
	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					
<b>2 anno</b>	<b>insegnamento</b>	<b>CFU</b>	<b>att</b>	<b>ambito disciplinare</b>	<b>ore tot</b>	<b>ore lez</b>	<b>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	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			
<b>3 anno</b>	<b>insegnamento</b>	<b>CFU</b>	<b>att</b>	<b>ambito disciplinare</b>	<b>ore tot</b>	<b>ore lez</b>	<b>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	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			
<b>TOTALE CFU</b>		<b>180</b>					