



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					