

a.a. 2026/2027

Sede didattica	Perugia
Presidente	Prof. ssa Sonia Esposto
Indirizzo internet	<a href="http://dsa3.unipg.it">dsa3.unipg.it</a>
Accesso a studi ulteriori	CdLM in Tecnologie e biotecnologie degli alimenti ed altri CdLM, Master di 1° livello
Utenza sostenibile	75

**Curriculum in Tecnologie Agro-alimentari**

Anno	Semestre	Insegnamento	Modulo	Attività formativa	Ambito disciplinare	Settore	CFU	Esami (Numero progressivo)	
1	I	Matematica		di base	Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MATH-03/A	6	1	
		Chimica		di base	Discipline chimiche	CHIM-03/A	9	2	
		Fondamenti di Biologia		di base	Discipline biologiche	BIOS-01/C	10	3	
		Lingua Inglese- B1					3		
		Attività Orientamento					2		
	II	Analisi matematica			di base	Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MATH-03/A	6	4
		Informatica e principi di Statistica			di base	Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	INF-01/A	6	5
		Fisica			di base	Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	PHYS-06/A	6	6
		Scientific English					3		
		Attività formative a scelta dello studente					3		
2	I	Biochimica degli alimenti		caratterizzante	Discipline della produzione agro-alimentare	AGRI-06/B	6	7	
		Operazioni Unitarie delle Industrie Alimentari		caratterizzante	Discipline della tecnologia alimentare	AGRI-07/A	6	8	
		Microbiologia Generale		caratterizzante	Discipline della tecnologia alimentare	AGRI-08/A	6	9	
		Agronomia e Arboricoltura	Elementi di Agronomia ed Ecologia	affine		AGRI-02/A	6	10	
	II	Difesa delle Coltivazioni I e II	Patologia		caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	AGRI-05/B	6	12
			Entomologia		caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	AGRI-05/A	6	12
		Produzioni Animali		affine		AGRI-09/C	6	13	
		Microbiologia dei prodotti alimentari		caratterizzante	Discipline della Tecnologia Alimentare	AGRI-08/A	6	14	
		Agronomia e Arboricoltura	Arboricoltura	affine		AGRI-03/A	6	10	
I	Processi della Tecnologia Alimentare I			caratterizzante	Discipline della tecnologia alimentare	AGRI-07/A	6	15	
	Controllo e Gestione della Qualità			caratterizzante	Discipline della tecnologia alimentare	AGRI-07/A	6	16	
	Economia Agraria			caratterizzante	Discipline economiche e giuridiche	AGRI-01/A	6	17	
	Attività formative a scelta dello studente					9			
	Tirocinio pratico applicativo specialistico					6			
3	II	Alimentazione e Nutrizione		caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	BIOS-06/A	9	11	
		Processi della Tecnologia Alimentare II		caratterizzante	Discipline della tecnologia alimentare	AGRI-07/A	6	18	
		Economia agroalimentare		caratterizzante	Discipline economiche e giuridiche	AGRI-01/A	6	19	
		Tirocinio pratico applicativo multidisciplinare					6		
		Elaborato finale					12		

**Curriculum in Viticoltura ed Enologia**

180

Anno	Semestre	Insegnamento	Modulo	Attività formativa	Ambito disciplinare	Settore	CFU	Esami (Numero progressivo)	
1	I	Matematica		di base	Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MATH-03/A	6	1	
		Chimica		di base	Discipline chimiche	CHIM-03/A	9	2	
		Fondamenti di Biologia		di base	Discipline biologiche	BIOS-01/C	10	3	
		Lingua Inglese -B1					3		
		Attività Orientamento					2		
	II	Genetica della vite			affine		AGRI-06/A	6	4
		Informatica e principi di Statistica			di base	Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	INF-01/A	6	5
		Scientific English					3		
		Fisica			di base	Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	PHYS-06/A	6	6
		Attività formative a scelta dello studente					3		
2	I	Biochimica degli alimenti		affine		AGRI-06/B	6	7	
		Operazioni Unitarie delle Industrie Alimentari		caratterizzante	Discipline della tecnologia alimentare	AGRI-07/A	6	8	
		Microbiologia Generale		caratterizzante	Discipline della tecnologia alimentare	AGRI-08/A	6	9	
		Viticultura	Viticultura I	caratterizzante	Discipline della produzione agro-alimentare	AGRI-03/A	6	11	
	II	Microbiologia dei prodotti alimentari			caratterizzante	Discipline della tecnologia alimentare	AGRI-08/A	6	12
		Chimica del Suolo			affine		AGRI-06/B	6	13
		Difesa delle Coltivazioni I e II	Patologia		caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	AGRI-05/B	6	14
Entomologia			caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	AGRI-05/A	6	14		

		Viticultura	Viticultura II	caratterizzante	Discipline della produzione agro-alimentare	AGRI-03/A	6	11
I		Enologia I		caratterizzante	Discipline della tecnologia alimentare	AGRI-07/A	6	15
		Controllo e gestione della qualità		caratterizzante	Discipline della tecnologia alimentare	AGRI-07/A	6	16
		Economia Agraria		caratterizzante	Discipline economiche e giuridiche	AGRI-01/A	6	17
		Attività formative a scelta dello studente					9	
II		Alimentazione e Nutrizione		caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	BIOS-06/A	9	10
		Economia agroalimentare		caratterizzante	Discipline economiche e giuridiche	AGRI-01/A	6	18
		Enologia II		caratterizzante	Discipline della tecnologia alimentare	AGRI-07/A	6	19
		Tirocinio pratico applicativo					12	
		Elaborato finale					12	