



Corso di laurea in
SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA MEDITERRANEA

Sede di Sassari
Manifesto 2026/2027

PERCORSO IN SCIENZE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI

1 anno		insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
MAT 05	MATH-03/A	Matematica ed elementi di statistica	7	A	Matematiche, statistiche e chimiche	56	39	17
M-DEA 01	SDEA-01/A	Antropologia sociale	6	C	Attività formative affini o integrative	48	34	14
BIO/03	BIOS-01/C	Biodiversità applicata alla gastronomia	8	A	Scienze della biodiversità	64	45	19
		Produzioni vegetali	10		Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	80	56	24
AGR 02	AGRI-02/A	modulo: Produzioni vegetali I	5	B	D. delle Produzioni agro-alimentari	40	28	12
AGR 03	AGRI-03/A	modulo: Produzioni vegetali II	5	B	D. delle Produzioni agro-alimentari	40	28	12
CHIM 03		Chimica generale e inorganica	10	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	80	56	24
AGR 19	AGRI-09/C	Produzioni animali	6	B	Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	48	34	14
AGR 01	AGRI-01/A	Economia e politica agroalimentare	7	B	Scienze economiche giuridiche	56	39	17
		Introduzione alla tecnologia e microbiologia generale	8		Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	64	45	19
AGR 15	AGRI-07/A	modulo: Introduzione alle tecnologie degli alimenti	3	B	Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	24	17	7
AGR 16	AGRI-08/A	modulo: Introduzione alla microbiologia generale	5	B	Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	40	28	12
L-LIN 12	ANGL-01/C	Conoscenze Linguistiche - Inglese (B1)	6	E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	48	34	14

80

2 anno		insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
FIS 07	PHYS-06/A	Fisica generale	7	A	Matematiche, statistiche e chimiche	56	39	17
AGR 16	AGRI-08/A	Microbiologia generale e degli alimenti	7	C	Attività formative affini o integrative	56	39	17
AGR 01	AGRI-01/A	Marketing dei prodotti enogastronomici	6	B	Scienze economiche giuridiche	48	34	14
AGR 16	AGRI-08/A	Igiene degli alimenti	6	B	Tecnologia alimentare	48	34	14
L-ART/06		Cinema, audiovisivi e storytelling del cibo	5	C	Attività formative affini o integrative	40	28	12
AGR 13	AGRI-06/B	Chimica organica e delle produzioni alimentari	6	A	Chimiche	48	34	14
AGR/15	AGRI-07/A	Operazioni Unitarie	8	B	Tecnologia alimentare	64	45	19
VET/04	MVET-02/B	Sicurezza e controllo degli alimenti di origine animale	6	B	Sicurezza e valutazione dei processi e degli alimenti	48	34	14
		Insegnamento a scelta dello studente	6	D	D. a scelta dello studente	48	34	14
		Laboratori del gusto	8	F	Altre attività formative			

3 anno		insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
AGR/09	AGR 09	Macchine e impianti per l'industria agro-alimentare	6	B	Produzioni agroalimentari	48	34	14
		Processi della tecnologia alimentare e analisi chimiche degli alimenti	10			80	56	24
AGR/15	AGRI-07/A	Processi della tecnologia alimentare	6	B	Tecnologia alimentare	48	34	14
AGR/15	AGRI-07/A	Analisi chimiche degli alimenti	4	B	Tecnologia alimentare	32	22	10
		Entomologia merceologica e micotossine (corso integrato)	12			96	67	29
AGR 11	AGRI-05/A	modulo: Entomologia merceologica	8	B	Sicurezza e valutazione dei processi e degli alimenti	64	45	19
AGR 12		modulo: Micotossine	4	B	Sicurezza e valutazione dei processi e degli alimenti	32	22	10
		Insegnamento a scelta dello studente	6	D	D. a scelta dello studente	48	34	14
		Tirocinio pratico-applicativo	10	F	Tirocini formativi e di orientamento			
		Prova finale	3	E	Prova finale			

TOTALE CFU

180



Corso di laurea in
SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA MEDITERRANEA

Sede di Sassari
Manifesto 2026/2027

PERCORSO IN CULTURE E STORYTELLING DEGLI ALIMENTI

1 anno		insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
MAT 05	MATH-03/A	Matematica ed elementi di statistica	7	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	56	39	17
M-DEA 01	SDEA-01/A	Antropologia sociale	6	A	Scienze del territorio e discipline storiche	48	34	14
BIO/03	BIOS-01/C	Biodiversità applicata alla gastronomia	8	A	Scienze della biodiversità	64	45	19
		Produzioni vegetali	10		Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	80	56	24
AGR 02	AGRI-02/A	modulo: Produzioni vegetali I	5	B		40	28	12
AGR 03	AGRI-03/A	modulo: Produzioni vegetali II	5	B		40	28	12
CHIM 03		Chimica generale e inorganica	10	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	80	56	24
AGR 19	AGRI-09/C	Produzioni animali	6	B	Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	48	34	14
AGR 01	AGRI-01/A	Economia e politica agroalimentare	7	B	Scienze economiche giuridiche	56	39	17
		Introduzione alla tecnologia e microbiologia generale	8		Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	64	45	19
AGR 15	AGRI-07/A	modulo: Introduzione alle tecnologie degli alimenti	3	B	Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	24	17	7
AGR 16	AGRI-08/A	modulo: Introduzione alla microbiologia generale	5	B	Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	40	28	12
L-LIN 12	ANGL-01/C	Conoscenze Linguistiche - Inglese (B1)	6	E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	48	34	14
			80					
2 anno		insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
FIS 07	PHYS-06/A	Fisica generale	7	C	Attività formative affini o integrative	56	39	17
AGR 16	AGRI-08/A	Microbiologia generale e degli alimenti	7	B	Tecnologia alimentare	56	39	17
AGR 01	AGRI-01/A	Marketing dei prodotti enogastronomici	6	B	Scienze economiche giuridiche	48	34	14
L-ART 06		Arti audiovisive per la comunicazione gastronomica	5	B	Scienze artistiche della comunicazione e del design	40	28	12
VET/04	MVET-02/B	Sicurezza e controllo degli alimenti di origine animale	6	B	Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	48	34	14
L-ANT 01	ARCH-01/A	Storia della cultura alimentare in età antica	7	A	Scienze del territorio e discipline storiche	56	39	17
M-GGR 02	GEOG-01/B	Geoitinerari del gusto e valorizzazione territoriale	7	A	Scienze del territorio e discipline storiche	56	39	17
		Laboratori del gusto	8	F	Altre attività formative			
		A scelta dello studente	6	D	D. a scelta dello studente			
			33					
3 anno		insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
AGR 15	AGR-07/A	Tecnologie alimentari per le preparazioni gastronomiche	8	B	Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	64	45	19
AGR 11	AGRI-05/A	Entomologia merceologica	9	B	Sicurezza e valutazione dei processi e degli alimenti	72	50	22
L-FIL-LETT/11		Cibo e comunicazione	7	C	Attività formative affini o integrative	56	39	17
		Management e innovazione delle produzioni enogastronomiche	10					
SECS-P/07		Management del turismo e della cultura	5	B	Scienze economiche giuridiche	40	28	12
SECS-P/13		Tecnologia e innovazione dei prodotti enogastronomici	5	B	Scienze economiche giuridiche	40	28	12
		Insegnamento a scelta	6	D	D. a scelta dello studente			
		Tirocinio pratico-applicativo	10	F	Tirocini formativi e di orientamento			
		Prova finale	3	E	Prova finale			
			63					
		TOTALE CFU	180					