



uniss
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI

CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

Curriculum in Tecnologie Alimentari
Sede di Oristano - Dipartimento di Agraria

TECNOLOGIE
ALIMENTARI

TVEA

PIANO DI STUDI
2018/2019

I ANNO	PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE
1. Modelli Matematici per le Tecnologie Alimentari	
2. Fisica	
3. Chimica Generale e Inorganica	
4. Chimica Organica e Biochimica Agraria	
5. Biologia Vegetale	
6. Inglese I	
7. Inglese II	<i>Inglese I</i>
8. Legislazione Alimentare Altre attività	
II ANNO	
9. Fisica Tecnica Industriale	<i>Fisica, Modelli Matematici per le Tecnologie Alimentari</i>
10. Operazioni Unitarie	<i>Fisica, Modelli Matematici per le Tecnologie Alimentari</i>
11. Microbiologia e Genetica dei Microrganismi	<i>Chimica Organica e Biochimica Agraria</i>
12. Produzioni Vegetali Modulo: Produzioni Vegetali I Modulo: Produzioni Vegetali II	<i>Biologia Vegetale</i>
13. Chimica Analitica	<i>Chimica Generale e Inorganica, Chimica Organica e Biochimica Agraria</i>
14. Entomologia Merceologica e Micotossine Modulo: Entomologia Merceologica Modulo: Micotossine	
III ANNO	
15. Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare	<i>Fisica, Modelli Matematici per le Tecnologie Alimentari</i>
16. Analisi Chimiche degli Alimenti	<i>Chimica Analitica, Operazioni Unitarie</i>
17. Microbiologia degli Alimenti	<i>Microbiologia e Genetica dei Microrganismi</i>
18. Igiene degli Alimenti	<i>Microbiologia e Genetica dei Microrganismi</i>
19. Processi della Tecnologia Alimentare	<i>Chimica Organica e Biochimica Agraria, Operazioni Unitarie</i>
20. Produzioni Animali	<i>Chimica Organica e Biochimica Agraria</i>
21. Economia e Marketing Agro-Alimentare A scelta dello studente (anticipabile)	

PROPEDEUTICITÀ
CONSIGLIATE

Processi della Tecnologia Alimentare