



uniss
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI

CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

Curriculum Viticoltura ed Enologia
Sede di Oristano - Dipartimento di Agraria

VITICOLTURA
ED ENOLOGIA

TVEA

PIANO DI STUDI 2020/2021

I ANNO	PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE	PROPEDEUTICITÀ CONSIGLIATE
1. Modelli Matematici per le Tecnologie Alimentari		
2. Fisica		
3. Chimica Generale e Inorganica		
4. Chimica Organica e Biochimica Agraria		<i>Chimica Generale e Inorganica</i>
5. Biologia Vegetale		
6. Inglese I		
7. Inglese II	<i>Inglese I</i>	
8. Legislazione Vitivinicola		
II ANNO		
9. Chimica del Suolo	<i>Chimica Generale e Inorganica, Chimica Organica e Biochimica</i>	
9. Enologia I	<i>Chimica Organica e Biochimica Agraria</i>	<i>Chimica Enologica e Analisi di Laboratorio</i>
10. Chimica Enologica e Analisi di Laboratorio	<i>Chimica Generale e Inorganica, Chimica Organica e Biochimica Agraria</i>	
11. Meccanizzazione Viticola e Impiantistica Enologica		
12. Microbiologia generale	<i>Chimica Organica e Biochimica Agraria</i>	
13. Chimica Analitica	<i>Chimica Generale e Inorganica, Chimica Organica e Biochimica Agraria</i>	
14. Istituzioni di Viticoltura	<i>Biologia Vegetale</i>	
15. Tecniche Viticole	<i>Istituzioni di viticoltura e miglioramento genetico</i>	
A scelta dello studente (anticipabile)		
III ANNO		
17. Enologia II	<i>Enologia I</i>	
18. Microbiologia Enologica	<i>Microbiologia Generale</i>	
19. Patologia Viticola		
20. Entomologia Viticola	<i>Istituzioni di viticoltura e miglioramento genetico</i>	
16. Economia e Marketing Agro-Alimentare		