



**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  
2019/2020

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		
5. Biologia Vegetale		
6. Inglese I		
7. Inglese II	<i>Inglese I</i>	
8. Legislazione Alimentare Altre attività		
<b>II ANNO</b>		
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>	<i>Chimica Generale e Inorganica</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		
<b>III ANNO</b>		
15. Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare		
16. Analisi Chimiche degli Alimenti	<i>Chimica Analitica, Operazioni Unitarie</i>	<i>Processi della Tecnologia Alimentare</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)		