



**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  
2019/2020**

<b>I ANNO</b>	<b>PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE</b>	<b>PROPEDEUTICITÀ CONSIGLIATE</b>
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 Vitivinicola Altre attività		
<b>II ANNO</b>		
9. Chimica del Suolo	<i>Chimica Generale e Inorganica, Chimica Organica e Biochimica Agraria</i>	
10. Enologia I	<i>Chimica Organica e Biochimica Agraria</i>	<i>Chimica Enologica e Analisi di Laboratorio</i>
11. Chimica Enologica e Analisi di Laboratorio	<i>Chimica Generale e Inorganica, Chimica Organica e Biochimica Agraria</i>	
12. Meccanizzazione Viticola e Impiantistica Enologica - Meccanizzazione Viticola - Impiantistica		
13. Microbiologia generale	<i>Chimica Organica e Biochimica Agraria</i>	<i>Biologia Vegetale</i>
14. Chimica Analitica	<i>Chimica Generale e Inorganica, Chimica Organica e Biochimica Agraria</i>	
15. Istituzioni di Viticoltura	<i>Biologia Vegetale</i>	
16. Tecniche Viticole	<i>Istituzioni di Viticoltura</i>	
<b>III ANNO</b>		
17. Enologia II	<i>Enologia I</i>	
18. Microbiologia Enologica	<i>Microbiologia Generale</i>	
19. Patologia Viticola		
20. Entomologia Viticola	<i>Istituzioni di Viticoltura</i>	
21. Economia e Marketing Agro-Alimentare		
A scelta dello studente (anticipabile)		