



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
2021/2022

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 Alimentare		
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 A scelta dello studente		
III ANNO		
15. Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare		
16. Analisi Chimiche degli Alimenti	<i>Chimica Analitica, 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 Generale e Inorganica, Chimica Organica e Biochimica Agraria, Microbiologia e Genetica dei Microrganismi, Operazioni Unitarie</i>	
20. Produzioni Animali	<i>Chimica Organica e Biochimica Agraria</i>	
21. Economia e Marketing Agro-Alimentare		