



A.D. MDLXII

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 2015/2016

I ANNO

1. Modelli Matematici per le Tecnologie Alimentari
2. Fisica
3. Chimica Generale e Inorganica
4. Chimica Organica e Biochimica Agraria
5. Biologia Vegetale
6. Economia e Marketing Agro-Alimentare
7. Inglese I

II ANNO

8. Fisica Tecnica Industriale *Fisica, Modelli Matematici per le Tecnologie Alimentari*
9. Operazioni Unitarie *Fisica, Modelli Matematici per le Tecnologie Alimentari*
10. Microbiologia e Genetica dei Microrganismi *Chimica Organica e Biochimica Agraria*
11. Produzioni Vegetali
Modulo: Produzioni Vegetali I
Modulo: Produzioni Vegetali II *Biologia Vegetale*
12. Chimica Analitica *Chimica Generale e Inorganica*
13. Difesa delle Derrate Alimentari
14. Inglese II *Inglese I*

III ANNO

15. Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare *Fisica, Modelli Matematici per le Tecnologie Alimentari*
16. Analisi Chimiche degli Alimenti *Chimica Analitica*
17. Microbiologia degli Alimenti *Microbiologia e Genetica dei Microrganismi*
18. Igiene degli Alimenti *Microbiologia e Genetica dei Microrganismi*
19. Processi della Tecnologia Alimentare *Chimica Organica e Biochimica Agraria, Operazioni Unitarie*
20. Produzioni Animali *Chimica Organica e Biochimica Agraria*
21. Edifici per l'Industria Agro-Alimentare
A scelta dello studente *Fisica, Modelli Matematici per le Tecnologie Alimentari*

PROPEDEUTICITÀ CONSIGLIATE

Chimica Organica e Biochimica Agraria

Chimica Organica e Biochimica Agraria – Operazioni Unitarie