



**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  
2016/2017**

### 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

### PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE

**PROPEDEUTICITÀ  
CONSIGLIATE**

### II ANNO

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

### III ANNO

15. Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare	<i>Fisica, Modelli Matematici per le Tecnologie Alimentari</i>
16. Analisi Chimiche degli Alimenti	<i>Chimica Analitica, Operazioni Unitarie</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. Edifici per l'Industria Agro-Alimentare	<i>Fisica, Modelli Matematici per le Tecnologie Alimentari</i>

*Processi della Tecnologia Alimentare*

A scelta dello studente