



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 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. Chimica del Suolo	<i>Chimica Generale e Inorganica, Chimica Organica e Biochimica Agraria</i>
9. Enologia I	<i>Chimica Organica e Biochimica Agraria</i>
10. Chimica Enologica e Analisi di Laboratorio	<i>Chimica Generale e Inorganica, Chimica Organica e Biochimica Agraria</i>
11. Meccanizzazione Viticola e Impiantistica Enologica	<i>Fisica, Modelli Matematici per le Tecnologie Alimentari</i>
12. Microbiologia generale	<i>Chimica Organica e Biochimica Agraria</i>
13. Chimica Analitica	<i>Chimica Generale e Inorganica, Chimica Organica e Biochimica Agraria</i>
14. Istituzioni di Viticoltura	<i>Biologia Vegetale</i>
15. Inglese II	<i>Inglese I</i>

*Chimica Enologica e
Analisi di Laboratorio*

III ANNO

17. Tecniche Viticole	<i>Istituzioni di Viticoltura</i>
18. Enologia II	<i>Enologia I</i>
19. Microbiologia Enologica	<i>Microbiologia Generale</i>
20. Patologia Viticola	
21. Entomologia Viticola	<i>Istituzioni di Viticoltura</i>
16. Edifici per l'Industria Enologica	<i>Fisica, Modelli Matematici per le Tecnologie Alimentari</i>

A scelta dello studente