



**PIANO DI STUDI
2017/2018**

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		
5. Biologia Vegetale		
6. Economia e Marketing Agro-Alimentare		
7. Inglese I Altre attività		
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>	<i>Chimica Enologica e Analisi di Laboratorio</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>	
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 (anticipabile)		