



A.D. MDLXII

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 2014/2015

#### 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

#### II ANNO

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

#### 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	<i>Istituzioni di Viticoltura</i>
21. Entomologia Viticola	<i>Istituzioni di Viticoltura</i>
16. Edifici per l'Industria Enologica	
A scelta dello studente	