



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 2015/2016

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		
II ANNO		
8. Chimica del Suolo	<i>Chimica Organica e Biochimica Agraria</i>	<i>Chimica Generale e Inorganica</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 Organica e Biochimica Agraria</i>	<i>Chimica Generale e Inorganica</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</i>	<i>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		<i>Istituzioni di Viticoltura</i>
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		