



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
2018/2019**

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. Inglese I

7. Inglese II

Inglese I

8. Legislazione Vitivinicola
Altre attività

II ANNO

9. Chimica del Suolo

Chimica Generale e Inorganica, Chimica Organica e Biochimica Agraria

9. Enologia I

Chimica Organica e Biochimica Agraria

10. Chimica Enologica e Analisi di Laboratorio

Chimica Generale e Inorganica, Chimica Organica e Biochimica Agraria

11. Meccanizzazione Viticola e Impiantistica Enologica

Fisica, Modelli Matematici per le Tecnologie Alimentari

12. Microbiologia generale

Chimica Organica e Biochimica Agraria

13. Chimica Analitica

Chimica Generale e Inorganica, Chimica Organica e Biochimica Agraria

14. Istituzioni di Viticoltura

Biologia Vegetale

15. Tecniche Viticole

Istituzioni di Viticoltura

III ANNO

17. Enologia II

Enologia I

18. Microbiologia Enologica

Microbiologia Generale

19. Patologia Viticola

20. Entomologia Viticola

Istituzioni di Viticoltura

16. Economia e Marketing Agro-Alimentare

A scelta dello studente (anticipabile)

PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE

PROPEDEUTICITÀ CONSIGLIATE

*Chimica Enologica e
Analisi di Laboratorio*