



uniss
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI

CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

Curriculum in Tecnologie Alimentari
Sede di Oristano - Dipartimento di Agraria

TECNOLOGIE
ALIMENTARI

TVEA

PIANO DI STUDI 2019/2020

	I ANNO	CFU	SSD
	1. Modelli Matematici per le Tecnologie Alimentari	8	MAT 05
	2. Fisica	6	FIS 07
	3. Chimica Generale e Inorganica	8	CHIM 03
	4. Chimica Organica e Biochimica Agraria	9	AGR 13
	5. Biologia Vegetale	8	BIO 02
	6. Legislazione Alimentare	5	IUS 03
	7. Inglese I	5	L-LIN 12
	8. Inglese II	5	L-LIN 12
	Altre attività	3	
	II ANNO		
	9. Fisica Tecnica Industriale	6	ING-IND 10
	10. Operazioni Unitarie	6	AGR 15
	11. Microbiologia e Genetica dei Microrganismi	7	AGR 16
	12. Produzioni Vegetali	10	AGR 02-AGR 03
	Modulo: Produzioni Vegetali I	5	AGR 02
	Modulo: Produzioni Vegetali II	5	AGR 03
	13. Chimica Analitica	6	CHIM 01
	14. Entomologia Merceologica e Micotossine	11	AGR 11-AGR 12
	Modulo: Entomologia Merceologica	8	AGR 11
	Modulo: Micotossine	3	AGR 12
	III ANNO		
	15. Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare	6	AGR 09
	16. Analisi Chimiche degli Alimenti	6	AGR 15
	17. Microbiologia degli Alimenti	6	AGR 16
	18. Igiene degli Alimenti	6	AGR 16
	19. Processi della Tecnologia Alimentare	8	AGR 15
	20. Produzioni Animali	6	AGR 19
	21. Economia e Marketing Agro-Alimentare	8	AGR 01
	A scelta dello studente (anticipabile)	12	
	TIROCINIO PRATICO-APPLICATIVO	14	
	PROVA FINALE	5	
	Totale CFU	180	