



**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  
2025/2026

I ANNO	PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE	PROPEDEUTICITÀ CONSIGLIATE
1. Matematica ed Elementi di Statistica		
2. Fisica		
3. Chimica Generale e Inorganica		
4. Chimica Organica e Biochimica Agraria		<i>Chimica Generale e Inorganica</i>
5. Biologia Vegetale		
6. Inglese I		
7. Inglese II	<i>Inglese I</i>	
8. Legislazione Alimentare		
9. Produzioni Animali		
<b>II ANNO</b>		
10. Fisica Tecnica Industriale	<i>Fisica, Matematica ed Elementi di Statistica</i>	
11. Operazioni Unitarie	<i>Fisica, Matematica ed Elementi di Statistica</i>	
12. Microbiologia e Genetica dei Microrganismi	<i>Chimica Organica e Biochimica Agraria</i>	
13. Produzioni Vegetali	<i>Biologia Vegetale</i>	
14. Chimica Analitica	<i>Chimica Generale e Inorganica</i>	
15. Entomologia Merceologica e Micotossine		
A scelta dello studente		
<b>III ANNO</b>		
16. Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare		
17. Analisi Chimiche degli Alimenti	<i>Chimica Analitica, Processi della Tecnologia Alimentare</i>	
18. Microbiologia degli Alimenti	<i>Microbiologia e Genetica dei Microrganismi</i>	
19. Igiene degli Alimenti	<i>Microbiologia e Genetica dei Microrganismi</i>	
20. Processi della Tecnologia Alimentare	<i>Chimica Generale e Inorganica, Chimica Organica e Biochimica Agraria, Microbiologia e Genetica dei Microrganismi, Operazioni Unitarie</i>	
21. Economia e Politica Agro Alimentare		