

CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

Curriculum in Tecnologie Alimentari Sede di Oristano - Dipartimento di Agraria



PIANO DI STUDI 2015/2016

I ANNO		PROPEDEUTICITÁ OBBLIGATORIE	PROPEDEUTICITÁ CONSIGLIATE
1. 2. 3. 4. 5. 6.	Modelli Matematici per le Tecnologie Alimentari Fisica Chimica Generale e Inorganica Chimica Organica e Biochimica Agraria Biologia Vegetale Economia e Marketing Agro- Alimentare Inglese I		CONSIGLIATE
II A	INNO		
8.	Fisica Tecnica Industriale	Fisica, Modelli Matematici per le Tecnologie Alimentari	
9.	Operazioni Unitarie	Fisica, Modelli Matematici per le Tecnologie Alimentari	
10.	Microbiologia e Genetica dei Microrganismi	Chimica Organica e Biochimica Agraria	
11.	Produzioni Vegetali Modulo: Produzioni Vegetali I Modulo: Produzioni Vegetali II	Biologia Vegetale	
12.	Chimica Analitica	Chimica Generale e Inorganica	Chimica Organica e Biochimica Agraria
13.	Difesa delle Derrate Alimentari		
14.	Inglese II	Inglese I	
Ш	ANNO		
	Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare	Fisica, Modelli Matematici per le Tecnologie Alimentari	
16.	Analisi Chimiche degli Alimenti	Chimica Analitica	Chimica Organica e Biochimica Agraria – Operazioni Unitarie
17.	Microbiologia degli Alimenti	Microbiologia e Genetica dei Microrganismi	
	Igiene degli Alimenti	Microbiologia e Genetica dei Microrganismi	
	Processi della Tecnologia	Chimica Organica e Biochimica Agraria,	
	Alimentare	Operazioni Unitarie	
	Produzioni Animali	Chimica Organica e Biochimica Agraria	
21.	Edifici per l'Industria Agro-	Fisica, Modelli Matematici per le Tecnologie	
	Alimentare	Alimentari	



Tutor: 0783.775529; email: tutor.agraria@consorziouno.it