

Corso di laurea in Scienza e cultura del cibo

TAF		Ambiti disciplinari		Attività formative				
Denominazione	Tip.	N.	Denominazione	Insegnamento o Modulo	SSD	CFU		
base	a	1	SCIENZE MATEMATICHE, STATISTICHE E CHIMICHE	Statistiche economiche del comparto agroalimentare e della ristorazione	SECS-S/01	6		
				Struttura e trasformazioni della materia	CHIM/03	6		
				Totale ambito		12		
		2	SCIENZE DEL TERRITORIO E DELLA MEMORIA	Geografia e biodiversità dei paesaggi e dei prodotti agroalimentari I	M-GGR/01	5		
				Antropologia del cibo	M-DEA/01	6		
				Totale ambito		11		
		3	SCIENZE DELLA BIODIVERSITA'	Geografia e biodiversità dei paesaggi e dei prodotti agroalimentari II	BIO/03	5		
				Ecologia e sostenibilità delle risorse alimentari	BIO/07	6		
				Totale ambito		11		
		Totale attività di base						34
caratterizzanti	b	1	SCIENZE DELLE PRODUZIONI E DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI	Filiere di produzioni vegetali sostenibili	AGR/03	8		
				Tecnologie alimentari	AGR/15	8		
				Filiere di produzioni animali sostenibili	AGR/19	8		
				Sicurezza alimentare	AGR/16	6		
				Totale ambito		30		
		2	SCIENZE STORICHE, FILOSOFICHE E LINGUISTICHE	Scrittura e narrazione sul cibo	L-LIN/01	6		
				Storia dell'alimentazione	M-STO/01	6		
		Totale ambito		12				
		3	SCIENZE ARTISTICHE DELLA COMUNICAZIONE E DEL DESIGN	Laboratorio di comunicazione del cibo	L-ART/06	6		
				Totale ambito		6		
		4	SCIENZE ECONOMICO-GIURIDICHE SCIENZE SOCIO-POLITICHE	Laboratorio di innovazione aziendale strategica	SECS-P/07	6		
				Economia e Marketing II	SECS-P/08	6		
				Diritto agroalimentare	IUS/03	6		
		Totale ambito		18				
		5	SCIENZE BIOMEDICHE, PSICOLOGICHE E DELLA NUTRIZIONE	Fisiologia della nutrizione e dietetica	MED/49	6		
				Totale ambito		6		
		Totale attività caratterizzanti						72
		affini e integrative	c	1		Economia e Marketing I	AGR/01	6
						Valutazione sensoriale degli alimenti	AGR/15	6
						Reti di fornitura e distribuzione del settore agroalimentare e della ristorazione	ING-IND/35	6
<i>UN INSEGNAMENTO A SCELTA FRA</i>								
Laboratorio di cultura visuale del cibo	L-ART/02					6		
Scenari ed evoluzioni nel mondo del cibo	AGR/15					6		
Tecnologie digitali per il cibo e la ristorazione	INF/01					6		
Conduzione dei sistemi di ristorazione collettiva	AGR/16					6		
Composizione e qualità degli alimenti	CHIM/10					6		
Totale affini e integrative						24		
a scelta studente	d					12		
Totale a scelta studente						12		
prova finale e lingua straniera	e	1	Prova finale			4		
		2	Prova conoscenza lingua inglese			6		
Totale prova finale e lingua straniera						10		
ulteriori attività formative (art.10, comma 5, lettera d)	f	1	Informatica di base			3		
		2	Soft skills			4		
		3	Tirocinio			21		
Totale altre attività formative						28		
TOTALE GENERALE						180		