

## Corso di laurea in Scienza e cultura del cibo

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