

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

