

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		
				<b>Totale ambito</b>		<b>12</b>		
		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		
				Antropologia del cibo	M-DEA/01	6		
				<b>Totale ambito</b>		<b>11</b>		
		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		
				Ecologia e sostenibilità delle risorse alimentari	BIO/07	6		
				<b>Totale ambito</b>		<b>11</b>		
		<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
Tecnologie alimentari	AGR/15					8		
Filiere di produzioni animali sostenibili	AGR/19					8		
Sicurezza alimentare	AGR/16					6		
<b>Totale ambito</b>						<b>30</b>		
2	SCIENZE STORICHE, FILOSOFICHE E LINGUISTICHE			Scrittura e narrazione sul cibo	L-LIN/01	6		
				Storia dell'alimentazione	M-STO/01	6		
<b>Totale ambito</b>						<b>12</b>		
3	SCIENZE ARTISTICHE DELLA COMUNICAZIONE E DEL DESIGN			Laboratorio di comunicazione del cibo	L-ART/06	6		
<b>Totale ambito</b>						<b>6</b>		
4	SCIENZE ECONOMICO-GIURIDICHE SCIENZE SOCIO-POLITICHE			Laboratorio di innovazione aziendale strategica	SECS-P/07	6		
				Economia e Marketing - modulo Economia e Marketing II	SECS-P/08	6		
				Diritto agroalimentare	IUS/03	6		
<b>Totale ambito</b>						<b>18</b>		
5	SCIENZE BIOMEDICHE, PSICOLOGICHE E DELLA NUTRIZIONE			Fisiologia della nutrizione e dietetica	MED/49	6		
<b>Totale ambito</b>						<b>6</b>		
<b>Totale attività caratterizzanti</b>						<b>72</b>		
affini e integrative	c	1		Economia e Marketing - modulo 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
<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
		2	Lingua inglese		6
<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
		2	Soft skills		4
		3	Tirocinio		21
<b>Totale altre attività formative</b>					<b>28</b>
<b>TOTALE GENERALE</b>					<b>180</b>