

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 - modulo 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 - modulo 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
						Principi di trasformazione e conservazione degli alimenti	AGR/15	8
Filiere di produzioni animali sostenibili	AGR/19					8		
Sicurezza alimentare	AGR/16					6		
Totale ambito						30		
2	SCIENZE STORICHE, FILOSOFICHE E			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 - modulo 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 - 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 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 di conoscenza lingua inglese livello B1		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		