
INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE CFU S.S.D. SEMESTRE

1° anno

Chimica generale ed inorganica	7	CHIM/03	1
Introduzione alle tecnologie alimentari	1	-	1
Matematica e metodi statistici			
- <i>Modulo Matematica</i>	6	MAT/05	1
- <i>Modulo Metodi statistici</i>	3	SECS-S/02	1
Biologia vegetale	6	BIO/01	1
Microbiologia generale e immunologia	7	AGR/16	2
Fisica con laboratorio	6	FIS/08	2
Produzione animale			
- <i>Modulo Produzione animale</i>	6	AGR/18	2
- <i>Modulo Ispezione delle carni</i>	3	VET/04	2

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE CFU S.S.D. SEMESTRE

2° anno

Chimica fisica	5	CHIM/02	1
Fisica tecnica e macchine e impianti per l'industria alimentare			
- <i>Modulo Fisica tecnica</i>	5	ING-IND/10	1
- <i>Modulo Macchine e impianti per l'industria alimentare</i>	4	AGR/09	1
Chimica analitica	12	CHIM/01	1-2
Chimica organica	11	CHIM/06	1-2
Biochimica e fisiologia post-raccolta			
- <i>Modulo Biochimica</i>	6	BIO/10	2
- <i>Modulo Fisiologia post-raccolta</i>	3	AGR/03	2
Microbiologia degli alimenti	8	AGR/16	2

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE CFU S.S.D. SEMESTRE

3° anno

Chimica degli alimenti e principi di analisi chimica	6	CHIM/10	2
Operazioni unitarie	6	AGR/15	1

Proprietà degli alimenti			
- Modulo Proprietà chimiche e fisiche degli alimenti	3	AGR/15	1
- Modulo Proprietà sensoriali degli alimenti	2	AGR/15	1
Processi della tecnologia alimentare			
- Modulo Detergenza e sanificazione degli impianti	3	AGR/15	1
- Modulo Filiere e confezionamento	8	AGR/15	2
Economia, marketing e legislazione			
- Modulo Legislazione alimentare	2	IUS/03	1
- Modulo Economia e marketing	8	AGR/01	2

Lo studente dovrà scegliere insegnamenti per un totale di almeno 7 CFU a scelta programmata tra:

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATA	CFU	S.S.D	SEMESTRE
Tecnologia della birra	4	AGR/15	1
Depurazione microbiologica dei reflui e residui alimentari	4	AGR/16	1
Tecnologia della pasta e dei prodotti da forno	3	AGR/15	1
Tecnologia degli oli e dei grassi	3	AGR/15	1
Enologia	3	AGR/15	1
Chimica analitica dei processi industriali	2	CHIM/01	1
Genetica dei microrganismi	4	AGR/16	1
Difesa delle derrate alimentari	4	AGR/11	1
Tecnologia dei prodotti di origine animale	3	AGR/15	1
Tecnologia lattiero casearia	4	AGR/15	2
Tecnologia delle bevande alcoliche	3	AGR/15	1
Tecnologia dei prodotti di origine vegetale	3	AGR/15	2
Controllo e gestione della qualità nella ristorazione collettiva	2	AGR/16	1
Biotechnologia dei microrganismi	4	AGR/16	2
Microbiologia lattiero casearia	3	AGR/16	2
Chemimetria	2	CHIM/01	2
Principi di nutrizione umana	2	AGR/18	2

Per informazioni e assistenza, gli studenti si possono rivolgere al servizio di tutorato: tutor.stal@uniud.it.

N.B. La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta indicati in Guida. L'indicazione dei semestri potrebbe subire variazioni.

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Informatica di base	3
Prova di conoscenza della lingua inglese (*)	6
Insegnamenti a scelta programmata (**)	7
Insegnamenti a scelta autonoma	12
Tirocinio	9
Prova finale	6

(*) Consigliata al 1° anno

(**) Lo studente dovrà scegliere insegnamenti per un totale di almeno 7 CFU