

# CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

## SEDE

UDINE

## CREDITI

180

## CLASSE

L-26 SCIENZE  
E TECNOLOGIE  
ALIMENTARI

## DURATA

3 ANNI

## ACCESSO

LIBERO

## CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Ai fini dell'inserimento e del regolare progresso nel corso di studio si richiede un'adeguata preparazione verificata mediante un test di valutazione della preparazione iniziale costituito da:

- soluzione di 50 quesiti a risposta multipla;
- conoscenze di base di biologia, chimica, matematica e fisica;
- logica e comprensione verbale.



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE  
hic sunt futura



## DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

via delle Scienze 206  
Udine  
T 0432 558546  
didattica.di4a@uniud.it

## UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

via Gemona 92, Udine  
T. 0432 556215  
cort@uniud.it

## UNIUD SOCIAL



\_facebook/uniud  
\_Gruppo Help!



\_@universitadiudine  
\_@tutoruniud



\_Orientamento UNIUD

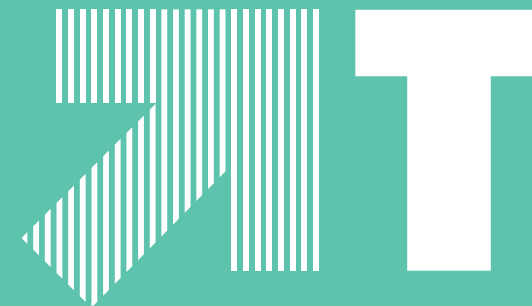


\_+39 3357794143



[www.uniud.it](http://www.uniud.it)

DIPARTIMENTO  
DI SCIENZE  
AGROALIMENTARI,  
AMBIENTALI E ANIMALI  
2020.2021



# SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI CORSO DI LAUREA

UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE  
hic sunt futura



Il corso prepara alla professione di tecnico dei prodotti alimentari, responsabile degli acquisti, tecnico del marketing, insegnante nella formazione professionale. Tale figura è infatti in grado di svolgere compiti tecnici e di supporto negli ambiti della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione, nonché in quello inerente il controllo e la sicurezza degli alimenti.

## PIANO DI STUDI

### 1° ANNO

#### **INSEGNAMENTI**      **CFU**

Chimica generale ed inorganica (CHIM/03) 7

Matematica e metodi statistici  
- Modulo Matematica (MAT/05) 6  
- Modulo Metodi statistici (SECS-S/02) 4

Microbiologia generale e immunologia (AGR/16) 7

Fisica con laboratorio (FIS/08) 6

Produzioni primarie  
- Modulo Produzione animale (AGR/18) 6  
- Modulo Biologia dei vegetali di interesse alimentare (BIO/01) 6

Strumenti per la ricerca bibliografica 1

### 2° ANNO

#### **INSEGNAMENTI**      **CFU**

Chimica fisica e fisica tecnica  
- Modulo Chimica fisica (CHIM/02) 5  
- Modulo Fisica tecnica (ING-IND/10) 5

Chimica analitica (CHIM/01) 10

Chimica organica (CHIM/06) 11

Biochimica (BIO/10) 6

Microbiologia degli alimenti (AGR/16) 8

Economia, marketing e legislazione  
- Modulo Legislazione alimentare (IUS/03) 2  
- Modulo Economia e marketing (AGR/01) 8

### 3° ANNO

#### **INSEGNAMENTI**      **CFU**

Operazioni unitarie (AGR/15) 7

Principi di tecnologia alimentare (AGR/15)  
- Modulo Principi di tecnologia alimentare 6  
- Modulo Materiali e sistemi di confezionamento 5

Macchine e impianti per l'industria alimentare e interventi di sanificazione  
- Modulo Detergenza e disinfezione degli impianti (AGR/15) 4  
- Modulo Macchine e impianti per l'industria alimentare (AGR/09) 5

Operazioni post produzione primaria  
- Modulo Fisiologia post raccolta (AGR/03) 4  
- Modulo Ispezione delle carni (VET/04) 4

Chimica degli alimenti e principi di analisi chimica (CHIM/10) 6

### **ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE**

Informatica di base 3

Prova di conoscenza della lingua inglese - livello B1+ 6

Insegnamenti a scelta programmata\* 9

Insegnamenti a scelta autonoma 12

Tirocinio 6

Prova finale 5

\* Insegnamenti a scelta programmata  
Lo studente dovrà scegliere insegnamenti per 9 CFU a scelta programmata tra:

- Tecnologia della birra (AGR/15) 4  
- Depurazione microbiologica dei reflui e residui alimentari (AGR/16) 4  
- Tecnologia della pasta e dei prodotti da forno (AGR/15) 4  
- Controllo e gestione della qualità nella ristorazione collettiva (AGR/16) 3  
- Tecnologia delle bevande alcoliche (AGR/15) 4  
- Enologia (AGR/15) 4  
- Chimica analitica dei processi industriali (CHIM/01) 4  
- Genetica dei microrganismi (AGR/16) 4  
- Difesa delle derrate alimentari (AGR/11) 4  
- Tecnologia dei prodotti di origine animale (AGR/15) 4  
- Tecnologia lattiero casearia (AGR/15) 4  
- Tecnologia degli oli e dei grassi (AGR/15) 3  
- Tecnologia dei prodotti di origine vegetale (AGR/15) 3  
- Biotecnologia dei microrganismi (AGR/16) 4  
- Microbiologia lattiero casearia (AGR/16) 4  
- Chemiometria (CHIM/01) 3  
- Principi di nutrizione umana (AGR/18) 3

### Propedeuticità

Gli studenti dovranno sostenere gli esami rispettando le seguenti propedeuticità:

- per sostenere l'esame di Chimica organica: aver sostenuto l'esame di Chimica Generale e Inorganica

- per sostenere l'esame di Chimica fisica e fisica tecnica: aver sostenuto l'esame di Fisica con laboratorio

- per sostenere l'esame di Chimica analitica: aver sostenuto l' esame di Chimica Generale e Inorganica

- per sostenere l'esame di Biochimica: aver sostenuto l'esame di Chimica Generale e Inorganica

- per sostenere l'esame di Microbiologia degli alimenti: aver sostenuto l'esame di Microbiologia Generale e Immunologia

- per sostenere l'esame di Economia, Marketing e Legislazione: aver sostenuto l'esame di Matematica e Metodi statistici

- per sostenere l'esame di Chimica degli Alimenti e Principi di Analisi Chimica: aver sostenuto gli esami di Chimica organica e di Chimica Analitica

- per sostenere l'esame di Operazioni Unitarie: aver sostenuto l'esame di Chimica fisica e fisica tecnica

- per sostenere l'esame di Principi di tecnologia alimentare: aver sostenuto gli esami di Chimica generale ed inorganica e Chimica organica

- per sostenere l'esame di Operazioni post produzioni primarie aver sostenuto l'esame di Operazioni primarie.

N.B: La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta programmata indicati in Guida