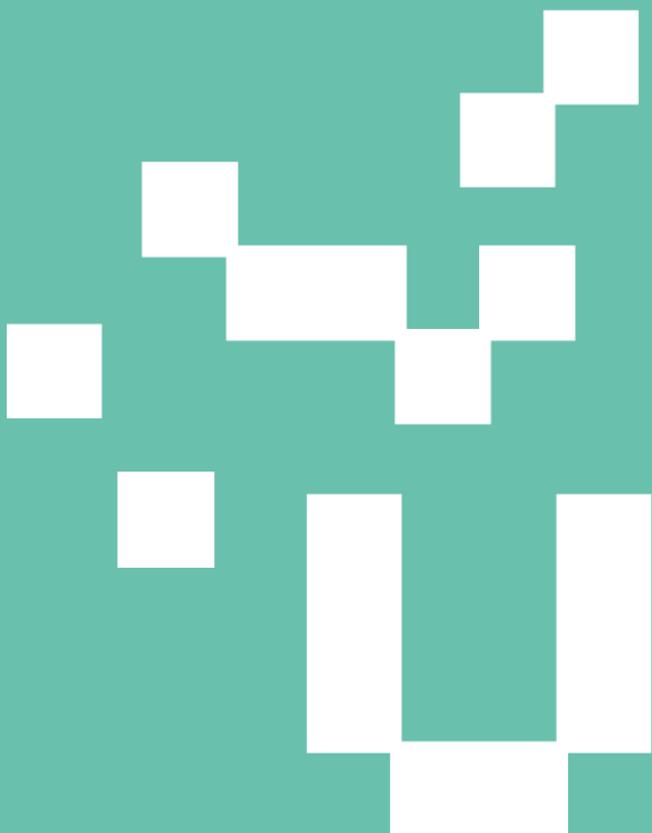


**CORSO
DI LAUREA
SCIENZE
E TECNOLOGIE
ALIMENTARI
24—25**



**UNI
UD**



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. Alla fine dei tre anni è possibile accedere al corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e ad altre Lauree magistrali negli ambiti della nutrizione e dell'economia agroalimentare.

CORSO DI LAUREA SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

SEDE

UDINE

DURATA

3 ANNI

CREDITI

180

ACCESSO

LIBERO

CLASSE

L-26 SCIENZE
E TECNOLOGIE
ALIMENTARI

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 quesiti a risposta multipla nelle aree di biologia, chimica, matematica, logica e comprensione verbale.

PIANO DI STUDI

1° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Chimica generale ed inorganica (CHIM/03)	6
Matematica e metodi statistici	
• Modulo Matematica (MAT/05)	6
• Modulo Metodi statistici (SECS-S/02)	4
Microbiologia generale (AGR/16)	6
Fisica con laboratorio (FIS/08)	6
Produzioni primarie	
• Modulo Produzione animale (AGR/18)	6
• Modulo Produzioni vegetali (BIO/01)	6
Economia, marketing e legislazione	
• Modulo Elementi di diritto alimentare (IUS/03)	3
• Modulo Economia e marketing (AGR/01)	8
Insegnamenti a scelta autonoma **	6
Informatica di base	3
Prova di conoscenza della lingua inglese – livello B1+	5

2° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Chimica fisica e fisica tecnica	
• Modulo Chimica fisica (CHIM/02)	5
• Modulo Fisica tecnica (ING-IND/10)	6
Chimica analitica (CHIM/01)	8
Chimica organica con laboratorio (CHIM/06)	9
Biochimica (BIO/10)	6
Microbiologia degli alimenti (AGR/16)	8

INSEGNAMENTI **CFU**

Principi di tecnologia alimentare	
• Modulo Principi di tecnologia alimentare (AGR/15)	6
• Modulo Materiali e sistemi di confezionamento (AGR/15)	4
Operazioni post produzione primaria	
• Modulo Fisiologia post raccolta (AGR/03)	4
• Modulo Prodotti di origine animale (AGR/15)	4

3° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Operazioni unitarie (AGR/15)	7
Macchine e impianti per l'industria alimentare e interventi di sanificazione	
• Modulo Detergenza e disinfezione degli impianti (AGR/16)	4
• Modulo Macchine e impianti per l'industria alimentare (AGR/09)	5
Chimica degli alimenti e principi di analisi chimica (CHIM/10)	6
Filiere produttive, igiene HACCP	
• Modulo Filiere produttive (AGR/15)	5
• Modulo Igiene e HACCP (AGR/16)	3
Strumenti per la ricerca bibliografica	1
Insegnamenti a scelta programmata *	7
Insegnamenti a scelta autonoma**	6
Tirocinio	6
Prova finale	5

*

Lo studente dovrà scegliere insegnamenti per 7 CFU tra le seguenti attività a scelta programmata:

	CFU
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
Sensori e dispositivi analitici sostenibili (CHIM/01)	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 grassi (AGR/15)	3
Tecnologia dei prodotti di origine vegetale (AGR/15)	3
Microbiologia lattiero casearia (AGR/16)	4
Principi di nutrizione umana (MED/49)	3
Micotossine e biocontaminanti (AGR/12)	4

**

Gli insegnamenti a scelta autonoma possono essere individuati tra quelli a scelta programmata oppure, previa autorizzazione, tra gli altri insegnamenti attivati nell'Università di Udine. In quest'ultimo caso la scelta dovrà essere coerente con gli obiettivi formativi del corso di studio.

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

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 ed 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 ed Inorganica

Per sostenere l'esame di Biochimica: aver sostenuto l'esame di Chimica Generale ed Inorganica

Per sostenere l'esame di Microbiologia degli alimenti: aver sostenuto l'esame di Microbiologia Generale

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 l'esame di Chimica generale ed Inorganica

Per sostenere l'esame di Operazioni post produzioni primarie: aver sostenuto l'esame di Produzioni primarie.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

HIC SUNT FUTURA



FONDAZIONE
FRIULI

DI4A

DIPARTIMENTO
DI SCIENZE AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI
UNIVERSITÀ DEGLI
STUDI DI UDINE

Ufficio Orientamento e Tutorato

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

Segreteria studenti

via delle Scienze 206, Udine
t 0432 558380
segreteria.agraria@uniud.it

Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali

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

Uniud social

uniud.it/socialmedia



facebook/uniud
Gruppo Help!



@universitadiudine
@tutoruniud



Università di Udine



+39 335 7794143



@uniudine

UNIUD.IT