

Quadro degli insegnamenti e delle altre attività formative programmate per l'intero percorso di studi della coorte di riferimento

Corso di laurea in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - L 26

DM 270/2004, art. 12, comma 2, lettera a)

Tipologie attività		Ambiti disciplinari		Attività formative programmate					
Denominazione	Tip.	N.	Denominazione	Insegnamento o modulo	SSD	CFU			
base	a	1	<i>Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche</i>	Matematica e Metodi Statistici (mod. <i>Matematica</i>)	MAT/05	6			
				Fisica	FIS/08	6			
				Totale ambito		12			
				2	Chimico	Chimica Generale ed Inorganica	CHIM/03	7	
		Chimica Organica	CHIM/06			11			
		Chimica Fisica	CHIM/02			5			
		Totale ambito		23					
		3	Biologico	Biologia Vegetale	BIO/01	6			
				Biochimica e Fisiologia post raccolta (mod. <i>Biochimica</i>)	BIO/10	6			
		Totale ambito		12					
		Totale attività di base						47	
		caratterizzanti	b	1	Discipline della tecnologia alimentare	Operazioni Unitarie	AGR/15	6	
Processi della Tecnologia Alimentare (mod. <i>Filiere e Confezionamento</i>)	AGR/15					8			
Microbiologia Generale e Immunologia	AGR/16					7			
Microbiologia degli Alimenti	AGR/16					8			
Produzione Animale (mod. <i>Produzione Animale</i>)	AGR/18					6			
Totale ambito				35					
2	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti			Chimica Analitica	CHIM/01	12			
				Chimica degli Alimenti e Principi di Analisi Chimica	CHIM/10	6			
				Fisica Tecnica e Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare (mod. <i>Fisica Tecnica</i>)	ING-IND/10	5			
Totale ambito				23					
3	Discipline economiche			Economia, Marketing e Legislazione (mod. <i>Economia e Marketing</i>)	AGR/01	8			
Totale ambito				8					
Totale attività caratterizzanti						66			
affini e integrative	c	1		Biochimica e Fisiologia post raccolta (mod. <i>Fisiologia post raccolta</i>)	AGR/03	3			
				Matematica e Metodi Statistici (mod. <i>Metodi Statistici</i>)	SECS-S/02	3			
				Processi della Tecnologia Alimentare (mod. <i>Detergenza e Sanificazione degli Impianti</i>)	AGR/15	3			
				Produzione Animale (mod. <i>Ispezione delle carni</i>)	VET/04	3			
				Proprietà degli Alimenti (mod. <i>Proprietà Chimiche e Fisiche degli alimenti</i>)	AGR/15	3			
				Proprietà degli Alimenti (mod. <i>Proprietà Sensoriali degli alimenti</i>)	AGR/15	2			
				Economia, Marketing e Legislazione (mod. <i>Legislazione Alimentare</i>)	IUS/03	2			
				Fisica Tecnica e Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare (mod. <i>Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare</i>)	AGR/09	4			
				Due insegnamenti per 7 CFU a scelta programmata tra:					
				Tecnologia della Birra	AGR/15	4			
				Tecnologia dei Prodotti di Origine Vegetale	AGR/15	3			
				Depurazione Microbiologica dei Reflui e Residui Alimentari	AGR/16	4			
				Tecnologia della Pasta e dei Prodotti da Forno	AGR/15	3			
				Controllo e Gestione della Qualità nella Ristorazione Collettiva	AGR/16	2			
				Biotechnologia dei Microrganismi	AGR/16	4			
				Enologia	AGR/15	3			
				Chimica Analitica dei Processi Industriali	CHIM/01	2			
				Genetica dei Microrganismi	AGR/16	4			
				Microbiologia Lattiero-casearia	AGR/16	3			
				Chemiometria	CHIM/01	2			
				Difesa delle Derrate Alimentari	AGR/11	4			
				Tecnologia dei Prodotti di Origine Animale	AGR/15	3			
				Tecnologia Lattiero-casearia	AGR/15	4			
				Tecnologia degli Oli e grassi	AGR/15	3			
				Tecnologia delle Bevande Alcoliche	AGR/15	3			
				Principi di Nutrizione Umana	AGR/18	2			
				Totale affini e integrative					
a scelta studente	d					12			
Totale a scelta studente						12			
prova finale e lingua straniera.	e	1	Prova finale			6			
		2	Prova conoscenza lingua inglese			6			
Totale prova finale e lingua straniera						12			
ulteriori attività formative (art.10, comma	f	1	Informatica di base			3			
		2	Tirocinio			9			
		4	Altre conoscenze: Introduzione alle Tecnologie Alimentari			1			
Totale altre attività formative						13			
TOTALE GENERALE						180			