

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

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