

Allegato B1 - Anno Accademico a.a. 2018/2019
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				
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. Matematica)	MAT/05	6		
				Fisica con laboratorio	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	5	
					Biochimica e Fisiologia post raccolta (mod. Biochimica)	BIO/10	6	
					Totale ambito		11	
		Totale attività di base						46
caratterizzanti	b	1	Discipline della tecnologia alimentare	Operazioni Unitarie	AGR/15	7		
				Processi della Tecnologia Alimentare (mod. Filiere e Confezionamento)	AGR/15	7		
				Microbiologia Generale e Immunologia	AGR/16	7		
				Microbiologia degli Alimenti	AGR/16	8		
				Produzione Animale (mod. Produzione Animale)	AGR/18	6		
		Totale ambito						35
		2	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti		Chimica Analitica	CHIM/01	11	
					Chimica degli Alimenti e Principi di Analisi Chimica	CHIM/10	6	
					Fisica Tecnica e Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare (mod. Fisica Tecnica)	ING-IND/10	5	
					Totale ambito		22	
		3	Discipline economiche		Economia, Marketing e Legislazione (mod. Economia e Marketing)	AGR/01	8	
		Totale ambito						8
		Totale attività caratterizzanti						65
affini e integrative	c	1		Biochimica e Fisiologia post raccolta (Fisiologia post raccolta)	AGR/03	4		
				Matematica e Metodi Statistici (mod. Metodi Statistici)	SECS-S/02	4		
				Processi della Tecnologia Alimentare (mod. Detergenza e Sanificazione degli Impianti)	AGR/15	4		
				Produzione Animale (mod. Ispezione delle carni)	VET/04	4		
				Proprietà degli Alimenti (mod. Proprietà Chimiche e Fisiche degli alimenti)	AGR/15	4		

			Proprietà degli Alimenti (<i>mod. Proprietà Sensoriali degli alimenti</i>)	AGR/15	3
			Economia, Marketing e Legislazione (<i>mod. Legislazione Alimentare</i>)	IUS/03	2
			Fisica Tecnica e Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare (<i>mod. Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare</i>)	AGR/09	5
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	4
			Controllo e Gestione della Qualità nella Ristorazione Collettiva	AGR/16	3
			Biotecnologia dei Microrganismi	AGR/16	4
			Enologia	AGR/15	4
			Chimica Analitica dei Processi Industriali	CHIM/01	4
			Genetica dei Microrganismi	AGR/16	4
			Microbiologia Lattiero-casearia	AGR/16	4
			Chemimetria	CHIM/01	3
			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 delle Bevande Alcoliche	AGR/15	4
			Principi di Nutrizione Umana	AGR/18	2
			Tecnologie degli alimenti nervini	AGR/15	4
Totale affini e integrative					37
a scelta studente	d				12
Totale a scelta studente					12
prova finale e lingua	e	1	Prova finale		5
	e	2	Prova conoscenza lingua inglese		4
Totale prova finale e lingua straniera					9
ulteriori attività formative	f	1	Informatica di base		3
	f	2	Tirocinio		7
	f	4	Altre conoscenze: Introduzione alle Tecnologie Alimentari		1
Totale altre attività formative					11
TOTALE GENERALE					180