

| Tipologie attività form.             |   | Ambiti disciplinari  |  | Attività formative programmate                       |   |                                     |                          |           |           |  |    |
|--------------------------------------|---|--|--|--|---|-------------------------------------|--------------------------|-----------|-----------|--|----|
| Denominazione                        | Tip.  | N.   | Denominazione  | Denominazione integrato/monodisciplinare             | Modulo  | SSD                                 | CFU                      |           |           |  |    |
| base                                 | a   | 1  | Discipline matematiche, fisiche, informatiche e                  | Matematica e Metodi Statistici                       | 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 e fisica tecnica                      | Chimica Fisica                                | CHIM/02                             | 5                        |           |           |  |    |
|                                      |   | Totale ambito  |  |  | 23  |                                     |                          |           |           |  |    |
|                                      |   | 3  | Biologico  | Produzioni primarie                                  | Biologia dei vegetali di interesse alimentare | BIO/01                              | 6                        |           |           |  |    |
|                                      |   |  |  | Biochimica   |   | BIO/10                              | 6                        |           |           |  |    |
|                                      |   | Totale ambito  |  |  | 12  |                                     |                          |           |           |  |    |
|                                      |   | Totale attività di base  |  |  |   |                                     |                          |           | <b>47</b> |  |    |
|                                      |   | caratterizzanti  | b  | 1  | Discipline della tecnologia alimentare        | Operazioni Unitarie                 |                          | AGR/15    | 7         |  |    |
| Principi di tecnologia alimentare    | Materiali e sistemi di confezionamento                        |  |  |  |   | AGR/15                              | 5                        |           |           |  |    |
| Microbiologia Generale e Immunologia |   |  |  |  |   | AGR/16                              | 7                        |           |           |  |    |
| Microbiologia degli Alimenti         |   |  |  |  |   | AGR/16                              | 8                        |           |           |  |    |
| Produzioni primarie                  | Produzione Animale  |  |  |  |   | AGR/18                              | 6                        |           |           |  |    |
| Totale ambito                        |   |  |  |  | 33  |                                     |                          |           |           |  |    |
| 2                                    | Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti |  |  | Chimica Analitica                                    |   | CHIM/01                             | 10                       |           |           |  |    |
|                                      |   |  |  | Chimica degli Alimenti e Principi di Analisi Chimica |   | CHIM/10                             | 6                        |           |           |  |    |
|                                      |   |  |  | Chimica fisica e fisica tecnica                      | Fisica Tecnica                                | ING-IND/10                          | 5                        |           |           |  |    |
| Totale ambito                        |   |  |  |  | 21  |                                     |                          |           |           |  |    |
| 3                                    | Discipline economiche   |  |  | Economia, Marketing e Legislazione                   | Economia e Marketing                          | AGR/01                              | 8                        |           |           |  |    |
| Totale ambito                        |   |  |  |  | 8   |                                     |                          |           |           |  |    |
| Totale attività caratterizzanti      |   |  |  |  |   |                                     | <b>62</b>                |           |           |  |    |
| affini e integrative                 | c   |  |  | 1  |   | Operazioni post produzione primaria | Fisiologia post raccolta | AGR/03    | 4         |  |    |
|                                      |   |  |  |  |   | Matematica e Metodi Statistici      | Metodi Statistici        | SECS-S/02 | 4         |  |    |
|                                      |   | Macchine e impianti per l'industria alimentare e interventi di sanificazione | Detergenza e Disinfezione degli Impianti                         |  |   | AGR/15                              | 4                        |           |           |  |    |
|                                      |   | Operazioni post produzione primaria  | Ispezione delle carni  |  |   | VET/04                              | 4                        |           |           |  |    |
|                                      |   | Principi di tecnologia alimentare  | Principi di tecnologia alimentare                                |  |   | AGR/15                              | 6                        |           |           |  |    |
|                                      |   | Economia, Marketing e Legislazione   | Legislazione Alimentare  |  |   | IUS/03                              | 2                        |           |           |  |    |
|                                      |   | Macchine e impianti per l'industria alimentare e interventi di sanificazione | Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare                   |  |   | AGR/09                              | 5                        |           |           |  |    |
|                                      |   | <b>Insegnamenti per 9 CFU a scelta programmata tra:</b>                      |  |  |   |                                     |                          |           |           |  |    |
|                                      |   |  | 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                        |           |           |  |    |
|                                      |   |  | Biotechnologia 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                              | 3                        |           |           |  |    |
|                                      |   | Totale affini e integrative  |  |  |   |                                     |                          |           | <b>38</b> |  |    |
|                                      |   | a scelta studente  | d  |  |   |                                     |                          |           |           |  | 12 |
| Totale a scelta studente             |   |  |  |  |   |                                     | <b>12</b>                |           |           |  |    |
| prova finale e lingua straniera.     | e   | 1  | Prova finale   |  |   |                                     | 5                        |           |           |  |    |
|                                      |   | 2  | Prova di conoscenza lingua inglese - Livello B1                  |  |   |                                     | 3                        |           |           |  |    |
|                                      |   | 2  | Prova conoscenza lingua inglese - Livello B1 plus                |  |   |                                     | 3                        |           |           |  |    |

|                              |   |   |   |            |
|------------------------------|---|---|---|------------|
|                              |   |   | <b>Totale prova finale e lingua straniera</b>             | <b>11</b>  |
| ulteriori attività formative | f | 1 | Informatica di base                                       | 3          |
|                              | f | 2 | Tirocinio   | 6          |
| (art.10. comma               | f | 4 | Altre conoscenze: Introduzione alle Tecnologie Alimentari | 1          |
|                              |   |   | <b>Totale altre attività formative</b>                    | <b>10</b>  |
|                              |   |   | <b>TOTALE GENERALE</b>                                    | <b>180</b> |

