

## L-26 Scienze e tecnologie alimentari

Allegato B1 - Anno Accademico a.a. 2020/2021

Tipologie attività form.		Ambiti disciplinari			Attività formative programmate					
Denominazione	Tip.	N.	Denominazione	Denominazione integrato/monodisciplinare	Modulo	SSD	CFU	Anno		
base	a	1	Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	Matematica e Metodi Statistici	Matematica	MAT/05	6	1		
				Fisica con laboratorio		FIS/08	6	1		
				Totale ambito			12			
		2	Chimico	Chimica Generale ed Inorganica	Chimica Generale ed Inorganica		CHIM/03	7	1	
					Chimica Organica		CHIM/06	11	2	
					Chimica fisica e fisica tecnica	Chimica Fisica	CHIM/02	5	2	
				Totale ambito			23			
		3	Biologico	Produzioni primarie	Biologia dei vegetali di interesse alimentare		BIO/01	6	1	
							BIO/10	6	2	
				Biochimica						
		Totale ambito			12					
		Totale attività di base							<b>47</b>	
caratterizzanti	b	1	Discipline della tecnologia alimentare	Operazioni Unitarie		AGR/15	7	3		
				Principi di tecnologia alimentare	Materiali e sistemi di confezionamento	AGR/15	5	3		
				Microbiologia Generale e Immunologia		AGR/16	7	1		
				Microbiologia degli Alimenti		AGR/16	8	2		
				Produzioni primarie	Produzione Animale	AGR/18	6	1		
				Totale ambito			33			
		2	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	Chimica Analitica	Chimica Analitica		CHIM/01	10	2	
					Chimica degli Alimenti e Principi di Analisi Chimica		CHIM/10	6	3	
				Chimica fisica e fisica tecnica		ING-IND/10				
					Fisica Tecnica		5	2		
		Totale ambito			21					
		3	Discipline economiche	Economia, Marketing e Legislazione	Economia e Marketing		AGR/01	8	2	
					Totale ambito			8		
		Totale attività caratterizzanti							<b>62</b>	
		affini e integrative	c	1		Operazioni post produzione primaria	Fisiologia post raccolta	AGR/03	4	3
Matematica e Metodi Statistici	Metodi Statistici					SECS-S/02	4	1		
Macchine e impianti per l'industria alimentare e interventi di sanificazione	Detergenza e Disinfezione degli Impianti					AGR/15	4	3		
Operazioni post produzione primaria	Ispezione delle carni					VET/04	4	3		
Principi di tecnologia alimentare	Principi di tecnologia alimentare					AGR/15	6	3		
Economia, Marketing e Legislazione	Legislazione Alimentare					IUS/03	2	2		
Macchine e impianti per l'industria alimentare e interventi di sanificazione	Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare					AGR/09	5	3		
<b>Insegnamenti per 9 CFU a scelta programmata</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	4	3
				Controllo e Gestione della Qualità nella Ristorazione Collettiva	AGR/16	3	3
				Biotechnologia dei Microrganismi	AGR/16	4	3
				Enologia	AGR/15	4	3
				Chimica Analitica dei Processi Industriali	CHIM/01	4	3
				Genetica dei Microrganismi	AGR/16	4	3
				Microbiologia Lattiero-casearia	AGR/16	4	3
				Chemimetria	CHIM/01	3	3
				Difesa delle Derrate Alimentari	AGR/11	4	3
				Tecnologia dei Prodotti di Origine Animale	AGR/15	4	3
				Tecnologia Lattiero-casearia	AGR/15	4	3
				Tecnologia degli Oli e grassi	AGR/15	3	3
				Tecnologia delle Bevande Alcoliche	AGR/15	4	3
				Principi di Nutrizione Umana	AGR/18	3	3
<b>Totale affini e integrative</b>						<b>38</b>	
a scelta studente	d					12	
<b>Totale a scelta studente</b>						<b>12</b>	
prova finale e lingua straniera.	e	1	Prova finale			5	
	e	2	Prova di conoscenza lingua inglese - Livello B1 +			6	
<b>Totale prova finale e lingua straniera</b>						<b>11</b>	
ulteriori attività formative (art.10, comma 5	f	1	Informatica di base			3	
	f	2	Tirocinio			6	
	f	4	Strumenti per la ricerca bibliografica			1	1
<b>Totale altre attività formative</b>						<b>10</b>	
<b>TOTALE GENERALE</b>						<b>180</b>	