

L-26 Scienze e tecnologie alimentari
 Allegato B1 - Anno Accademico a.a. 2022/2023

Tipologie attività form.		Ambiti disciplinari			Attività formative programmate			Anno		
Denominazione	Tip.	N.	Denominazione	Denominazione integrato/monodisciplinare	Modulo	SSD	CFU			
base	a	1	Discipline matematiche, fisiche, informatiche	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		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	Produzioni vegetali	BIO/01	6	1	
							BIO/10	6	2	
				Biochimica			12			
		Totale attività di base							47	
		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		CHIM/01	10	2	
					Chimica degli Alimenti e Principi di Analisi Chimica		CHIM/10	6	3	
					Chimica fisica e fisica tecnica	Fisica Tecnica	ING-IND/10	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							62			
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	3	2		
		Macchine e impianti per l'industria alimentare e interventi di sanificazione	Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare			AGR/09	5	3		
		Insegnamenti per 7 CFU a scelta programmata								
		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		
		Enologia				AGR/15	4	3		
		Sensori e dispositivi analitici sostenibili				CHIM/01	4	3		
		Genetica dei Microrganismi				AGR/16	4	3		
		Microbiologia Lattiero-casearia				AGR/16	4	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
				Micotossine e biocontaminanti	AGR/16	4	3
Totale affini e integrative						37	
a scelta studente	d					12	
Totale a scelta studente						12	
prova finale e lingua straniera.	e	1	Prova finale			5	
	e	2	Prova di conoscenza lingua inglese - Livello B1 +			6	
Totale prova finale e lingua straniera						11	
ulteriori attività formative (art.10, comma 5, lettera d)	f	1	Informatica di base			3	
	f	2	Tirocinio			6	
	f	4	Strumenti per la ricerca bibliografica			1	1
			Introduzione alle scienze e tecnologie alimentari			1	1
Totale altre attività formative						11	
TOTALE GENERALE						180	