

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 statistiche	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	Produzioni vegetali	BIO/01	6		
							BIO/10	6		
					Biochimica					
		Totale ambito					12			
		Totale attività di base							47	
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							62	
		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/16	4			
Operazioni post produzione primaria	Prodotti di origine Animale					AGR/15	4			
Principi di tecnologia alimentare	Principi di tecnologia alimentare					AGR/15	6			
Economia, Marketing e Legislazione	Elementi di diritto alimentare					IUS/03	3			
Macchine e impianti per l'industria alimentare e interventi di sanificazione	Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare					AGR/09	5			
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			
	Enologia					AGR/15	4			
	Sensori e dispositivi analitici sostenibili					CHIM/01	4			
	Microbiologia Lattiero-casearia					AGR/16	4			
	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	MED/49	3
				Micotossine e biocontaminanti	AGR/12	4
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	f	1	Informatica di base			3
	f	2	Tirocinio			6
	f	4	Strumenti per la ricerca bibliografica			1
			Introduzione alle scienze e tecnologie alimentari			1
Totale altre attività formative						11
TOTALE GENERALE						180

