

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	1	Matematica e Metodi Statistici	Matematica	MAT/05	6					
				2	Fisica con laboratorio		FIS/08	6					
				Totale ambito							12		
		2	Chimico	3		3	Chimica Generale ed Inorganica		CHIM/03	6			
						4	Chimica Organica con laboratorio		CHIM/06	9			
						5	Chimica fisica e fisica tecnica	Chimica Fisica	CHIM/02	5			
						Totale ambito							20
						3	Biologico	6		6	Produzioni primarie	Produzioni vegetali	BIO/01
		7			BIO/10					6			
		Biochimica								12			
		Totale attività di base								44			
		caratterizzanti	b	1	Discipline della tecnologia alimentare	8	Operazioni Unitarie		AGR/15	7			
						17	Filiere produttive, igiene HACCP	Filiere produttive	AGR/15	5			
						10	Microbiologia Generale		AGR/16	6			
						11	Microbiologia degli Alimenti		AGR/16	8			
6	Produzioni primarie					Produzione Animale	AGR/18	6					
9	Principi di tecnologia alimentare					Principi di tecnologia alimentare	AGR/15	6					
Totale ambito							38						
2	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti					12		12	Chimica Analitica		CHIM/01	8	
								13	Chimica degli Alimenti e Principi di Analisi Chimica		CHIM/10	6	
				5	Chimica fisica e fisica tecnica			Fisica Tecnica	ING-IND/10	6			
Totale ambito							20						
3	Discipline economiche			14		14	Economia, Marketing e Legislazione	Economia e Marketing	AGR/01	8			
						Totale ambito							8
Totale attività caratterizzanti								66					
affini e integrative	c			1		15	Operazioni post produzione primaria	Fisiologia post raccolta	AGR/03	4			
		1	Matematica e Metodi Statistici			Metodi Statistici	SECS-S/02	4					
		16	Macchine e impianti per l'industria alimentare e interventi di sanificazione			Detergenza e Disinfezione degli Impianti	AGR/16	4					
		15	Operazioni post produzione primaria			Prodotti di origine Animale	AGR/15	4					
		9	Principi di tecnologia alimentare			Materiali e sistemi di confezionamento	AGR/15	4					
		14	Economia, Marketing e Legislazione			Elementi di diritto alimentare	IUS/03	3					
		17	Filiere produttive, igiene HACCP			Igiene e HACCP	AGR/16	3					
		16	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								38			
		a scelta studente	d									12	
		Totale a scelta studente								12			
		prova finale e lingua	e			1	Prova finale					5	
								2	Prova di conoscenza lingua inglese - Livello B1 +			5	
		Totale prova finale e lingua straniera								10			
ulteriori attività formative (art.10, comma 5, lettera d)	f	1	Informatica di base					3					
				2	Tirocinio			6					
				4	Strumenti per la ricerca bibliografica			1					
Totale altre attività formative								10					
TOTALE GENERALE								180					