



# SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI CORSO DI LAUREA

UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE

HIC SUNT FUTURA



# CORSO DI LAUREA IN **SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

## **SEDE**

UDINE

## **CREDITI**

180

## **CLASSE**

L-26 SCIENZE  
E TECNOLOGIE  
ALIMENTARI

## **DURATA**

3 ANNI

## **ACCESSO**

LIBERO

## **CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO**

Ai fini dell'inserimento e del regolare progresso nel corso di studio si richiede un'adeguata preparazione verificata mediante un test di valutazione della preparazione iniziale costituito da:

- soluzione di 50 quesiti a risposta multipla;
- conoscenze di base di biologia, chimica, matematica e fisica;
- logica e comprensione verbale.

**Il corso prepara alla professione di tecnico dei prodotti alimentari, responsabile degli acquisti, tecnico del marketing, insegnante nella formazione professionale. Tale figura è infatti in grado di svolgere compiti tecnici e di supporto negli ambiti della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione, nonché in quello inerente il controllo e la sicurezza degli alimenti. Alla fine dei tre anni è possibile accedere al corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e ad altre Lauree magistrali negli ambiti della nutrizione e dell'economia agroalimentare.**

# PIANO DI STUDI

## 1° ANNO

### **INSEGNAMENTI** **CFU**

**Chimica generale ed inorganica (CHIM/03)** **7**

**Matematica e metodi statistici**  
- Modulo Matematica (MAT/05) 6  
- Modulo Metodi statistici (SECS-S/02) 4

**Microbiologia generale e immunologia (AGR/16)** **7**

**Fisica con laboratorio (FIS/08)** **6**

**Produzioni primarie**  
- Modulo Produzione animale (AGR/18) 6  
- Modulo Produzioni vegetali (BIO/01) 6

**Strumenti per la ricerca bibliografica** **1**

**Introduzione alle scienze e tecnologie alimentari** **1**

**Insegnamenti a scelta autonoma\*\*** **6**

**Informatica di base** **3**

**Prova di conoscenza della lingua inglese - livello B1+** **6**

## 2° ANNO

### **INSEGNAMENTI** **CFU**

**Chimica fisica e fisica tecnica**  
- Modulo Chimica fisica (CHIM/02) 5  
- Modulo Fisica tecnica (ING-IND/10) 5

**Chimica analitica (CHIM/01)** **10**

**Chimica organica (CHIM/06)** **11**

**Biochimica (BIO/10)** **6**

**Microbiologia degli alimenti (AGR/16)** **8**

**Economia, marketing e legislazione**  
- Modulo Elementi di diritto alimentare (IUS/03) 3  
- Modulo Economia e marketing (AGR/01) 8

## 3° ANNO

### **INSEGNAMENTI** **CFU**

**Operazioni unitarie (AGR/15)** **7**

**Principi di tecnologia alimentare**  
- Modulo Principi di tecnologia alimentare (AGR/15) 6  
- Modulo Materiali e sistemi di confezionamento (AGR/15) 5

**Macchine e impianti per l'industria alimentare e interventi di sanificazione**  
- Modulo Detergenza e disinfezione degli impianti (AGR/16) 4  
- Modulo Macchine e impianti per l'industria alimentare (AGR/09) 5

**Operazioni post produzione primaria**  
- Modulo Fisiologia post raccolta (AGR/03) 4  
- Modulo Prodotti di origine animale (AGR/15) 4

**Chimica degli alimenti e principi di analisi chimica (CHIM/10)** **6**

**Insegnamenti a scelta programmata\*** **7**

**Insegnamenti a scelta autonoma \*\*** **6**

**Tirocinio** **6**

**Prova finale** **5**

**\* LO STUDENTE DOVRÀ SCEGLIERE INSEGNAMENTI PER 7 CFU TRA LE SEGUENTI ATTIVITÀ A SCELTA PROGRAMMATA**

- Tecnologia della birra (AGR/15) 4
- 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
- Tecnologia delle bevande alcoliche (AGR/15) 4
- Enologia (AGR/15) 4
- Sensori e dispositivi analitici sostenibili (CHIM/01) 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 dei prodotti di origine vegetale (AGR/15) 3
- Microbiologia lattiero casearia (AGR/16) 4
- Principi di nutrizione umana (MED/49) 3
- Micotossine e biocontaminanti (AGR/12) 4

\*\* Le attività formative a scelta autonoma possono essere selezionate tra quelle a scelta programmata o individuate tra altre pertinenti agli obiettivi formativi del corso di studio.

N.B: La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta programmata indicati in Guida

**Propedeuticità**

Gli studenti dovranno sostenere gli esami rispettando le seguenti propedeuticità:

- per sostenere l'esame di Chimica organica: aver sostenuto l'esame di Chimica Generale e Inorganica
- per sostenere l'esame di Chimica fisica e fisica tecnica: aver sostenuto l'esame di Fisica con laboratorio
- per sostenere l'esame di Chimica analitica: aver sostenuto l' esame di Chimica Generale e Inorganica
- per sostenere l'esame di Biochimica: aver sostenuto l'esame di Chimica Generale e Inorganica
- per sostenere l'esame di Microbiologia degli alimenti: aver sostenuto l'esame di Microbiologia Generale e Immunologia
- per sostenere l'esame di Economia, Marketing e Legislazione: aver sostenuto l'esame di Matematica e Metodi statistici
- per sostenere l'esame di Chimica degli Alimenti e Principi di Analisi Chimica: aver sostenuto gli esami di Chimica organica e di Chimica Analitica
- per sostenere l'esame di Operazioni Unitarie: aver sostenuto l'esame di Chimica fisica e fisica tecnica
- per sostenere l'esame di Principi di tecnologia alimentare: aver sostenuto gli esami di Chimica generale ed inorganica e Chimica organica
- per sostenere l'esame di Operazioni post produzioni primarie: aver sostenuto l'esame di Produzioni primarie.



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

HIC SUNT FUTURA



FONDAZIONE  
FRIULI

## UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

---

via Gemona 92, Udine  
T. 0432 556215  
[cort@uniud.it](mailto:cort@uniud.it)

## UNIUD SOCIAL

---

[www.uniud.it/socialmedia](http://www.uniud.it/socialmedia)



\_facebook/uniud  
\_ Gruppo Help!



\_@universitadiudine  
\_@tutoruniud



\_Università di Udine



\_+39 3357794143



\_@uniudine

[www.uniud.it](http://www.uniud.it)

## DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

---

via delle Scienze 206  
Udine  
T 0432 558546  
[didattica.di4a@uniud.it](mailto:didattica.di4a@uniud.it)

## SEGRETERIA STUDENTI

---

via delle Scienze 206  
Udine  
T 0432 558380  
[segreteria.agraria@uniud.it](mailto:segreteria.agraria@uniud.it)

**DIPARTIMENTO  
DI SCIENZE  
AGROALIMENTARI,  
AMBIENTALI E ANIMALI  
2023.2024**