

Manifesto degli Studi

L-26 Classe delle Lauree in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI						
<i>Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari</i>						
<i>1° anno - 1° semestre</i>						
	Insegnamenti		Discipline	Ore	SSD	CFU
1	Fisica e elementi di matematica			60	FIS/01 – FIS/08	8
2	Chimica generale e analitica			60	CHIM/03	6
3	Botanica e micologia applicata	Botanica agroalimentare		60	BIO/02	6
		Micologia applicata e gastronomica		30	BIO/03	3
	Abilità linguistiche					6
				210		29
<i>1° anno - 2° semestre</i>						
	Insegnamenti		Discipline	Ore	SSD	CFU
4	Chimica organica			60	CHIM/06	6
5	Produzioni e biodiversità delle colture arboree da frutto			60	AGR/03	6
6	Economia del sistema agroalimentare			60	AGR/01	8
7	Produzioni animali e ittiche	Sistemi e produzioni delle specie animali		60	AGR/19	6
		Approvvigionamento e qualità dei prodotti ittici		30	BIO/07	3
				270		29
<i>2° anno - 1° semestre</i>						
	Insegnamenti		Discipline	Ore	SSD	CFU
8	Biochimica generale			60	BIO/10	6
9	Produzioni e biodiversità di colture erbacee		Produzioni e biodiversità delle colture erbacee	60	AGR/02	6
			Produzioni e biodiversità delle colture ortive	30	AGR/04	3
10	Elementi di ingegneria dell'industria agroalimentare		Approvvigionamento, qualità e smaltimento delle acque dell'industria agroalimentare	60	AGR/08	6
			Macchine per l'industria agroalimentare	30	AGR/09	3

	Laboratorio di alterazioni biotiche degli alimenti					3
	Laboratorio di entomologia merceologica					3
				240		30
<i>2° anno - 2° semestre</i>						
	Insegnamenti		Discipline	Ore	SSD	CFU
11	Microbiologia degli alimenti e dei prodotti fermentati			80	AGR/16	8
12	Fondamenti di operazioni unitarie			80	AGR/15	8
13	Chimica nutraceutica e metabolismo dei nutrienti	Chimica nutraceutica e dei cibi funzionali		60	CHIM/10	6
		Nutrienti minerali e metaboliti secondari della pianta		60	AGR/13	6
				280		28
<i>3° anno - 1° semestre</i>						
	Insegnamenti		Discipline	Ore	SSD	CFU
13	Tecnologie alimentari			80	AGR/15	8
14	Biomateriali per il packaging alimentare			60	ING-IND/22	6
15	Storia e antropologia dell'alimentazione			60	M-DEA/01	6
16	Laboratorio di gastronomia e analisi sensoriale					3
<i>3° anno - 2° semestre</i>						
	Insegnamenti		Discipline	Ore	SSD	CFU
17	Igiene e ispezione degli alimenti	Igiene degli alimenti		30	MED/42	3
		Ispezione degli alimenti		30	VET/04	3
18	Fisiologia della nutrizione umana e dietetica			60	BIO/09	6
19	Semiotica della gastronomia			60	M-FIL/05	6
	Laboratorio di comunicazione del cibo					3
				180		21
<i>Altre attività</i>						
						CFU
	Crediti a scelta dello					12

	Studente				
	Abilità informatiche o linguistiche				6
	Tirocinio				4
	Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali				1
	Prova finale				3
	Art. 10 comma 5 lettera d	Laboratorio di alterazioni biotiche degli alimenti			3
		Laboratorio di gastronomia e analisi sensoriale			3
		Laboratorio di entomologia merceologica			3
		Laboratorio di comunicazione del cibo			3
			Totale		38

Prosecuzione degli studi

Saranno attivate nel prox triennio LM riferibili alla classe LM-70