

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

	INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
1° anno	Chimica generale ed inorganica	7	CHIM/03	1
	Introduzione alle tecnologie alimentari	1	-	1
	Matematica e metodi statistici			
	- <i>Modulo Matematica</i>	6	MAT/05	1
	- <i>Modulo Metodi statistici</i>	4	SECS-S/02	1
	Biologia vegetale	5	BIO/01	1
	Microbiologia generale e immunologia	7	AGR/16	2
	Fisica con laboratorio	6	FIS/08	2
	Produzione animale			
	- <i>Modulo Produzione animale</i>	6	AGR/18	2
	- <i>Modulo Ispezione delle carni</i>	4	VET/04	2

	INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
2° anno	Chimica fisica	5	CHIM/02	1
	Fisica tecnica e macchine e impianti per l'industria alimentare			
	- <i>Modulo Fisica tecnica</i>	5	ING-IND/10	1
	- <i>Modulo Macchine e impianti per l'industria alimentare</i>	5	AGR/09	1
	Chimica analitica	11	CHIM/01	1-2
	Chimica organica	11	CHIM/06	1-2
	Biochimica e fisiologia post-raccolta			
	- <i>Modulo Biochimica</i>	6	BIO/10	2
	- <i>Modulo Fisiologia post-raccolta</i>	4	AGR/03	2
	Microbiologia degli alimenti	8	AGR/16	2

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
3° anno			
Chimica degli alimenti e principi di analisi chimica	6	CHIM/10	2
Operazioni unitarie	7	AGR/15	1
Proprietà degli alimenti			
- <i>Modulo Proprietà chimiche e fisiche degli alimenti</i>	4	AGR/15	1
- <i>Modulo Proprietà sensoriali degli alimenti</i>	3	AGR/15	1
Processi della tecnologia alimentare			
- <i>Modulo Detergenza e sanificazione degli impianti</i>	4	AGR/15	1
- <i>Modulo Filiere e confezionamento</i>	7	AGR/15	2
Economia, marketing e legislazione			
- <i>Modulo Legislazione alimentare</i>	2	IUS/03	1
- <i>Modulo Economia e marketing</i>	8	AGR/01	2

Lo studente dovrà scegliere insegnamenti per un totale di almeno 7 CFU a scelta programmata tra:

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATA	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
Tecnologia della birra	4	AGR/15	1
Depurazione microbiologica dei reflui e residui alimentari	4	AGR/16	1
Tecnologia della pasta e dei prodotti da forno	4	AGR/15	1
Tecnologia degli oli e dei grassi (*)	4	AGR/15	
Enologia	4	AGR/15	1
Chimica analitica dei processi industriali	4	CHIM/01	1
Genetica dei microrganismi	4	AGR/16	1
Difesa delle derrate alimentari	4	AGR/11	1
Tecnologia dei prodotti di origine animale	4	AGR/15	1
Tecnologia lattiero casearia	4	AGR/15	2
Tecnologia delle bevande alcoliche	4	AGR/15	1
Tecnologia dei prodotti di origine vegetale	3	AGR/15	2
Controllo e gestione della qualità			

nella ristorazione collettiva	3	AGR/16	1
Biotecnologia dei microrganismi	4	AGR/16	2
Microbiologia lattiero casearia	4	AGR/16	2
Chemiometria	3	CHIM/01	2
Principi di nutrizione umana	3	AGR/18	2
Tecnologie degli alimenti nervini	4	AGR/15	2

Per informazioni e assistenza, gli studenti si possono rivolgere al servizio di tutorato: tutor.stal@uniud.it.

N.B. La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta indicati in Guida. L'indicazione dei semestri potrebbe subire variazioni.

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Informatica di base	3
Prova di conoscenza della lingua inglese (**)	4
Insegnamenti a scelta programmata (***)	7
Insegnamenti a scelta autonoma	12
Tirocinio	7
Prova finale	5

(*) tace nell'a.a. 2018/19

(**) Consigliata al 1° anno

(***) Lo studente dovrà scegliere insegnamenti per un totale di almeno 7 CFU