

Corso di laurea in Scienza e cultura del cibo

TAF		Ambiti disciplinari		Attività formative					
Denominazione	Tip.	N.	Denominazione	Insegnamento o Modulo	SSD	CFU	Anno		
base	a	1	SCIENZE MATEMATICHE, STATISTICHE E CHIMICHE	Statistiche economiche del comparto agroalimentare e della ristorazione	SECS-S/01	6	1		
				Struttura e trasformazioni della materia	CHIM/03	6	1		
				Totale ambito		12			
		2	SCIENZE DEL TERRITORIO E DELLA MEMORIA	Geografia e biodiversità dei paesaggi e dei prodotti agroalimentari - modulo Geografia e biodiversità dei paesaggi e dei prodotti agroalimentari I	M-GGR/01	5	1		
				Antropologia del cibo	M-DEA/01	6	1		
				Totale ambito		11			
		3	SCIENZE DELLA BIODIVERSITA'	Geografia e biodiversità dei paesaggi e dei prodotti agroalimentari - modulo Geografia e biodiversità dei paesaggi e dei prodotti agroalimentari II	BIO/03	5	1		
				Ecologia e sostenibilità delle risorse alimentari	BIO/07	6	3		
				Totale ambito		11			
		Totale attività di base						34	
caratterizzanti	b	1	SCIENZE DELLE PRODUZIONI E DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI	Filiere di produzioni vegetali sostenibili	AGR/03	8	1		
				Tecnologie alimentari	AGR/15	8	2		
				Filiere di produzioni animali sostenibili	AGR/19	8	1		
				Sicurezza alimentare	AGR/16	6	2		
				Totale ambito		30			
		2	SCIENZE STORICHE, FILOSOFICHE E LINGUISTICHE	Scrittura e narrazione sul cibo	L-LIN/01	6	2		
				Storia dell'alimentazione	M-STO/01	6	2		
		Totale ambito		12					
		3	SCIENZE ARTISTICHE DELLA COMUNICAZIONE E DEL DESIGN	Laboratorio di comunicazione del cibo	L-ART/06	6	2		
				Totale ambito		6			
		4	SCIENZE ECONOMICO-GIURIDICHE SCIENZE SOCIO-POLITICHE	Laboratorio di innovazione aziendale strategica	SECS-P/07	6	2		
				Economia e Marketing - modulo Economia e Marketing II	SECS-P/08	6	3		
				Diritto agroalimentare	IUS/03	6	1		
		Totale ambito		18					
		5	SCIENZE BIOMEDICHE, PSICOLOGICHE E DELLA NUTRIZIONE	Fisiologia della nutrizione e dietetica	MED/49	6	3		
				Totale ambito		6			
		Totale attività caratterizzanti						72	
		affini e integrative	c	1		Economia e Marketing - modulo Economia e Marketing I	AGR/01	6	3
						Valutazione sensoriale degli alimenti	AGR/15	6	2
Reti di fornitura e distribuzione del settore agroalimentare e della ristorazione	ING-IND/35					6	3		
<i>UN INSEGNAMENTO A SCELTA FRA</i>									
Laboratorio di cultura visuale del cibo	L-ART/02					6	3		
Scenari ed evoluzioni nel mondo del cibo	AGR/15					6	2		
Tecnologie digitali per il cibo e la ristorazione	INF/01					6	3		
Conduzione dei sistemi di ristorazione collettiva	AGR/16					6	3		
Composizione e qualità degli alimenti	CHIM/10					6	2		
Totale affini e integrative						24			
a scelta studente						12			
Totale a scelta studente						12			
prova finale e lingua straniera	e	1		Prova finale		4			
				2	Lingua inglese		6	2	
Totale prova finale e lingua straniera						10			
ulteriori attività formative (art.10, comma 5, lettera d)	f	1		Informatica di base		3			
				2	Soft skills		4	3	
				3	Tirocinio		21		
Totale altre attività formative						28			
TOTALE GENERALE						180			