



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.

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

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 Legislazione alimentare (IUS/03)	3
- Modulo Economia e marketing (AGR/01)	8

3° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Operazioni unitarie (AGR/15)	7
Principi di tecnologia alimentare (AGR/15)	
- Modulo Principi di tecnologia alimentare	6
- Modulo Materiali e sistemi di confezionamento	5
Macchine e impianti per l'industria alimentare e interventi di sanificazione	
- Modulo Detergenza e disinfezione degli impianti (AGR/15)	4
- Modulo Macchine e impianti per l'industria alimentare (AGR/09)	5
Operazioni post produzione primaria	
- Modulo Fisiologia post raccolta (AGR/03)	4
- Modulo Ispezione delle carni (VET/04)	4
Chimica degli alimenti e principi di analisi chimica (CHIM/10)	6

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE **CFU**

Informatica di base	3
Prova di conoscenza della lingua inglese - livello B1+	6
Insegnamenti a scelta programmata*	7
Insegnamenti a scelta autonoma	12
Tirocinio	6
Prova finale	5

*** Insegnamenti a scelta programmata Lo studente dovrà scegliere insegnamenti per 7 CFU a scelta programmata tra:**

- 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
- Genetica dei microrganismi (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 dei prodotti di origine vegetale (AGR/15)	3
- Microbiologia lattiero casearia (AGR/16)	4
- Principi di nutrizione umana (AGR/18)	3
- Micotossine e biocontaminanti (AGR/16)	4

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.

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



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**
hic sunt futura



FONDAZIONE
FRIULI

UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

via Gemona 92, Udine
T. 0432 556215
cort@uniud.it

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_@universitadiudine
_@tutoruniud



_Università di Udine



_+39 3357794143



_@uniudine

www.uniud.it

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558546
didattica.di4a@uniud.it

SEGRETERIA STUDENTI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558380
segreteria.agraria@uniud.it

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI
2022.2023**