



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di UDINE
<b>Nome del corso in italiano</b>	Scienze e Tecnologie Alimentari ( <i>IdSua:1619204</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	Food Science and Technology
<b>Classe</b>	L-26 R - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="https://www.uniud.it/it/didattica/corsi/area-scientifica/agraria/laurea/scienze-e-tecnologie-alimentari">https://www.uniud.it/it/didattica/corsi/area-scientifica/agraria/laurea/scienze-e-tecnologie-alimentari</a>
<b>Tasse</b>	<a href="http://www.uniud.it/tasse">http://www.uniud.it/tasse</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	INNOCENTE Nadia
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio di Corso di Studio
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali (Dipartimento Legge 240)

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BARATTA	Walter		PO	1	
2.	BIETRESATO	Marco		RD	1	

3.	CORTELLA	Giovanni	PO	1
4.	DA PORTO	Carla	PA	1
5.	DE MARCO	Rossella	PA	1
6.	DOSSI	Nicolo'	PA	1
7.	INNOCENTE	Nadia	PA	1
8.	SILLANI	Sandro	PA	1
9.	SVIGELJ	Rossella	RD	1
10.	TONIOLO	Rosanna	PA	1

#### Rappresentanti Studenti

#### Rappresentanti degli studenti non indicati

#### Gruppo di gestione AQ

Giovanni CORTELLA  
 Elisabetta GALLUZZO  
 Nadia INNOCENTE  
 Michela MAIFRENI  
 Marilena MARINO  
 Matteo MIROLO  
 Sabrina MORET  
 Sandro SILLANI

#### Tutor

Marisa MANZANO  
 Giovanni CORTELLA  
 Marilena MARINO  
 Nadia INNOCENTE  
 Sandro SILLANI  
 Walter BARATTA  
 Lara MANZOCCO  
 Maria Cristina NICOLI  
 Nicoletta PELLEGRINI  
 Rosanna TONIOLO  
 Sabrina MORET  
 Sonia CALLIGARIS



Il Corso di Studio in breve

04/06/2025

Il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Udine si propone di fornire conoscenze interdisciplinari finalizzate a formare figure professionali dotate di una visione completa delle attività e delle problematiche relative ai processi e ai prodotti alimentari e in grado di intervenire lungo la filiera alimentare con misure atte a garantire la salubrità, la qualità e la security degli alimenti, nonché ridurre gli sprechi e conciliare economia ed etica della produzione. Tale figura potrà svolgere attività professionali tecniche e di supporto nel controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari, nella valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e materie prime, nonché nella

gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentare.

Le principali destinazioni professionali del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari sono le industrie alimentari e tutte le altre realtà che integrano la filiera alimentare, ivi comprese la Grande Distribuzione Organizzata, la ristorazione collettiva, gli enti pubblici e privati dedicati ad attività di analisi, controllo e certificazione delle produzioni alimentari.

Il Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Udine presenta una preparazione interdisciplinare acquisita nell'ambito delle seguenti aree di apprendimento:

Area Fisico-matematica

Area Chimica

Area Biologica

Area Economico-legislativa

Area Biotecnologica

Area Tecnologica

Il corso di laurea è strutturato in modo da garantire allo studente una rigorosa formazione di base, principalmente in discipline di area chimica e biologica, considerate indispensabili per consentire l'acquisizione di conoscenze e competenze in materie applicate e professionalizzanti. Il laureato di primo livello dell'Università di Udine presenta ottime conoscenze sui fattori chimici, fisici e biologici alla base della vulnerabilità degli alimenti unitamente a solide competenze su operazioni e processi dell'industria alimentare, sui metodi di controllo della sicurezza e qualità degli alimenti e conoscenze in ambito economico e legislativo. Il piano di studi prevede un percorso comune finalizzato all'acquisizione di un profilo professionale ad ampio spettro a cui si affiancano attività a scelta di approfondimento su specifiche problematiche di produzione, di analisi e controllo e gestione della qualità. I corsi a scelta offerti dal corso di laurea sono espressione delle competenze e dell'attività di ricerca del corpo docente e riflettono le specificità produttive del territorio. Il corso di laurea prevede numerose attività laboratoriali finalizzate a consentire un più facile trasferimento delle conoscenze dal piano teorico a quello applicato. Completa il percorso di studi l'attività di tirocinio che consente allo studente di applicare in modo autonomo e originale quanto acquisito nel corso del triennio.

Link: <https://www.uniud.it/it/didattica/corsi/area-scientifica/agraria/laurea/scienze-e-tecnologie-alimentari/corso/scienze-e-tecnologie-alimentari> ( pagina web del CdS )



#### QUADRO A1.a

**Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)**

10/06/2025

Alle consultazioni del Comitato di indirizzamento del 21/01/2008 e 25/01/2008 sono intervenuti i rappresentanti dell'ordine professionale dei Tecnologi Alimentari del Friuli Venezia Giulia e dell' Associazione Piccole Imprese di Udine. Dopo una breve presentazione da parte del Presidente di Corso di Studio sui descrittori di Dublino e sulle finalità della figura professionale del laureato triennale, è seguita un'analisi delle competenze che deve avere un laureato triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Il comitato di indirizzamento ha mostrato apprezzamento nei confronti del tipo di formazione impartita ai laureati di primo livello in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Udine, ritenendola aderente alle attuali esigenze del mercato del lavoro. E' stato inoltre posto l'accento sul fatto che la figura del laureato triennale, relativamente recente nel panorama nazionale, sta trovando un progressivo buon accoglimento nel mercato del lavoro soprattutto in realtà aziendali di piccole e medie dimensioni. Il rappresentante dell'ordine, ha tuttavia evidenziato come ancora oggi non si sia previsto dall'attuale normativa la possibilità di iscrizione per i laureati di primo livello ad un albo professionale junior in Scienze e tecnologie Alimentari.



#### QUADRO A1.b

**Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)**

10/06/2023

Le organizzazioni individuate come portatori di interesse (stakeholder) del corso di studio sono le aziende alimentari quali referenti del mondo della produzione, il Servizio Prevenzione Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica, le Associazioni di Impresa regionali, i Consorzi di Tutela e l'Ordine professionale dei Tecnologi Alimentari. Una frequenza biennale di consultazione consente di effettuare verifiche periodiche della coerenza tra gli obiettivi formativi e i contenuti del corso e la domanda di formazione del mercato del lavoro.

Il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari ha organizzato il 18 gennaio 2019 un primo incontro di consultazione tra i responsabili dei Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari (STAI) e i referenti delle organizzazioni rappresentative della produzione e delle professioni di riferimento. L'incontro ha visto la partecipazione del Direttore ricerca e sviluppo di Dr Schaer Spa, della Responsabile ricerca e sviluppo di Roncadin Spa, del Responsabile ricerca e sviluppo di Ortoromi Sca, della Responsabile marketing e del Responsabile controllo qualità di Bofrost italia Spa, del Responsabile ricerca e sviluppo e controllo qualità di Edynea Srl, del Responsabile assicurazione qualità e del Manager risorse umane e Responsabile formazione di Lattebusche Sca, dell' Amministratore delegato di ALS Italia Srl, del Responsabile controllo qualità di Roberto industria Alimentare Srl, del Responsabile sviluppo prodotti consumabili di Illy Caffè Spa, del Direttore del Parco agroalimentare FVG e del Responsabile qualità e certificazioni aziendali di Parmalat Spa. Inoltre, sono stati interpellati telefonicamente/via e-mail ulteriori due rappresentanti del mondo produttivo operanti presso un'azienda e un ente esteri: Head of strategic and technology innovation, Estavayer lait S.A. – Migros Group e Research Chemist, US

Food and Drug Administration. In sintesi, i profili professionali dei laureati e laureati magistrali in STAI di UniUD sono stati giudicati rispondenti alle esigenze del mercato del lavoro, in accordo con un giudizio molto positivo attribuito alle figure professionali già operanti nelle aziende/enti di appartenenza dei rappresentanti del mondo produttivo. I punti di forza riguardano ottime conoscenze e competenze tecnico-scientifiche, ben differenziate per le due tipologie di laureati; mentre le criticità riscontrate riguardano le non del tutto soddisfacenti conoscenze relative a impianti di produzione, gestione dei processi produttivi, packaging, nonché le capacità di trasferire le conoscenze dal piano teorico a quello applicato e le capacità trasversali. I suggerimenti emersi sono stati i seguenti: migliorare la formazione dei laureati relativamente a impianti di produzione, gestione dei processi produttivi, materiali e sistemi di confezionamento; favorire occasioni di incontro e confronto tra aziende e studenti, attraverso visite o esperienze in azienda, e/o momenti formativi e di orientamento rivolti agli studenti con le aziende; introdurre corsi di comunicazione, team working, gestione del personale.

Il giorno 22 marzo 2022 si è tenuta una seconda consultazione tra i responsabili dei Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari (STAI) e i referenti delle organizzazioni rappresentative della produzione e delle professioni di riferimento. I Corsi di laurea e laurea magistrale in STAI hanno ritenuto significativo coinvolgere in questa seconda consultazione rappresentanti operanti principalmente nel settore dei prodotti di origine animale per l'importanza che questo specifico settore occupa nel contesto produttivo regionale. All'incontro erano presenti: il Direttore regionale del Servizio Prevenzione Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica, la Referente regionale per la sicurezza alimentare, il Direttore dell'area Veterinaria Igiene degli Alimenti di origine animale, il Capogruppo Alimenti e Bevande Confindustria Alto Adriatico, il Vicedirettore Consorzio del Prosciutto San Daniele del Friuli, il Presidente Gruppo Imprese Alimentari Confapi Udine, l'Amministratore delegato e la Direttrice di stabilimento dell'azienda Morgante Srl, la Presidente e la Consigliera dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Friuli Venezia Giulia. Inoltre, sono stati interpellati telefonicamente/via e-mail il Direttore dello stabilimento Latterie Friulane della Parmalat Srl e il Direttore del Consorzio di Tutela del Formaggio Montasio. Complessivamente, si conferma che la formazione e le competenze in ambito tecnico-scientifico impartite dai corsi di laurea e laurea magistrale in STAI sono adeguate a quanto richiesto dal mercato del lavoro, in accordo con un giudizio positivo attribuito alle figure professionali già operanti nelle aziende/enti di appartenenza dei rappresentanti del mondo produttivo consultati. Le criticità riscontrate riguardano le non del tutto soddisfacenti conoscenze relative nell'ambito del Management della qualità, una non piena consapevolezza degli aspetti etici della professione e uno scarso spirito di iniziativa dei laureati in azienda. I suggerimenti emersi sono stati i seguenti: migliorare la formazione dei laureati relativamente alla gestione dei manuali di autocontrollo e alle certificazioni aziendali anche tramite seminari ed incontri con responsabili operanti in questo ambito; favorire ulteriori occasioni di incontro e confronto tra aziende e studenti, attraverso visite o esperienze in azienda, e/o momenti formativi e di orientamento rivolti agli studenti con le aziende; introdurre seminari sull'etica professionale e sul ruolo di responsabilità del tecnologo all'interno delle aziende alimentari.

Per quanto riguarda l'Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari, il cui grado di rappresentatività è da considerarsi di carattere nazionale, si procede a consultazioni dirette annuali finalizzate a raccogliere specifiche domande di formazione e a valutare la rispondenza tra le competenze in ambito tecnico-scientifico impartite dai corsi di laurea e laurea magistrale in STAI e le esigenze del mercato del lavoro con particolare riferimento allo svolgimento della libera professione. L'ultima consultazione si è svolta il giorno 1 giugno 2023 ed ha visto la partecipazione di due referenti dell'Ordine professionale dei Tecnologi Alimentari del Friuli Venezia Giulia (Vice Presidente Dott.ssa Sabina Tondato, Consigliere Dott.ssa Eva Marcuzzo, segretaria OTA). Durante la discussione è emersa la necessità di approfondire le conoscenze del laureato triennale e del laureato magistrale relativamente a specifici aspetti e si è deciso di organizzare dei momenti formativi in collaborazione tra Corso di Studio e Ordine dei Tecnologi Alimentari che saranno aperti agli studenti del terzo anno del corso di Laurea e del primo e secondo anno del corso di Laurea Magistrale. Si è inoltre convenuto sulla necessità di organizzare periodicamente un seminario sull'etica professionale del Tecnologo Alimentare e sulle modalità di iscrizione all'albo professionale.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbali consultazioni 2019-2022-2023



### **funzione in un contesto di lavoro:**

Il corso di laurea in scienze e tecnologie alimentari intende formare figure professionali dotate di una visione completa delle attività e delle problematiche relative ai processi e ai prodotti alimentari, dalla produzione al consumo degli alimenti e in grado di intervenire lungo la filiera alimentare con misure atte a garantire la salubrità, la qualità e la security degli alimenti.

Le laureate e i laureati in Scienze e tecnologie Alimentari svolgono attività professionali nei seguenti ambiti:

1. Gestione e controllo dei processi di produzione, conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari;
2. Valutazione della qualità e definizione di standard e capitolati di acquisto delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti;
3. Controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari in strutture private e/o pubbliche;
4. Gestione e controllo dei processi e dei sistemi per la preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva;
5. Gestione della tracciabilità e della rintracciabilità delle filiere alimentari;
6. Confezionamento e logistica della distribuzione;
7. Valutazione della sostenibilità globale delle filiere alimentari, con particolare riferimento alle problematiche relative al recupero dei sottoprodotti, alla depurazione degli effluenti, alla gestione degli scarti di lavorazione e alla riduzione degli sprechi del sistema alimentare;
8. Attività connesse alla comunicazione, al giornalismo ed al turismo eno-gastronomico;
9. Attività di marketing nelle aziende alimentari e ricerche di mercato;
10. Analisi chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali in laboratori pubblici o privati di controllo degli alimenti;
11. Insegnamento nelle scuole di ogni ordine e grado delle materie tecnico-scientifiche concernenti il campo alimentare e quelle affini;
12. Collaborazione con agenzie internazionali e dell'Unione Europea per la progettazione e la gestione di programmi di sviluppo agro-alimentari.

### **competenze associate alla funzione:**

Le/I laureate/i in scienze e tecnologie alimentari devono possedere:

1. Capacità di applicare le conoscenze acquisite della matematica e della statistica, della fisica, della chimica e della biologia per risolvere problematiche relative al sistema agro-alimentare;
2. Competenze e abilità nell'uso consapevole di metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;
3. Capacità di applicare le conoscenze delle operazioni unitarie e dei principi alla base del funzionamento di macchine ed impianti dell'industria alimentare;
4. Capacità di utilizzare le conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene degli alimenti;
5. Capacità di utilizzare i risultati di apprendimento relativi ai principali processi di trasformazione e conservazione degli alimenti di origine animale e vegetale e delle interazioni tra processo produttivo, sicurezza e qualità degli alimenti;
6. Competenze sulla funzione dei nutrienti nell'organismo umano e sul loro effetto sulla salute;
7. Capacità di applicare le conoscenze sulle principali teorie economiche, dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi;
8. Competenza sui principi basilari della legislazione e della normativa vigente sul sistema alimentare.

### **sbocchi occupazionali:**

Settore della produzione degli alimenti

Settore del controllo e della gestione della qualità degli alimenti

Laboratori pubblici e privati di analisi degli alimenti

Strutture di ristorazione collettiva istituzionali e/o commerciali (mense aziendali, pubbliche, ospedaliere, attività a

carattere di agriturismo e altri servizi di ristorazione);  
Settore dello sviluppo e della ricerca  
Approvvigionamento e acquisto di materie prime alimentari  
Tutoraggio ed insegnamento nelle scuole di ogni ordine e grado



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)
2. Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)
3. Tecnici del marketing - (3.3.3.5.0)
4. Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

22/05/2025

Oltre ai requisiti di legge necessari per l'accesso ai corsi di laurea, in base al D.M. 270/04 art. 6, (possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo), coloro che intendano iscriversi al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari devono possedere una buona preparazione di base di matematica, fisica, chimica e biologia, nonché buone capacità logiche e di comprensione linguistica. L'adeguatezza di tali conoscenze viene verificata attraverso una prova di accesso. L'eventuale esito negativo della prova di accesso non pregiudica l'iscrizione al Corso di Studi ma impone al candidato obblighi formativi aggiuntivi da soddisfare nel corso del primo anno.

La modalità di svolgimento della prova di accesso, il relativo calendario, i criteri di valutazione e gli obblighi formativi aggiuntivi per coloro che abbiano ottenuto un esito insufficiente sono definiti dal Regolamento didattico del Corso.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

04/06/2025

Per essere ammessi ai corsi di laurea è richiesto il possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo (D.M. 270/2004, art. 6).

È possibile iscriversi a due corsi di laurea, di laurea magistrale o di master, anche presso altre Università, istituti dell'Alta

Formazione Artistica e Musicale, scuole o istituti superiori a ordinamento speciale, alle condizioni specificate nella seguente pagina web: <https://www.uniud.it/it/contemporanea-iscrizione>.

#### Iscrizioni studenti stranieri e studenti con titolo di studi straniero

L'ammissione degli studenti stranieri e degli studenti in possesso di titolo di studio straniero è disciplinata in un apposito Avviso aggiuntivo al Manifesto, visibile nella seguente pagina web dell'Università di Udine (<https://www.uniud.it/it/international-area/studenti-internazionali>). Gli studenti interessati sono invitati a prenderne visione.

#### Enrolments of international students

The admission of international students and students holding a foreign qualification is governed by a specific Supplementary Notice to the Academic Catalogue, available on the following web page of the University of Udine ([https://www.uniud.it/en/uniud-international/International\\_Students/enrolment-recognition-of-foreign-titles-and-diplomas](https://www.uniud.it/en/uniud-international/International_Students/enrolment-recognition-of-foreign-titles-and-diplomas)). Interested students are invited to read it carefully.

#### Verifica della preparazione iniziale - TOLC

Il D.M. 270/2004 richiede, ai fini dell'iscrizione all'Università, la sussistenza di un'adeguata preparazione iniziale. Le Università devono prevedere le modalità di verifica e, in caso di verifica non positiva, stabilire degli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) da soddisfare nel primo anno di corso.

La verifica della preparazione iniziale obbligatoria, ma non vincolante per l'immatricolazione ai corsi di laurea di Agraria, viene effettuata tramite il sostenimento del test TOLC-AV.

Il test TOLC-AV somministrato attraverso il portale CISIA ([www.cisiaonline.it/](http://www.cisiaonline.it/)), nel quale sono reperibili le informazioni riguardanti la registrazione, la prenotazione e il sostenimento del test e le norme che regolano queste fasi, dovrà essere svolto entro il 30 novembre 2025.

Il test è comunque valido anche se viene sostenuto presso altro Ateneo consorziato e presente nella lista delle sedi aderenti del sito CISIA.

Il calendario delle prove per effettuare il test con l'Università di Udine è consultabile nel calendario TOLC-AV.

Per l'accesso al corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari verranno considerate solo le sezioni di Biologia, Chimica e Matematica.

#### Come prepararsi al TOLC

Sul sito del CISIA sono presenti le funzioni Esercitazione e Prova di posizionamento, molto utili per permettere al futuro studente di allenarsi alla prova.

Attraverso la funzione Esercitazione è possibile esercitarsi su simulazioni che hanno la stessa struttura e durata dei test CISIA per affrontare un test tipo e valutare la propria preparazione.

Ulteriori informazioni relative al test TOLC-AV sono reperibili nel sito di Ateneo alla pagina di riferimento [www.uniud.it/infoutilitolc](http://www.uniud.it/infoutilitolc)

#### Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA)

Gli studenti che non effettuano il TOLC-AV entro il 30 novembre 2025 o non raggiungano per ognuna delle sezioni di Biologia, Chimica e Matematica un punteggio minimo di 3 punti dovranno assolvere agli Obblighi Formativi Aggiuntivi entro il primo anno di corso

#### Modalità di assolvimento degli OFA

Agli studenti che non hanno superato il Test OFA e a coloro che non hanno svolto la prova TOLC-AV entro il 30 novembre 2025, verrà comunicata l'assegnazione di un Obbligo Formativo Aggiuntivo, da soddisfare nel primo anno di corso. Le relative informazioni saranno pubblicate sul sito web [www.uniud.it/it/corsi/laurea/agraria](http://www.uniud.it/it/corsi/laurea/agraria) nella pagina del corso di laurea prescelto.

#### Attività di recupero degli OFA

Le attività di recupero per gli OFA consistono in lezioni frontali che saranno svolte in modalità mista coadiuvate da ulteriori supporti didattici denominati MOOC (Massive Open Online Courses accessibili gratuitamente sulla piattaforma CISIA mediante collegamento al link: <https://www.cisiaonline.it/archivio-mooc/home/>), quiz e attività su gruppi Microsoft Teams dedicati.

Le attività OFA sono aperte a tutti gli studenti interessati e inizieranno a partire dal mese di ottobre 2025.

#### Candidati con disabilità e candidati con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA)

Gli studenti con disabilità o con DSA possono chiedere adattamenti alla prova TOLC in relazione alla loro situazione. Nella fase di registrazione al portale CISIA ([www.cisiaonline.it](http://www.cisiaonline.it)) selezionare l'opzione relativa e indicare la sede o le sedi in cui svolgere la prova, la tipologia di disabilità o DSA, i tipi di supporto richiesti e caricare le certificazioni attestanti la situazione.

Per coloro che scelgono di svolgere la prova TOLC con l'Università degli Studi di Udine gli adattamenti possono consistere in tempi aggiuntivi o ausili necessari.

Gli adattamenti possono essere richiesti se in possesso dei seguenti documenti:

- Certificazione di Disturbo Specifico dell'Apprendimento (DSA), in base alla L. 170/2010. La diagnosi deve essere completa di ogni sua parte, deve essere rilasciata da non più di 3 anni se eseguita prima della maggiore età, da strutture del SSN o da enti/professionisti accreditati dalle Regioni e deve riportare i codici nosografici e la dicitura esplicita del DSA;
- Certificazione della condizione di disabilità in base alla L. 104/92 in corso di validità;
- Certificazione di invalidità civile in corso di validità;

Ai fini della valutazione della richiesta, si precisa che la certificazione di invalidità e/o disabilità dovrà essere presentata nella versione integrale priva di omissis. In caso contrario, sarà possibile il riconoscimento solamente del tempo aggiuntivo.

I candidati con disabilità o con DSA residenti in paesi esteri che intendano usufruire delle misure sopra descritte, devono presentare, sempre utilizzando la procedura precedentemente indicata, la certificazione attestante lo stato di disabilità o di DSA rilasciata nel paese di residenza, accompagnata da una traduzione giurata in lingua italiana o in lingua inglese. Gli organi di Ateneo incaricati di esaminare le certificazioni accertano che la documentazione straniera attesti una condizione di disabilità o di disturbo specifico dell'apprendimento riconosciuta dalla normativa italiana.

A mezzo e-mail verrà comunicato al candidato l'adattamento della prova e/o gli ausili concessi; oppure verranno inviate eventuali richieste di integrazione, qualora la documentazione fornita non rispetti i requisiti richiesti dalla normativa in vigore o sia incompleta o non permetta di valutare il diritto ad usufruire di uno specifico ausilio.

I candidati possono contattare per chiarimenti il Servizio inclusione dell'Università degli Studi di Udine (Via Gemona, 92, tel. 0432 556804/556833/556803, e-mail: [includi@uniud.it](mailto:includi@uniud.it))

Al momento dell'immatricolazione ai corsi di studio dell'Università di Udine, gli studenti in possesso della documentazione sanitaria di cui sopra, dovranno segnalare la loro situazione e le loro necessità in termini di supporti, attraverso la procedura di iscrizione ai corsi di studio dell'Ateneo. In particolare si segnala che la procedura prevede il caricamento in formato pdf dei documenti necessari (certificato di disabilità o di DSA).

Ulteriori dettagli sono pubblicati sul Manifesto degli studi a.a. 2025/2026 al link sotto riportato.

Link: <https://www.uniud.it/it/didattica/segreteria-studenti/manifести-degli-studi/elenco> ( Manifesto degli studi a.a. 2025/26 )



22/05/2025

Il corso di laurea intende formare figure professionali che possiedano una visione completa e multidisciplinare delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo degli alimenti, nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la security degli alimenti, a ridurre gli sprechi e a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti. Tale figura professionale deve essere in grado di affrontare con una visione unitaria problematiche connesse alla produzione degli alimenti e svolgere autonomamente attività professionali nel controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate alimentari e dei prodotti alimentari, nella valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e materie prime, nonché nella gestione globale della filiera anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari. Alla fine del percorso di primo livello le/i laureate/i devono poter applicare le proprie conoscenze all'identificazione, formulazione e risoluzione di problemi legati ai vari ambiti del settore alimentare, utilizzando metodi già consolidati. Le/gli studentesse/i devono inoltre possedere una buona capacità di comunicazione e di gestione dell'informazione, oltre che una buona padronanza della lingua inglese, così da facilitare un loro possibile inserimento in ambienti di lavoro sia europei che extraeuropei.

Al fine di fornire al futuro laureato le conoscenze indispensabili su materie prime, formulazioni alimentari, processi di conservazione, distribuzione e controllo della qualità dei prodotti alimentari, la formazione prevede uno studio approfondito di discipline di base e professionali in ambito biologico, chimico, tecnologico, economico e normativo.

Il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari intende realizzare gli obiettivi formativi indicati sia mediante la tradizionale didattica frontale, sia attraverso una didattica innovativa, fortemente basata sul coinvolgimento attivo delle/degli studentesse/i in attività pratiche come applicazione di quanto appreso dalla didattica frontale. Vengono a tal fine offerte attività laboratoriali e tutoriali, finalizzate al consolidamento delle conoscenze e delle competenze acquisite in aula, nonché al miglioramento delle capacità personali, quali quelle comunicative, di risoluzione dei problemi e di orientamento al risultato. Lungo il percorso formativo vengono create occasioni di incontro strutturate tra le/gli studentesse/i e gli esponenti del mondo del lavoro. In quest'ottica il laboratorio tecnologico LARA-Uniud Lab Village, rappresenta un punto di incontro tra gli studenti e le aziende che vi accedono per il trasferimento tecnologico. All'interno del Laboratorio Tecnologico LARA, sono presenti impianti pilota, che riproducono su piccola scala produzioni industriali in diversi ambiti (trasformazioni casearie, lavorazione dei vegetali, disidratazione/concentrazione e successivo trattamento delle polveri alimentari). Tale laboratorio è messo a disposizione delle aziende e degli studenti.

Un ulteriore momento di interazione con il mondo del lavoro è rappresentato dall'organizzazione di seminari tenuti da esponenti del mondo produttivo, responsabili di aziende alimentari ed Esponenti dell'Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari, riguardanti aspetti specifici delle filiere alimentari, aspetti metodologici di ricerca e sviluppo, nonché aspetti riguardanti etica professionale e rapporti tra neolaureate/i ed aziende. Infine, lo svolgimento di un tirocinio formativo pratico-applicativo presso aziende e amministrazioni pubbliche, enti o istituti di ricerca ed organizzazioni del terzo settore, contribuisce a creare il contatto e l'interazione tra le/gli studentesse/i e le aziende e il mondo del lavoro.



**Conoscenza e capacità di comprensione**

Al termine del percorso di studi, le/i laureate/i triennali in scienze e tecnologie alimentari dovranno dimostrare di avere acquisito le seguenti conoscenze:

- di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia per affrontare le problematiche specifiche del sistema agro-alimentare
- relative alla struttura, fisiologia e genetica dei microrganismi di interesse alimentare
- dei fattori responsabili del deterioramento degli alimenti o della loro contaminazione di origine biologica o chimica, delle modalità da seguire per la loro valutazione e delle soluzioni ipotizzabili per prevenire tali eventi;
- della relazione tra composizione chimica degli alimenti e loro caratteristiche fisiche e sensoriali, nella prospettiva di migliorarne la qualità e la conservabilità ricorrendo alle opportune soluzioni tecnologiche;
- delle operazioni unitarie della tecnologia alimentare;
- relative alla produzione primaria per ottenere prodotti di origine animale e vegetale di qualità, nonché dei processi di conservazione e trasformazione di tali prodotti;
- dei principi alla base del funzionamento di apparecchiature, macchine ed impianti delle industrie alimentari;
- dei principi sulla funzione dei nutrienti nell'organismo umano;
- di sistemi di assicurazione della qualità e della sicurezza alimentare;
- dei fondamenti analitici (chimici, fisici, sensoriali e microbiologici) per determinare la composizione di ingredienti, alimenti e bevande;
- dei principali sistemi di difesa delle derrate alimentari;
- dei principi per la valorizzazione dei sottoprodotti e per la riduzione degli sprechi nel sistema alimentare;
- degli strumenti di base per la comprensione e l'analisi dei mercati dei mercati agroalimentari, per la gestione delle aziende e per la conoscenza della legislazione alimentare.

Tali obiettivi vengono raggiunti prevalentemente attraverso la predisposizione di specifiche lezioni teoriche e relativo studio individuale, nonché seminari tenuti da docenti interni e/o esterni. L'acquisizione di tali conoscenze verrà valutata sia in itinere, ad esempio mediante test di valutazione da sottoporre agli studenti durante lo svolgimento dei corsi, sia durante la prova di accertamento finale che potrà essere condotta con modalità diverse (prova scritta, orale, pratica).

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Al termine del percorso triennale, le/i laureate/i dovranno aver acquisito la capacità di gestire le proprie conoscenze per lo svolgimento delle attività tipiche del settore e per lo sviluppo di progetti attinenti al sistema alimentare che soddisfino richieste definite, mostrando capacità di risoluzione dei problemi e di orientamento al risultato. Dovranno inoltre disporre di una solida conoscenza delle metodiche di produzione adottate nelle diverse fasi produttive e nelle diverse filiere alimentari.

Tale obiettivo verrà perseguito attraverso lo svolgimento da parte degli studenti di attività pratiche-laboratoriali, seminariali e di tirocinio, ovvero attività che richiedono lo studio e la rielaborazione personale delle conoscenze acquisite. Il raggiungimento dell'obiettivo verrà valutato mediante presentazioni di gruppo delle attività svolte, stesura di relazioni finali e di una breve relazione di tirocinio sotto la supervisione del tutor universitario.

## Area fisico-matematica

### Conoscenza e comprensione

Conoscenze su funzioni elementari, limiti di funzioni e operazioni con i limiti. Differenziali e integrali, matrici. Concetti fondamentali dei metodi statistici e conoscenze di base di meccanica, fisica dei fluidi, termodinamica e ottica.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Sviluppo di capacità logiche e di soluzione di problemi in ambito matematico, fisico e statistico

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

FISICA CON LABORATORIO [url](#)

FISICA TECNICA (modulo di CHIMICA FISICA E FISICA TECNICA) [url](#)

MATEMATICA (modulo di MATEMATICA E METODI STATISTICI) [url](#)

MATEMATICA E METODI STATISTICI [url](#)

METODI STATISTICI (modulo di MATEMATICA E METODI STATISTICI) [url](#)

TIROCINIO [url](#)

## Area chimica

### Conoscenza e comprensione

Conoscenze di chimica generale, chimica organica e chimica fisica. Comprensione dei principi di analisi chimica e analisi chimica strumentale. Conoscenze di chimica degli alimenti e dei principali metodi di analisi dei componenti alimentari

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di interpretare i complessi chimismi che avvengono negli alimenti in relazione alla loro storia tecnologica e individuare ed applicare metodologie analitiche per la quantificazione di micro e macro nutrienti

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA ANALITICA [url](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI E PRINCIPI DI ANALISI CHIMICA [url](#)

CHIMICA FISICA (modulo di CHIMICA FISICA E FISICA TECNICA) [url](#)

CHIMICA GENERALE ED INORGANICA [url](#)

CHIMICA ORGANICA CON LABORATORIO [url](#)

SENSORI E DISPOSITIVI ANALITICI SOSTENIBILI [url](#)

TIROCINIO [url](#)

## Area biologica

## Conoscenza e comprensione

Conoscenza degli elementi di base della biologia, vegetale e animale, biochimica, prodotti di origine animale e fisiologia post-raccolta dei prodotti vegetali, difesa delle derrate alimentari e di nutrizione umana.

## Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di interpretare i complessi biochimismi di organismi e tessuti vegetali ed animali.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA [url](#)

DIFESA DELLE DERRATE ALIMENTARI [url](#)

FISIOLOGIA POST RACCOLTA (*modulo di OPERAZIONI POST PRODUZIONE PRIMARIA*) [url](#)

OPERAZIONI POST PRODUZIONE PRIMARIA [url](#)

PRINCIPI DI NUTRIZIONE UMANA [url](#)

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (*modulo di OPERAZIONI POST PRODUZIONE PRIMARIA*) [url](#)

PRODUZIONE ANIMALE (*modulo di PRODUZIONI PRIMARIE*) [url](#)

PRODUZIONI VEGETALI (*modulo di PRODUZIONI PRIMARIE*) [url](#)

TIROCINIO [url](#)

## Area economico-legislativa

### Conoscenza e comprensione

Nozioni di base di economia e di marketing e di legislazione alimentare.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di interpretare i fatti economici delle imprese e le principali relazioni fra la domanda, la struttura del mercato, gli obiettivi dell'impresa e le strategie di marketing nonché le problematiche inerenti le normative che regolano la produzione, la commercializzazione e la somministrazione degli alimenti.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECONOMIA E MARKETING (*modulo di ECONOMIA, MARKETING E LEGISLAZIONE*) [url](#)

ECONOMIA, MARKETING E LEGISLAZIONE [url](#)

ELEMENTI DI DIRITTO ALIMENTARE (*modulo di ECONOMIA, MARKETING E LEGISLAZIONE*) [url](#)

## Area biotecnologica

### Conoscenza e comprensione

Conoscenze di microbiologia generale, microbiologia degli alimenti, microbiologia applicata alle produzioni alimentari. Comprensione delle problematiche di sicurezza degli alimenti e risk assessment. Conoscenze dei principali metodi di analisi microbiologica.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di interpretare i complessi fenomeni di alterazione degli alimenti connessi allo sviluppo di microrganismi. Capacità di individuare ed applicare metodi di controllo microbiologico. Svolgimento di attività tecniche connesse alla

condizione di processi produttivi basati su processi fermentativi. Sviluppo di sistemi HACCP.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCONTAMINANTI [url](#)

CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITA' NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA [url](#)

DEPURAZIONE MICROBIOLOGICA DEI REFLUI E RESIDUI ALIMENTARI [url](#)

IGIENE HACCP (*modulo di FILIERE PRODUTTIVE, IGIENE HACCP*) [url](#)

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

MICROBIOLOGIA GENERALE [url](#)

MICROBIOLOGIA LATTIERO-CASEARIA [url](#)

TIROCINIO [url](#)

## Area tecnologica

### Conoscenza e comprensione

Comprensione delle relazioni tra proprietà degli alimenti e processi di trasformazione e conservazione. Comprensione dei principi fisici alla base delle principali operazioni e processi dell'industria alimentare. Conoscenza delle principali operazioni unitarie per la trasformazione, risanamento e stabilizzazione degli alimenti e dei relativi impianti. Conoscenza delle principali filiere produttive.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di individuare le corrette procedure di trasformazione, stabilizzazione/risanamento di un alimento in relazione alle sue caratteristiche compositive e modalità di confezionamento e condizionamento. Capacità di svolgere attività tecniche nell'ambito della conduzione di impianti di produzione e tutte le altre attività connesse alla conservazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

DETERGENZA E DISINFEZIONE DEGLI IMPIANTI (*modulo di MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE E INTERVENTI DI SANIFICAZIONE*) [url](#)

FILIERE PRODUTTIVE (*modulo di FILIERE PRODUTTIVE, IGIENE HACCP*) [url](#)

LABORATORIO DI TECNOLOGIE ALIMENTARI (*modulo di FILIERE PRODUTTIVE, IGIENE HACCP*) [url](#)

MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE (*modulo di MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE E INTERVENTI DI SANIFICAZIONE*) [url](#)

MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE E INTERVENTI DI SANIFICAZIONE [url](#)

MATERIALI E SISTEMI DI CONFEZIONAMENTO (*modulo di PRINCIPI DI TECNOLOGIA ALIMENTARE*) [url](#)

OPERAZIONI UNITARIE [url](#)

PRINCIPI DI TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)

PRINCIPI DI TECNOLOGIA ALIMENTARE (*modulo di PRINCIPI DI TECNOLOGIA ALIMENTARE*) [url](#)

TECNOLOGIA DEGLI OLI E GRASSI [url](#)

TECNOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE [url](#)

TECNOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE [url](#)

TECNOLOGIA DELLA BIRRA [url](#)

TECNOLOGIA DELLA PASTA E DEI PRODOTTI DA FORNO [url](#)

TECNOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE [url](#)

TECNOLOGIA LATTIERO CASEARIA [url](#)

TIROCINIO [url](#)



<b>Autonomia di giudizio</b>	<p>Alla fine del percorso le/i laureate/i avranno la capacità di raccogliere e interpretare informazioni e trarne conclusioni autonome su temi connessi con il sistema alimentare, tenendo in considerazione eventuali implicazioni sociali ed etiche relative al sistema considerato, e dimostrando di essere in grado di sostenere un confronto dialettico sulle proprie tesi. Gli strumenti impiegati per l'acquisizione dell'autonomia di giudizio sono il coinvolgimento attivo degli studenti durante lo svolgimento delle lezioni con lavori di gruppo coordinati dal docente, l'attività di tirocinio pratico-applicativo e la prova finale. Tale abilità verrà valutata durante gli accertamenti, nonché attraverso la redazione di un elaborato scritto relativo all'attività di tirocinio e la presentazione e discussione critica di un lavoro bibliografico durante la prova finale.</p>	
<b>Abilità comunicative</b>	<p>Il corso di laurea prepara figure in grado di lavorare in gruppi interdisciplinari, con capacità di utilizzare un lessico proprio e pertinente al settore della produzione alimentare, in grado quindi di comunicare aspetti relativi al proprio lavoro a specialisti e non-specialisti. Le/I laureate/i in Scienze e Tecnologie Alimentari devono altresì essere in grado di stilare relazioni e documenti tecnici in modo appropriato. Le abilità comunicative vengono acquisite attraverso le attività previste dalle singole discipline (elaborati, relazioni, presentazioni) nonché attraverso seminari dedicati alle tecniche di Comunicazione. La prova finale rappresenta un ulteriore momento in cui il laureando deve organizzare le conoscenze acquisite in modo da renderle comprensibili e comunicarle efficacemente alla commissione di laurea.</p>	
<b>Capacità di apprendimento</b>	<p>Le/I laureate/i di primo livello devono aver consolidato modalità di studio appropriate e aver acquisito il metodo scientifico. Al fine di favorire lo sviluppo di queste capacità, le/gli studentesse/i vengono infatti incoraggiati a completare la loro formazione anche con approfondimenti autonomi, attraverso libri, articoli scientifici o altro materiale bibliografico, in modo tale da essere in grado di affrontare successivi livelli di studio e di acquisire le conoscenze necessarie alla soluzione di problemi propri del settore alimentare tramite la consultazione delle adeguate fonti informative non solo di tipo scientifico (consultazione di raccolte legislative, sportelli di associazioni professionali, organi di controllo pubblici ecc.). La prova finale costituisce un momento di verifica della raggiunta capacità di apprendimento e di reperimento di informazioni.</p>	



17/01/2025

Per affrontare correttamente le problematiche connesse con il settore alimentare sono tipicamente richieste conoscenze multidisciplinari, in considerazione della pluralità di aspetti e caratteristiche che ad esso attengono. In conseguenza di ciò, e in ottemperanza al D.M. 270, il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari ha come obiettivo l'acquisizione da parte dei laureati di una solida conoscenza del sistema agro-alimentare, così da consentire un ampio spettro di successivi approfondimenti e/o specializzazioni in aree specifiche. Da ciò deriva l'esigenza di far sì che le discipline affini o integrative ricomprendano ambiti che contribuiscono sia alla definizione di contesto del Corso di Laurea che alle trasformazioni alimentari delle produzioni primarie. In particolare, sono state introdotte discipline finalizzate a consentire opportuni approfondimenti relativamente a specifiche filiere produttive, alla microbiologia con particolare riferimento a quanto attiene agli aspetti dell'igiene e della sicurezza, ad aspetti nutrizionali ed epidemiologici legati al consumo di alimenti, all'uso della statistica nella ricerca sperimentale e tecnologica, ad aspetti di natura chimica inerenti la valutazione della qualità degli alimenti.



17/01/2025

Il conseguimento della laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari avviene con il superamento di una prova finale consistente nella discussione del tirocinio formativo e nella presentazione di un lavoro scientifico bibliografico attinente alle scienze e tecnologie alimentari. Lo studente espone oralmente anche con l'ausilio di strumenti informatici e/o multimediali. La commissione di laurea esprime la propria valutazione sull'attività di tirocinio, sulla comprensione del tema assegnato e sulla capacità comunicativa dello studente, sulla capacità di rispondere ai quesiti, sul suo grado di autonomia nonché sull'intero percorso di studi dello studente.



04/06/2025

Il conseguimento della laurea in Scienze e tecnologie alimentari avviene con il superamento di una prova finale consistente nella presentazione di un articolo scientifico preventivamente assegnato dalla Commissione Didattica e nella risposta ai quesiti posti da una commissione di laurea formata da almeno tre docenti del corso di laurea. La/o studentessa/e dovrà presentare l'articolo in maniera critica e descriverne i contenuti, dimostrando di aver compreso l'argomento trattato, i metodi impiegati e i risultati ottenuti. Dovrà inoltre mettere a disposizione della commissione una copia della relazione di tirocinio e rispondere alle domande poste dalla commissione in merito a tale attività.

Ci si aspetta che in questo contesto la/o studentessa/e sia in grado di applicare le conoscenze acquisite nei diversi ambiti del corso di studio.

Il Corso di studio ha reso disponibili per gli studenti delle linee guida per il conseguimento del titolo riportanti i contenuti e le modalità di stesura della relazione di tirocinio, le modalità di preparazione della prova finale e il modulo impiegato dalla commissione per la valutazione del candidato.

Link: <https://www.uniud.it/it/didattica/info-didattiche/esame-laurea/linee-guida-relazione-tirocinio> ( Linee guida per il conseguimento del titolo )

Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/08 Didattica e storia della fisica ↳ <i>FISICA CON LABORATORIO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	12	10 - 20
	MAT/05 Analisi matematica ↳ <i>MATEMATICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline chimiche	CHIM/02 Chimica fisica ↳ <i>CHIMICA FISICA (2 anno) - 5 CFU - obbl</i>	20	20	15 - 30
	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica ↳ <i>CHIMICA GENERALE ED INORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	CHIM/06 Chimica organica ↳ <i>CHIMICA ORGANICA CON LABORATORIO (2 anno) - 9 CFU - obbl</i>			
Discipline biologiche	BIO/01 Botanica generale ↳ <i>PRODUZIONI VEGETALI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	12	8 - 16
	BIO/10 Biochimica ↳ <i>BIOCHIMICA (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>			44	33 - 66

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	32	32	32 - 50
	↳ <i>PRINCIPI DI TECNOLOGIA ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	↳ <i>FILIERE PRODUTTIVE (3 anno) - 5 CFU - obbl</i>			
	↳ <i>OPERAZIONI UNITARIE (3 anno) - 7 CFU - obbl</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ <i>MICROBIOLOGIA GENERALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
↳ <i>MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 8 CFU - obbl</i>				
Discipline della produzione agro-alimentare	AGR/09 Meccanica agraria	11	11	6 - 12
	↳ <i>MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE (3 anno) - 5 CFU - obbl</i>			
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale			
↳ <i>PRODUZIONE ANIMALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	CHIM/01 Chimica analitica	19	19	17 - 30
	↳ <i>CHIMICA ANALITICA (2 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
	↳ <i>CHIMICA DEGLI ALIMENTI E PRINCIPI DI ANALISI CHIMICA (3 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	ING-IND/10 Fisica tecnica industriale			
↳ <i>FISICA TECNICA (2 anno) - 5 CFU - obbl</i>				
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	6	6	6 - 12
↳ <i>ECONOMIA E MARKETING (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				

<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)</b>		
<b>Totale attività caratterizzanti</b>	68	61 - 104

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree	85	36	20 - 40 min 18
	↳ <i>FISIOLOGIA POST RACCOLTA (2 anno) - 4 CFU - obbl</i>			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	↳ <i>BIOCONTAMINANTI (3 anno) - 4 CFU</i>			
	↳ <i>DIFESA DELLE DERRATE ALIMENTARI (3 anno) - 4 CFU</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ <i>MATERIALI E SISTEMI DI CONFEZIONAMENTO (2 anno) - 4 CFU - obbl</i>			
	↳ <i>PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (2 anno) - 4 CFU - obbl</i>			
	↳ <i>ENOLOGIA (3 anno) - 4 CFU</i>			
	↳ <i>LABORATORIO DI TECNOLOGIE ALIMENTARI (3 anno) - 3 CFU - obbl</i>			
	↳ <i>TECNOLOGIA DEGLI OLI E GRASSI (3 anno) - 3 CFU</i>			
	↳ <i>TECNOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (3 anno) - 4 CFU</i>			
	↳ <i>TECNOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE (3 anno) - 3 CFU</i>			
	↳ <i>TECNOLOGIA DELLA BIRRA (3 anno) - 4 CFU</i>			
	↳ <i>TECNOLOGIA DELLA PASTA E DEI PRODOTTI DA FORNO (3 anno) - 4 CFU</i>			
	↳ <i>TECNOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE (3 anno) - 4 CFU</i>			
	↳ <i>TECNOLOGIA LATTIERO CASEARIA (3 anno) - 4 CFU</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ <i>CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITA' NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA (3 anno) - 3 CFU</i>			
	↳ <i>DEPURAZIONE MICROBIOLOGICA DEI REFLUI E RESIDUI ALIMENTARI (3 anno) - 4 CFU</i>			

↳	<i>DETERGENZA E DISINFEZIONE DEGLI IMPIANTI (3 anno) - 4 CFU - obbl</i>		
↳	<i>IGIENE HACCP (3 anno) - 3 CFU - obbl</i>		
↳	<i>MICROBIOLOGIA LATTIERO-CASEARIA (3 anno) - 4 CFU</i>		
CHIM/01 Chimica analitica			
↳	<i>SENSORI E DISPOSITIVI ANALITICI SOSTENIBILI (3 anno) - 4 CFU</i>		
IUS/03 Diritto agrario			
↳	<i>ELEMENTI DI DIRITTO ALIMENTARE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>		
MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
↳	<i>PRINCIPI DI NUTRIZIONE UMANA (3 anno) - 3 CFU</i>		
SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica			
↳	<i>METODI STATISTICI (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i>		
<b>Totale attività Affini</b>			36 20 - 40

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 18
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	5	5 - 9
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	5	4 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	3	2 - 3
	Tirocini formativi e di orientamento	6	5 - 10
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	1 - 2
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>		32	29 -

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>	
<b>CFU totali inseriti</b>	180	143 - 258

Navigatore Repliche		
Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica
PRINCIPALE		