

Tipologie attività form.		Ambiti disciplinari		Attività formative programmate						
Denominazione	Tip.	N.	Denominazione	Denominazione integrato/monodisciplinare	Modulo	SSD	CFU			
base	a	1	Discipline matematiche, fisiche, informatiche e	Matematica e Metodi Statistici	Matematica	MAT/05	6			
				Fisica con laboratorio		FIS/08	6			
				Totale ambito			12			
		2	Chimico	Chimica Generale ed Inorganica		CHIM/03	7			
				Chimica Organica		CHIM/06	11			
				Chimica fisica e fisica tecnica	Chimica Fisica	CHIM/02	5			
		Totale ambito			23					
		3	Biologico	Produzioni primarie	Biologia dei vegetali di interesse alimentare	BIO/01	6			
				Biochimica		BIO/10	6			
		Totale ambito			12					
		Totale attività di base							<b>47</b>	
		caratterizzanti	b	1	Discipline della tecnologia alimentare	Operazioni Unitarie		AGR/15	7	
Principi di tecnologia alimentare	Materiali e sistemi di confezionamento					AGR/15	5			
Microbiologia Generale e Immunologia						AGR/16	7			
Microbiologia degli Alimenti						AGR/16	8			
Produzioni primarie	Produzione Animale					AGR/18	6			
Totale ambito					33					
2	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti			Chimica Analitica		CHIM/01	10			
				Chimica degli Alimenti e Principi di Analisi Chimica		CHIM/10	6			
				Chimica fisica e fisica tecnica	Fisica Tecnica	ING-IND/10	5			
Totale ambito					21					
3	Discipline economiche			Economia, Marketing e Legislazione	Economia e Marketing	AGR/01	8			
Totale ambito					8					
Totale attività caratterizzanti							<b>62</b>			
affini e integrative	c	1		Operazioni post produzione primaria	Fisiologia post raccolta	AGR/03	4			
				Matematica e Metodi Statistici	Metodi Statistici	SECS-S/02	4			
				Macchine e impianti per l'industria alimentare e interventi di sanificazione	Detergenza e Disinfezione degli Impianti	AGR/15	4			
				Operazioni post produzione primaria	Ispezione delle carni	VET/04	4			
				Principi di tecnologia alimentare	Principi di tecnologia alimentare	AGR/15	6			
				Economia, Marketing e Legislazione	Legislazione Alimentare	IUS/03	2			
				Macchine e impianti per l'industria alimentare e interventi di sanificazione	Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare	AGR/09	5			
				<b>Insegnamenti per 9 CFU a scelta programmata tra:</b>						
					Tecnologia della Birra	AGR/15	4			
					Tecnologia dei Prodotti di Origine Vegetale	AGR/15	3			
					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			
					Biotechnologia dei Microrganismi	AGR/16	4			
					Enologia	AGR/15	4			
					Chimica Analitica dei Processi Industriali	CHIM/01	4			
					Genetica dei Microrganismi	AGR/16	4			
					Microbiologia Lattiero-casearia	AGR/16	4			
					Chemimetria	CHIM/01	3			
					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 delle Bevande Alcoliche	AGR/15	4							
	Principi di Nutrizione Umana	AGR/18	3							
Totale affini e integrative							<b>38</b>			
a scelta studente	d						12			
Totale a scelta studente							<b>12</b>			
prova finale e lingua straniera.	e	1	Prova finale				5			
		2	Prova di conoscenza lingua inglese - Livello B1				3			
		2	Prova conoscenza lingua inglese - Livello B1 plus				3			

			<b>Totale prova finale e lingua straniera</b>	<b>11</b>
ulteriori attività formative	f	1	Informatica di base	3
	f	2	Tirocinio	6
(art.10. comma	f	4	Altre conoscenze: Introduzione alle Tecnologie Alimentari	1
			<b>Totale altre attività formative</b>	<b>10</b>
			<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>180</b>

