

L-26 Scienze e tecnologie alimentari  
 Allegato B1 - Anno Accademico a.a. 2021/2022

Tipologie attività form.		Ambiti disciplinari			Attività formative programmate						
Denominazione	Tip.	N.	Denominazione	Denominazione integrato/monodisciplinare	Modulo	SSD	CFU	Anno			
base	a	1	Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	Matematica e Metodi Statistici	Matematica	MAT/05	6	1			
				Fisica con laboratorio		FIS/08	6	1			
				Totale ambito					12		
		2	Chimico		Chimica Generale ed Inorganica		CHIM/03	7	1		
					Chimica Organica		CHIM/06	11	2		
					Chimica fisica e fisica tecnica	Chimica Fisica	CHIM/02	5	2		
		Totale ambito					23				
		3	Biologico		Produzioni primarie	Biologia dei vegetali di interesse alimentare	BIO/01	6	1		
					Biochimica		BIO/10	6	2		
					Totale ambito					12	
		Totale attività di base							<b>47</b>		
		caratterizzanti	b	1	Discipline della tecnologia alimentare	Operazioni Unitarie		AGR/15	7	3	
Principi di tecnologia alimentare	Materiali e sistemi di confezionamento					AGR/15	5	3			
Microbiologia Generale e Immunologia						AGR/16	7	1			
Microbiologia degli Alimenti						AGR/16	8	2			
Produzioni primarie	Produzione Animale					AGR/18	6	1			
Totale ambito						33					
2	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti				Chimica Analitica		CHIM/01	10	2		
					Chimica degli Alimenti e Principi di Analisi Chimica		CHIM/10	6	3		
					Chimica fisica e fisica tecnica	Fisica Tecnica	ING-IND/10	5	2		
Totale ambito						21					
3	Discipline economiche				Economia, Marketing e Legislazione	Economia e Marketing	AGR/01	8	2		
Totale ambito						8					
Totale attività caratterizzanti							<b>62</b>				
affini e integrative	c			1		Operazioni post produzione primaria	Fisiologia post raccolta	AGR/03	4	3	
						Matematica e Metodi Statistici	Metodi Statistici	SECS-S/02	4	1	
		Macchine e impianti per l'industria alimentare e interventi di sanificazione	Detergenza e Disinfezione degli Impianti			AGR/15	4	3			
		Operazioni post produzione primaria	Ispezione delle carni			VET/04	4	3			
		Principi di tecnologia alimentare	Principi di tecnologia alimentare			AGR/15	6	3			
		Economia, Marketing e Legislazione	Legislazione Alimentare			IUS/03	3	2			
		Macchine e impianti per l'industria alimentare e interventi di sanificazione	Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare			AGR/09	5	3			
						<b>Insegnamenti per 7 CFU a scelta programmata tra:</b>					
			Tecnologia della Birra			AGR/15	4	3			
			Tecnologia dei Prodotti di Origine Vegetale			AGR/15	3	3			
			Depurazione Microbiologica dei Reflui e Residui Alimentari			AGR/16	4	3			
			Tecnologia della Pasta e dei Prodotti da Forno			AGR/15	4	3			
			Controllo e Gestione della Qualità nella Ristorazione Collettiva			AGR/16	3	3			
			Enologia			AGR/15	4	3			
			Sensori e dispositivi analitici sostenibili			CHIM/01	4	3			
			Genetica dei Microorganismi			AGR/16	4	3			
			Microbiologia Lattiero-casearia			AGR/16	4	3			
			Difesa delle Derrate Alimentari			AGR/11	4	3			
			Tecnologia dei Prodotti di Origine Animale			AGR/15	4	3			
			Tecnologia Lattiero-casearia			AGR/15	4	3			
			Tecnologia degli Oli e grassi			AGR/15	3	3			
			Tecnologia delle Bevande Alcoliche			AGR/15	4	3			
			Principi di Nutrizione Umana			AGR/18	3	3			
	Micotossine e biocontaminanti	AGR/16	4	3							
Totale affini e integrative							<b>37</b>				
a scelta studente	d						12				

<b>Totale a scelta studente</b>				<b>12</b>	
prova finale e lingua straniera.	e	1	Prova finale	5	
	e	2	Prova di conoscenza lingua inglese - Livello B1 +	6	
<b>Totale prova finale e lingua straniera</b>				<b>11</b>	
ulteriori attività formative (art.10, comma 5	f	1	Informatica di base	3	
	f	2	Tirocinio	6	
	f	4	Strumenti per la ricerca bibliografica	1	1
			Introduzione alle scienze e tecnologie alimentari	1	1
<b>Totale altre attività formative</b>				<b>11</b>	
<b>TOTALE GENERALE</b>				<b>180</b>	

