



**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 Biologia dei vegetali di interesse alimentare (BIO/01) 6

Strumenti per la ricerca bibliografica 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) 2
- 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

INSEGNAMENTI CFU

Informatica di base	3
Prova di conoscenza della lingua inglese - livello B1+	6
Insegnamenti a scelta programmata*	9
Insegnamenti a scelta autonoma	12
Tirocinio	6
Prova finale	5

* Insegnamenti a scelta programmata Lo studente dovrà scegliere insegnamenti per 9 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
- Chimica analitica dei processi industriali (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 dei grassi (AGR/15)	3
- Tecnologia dei prodotti di origine vegetale (AGR/15)	3
- Biotecnologia dei microrganismi (AGR/16)	4
- Microbiologia lattiero casearia (AGR/16)	4
- Chemiometria (CHIM/01)	3
- Principi di nutrizione umana (AGR/18)	3

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 Operazioni 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



_facebook/uniud
_Gruppo Help!



_@universitadiudine
_@tutoruniud



_Orientamento UNIUD



_+39 3357794143



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
2020.2021**