

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE**

PIANO DEGLI STUDI

A. A. 2018/2019

I ANNO

I Semestre	S.S.D.	TAF	Docente	C.F.U.	Esito finale
Chimica (annualizzato)	CHIM/06	A	S. Sforza	10 (5)	V
Immagine del cibo nella cultura contemporanea	L-ART/03	C		6	V
Storia e cultura dell'alimentazione (annualizzato)	M-STO/01	C		9 (4)	V
Matematica e Fisica applicata alla gastronomia	FIS/03	A	D. Cassi	10	V
C.I. Biologia I Modulo : Biologia	BIO/04	A	R. Bruni	10 5	V
Idoneità di lingua inglese		E	L. Clegg D. Menozzi	3	G
Corso in materia di Sicurezza sui Luoghi di lavoro	NN	F	D. Menozzi	1	G
Totale crediti semestre				35	
II Semestre					
Chimica (annualizzato)	CHIM/06	A	S. Sforza	10 (5)	V
Storia e cultura dell'alimentazione (annualizzato)	M-STO/01	C		9 (5)	V
C.I. Biologia II Modulo: Biochimica	BIO/10	A	A Mozzarelli	10 5	V
Marketing	AGR/01	B	C. Mora	6	V
Cibo Comunicazione	L-ART/06	C		8	V
Totale crediti semestre				28	
Totale crediti annuali				63	

II ANNO

I° Semestre	S.S.D.	Att	Docente	C.F.U.	Esito finale
Insegnamento	S.S.D. Inseg.				
C.I. Microbiologia generale e Microbiologia degli Alimenti I Modulo: Microbiologia Generale	AGR/16	B	C. Lazzi	6	V
Produzioni Vegetali	AGR/03	B	A. Fabbri	12 (6)	V
Produzioni Animali	AGR/19	B	Andrea Summer	6	V
Trasformazioni Molecolari negli Alimenti e Composti di Neoformazione	CHIM/10		Chiara Dall'Asta		

		B		9	V
Totale crediti semestre				27	
II° Semestre					
Insegnamento	S.S.D. Inseg.	Att.	Docente	C.F.U	Esito finale
Alimenti e Bevande I	AGR/15	B	Vittadini	6	V
Economia del Sistema agroalimentare	AGR/01	B	D. Menozzi	9	V
Produzioni Vegetali	AGR/03	B	A. Fabbri	12 (6)	V
Igiene degli Alimenti	VET/04	B	A. Ianieri	6	V
C.I. Microbiologia generale e Microbiologia degli Alimenti II Modulo: Microbiologia degli Alimenti	AGR/16	B	B. Bottari	6	V
Totale crediti semestre				33	
Totale crediti annuali				60	

III° ANNO

	I° Semestre				
Insegnamento	SSD Inseg.	Att	Docente	CFU	Esito Finale
C.I. Alimenti e Bevande 2					V
I Mod. Alimenti di origine animale, Oli, Grassi e Conserve	AGR/15	B	E. Chiavaro	6	
II Mod. Bevande Alcoliche, analcoliche e alimenti nervini	AGR/15	B	E. Carini	6	
Nutrizione Umana e Principi di Dietetica (annualizzato)	BIO/09	B	F. Brighenti	9 (6)	V
Ispezione degli alimenti	VET/04	B	S. Ghidini	6	V
Totale crediti semestre				21	
III° ANNO	II° Semestre				
Insegnamento	SSD Inseg.	Att.	Docente	CFU	Esito Finale
Microbiologia dei prodotti trasformati	AGR/16	B	Gatti	6	V
Nutrizione Umana e Principi di Dietetica (annualizzato)	BIO/09	B	F. Brighenti	9 (3)	
A scelta dello studente		D		12	V
Tirocinio articolato in tipologie a scelta:					
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	F		7	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	F		7	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	F		7	G
Prova finale	NN	E		5	G
Totale crediti semestre				36	
Totale crediti annuali				57	
Totale triennio				180	

