

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE
L-GASTR Scienze, culture e politiche della gastronomia

PIANO DEGLI STUDI

A. A. 2022/2023

CODICE 3055

I ANNO				
I Semestre				
Insegnamento	SSD	TAF	C.F.U.	Esito Finale
Chimica (annualizzato) (9)	CHIM/06	A	5	V
C.I. Immagine del Cibo nella Cultura Contemporanea	L-ART/03	C	6	V
I Modulo: Storia dell'Arte Contemporanea			3	
II Modulo: Iconografia del Cibo e della mensa	L-ART/03	C	3	
Storia e Cultura dell'Alimentazione (annualizzato) (8)	M-STO/01	A	5	V
Fisica Gastronomica	FIS/03	A	8	V
Marketing Agroalimentare	AGR/01	B	6	V
Idoneità di Lingua Inglese B1	L-LIN/12	E	3	G
Corso in Materia di Sicurezza sui Luoghi di Lavoro	NN	F	1	G
Totale crediti semestre			34	
II Semestre				
Storia e Cultura dell'Alimentazione (annualizzato) (8)	M-STO/01	A	3	V
Chimica (annualizzato) (9)	CHIM/06	A	4	V
C.I. Biologia	BIO/05	A	6	V
Mod. I Biologia Animale				
C.I. Biologia	BIO/15	B	6	V
Mod. II Biologia Vegetale e Etnobotanica				
Comunicazione del Cibo	L-ART/06	B	8	V
Totale crediti semestre			27	
Totale crediti annuali			61	

II ANNO				
I Semestre				
Insegnamento	SSD	TAF	C.F.U.	Esito Finale
C.I. Ecologia, Biodiversità e Biochimica Mod. I Ecologia Applicata	BIO/07	A	6	V
C.I. Ecologia, Biodiversità e Biochimica Mod. II Biochimica	BIO/10	C	5	V
Elementi di Microbiologia generale per il settore alimentare	AGR/16	B	6	V
Agronomia	AGR/03	B	6	V
Produzioni Animali	AGR/19	B	6	V
Totale crediti semestre			29	
II Semestre				
Economia del Sistema Agroalimentare	AGR/01	C	9	V
Prodotti Vegetali	AGR/03	B	6	V
Alimenti e Bevande 1	AGR/15	B	6	V
Composizione degli Alimenti	CHIM/10	B	6	V
Totale crediti semestre			27	
Totale crediti annuali			56	

III ANNO				
I semestre				
Insegnamento	SSD	TAF	C.F.U.	Esito Finale
Microbiologia degli Alimenti	AGR/16	B	9	V
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. I Alimenti di origine animale, Oli, Grassi e Conserve	AGR/15	B	6	V
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. II Bevande Alcoliche, Analcoliche e Alimenti nervini	AGR/15	B	6	V
Igiene ed Ispezione degli Alimenti	VET/04	B	9	V
Totale crediti semestre			30	
II semestre				
Nutrizione umana e principi di dietetica	BIO/09	B	9	V
A scelta dello studente		D	12	V
Tirocinio articolato in tipologie a scelta:	NN	F	7	
			7	
Attività di Tirocinio e Formative Equivalenti	NN	F		
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	
Totale crediti semestre			33	
Totale crediti annuali			63	
Totale triennio			180	