DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE
L-GASTR Scienze, culture e politiche della gastronomia
PIANO DEGLI STDUI A.A. 2021/2022

Insegnamento	SSD	CODICE	TAF	C.F.U.	Esito Finale
I Anno					
I Semestre					
Chimica (annualizzato) (9)	CHIM/06	1008457	A	4	V
Immagine del Cibo nella Cultura Contemporanea	L-ART/03	1008458	C	6	V
Storia e Cultura dell'Alimentazione (annualizzato) (8)	M-STO/01	1008459	A	4	V
Fisica Gastronomica	FIS/03	1010021	A	8	V
Marketing Agroalimentare	AGR/01	1008466	B	6	V
Idoneità di Lingua Inglese B1	L-LIN/12	1008462	E	3	G
Corso in Materia di Sicurezza sui Luoghi di Lavoro	NN	1008463	F	1	G
Totale crediti semestre				**32**	
II Semestre					
Storia e Cultura dell'Alimentazione (annualizzato) (8)	M-STO/01		A	4	V
Chimica (annualizzato) (9)	CHIM/06		A	5	V
C.I. Biologia Mod. I Biologia Animale	BIO/05	(1008461) 1008464	A	6	V
C.I. Biologia Mod. II Biologia Vegetale e Etnobotanica	BIO/15	(1008461) 1008465	B	6	V
Comunicazione del Cibo	L-ART/06	1008467	B	8	V
Totale crediti semestre				**29**	
Totale crediti annuali				**61**	

II ANNO					
Insegnamento	**SSD**	**CODICE**	**TAF**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
I° Semestre					
				C.F.U.	
C.I. Ecologia, Biodiversità e Biochimica Mod. I Ecologia Applicata	BIO/07	(1008468) 1008469	A	6	V
C.I. Ecologia, Biodiversità e Biochimica Mod. II Biochimica	BIO/10	(1008468) 1008470	C	5	V
Elementi di Microbiologia generale per il settore alimentare	AGR/16	1008471	B	6	V

Agronomia	AGR/03	1008472	B	6	V
Produzioni Animali	AGR/19	1008473	B	6	V
Totale crediti semestre				**29**	
II° Semestre					
Economia del Sistema Agroalimentare	AGR/01	1008474	C	9	V
Prodotti Vegetali	AGR/03	1008475	B	6	V
Alimenti e Bevande 1	AGR/15	1008476	B	6	V
Composizione degli Alimenti	CHIM/10	1008477	B	6	V
Totale crediti semestre				**27**	
Totale crediti annuali				**56**	

Insegnamento	**SSD**	**CODICE**	**TAF**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
III° ANNO **ATTIVO DAL 2021-2022**					
I semestre					
Microbiologia degli Alimenti	AGR/16	1008478	B	9	V
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. I Alimenti di origine animale, Oli, Grassi e Conserve	AGR/15	1008479 1008480	B	6	V
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. II Bevande Alcoliche, Analcoliche e Alimenti nervini	AGR/15	1008479 1008481	B	6	V
Igiene ed Ispezione degli Alimenti (annualizzato) (9)	VET/04	1008482	B	9	V
Totale crediti semestre				**(30)**	
III° ANNO II semestre					
Nutrizione umana e principi di dietetica	BIO/09	1008483	B	9	V
A scelta dello studente			D	12	V
Tirocinio articolato in tipologie a scelta:	NN		F	7	
Attività di Tirocinio e Formative Equivalenti	NN	1006253	F	7	
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	1006658	F	7	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	1006659	F	7	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	1006660	F	7	G

Prova finale	NN	14250	E	5	
Totale crediti semestre				**(33)**	
Totale crediti annuali				**63**	
Totale triennio				**180**	

1 CFU lezione frontale = 7 ore

1 CFU LABORATORIO = 15 ORE

1 CFU ESERCITAIZONE = 15 ORE