

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

**L 26
A.A. 2023/2024**

I Anno				
Insegnamento	SSD	TAF	C.F.U.	Esito Finale
Chimica	CHIM/06	A	9 (5)	V
C.I. Immagine del Cibo nella Cultura Contemporanea:			6	V
I MOD.: Storia dell'Arte contemporanea	L-ART/03	C	3	
II MOD.: Iconografia del cibo e della mensa	L-ART/03	C	3	
C.I. Matematica e Fisica Gastronomica				
I Mod. Matematica	MAT/03	A	6	V
II Mod. Fisica Gastronomica	FIS/03	A	8	
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			29	
II Semestre				
Chimica	CHIM/06	A	9 (4)	V
C.I. Biologia Mod. I Biologia Animale	BIO/05	A	6	V
C.I. Biologia Mod. II Biologia Vegetale e Etnobotanica	BIO/02	A	6	V
	BIO/05	C	6	V
Storia e Cultura dell'Alimentazione		C	6	V
Marketing Agroalimentare	AGR/01	B	6	V
Totale crediti semestre			28	
Totale crediti annuali			57	

II ANNO				
Insegnamento	SSD	TAF	C.F.U.	Esito Finale
I° Semestre				
Comunicazione del Cibo	L-ART/06	C	6	V

Biochimica	BIO/10	A	6	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			30	
II° Semestre				
Economia del Sistema Agroalimentare	AGR/01	B	9	V
Prodotti Vegetali	AGR/03	B	6	V
Alimenti e Bevande 1	AGR/15	B	6	V
			7	V
C.I. Composizione degli Alimenti I MOD. Fondamenti di composizione degli alimenti	CHIM/10	B	6	
II MOD. Metodologie di caratterizzazione dei alimenti	CHIM/10	C	1	
Totale crediti semestre			28	
Totale crediti annuali			58	

III° ANNO				
Insegnamento	SSD	TAF	C.F.U.	Esito Finale
I semestre				
C.I. Microbiologia degli Alimenti I MOD. Microbiologia degli Alimenti	AGR/16	B	9	V
II MOD. Principi di analisi microbiologica degli alimenti	AGR/16	C	1	
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
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. III Laboratorio di degustazione e valutazione sensoriale	AGR/15	C	1	
Igiene ed Ispezione degli Alimenti	VET/04	B	9	V
Totale crediti semestre			32	
II semestre				
	BIO/09			V
Nutrizione umana e principi di dietetica		B	9	
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			65	
Totale triennio			180	

1 CFU lezione frontale = 8 ore

1 CFU LABORATORIO = 15 ORE

1 CFU ESERCITAZIONE = 15 ORE