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

L 26

A.A. 2025/2026

Codice 3123 -25-25

I Anno **attivo a.a. 2025/26**							
Insegnamento	**SSD**	**CODICE**	**TAF**	**DOCENTE**	**SSD DOCENTE**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
Chimica	CHIM/06	1008457	A	Sartori Andrea (40 ore)	CHIM/06	9 (5)	V
Immagine del Cibo nella Cultura Contemporanea	L-ART/03	1008458	C			6	V
Matematica	MAT/03	1001214	A	Marini Stefano	MAT/03	6	V
Fisica Gastronomica	FIS/03	1010021	A	Cassi Davide (5 CFU) Bellingeri Michele (1 CFU)	FIS/03 FIS/03	6	V
Idoneità di Lingua Inglese B1	L-LIN/12	1008462	E	UO Abilità Linguistiche		3	G
Corso in Materia di Sicurezza sui Luoghi di Lavoro	NN	1008463	F			1	G
Totale crediti semestre						**27**	
II Semestre							
Chimica	CHIM/06	1008457	A	Curti Claudio (39 ore)	CHIM/06	9 (4)	V
C.I. Biologia Mod. I Biologia Animale	BIO/05	1008461 1008464	A	Nonnis Marzano (48 ore)	BIO/05	6	V
C.I. Biologia Mod. II Biologia Vegetale e Etnobotanica	BIO/02	1008461 1008465	A	Renato Bruni (48 ore)	BIO/15	6	V
Storia e Cultura dell'Alimentazione	M-STO/01	1008459	C	Potito d'Arcangelo (48 ore)??	BIO/05	6	V
Economia del Sistema Agroalimentare	AGR/01	Nuovo Codice **1013273**	B	**Menozzi Davide**		9	V
Totale crediti semestre						**31**	
Totale crediti annuali						**58**	

II ANNO attivo a.a. 2026/27							
Insegnamento	**SSD**	**CODICE**	**TAF**	**DOCENTE**	**SSD DOCENTE**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
I° Semestre							
Comunicazione del Cibo	L-ART/06	1008467	C			6	V
Biochimica	BIO/10	1008470	A			6	V
Elementi di Microbiologia generale per il settore alimentare	AGR/16	1008471	B			6	V
Corso Integrato: Agronomia e Prodotti Vegetali		**Nuovo codice 1013326**					V
I Modulo: Agronomia	AGR/03	1008472	B			6	
Produzioni Animali	AGR/19	1008473	B			6	V
Totale crediti semestre						**30**	
II° Semestre							
Corso Integrato: Agronomia e Prodotti Vegetali		**1013326**					
II Modulo: Prodotti Vegetali	AGR/03	1008475	B			7	
***Corso Integrato:* Marketing Agroalimentare**		**Nuovo codice 1013327**					V
I Mod.: Marketing Agroalimentare	AGR/01	1008466	B			6	
II Mod.: Laboratorio di Marketing	AGR/01	**Nuovo codice 1013370**	B			1	
Alimenti e Bevande 1	AGR/15	1008476	B			6	V
C.I. Composizione degli Alimenti I MOD. Fondamenti di composizione degli alimenti	CHIM/10	1008477 1011271	B			**7** 6	V
II MOD. Metodologie di caratterizzazione deli alimenti	CHIM/10	1011272	C			1	
Totale crediti semestre						**27**	
Totale crediti annuali						**57**	

III° ANNO attivo a.a. 2027/28							
Insegnamento	**SSD**	**CODICE**	**TAF**	**DOCENTE**	**SSD DOCENTE**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
I semestre							

C.I. Microbiologia degli Alimenti I MOD. Microbiologia degli Alimenti	AGR/16	1008478 1011273	B			9	V
II MOD. Princìpi di analisi microbiologica degli alimenti	AGR/16	1011274	C			1	
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
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. III Laboratorio di degustazione e valutazione sensoriale	AGR/15	1011275	C			1	
Igiene ed Ispezione degli Alimenti	VET/04	1008482	B			9	V
Totale crediti semestre						**32**	
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						**65**	
Totale triennio						**180**	

1 CFU lezione frontale = 8 ore

1 CFU LABORATORIO = 15 ORE

1 CFU ESERCITAZIONE = 15 ORE