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

L 26 – Piano degli Studi Part Time

A.A. 2025/2026

Codice 3123

I Slot I Anno **attivo a.a. 2025/26**					
Insegnamento	**SSD**	**CODICE**	**TAF**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
Chimica	CHIM/06	1008457	A	9	V
Immagine del Cibo nella Cultura Contemporanea	L-ART/03	1008458	C	6	V
Matematica	MAT/03	1001214	A	6	V
Fisica Gastronomica	FIS/03	1010021	A	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 slot				**31**	
II Slot – I anno **attivo a.a. 2026/2027**					
C.I. Biologia Mod. I Biologia Animale	BIO/05	1008461 1008464	A	6	V
C.I. Biologia Mod. II Biologia Vegetale e Etnobotanica	BIO/02	1008461 1008465	A	6	V
Storia e Cultura dell'Alimentazione	M-STO/01	1008459	C	6	V
Economia del Sistema Agroalimentare	AGR/01	1008474	B	9	V
Totale crediti slot				**27**	
Totale crediti annuali				**58**	

I Slot - II ANNO **attivo a.a. 2027/28**					
Insegnamento	**SSD**	**CODICE**	**TAF**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
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					V
I Modulo: Agronomia	AGR/03	1008472	B	6	
II Modulo: Prodotti Vegetali	AGR/03	1008475	B	7	
Totale crediti slot				**31**	
II Slot – II Anno **Attivo a.a. 2028/2029**					
Produzioni Animali	AGR/19	1008473	B	6	V
Corso Integrato: **Marketing Agroalimentare**					V
I Mod.: Marketing Agroalimentare	AGR/01	1008466	B	6	
II Mod.: Laboratorio di Marketing	AGR/01	?????	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 slot				**26**	
Totale crediti annuali				**57**	

I Slot - III° ANNO **attivo a.a. 2029/30**					
Insegnamento	**SSD**	**CODICE**	**TAF**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
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 slot				**32**	
II Slot – III Anno **Attivo 2030/2031**					
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 slot				**33**	
Totale crediti annuali				**65**	
Totale triennio				**180**	

1 CFU lezione frontale = 8 ore

1 CFU LABORATORIO = 15 ORE

1 CFU ESERCITAZIONE = 15 ORE