DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE
DIDATTICA PROGRAMMATA L 26

A.A. 2026/2027

1 CFU lezione frontale = 8 ore
1 CFU LABORATORIO = 15 ORE
1 CFU ESERCITAZIONE = 15 ORE

I Anno				
Insegnamento	**SSD**	**TAF**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
Chimica	CHEM-05/A (ex CHIM/06)	A	9 (5)	V
Immagine del Cibo nella Cultura Contemporanea	ARTE-01/C (ex L-ART/03)	C	6	V
Matematica	MATH-02/B (ex MAT/03)	A	6	V
Fisica Gastronomica	PHYS-04/A (ex FIS/03)	A	6	V
Idoneità di Lingua Inglese B1		E	3	G
Corso in Materia di Sicurezza sui Luoghi di Lavoro	NN	F	1	G
Totale crediti semestre			**27**	
II Semestre				
Chimica	CHEM-05/A (ex CHIM/06)	A	9 (4)	V
C.I. Biologia Mod. I Biologia Animale	BIOS-03/A (ex BIO/05)	A	6	V
C.I. Biologia Mod. II Biologia Vegetale e Etnobotanica	BIOS-01/B (ex BIO/02)	A	6	V
Storia e Cultura dell'Alimentazione	HIST-01/A (ex M-STO/01)	C	6	V
Economia del Sistema Agroalimentare	AGRI-01/A (ex AGR/01)	B	9	V
Totale crediti semestre			**31**	
Totale crediti annuali			**58**	

II ANNO				
Insegnamento	**SSD**	**TAF**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
I° Semestre				
Comunicazione del Cibo	PEMM-01/B (ex L-ART/06)	C	6	V
Biochimica	BIOS-07/A (ex BIO/10)	A	6	V
Elementi di Microbiologia generale per il settore alimentare	AGRI-08/A (ex AGR/16)	B	6	V
Corso Integrato: Agronomia e Prodotti Vegetali				V
I Modulo: Agronomia	AGRI-03/A (ex AGR/03)	B	6	
Produzioni Animali	AGRI-09/C (ex AGR/19)	B	6	V
Totale crediti semestre			**30**	
II° Semestre				
Corso Integrato: Agronomia e Prodotti Vegetali				
II Modulo: Prodotti Vegetali	AGRI-03/A (ex AGR/03)	B	7	
Corso Integrato: **Marketing Agroalimentare**				V
I Mod.: Marketing Agroalimentare	AGRI-01/A (ex AGR/01)	B	6	
II Mod.: Laboratorio di Marketing	AGRI-01/A (ex AGR/01)	B	1	
Alimenti e Bevande 1	AGRI-07/A (ex AGR/15)	B	6	V
C.I. Composizione degli Alimenti **I MOD.** Fondamenti di composizione degli alimenti	CHEM-07/B (ex CHIM/10)	B	**7** 6	V
II MOD. Metodologie di caratterizzazione deli alimenti	CHEM-07/B (ex CHIM/10)	C	1	
Totale crediti semestre			**27**	
Totale crediti annuali			**57**	

III° ANNO				
Insegnamento	**SSD**	**TAF**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
I semestre				
C.I. Microbiologia degli Alimenti **I MOD.** Microbiologia degli Alimenti	AGRI-08/A (ex AGR/16)	B	9	V
II MOD. Princìpi di analisi microbiologica degli alimenti	AGRI-08/A (ex AGR/16)	C	1	V
C.I. Alimenti e Bevande 2 **Mod. I** Alimenti di origine animale, Oli, Grassi e Conserve	AGRI-07/A (ex AGR/15)	B	6	V
C.I. Alimenti e Bevande 2				

Mod. II Bevande Alcoliche, Analcoliche e Alimenti nervini	AGRI-07/A (ex AGR/15)	B	6	V
C.I. Alimenti e Bevande 2 **Mod. III** Laboratorio di degustazione e valutazione sensoriale	AGRI-07/A (ex AGR/15)	C	1	V
Igiene ed Ispezione degli Alimenti	MVET-02/B (ex VET/04)	B	9	V
Totale crediti semestre			**32**	
II semestre				
Nutrizione umana e principi di dietetica	BIOS-06/A (ex BIO/09)	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	F	7	
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**	