

CURRICULUM INDUSTRIE ALIMENTARI PROFILO GASTRONOMICO

ESAME	SSD	Anno	Sem.	Ore	A.T.	A.P.	S/A	CFU
Matematica	MAT/05	I	I	48	48	0	S/A	6
Chimica				88			A	11
- mod. Chimica generale ed inorganica	CHIM/03	I	I	40	40	0		5
- mod. Chimica dei composti organici di interesse alimentare	CHIM/06 AGR/13	I	II	48	48	0		6
Fisica	FIS/07	I	I	48	48	0	S	6
Biologia e Microbiologia generale				96			A	12
- mod. Biologia generale	BIO/05	I	I	48	40	8		6
- mod. Microbiologia generale ed enologica	AGR/16	I	I	48	40	8		6
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	AGR/15	I	II	64	64	0	S	8
Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare	AGR/07	I	II	48	48	0	S	6
Diritto alimentare europeo	IUS/03	I	II	48	48	0	S	6
Ulteriori conoscenze linguistiche							S	
(Inglese B1/Inglese B2)		I	II	40	40	0		5
Biochimica degli alimenti	BIO/10	II	I	48	48	0	S	6
Microbiologia degli alimenti	AGR/16	II	I	48				6
Tecnologie alimentari				96			A	12
- modulo I	AGR/15	II	I	48	48	0		6
- modulo II	AGR/15	II	I	48	48	0		6
Qualità delle produzioni arboree ed orticole				96			A	12
- mod. Produzioni arboree	AGR/03	II	I	48	48	0		6
- mod. Produzioni orticole	AGR/04	II	I	48	48	0		6
Difesa delle derrate alimentari	AGR/12	II	II	48	48	0		6
Principi di economia agroalimentare e vitivinicola	AGR/01	II	II	64	64	0		8
Storia, cultura e linguaggi del cibo	L-FIL- LET/14	III	I	48	48	0		6
Trasformazioni molecolari e alimenti fermentati	CHIM/11	III	I	80	72	8		10
Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti	AGR/15	III	I	48	48	0		6
Scienza dell'alimentazione	MED/49	III	II	48	48	0		6
Tecnologie gastronomiche e logistica della ristorazione	AGR/09	III	II	48	40	8		6

segue

ESAME	SSD	Anno	Sem.	Ore	A.T.	A.P.	S/A	CFU
A scelta libera dello studente		III						12
								9
Conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		I		25				1
		II		100				4
		III		100				4
Tirocinio in azienda Profilo tecnologico		III		225				9
Per la prova finale		III		150				6