

L-26 Tecnologie Alimentari a.a. 2022-2023

Codici	I ANNO	Sem	CFU	SSD	NOTE*
U3161	Matematica ed elementi di statistica	I	9	MAT/08	B/MFIS
U3162	Fisica	II	6	FIS/01	B/MFIS
U3189	Chimica generale ed inorganica	I	6	CHIM/03	B/DC
U3190	Chimica fisica	II	6	CHIM/02	A
U3191	Elementi di biologia generale e vegetale	II	6	BIO/03	B/DB
U3192	Economia del sistema agroalimentare	I	9	AGR/01	C/DEG
U3193	Biologia dei microrganismi	II	6	AGR/16	C/DTA
U3182	Lingua (idoneità)		4		
U3194	Informatica (idoneità)		1		
Codici	II ANNO	Sem	CFU	SSD	NOTE*
U3195	Materie prime per l'industria alimentare (Corso integrato da 12 CFU)				
U3196	Modulo: Produzioni animali	II	6	AGR/19	A
U3197	Modulo: Produzioni vegetali	II	6	AGR/04	A
U3198	Chimica organica	I	9	CHIM/06	B/DC
U3199	Biochimica	I	9	BIO/10	B/DB
U3200	Alimentazione e nutrizione umana	II	9	BIO/09	C/DSVA
U3201	Igiene	I	9	MED/42	C/DSVA
U3202	Legislazione alimentare	II	6	IUS/03	C/DEG
Codici	III ANNO	Sem	CFU	SSD	NOTE*
U3203	Ingegneria degli alimenti ed elementi di packaging		12	AGR/15	C/DTA
U3204	Microbiologia degli alimenti (Corso integrato da 12 CFU)				
U3298	Modulo: Microbiologia alimentare		6	AGR/16	C/DTA
U3299	Modulo: Laboratorio di analisi microbiologiche degli alimenti		6	AGR/16	C/DTA
U3303	Analisi chimiche degli alimenti (Corso integrato da 12 CFU)				
U3304	Modulo: Chimica analitica		6	CHIM/01	C/DSVA
U3305	Modulo: Laboratorio di analisi chimiche degli alimenti		6	AGR/15	C/DTA
U3205	Processi dell'industria alimentare		9	AGR/15	C/DTA

L-26 Tecnologie Alimentari a.a. 2022-2023

U3206	Analisi sensoriale degli alimenti (Corso integrato da 12 CFU)				
U3207	Modulo: Proprietà sensoriali degli alimenti		6	AGR/15	C/DTA
U3208	Modulo: Laboratorio di analisi fisiche e sensoriali degli alimenti		6	AGR/15	C/DTA
U3184	A scelta**		12		
U3185	Prova finale		4		
	Totale		180		

*Legenda delle tipologie di attività formative ai sensi del D.M. 270/04: B = formative di base; C = formative caratterizzanti; A=formative affini ed integrative.

Legenda delle tipologie di ambiti disciplinari ai sensi del D.M. 270/04: MFIS = Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche; DC= Discipline Chimiche; DB= Discipline Biologiche; DEG= Discipline Economiche Giuridiche; DTA = Discipline della Tecnologia Alimentare; DSVA = Discipline della Sicurezza e della Valutazione degli Alimenti.

** Gli esami a scelta (12 CFU) proposti offrono un variegato quadro di ampliamento e/o integrazione delle discipline costituenti l'offerta formativa.

Lo studente ha la possibilità di completare il suo percorso scegliendo delle materie secondo i propri interessi culturali, oppure di scegliere un pacchetto omogeneo di discipline come approfondimento di specifici settori disciplinari. Ogni anno accademico sul sito del Dipartimento verrà pubblicato l'elenco degli esami a scelta suggeriti dalla Commissione per il Coordinamento Didattico del corso di Laurea in Tecnologie alimentari.