Corso di Laurea "SCIENZE GASTRONOMICHE" (classe L-26) (270 ter a.a. 2017/2018) TRIENNIO

1° ANNO 1° SEMESTRE

Denominazione insegnamento	SSD	Ripartizione in moduli	CFU	Attività formative
Matematica e	MAT 01 - 09	Mod.A) Matematica	5	Di base
Fisica	FIS/01-08	Mod.B) Fisica	5	Di base
Chimica generale ed inorganica	CHIM 03	//	5	Di base
Biologia vegetale	BIO/03	//	5	Di base
Abilità informatiche			3	f

1° ANNO 2° SEMESTRE

Denominazione insegnamento	SSD	Ripartizione in moduli	CFU	Attività formative
Diritto, economia e marketing	IUS/03	Mod.A) Diritto del sistema alimentare	5	Caratterizzante
del sistema alimentare	AGR/01	Mod.B) Economia e Marketing agroalimentare	5	Caratterizzante
Zoologia	BIO/05	//	5	Di base

Chimica organica	CHIM/06	//	5	Di base
Inglese		//	3	
Chimica analitica	CHIM/01	//	5	Di base

2° ANNO 1° SEMESTRE

Denominazione insegnamento	SSD	Ripartizione in moduli	CFU	Attività formative
	CHIM10	Mod.A) Chimica degli alimenti	5	Caratterizzante
			(4 LT+ 1	
Chimica degli alimenti			EL)	
Camada doga dameno	CHIM10	Mod.B) Sistemi di cottura e impatto nutrizionale negli alimenti	6	Caratterizzante
		nutrizionale negli annienti	(5 LT+ 1	
			EL)	
Produzioni animali del	AGR/19	//	6	Caratterizzante
Mediterraneo				
Zootecnia generale e	AGR 17	//	6	Caratterizzante
miglioramento genetico				
Biologia animale e Anatomia	BIO/06	Mod A) Biologia animale	6	Affine
umana				
	BIO/16	Mod. B) Anatomia umana	6	Affine

2° ANNO 2° SEMESTRE

Denominazione insegnamento	SSD	Ripartizione in moduli	CFU	Attività formative
Analisi chimica degli alimenti e sostanze organiche naturali e	CHIM 10	Mod. A) Analisi chimica degli alimenti	5 (3 LT+ 2 EL)	Caratterizzante
nutraceutiche	CHIM/10	Mod. B) Sostanze organiche naturali e nutraceutiche	5	Di base
Tecnologie alimentari e	AGR 15	Mod. A) Tecnologie alimentari	6 (5 LT+ 1 EL)	Caratterizzante
mangimistiche	AGR18	Mod. B) Tecnologie mangimistiche	6 (5 LT + 1 EL)	Caratterizzante
Materie a scelta (n°3 da 4 CFU)			12	

Materie a scelta:

Denominazione	SSD	CFU
Prodotti dietetici	CHIM/10	4
Analisi sensoriale	CHIM/10	4
I grassi da condimento	CHIM/10	4
Malattie professionali nelle produzioni agroalimentari	MED/44	4
Igiene e Microbiologia degli alimenti	MED/42	4
Chimica analitica superiore/strumentale	CHIM/01	4
La cucina mediterranea	CHIM/10	4
Utilizzo di prodotti alimentari in scadenza	CHIM/10	4
Tecnologia degli aromi	AGR/15	4

$\underline{3^{\circ}\ ANNO\ 1^{\circ}\ SEMESTRE}$

Denominazione insegnamento	SSD	Ripartizione in moduli	CFU	Attività formative
Sicurezza e qualità dei	CHIM 10	Mod. A) Contaminanti dei prodotti alimentari	5 (3 LT + 2 EL)	Caratterizzante
prodotti alimentari	SECS P/13	Mod B) Qualità delle produzioni alimentari	6	Affine
Microbiologia agraria	AGR/16	//	6	Caratterizzante
Patologia vegetale	AGR/12	//	6	Caratterizzante
Qualità delle produzioni	VET/01	Mod A) Anatomia degli animali da reddito	5 (3 LT+ 2 EL)	Caratterizzante
animali	VET/04	Mod B) Controllo sanitario nelle filiere degli alimenti di o.a.	5 (3 LT+2 EL)	Caratterizzante

<u>3° ANNO 2° SEMESTRE</u>

Denominazione insegnamento	SSD	Ripartizione in moduli	CFU	Attività formative
Aspetti salutistici dell'alimentazione	CHIM/10	Mod A) Produzioni di qualità e salute	5 (4 LT + 1 EL)	Caratterizzante
mediterranea				

	CHIM/10	Mod. B) Olio e Vino: pilastri	5(3LT+	Caratterizzante
		dell'alimentazione mediterranea	2 EL)	
Laboratorio di preparazioni	CHIM/10	//	5 EL	Caratterizzante
alimentari				
TIROCINIO			7	
PROFESSIONALIZZANTE				
PROVA FINALE			5	