

CURRICULUM **INDUSTRIE ALIMENTARI** PROFILO ENOGASTRONOMICO

| ESAME | SSD | Anno | Sem. | Ore | A.T. | A.P. | S/A | CFU |
|--|-------------------|------|------|-----|------|------|----------|-----------|
| Matematica | MAT/05 | I | I | 48 | 48 | 0 | S | 6 |
| Fisica | FIS/07 | I | I | 48 | 48 | 0 | S | 6 |
| Biologia e Microbiologia generale | | | | 80 | 72 | 8 | A | 10 |
| - mod. Biologia generale | BIO/05 | I | I | 48 | 40 | 8 | | 6 |
| - mod. Microbiologia agraria | AGR/16 | I | I | 32 | 32 | 0 | | 4 |
| Chimica | | | | 88 | 80 | 8 | A | 11 |
| - mod. Chimica generale | CHIM/03 | I | I | 40 | 40 | 0 | | 5 |
| - mod. Chimica dei composti organici di interesse alimentare | CHIM/06 AGR/13 | I | II | 48 | 40 | 8 | | 6 |
| Diritto alimentare europeo | IUS/03 | I | II | 48 | 48 | 0 | S | 6 |
| Operazioni unitarie della tecnologia alimentare | AGR/15 | I | II | 64 | 56 | 8 | S | 8 |
| Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare | AGR/07 | I | II | 48 | 48 | 0 | S | 6 |
| Lingua inglese | | I | II | 40 | 40 | 0 | idoneità | 5 |
| Laboratori didattici Profilo enogastronomico (I anno) | | I | | | | | idoneità | 3 |
| Esame obbligatorio a scelta delle | | II | I | 48 | 48 | 0 | S | 6 |
| Tecnologie alimentari | | | | | | | | |
| - Processi della tecnologia olearia, lattiero-casearia e dei prodotti di origine animale | AGR/15 | | | 48 | 48 | 0 | | 6 |
| - Processi della tecnologia dei cereali e della birra | AGR/15 | | | 48 | 48 | 0 | | 6 |
| Biochimica, analisi degli alimenti e Principi di enologia | | II | I | 96 | 96 | 0 | A | 12 |
| - mod. Biochimica degli alimenti | BIO/10 | | | 48 | 48 | 0 | | 6 |
| - mod. Analisi degli alimenti e Principi di enologi | AGR/15 | | | 48 | 48 | 0 | | 6 |
| Microbiologia degli alimenti e Tecniche microbiologiche | AGR/16 | II | I | 64 | 56 | 8 | S | 8 |
| Qualità delle produzioni arboree ed orticole | | II | II | 64 | 64 | 0 | A | 8 |
| - mod. Produzioni arboree | AGR/03 | | | 32 | 32 | 0 | | 4 |
| - mod. Produzioni orticole | AGR/04 | | | 32 | 32 | 0 | | 4 |
| Principi di economia agroalimentare e vitivinicola | AGR/01 | II | II | 64 | 64 | 0 | S | 8 |
| Difesa delle derrate alimentari | AGR/12 | II | II | 48 | 48 | 0 | S | 6 |
| Zootecnia e Produzioni animali | AGR/17 | II | II | 48 | 48 | 0 | S | 6 |
| Laboratori didattici Profilo enogastronomico (II anno) | | II | | | | | idoneità | 3 |
| Tirocinio in azienda Profilo enogastronomico (II anno) | | II | | | | | idoneità | 4 |
| Trasformazioni molecolari e alimenti fermentati | | III | I | 64 | 56 | 16 | A | 8 |
| - mod. Alimenti preparati per via fermentativa | CHIM/11 | | | 48 | 40 | 8 | | 6 |
| - mod. Trasformazioni molecolari negli alimenti | CHIM/11 | | | 16 | 8 | 8 | | 2 |

segue

| ESAME | SSD | Anno | Sem. | Ore | A.T. | A.P. | S/A | CFU |
|--|--------------|------|------|-----|------|------|----------|-----------|
| Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti | AGR/15 | III | I | 48 | 48 | 0 | S | 6 |
| Storia, cultura e linguaggi del cibo | L-FIL-LET/14 | III | I | 48 | 48 | 0 | S | 6 |
| Tecnologie gastronomiche e logistica della ristorazione | | III | II | 48 | 48 | 0 | A | 6 |
| - mod. Tecnologie gastronomiche | AGR/15 | | | 24 | 24 | 0 | | |
| - mod. Logistica della ristorazione | AGR/09 | | | 24 | 24 | 0 | | |
| Scienza dell'alimentazione | MED/49 | III | II | 48 | 48 | 0 | S | 6 |
| A scelta libera dello studente | | III | | | | | | 12 |
| Laboratori didattici Profilo enogastronomico (III anno) | | III | | | | | idoneità | 3 |
| Tirocinio in azienda Profilo enogastronomico (III anno) | | III | | | | | idoneità | 5 |
| Elaborato finale | | III | | | | | | 6 |

INSEGNAMENTI PER LA LIBERA SCELTA DELLO STUDENTE

| ESAME | SSD | Anno | Sem. | Ore | A.T. | A.P. | S/A | CFU |
|--|--------|------|------|-----|------|------|-----|----------|
| CURRICULUM INDUSTRIE ALIMENTARI | | | | | | | | |
| Enografia e tecniche di degustazione | AGR/15 | III | | 24 | 24 | 0 | S | 3 |
| Tecnologia dell'aceto, dei distillati ed alimenti nervini | AGR/15 | III | | 24 | 24 | 0 | S | 3 |
| Analisi dei mercati per il Made in Italy agroalimentare | AGR/01 | III | | 24 | 24 | 0 | S | 3 |