

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

A.A. 2024/2025

Codice 3069

1 ^a Anno – attivo a.a. 2024-2025							
Insegnamento	SSD	CODICE	TAF	DOCENTE	SSD DOCENTE	C.F.U.	Esito Finale
Chimica	CHIM/06	1008457	A	Sartori Andrea	CHIM/06	9 (5)	V
C.I. Immagine del Cibo nella Cultura Contemporanea:		1008458				6	
I MOD.: Storia dell'Arte contemporanea	L-ART/03	<u>1010671</u>	C			3	V
II MOD.: Iconografia del cibo e della mensa	L-ART/03	<u>1010494</u>	C			3	
C.I. Matematica e Fisica Gastronomica		1011270					
I Mod. Matematica	MAT/03	1001214	A	Nicolodi Lorenzo	MAT/03	6	V
II Mod. Fisica Gastronomica	FIS/03	1010021	A	Cassi Davide Bellingeri Marco	FIS/03	8	
Idoneità di Lingua Inglese B1	L-LIN/12	1008462	E	UO Abilità Linguistiche		3	G
Corso in Materia di Sicurezza sui Luoghi di Lavoro	NN	1008463	F			1	G
Totale crediti semestre						29	
II Semestre							
Chimica	CHIM/06	1008457	A	Curti Claudio	CHIM/06	9 (4)	V
C.I. Biologia Mod. I Biologia Animale	BIO/05	1008461 1008464	A	Nonnis Marzano	BIO/05	6	V
C.I. Biologia Mod. II Biologia Vegetale e Etnobotanica	BIO/02	1008461 1008465	A	Renato Bruni	BIO/15	6	V
Storia e Cultura dell'Alimentazione	M- STO/01	1008459	C	Potito d'Arcangelo	BIO/05	6	V

Marketing Agroalimentare	AGR/01	1008466	B	Cristina Mora	AGR/01	6	V
Totale crediti semestre						28	
Totale crediti annuali						57	

II ANNO attivo a.a. 2025/26							
Insegnamento	SSD	CODICE	TAF	DOCENTE	SSD DOCENTE	C.F.U.	Esito Finale
I° Semestre							
Comunicazione del Cibo	L-ART/06	1008467	C			6	V
Biochimica	BIO/10	1008470	A			6	V
Elementi di Microbiologia generale per il settore alimentare	AGR/16	1008471	B			6	V
Agronomia	AGR/03	1008472	B			6	V
Produzioni Animali	AGR/19	1008473	B			6	V
Totale crediti semestre						30	
II° Semestre							
Economia del Sistema Agroalimentare	AGR/01	1008474	B			9	V
Prodotti Vegetali	AGR/03	1008475	B			6	V
Alimenti e Bevande 1	AGR/15	1008476	B			6	V
C.I. Composizione degli Alimenti	CHIM/10	1008477				7	V
I MOD. Fondamenti di composizione degli alimenti		1011271	B			6	
II MOD. Metodologie di caratterizzazione degli alimenti	CHIM/10	1011272	C			1	
Totale crediti semestre						28	
Totale crediti annuali						58	

III° ANNO attivo a.a. 2026/27							
Insegnamento	SSD	CODICE	TAF	DOCENTE	SSD DOCENTE	C.F.U.	Esito Finale
I semestre							
C.I. Microbiologia degli Alimenti	AGR/16	1008478					V
I MOD. Microbiologia degli Alimenti		1011273	B			9	
II MOD. Principi di analisi microbiologica degli alimenti	AGR/16	1011274	C			1	
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. I Alimenti di origine	AGR/15	1008479	B			6	V

animale, Oli, Grassi e Conserve		1008480					
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. II Bevande Alcoliche, Analcoliche e Alimenti nervini	AGR/15	1008481	B			6	V
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. III Laboratorio di degustazione e valutazione sensoriale	AGR/15	1011275	C			1	
Igiene ed Ispezione degli Alimenti	VET/04	1008482	B			9	V
Totale crediti semestre						32	
II semestre							
Nutrizione umana e principi di dietetica	BIO/09	1008483	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	1006253	F			7	
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	1006658	F			7	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	1006659	F			7	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	1006660	F			7	G
Prova finale	NN	14250	E			5	
Totale crediti semestre						33	
Totale crediti annuali						65	
Totale triennio						180	

1 CFU lezione frontale = 8 ore

1 CFU LABORATORIO = 15 ORE

1 CFU ESERCITAZIONE = 15 ORE