

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE**

Immatricolati A. A. 2016/2017

**PIANO DEGLI STUDI
(cod. 3001 –Classe L 26)**

I ANNO

I Semestre	S.S.D.	Docente	C.F.U.
Chimica (annualizzato)	CHIM/06	S. Sforza	10 (5)
Immagine del cibo nella cultura contemporanea	L-ART/03	E. Fava	6
Storia e cultura dell'alimentazione (annualizzato)	M-STO/01	S. Chiesa	9 (4)
Matematica e Fisica applicata alla gastronomia	FIS/03	D. Cassi	10
C.I. Biologia I Modulo: Biologia	BIO/04	R. Bruni	10 6
Idoneità di lingua inglese		L. Clegg D. Menozzi	3
Corso in materia di Sicurezza sui Luoghi di lavoro	NN		1
Totale crediti semestre			35
II Semestre	S.S.D.	Docente	C.F.U.
Chimica (annualizzato)	CHIM/06	S. Sforza	10 (5)
Storia e cultura dell'alimentazione (annualizzato)	M-STO/01	S. Chiesa	9 (5)
C.I. Biologia II Modulo: Biochimica	BIO/10	C. Folli	10 4
Marketing	AGR/01	C. Mora	6
Cibo Comunicazione	L-ART/06	E. Fava	8
Totale crediti semestre			28
Totale crediti annuali			63

II ANNO

I° Semestre		
Insegnamento	S.S.D.	C.F.U.
C.I. Microbiologia generale e Microbiologia degli Alimenti I Modulo:		

Microbiologia Generale	AGR/16	6
Produzioni Vegetali	AGR/03	12 (6)
Produzioni Animali	AGR/19	6
Alimenti e Bevande I	AGR/15	6
Trasformazioni Molecolari negli Alimenti e Composti di Neoformazione	CHIM/10	9
Totale crediti semestre		33
II° Semestre		
Insegnamento	S.S.D.	C.F.U
Economia del Sistema agroalimentare	AGR/01	9
Produzioni Vegetali	AGR/03	12 (6)
Igiene degli Alimenti	VET/04	6
C.I. Microbiologia generale e Microbiologia degli Alimenti II Modulo: Microbiologia degli Alimenti	AGR/16	6
Totale crediti semestre		27
Totale crediti annuali		60

III° ANNO -

I° Semestre		
Insegnamento	SSD	CFU
C.I. Alimenti e Bevande 2 I Mod. Alimenti di origine animale, Oli, Grassi e Conserve	AGR/15	6
II Mod. Bevande Alcoliche, analcoliche e alimenti nervini	AGR/15	6
Nutrizione Umana e Principi di Dietetica	BIO/09	9
Ispezione degli alimenti	VET/04	6
Totale crediti semestre		27
III° ANNO		
II° Semestre		
Insegnamento	SSD	CFU
Microbiologia dei prodotti trasformati		

	AGR/16	6
A scelta dello studente		12
Tirocinio	NN	7
Prova finale	NN	5
Totale crediti semestre		30
Totale crediti annuali		57
Totale triennio		180