

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

**PIANO DEGLI STUDI
A. A. 2015/2016**

I ANNO

I Semestre	C.F.U.
Chimica (annualizzato)	10 (5)
Immagine del cibo nella cultura contemporanea	6
Storia e cultura dell'alimentazione (annualizzato)	9 (4)
Matematica e Fisica applicata alla gastronomia	10
C.I. Biologia I Modulo: Biologia	10 6
Idoneità di lingua inglese	3
Corso in materia di Sicurezza sui Luoghi di lavoro	1
Totale crediti semestre	35
II Semestre	
Storia e cultura dell'alimentazione (annualizzato)	9 (5)
Chimica (annualizzato)	10 (5)
C.I. Biologia II Modulo: Biochimica	10 4
Marketing	6
Cibo Comunicazione	8
Totale crediti semestre	28
Totale crediti annuali	63

II ANNO

I° Semestre	
Insegnamento	C.F.U.
C.I. Microbiologia generale e Microbiologia degli Alimenti I Modulo: Microbiologia Generale	6
Produzioni Vegetali	12 (6)
Produzioni Animali	6
Trasformazioni Molecolari negli Alimenti e Composti di Neoformazione	9
Totale crediti semestre	27

II° Semestre	
Insegnamento	C.F.U
Economia del Sistema agroalimentare	9
Produzioni Vegetali	12 (6)
Igiene degli Alimenti	6
Alimenti e Bevande I	6
C.I. Microbiologia generale e Microbiologia degli Alimenti II Modulo: Microbiologia degli Alimenti	6
Totale crediti semestre	33
Totale crediti annuali	60

III° ANNO

Insegnamento	CFU
C.I. Alimenti e Bevande 2 I Mod. Alimenti di origine animale, Oli, Grassi e Conserve	6
II Mod. Bevande Alcoliche, analcoliche e alimenti nervini	6
Nutrizione Umana e Principi di Dietetica	9
Ispezione degli alimenti	6
Totale crediti semestre	27
III° ANNO	
Insegnamento	CFU
Microbiologia dei prodotti trasformati	6
A scelta dello studente	12
Tirocinio	7
Prova finale	5
Totale crediti semestre	30
Totale crediti annuali	57
Totale triennio	180