

FACOLTA' DI AGRARIA
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE

Durata 3 anni

(cod. 3001) DM 270 - L 26

Piano degli Studi

STUDENTI IMMATRICOLATI Anno Accademico 2009/2010

II ANNO	
I° Semestre	
Insegnamento	C.F.U
Microbiologia	5
Economia del Sistema agroalimentare	8
C.I. Prodotti Carnei e Ittici	
I Mod. Prodotti Carnei	4
II Mod. Prodotti Ittici	2
C.I. Processi termici e trasformazioni molecolari negli alimenti	
I Mod. Trasmissione del calore e tecniche di cottura	4
II Mod. Trasformazione degli alimenti mediante la cottura	5
Totale crediti semestre	28
II° Semestre	
Insegnamento	C.F.U
Prodotti Vegetali	10
C.I. Igiene e Sicurezza degli Alimenti	
I Mod. Igiene degli Alimenti	2
II Mod. Contaminanti e Additivi Alimentari	5
III Mod. Contaminanti Microbici	5
C.I. Proprietà Sensoriali degli Alimenti	
I Mod. Le molecole del gusto	3
II Mod. Valutazioni Sensoriali	5
Totale crediti semestre	30
Totale crediti annuali	58

III° ANNO	
I° Semestre	
Insegnamento	C.F.U
C.I. Prodotti Trasformati	
I Mod. Aspetti Tecnologici	6
II Mod. Aspetti Microbiologici	5
C.I. Nutrizione Umana e Principi di Dietetica:	
I Mod. Nutrizione Umana	7
II Mod. Principi di Dietetica	3
C.I. Gestione per la sicurezza alimentare nella ristorazione:	
I Mod. Gestione per la sicurezza	4
II Mod. Rischio microbiologico	2
Totale crediti semestre	27
II° Semestre	
Insegnamento	CFU
C.I. Bevande Alcoliche:	
I Mod. Aspetti Microbiologici	3
II Mod. Aspetti Tecnologici	3
A scelta dello studente	12
Tirocinio	7
Prova finale	7
Totale crediti semestre	32
Totale crediti annuali	59
Totale triennio	180

Note:

1 C.F. corrisponde ad 8 ore di lezioni frontali e 17 ore di studio assistito e/o individuale