

FACOLTA' DI AGRARIA
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE

Durata 3 anni

(cod. 3001) EX Riordino DM 270 - Classe L-26

Piano degli Studi

STUDENTI IMMATRICOLATI Anno Accademico 2010/2011

I ANNO

Insegnamento	C.F.U.
I Semestre	
Chimica* * annualizzato	10
Matematica e Fisica applicata alla gastronomia *	10
Immagine del cibo nella cultura contemporanea	6
Storia e cultura dell'alimentazione	6
Lingua Straniera (inglese)	0
II Semestre	
Origine e sviluppo dei sistemi alimentari	6
Biologia e Biochimica	10
Marketing	7
C.I. Cibo Comunicazione	
1° Mod.: cinema	4
2° Mod.: televisione	4
Totale crediti annuali	63

II Anno

Insegnamento	C.F.U.
I Semestre	
Microbiologia	6
Economia del Sistema agroalimentare	8
Materie prime di origine animale	6
Trasformazioni molecolari negli alimenti e composti di neoformazione	11
II Semestre	
Insegnamento	
C.F.U.	
Materie prime di origine Vegetale	10
C. I. Igiene e Sicurezza degli Alimenti	
I Mod. Igiene degli Alimenti	6
II Mod. Contaminanti Microbici	6
Alimenti e bevande 1	6
Totale crediti annuali	59

III Anno	
Insegnamento	C.F.U
I Semestre	
C.I. Alimenti e bevande 2	
I mod	6
II mod	6
Nutrizione Umana e Principi di Dietetica:	10
Ispezione degli alimenti	6
II Semestre	
Insegnamento	C.F.U
Microbiologia dei prodotti trasformati	6
A scelta dello studente	12
Tirocinio	6
Prova finale	6
Totale crediti annuali	58
Totale triennio	180