

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI  
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE**

**Durata 3 anni**

**ORDINAMENTO DIDATTICO - L 26  
A. A. 2013/2014**

**I ANNO**

<b>Insegnamento – I Semestre</b>	<b>Docente</b>	<b>C.F.U.</b>
Chimica (annualizzato)	A. Dossena	10 (5)
Immagine del cibo nella cultura contemporanea	E. Fava	6
Storia e cultura dell'alimentazione	S. Chiesa	6
Matematica e Fisica applicata alla gastronomia	D. Cassi	10
Biologia e Biochimica	R. Berni	10 (5)
Idoneità di lingua inglese	L. Clegg D. Menozzi	1
<b>Totale crediti semestre</b>		<b>33</b>
<b>II Semestre</b>		
Origine e sviluppo dei sistemi alimentari	S. Chiesa	6
Chimica (annualizzato)	A. Dossena	10 (5)
Biologia e Biochimica	R. Berni	10 (5)
Marketing	C. Mora	7
C.I. Cibo Comunicazione		
1° Mod.: cinema	Anselmi	4
2° Mod.: televisione	Fadda	4
<b>Totale crediti semestre</b>		<b>31</b>
<b>Totale crediti annuali</b>		<b>64</b>

<b>II ANNO</b>		
<b>I° Semestre</b>		
<b>Insegnamento</b>	<b>Docente</b>	<b>C.F.U.</b>
Microbiologia	Erasmus Neviani	6
Materie Prime di Origine Vegetale	A. Fabbri	10
Economia del Sistema agroalimentare	Davide Menozzi	8

C.I. Igiene e Sicurezza degli Alimenti I Mod. Igiene degli Alimenti (mutuato da Igiene – II Anno LT STA- <u>va al I Semestre</u> )	A. Ianieri	6
Trasformazioni Molecolari negli Alimenti di Neoformazione	Gerardo Palla	11
<b>Totale crediti semestre</b>		<b>41</b>
<b>II° Semestre</b>		
<b>Insegnamento</b>	<b>Docente</b>	<b>C.F.U</b>
Materie prime di Origine Animale	F. Gazza	6
C.I. Igiene e Sicurezza degli Alimenti II Mod. Contaminanti Microbici	B. Bottari	6
Alimenti e Bevande I	Vittadini	6
<b>Totale crediti semestre</b>		<b>18</b>
<b>Totale crediti annuali</b>		<b>59</b>

<b>III° ANNO</b>		
<b>Insegnamento</b>	<b>Docente</b>	<b>CFU</b>
C.I. Alimenti e Bevande 2 I Mod. Latte e Derivati II Mod. Gestione per la sicurezza Alimentare nella Ristorazione	Mucchetti Massini	6 6
Nutrizione Umana e Principi di Dietetica	F. Brighenti	10
Ispezione degli alimenti	S. Ghidini	6
<b>Totale crediti semestre</b>		<b>28</b>
<b>III° ANNO</b>		
<b>Insegnamento</b>	<b>Docente</b>	<b>CFU</b>
Microbiologia dei prodotti trasformati	Gatti	6
A scelta dello studente		12
Tirocinio		6
Prova finale		5
<b>Totale crediti semestre</b>		<b>29</b>
<b>Totale crediti annuali</b>		<b>57</b>
<b>Totale triennio</b>		<b>180</b>