



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE

COORDINAMENTO AFFARI GENERALI
UFFICIO STATUTO, REGOLAMENTI ED ELEZIONI

IL RETTORE

- VISTA la legge 19 novembre 1990, n. 341, ed in particolare l'art. 11;
- VISTA la legge 15 maggio 1997, n. 127, ed in particolare l'art. 17 - co. 95;
- VISTO il decreto M.I.U.R. 22 ottobre 2004, n. 270, relativo al Regolamento recante norme concernenti l'autonomia didattica degli atenei;
- VISTO il decreto M.I.U.R. 16 marzo 2007 recante la definizione delle classi dei corsi di laurea ai sensi dell'art. 4 del predetto D.M. 270/04;
- VISTO lo Statuto dell'Università degli Studi del Molise;
- VISTO il Regolamento Didattico di Ateneo;
- VISTA la delibera del Consiglio di Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti del 14 giugno 2021, relativa all'approvazione del Regolamento didattico del Corso di laurea in Scienze e culture del cibo (L-GASTR), corso di studio interdipartimento con i Dipartimenti di Bioscienze e Territorio e di Medicina e di Scienze della Salute "V. Tiberio", a decorrere dall'anno accademico 2021/22;
- VISTA il parere favorevole della Commissione paritetica docenti-studenti del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti espresso nella seduta del 21 luglio 2021;
- VISTE le delibere dei Consigli dei Dipartimenti di Bioscienze e Territorio e di Medicina e di Scienze della Salute "V. Tiberio" rispettivamente del 16 giugno 2021 e 7 luglio 2021 relative all'approvazione del Regolamento didattico del Corso di laurea in Scienze e culture del cibo (L-GASTR);
- VISTI i pareri favorevoli delle Commissioni paritetiche docenti-studenti dei Dipartimenti di Bioscienze e Territorio e di Medicina e di Scienze della Salute "V. Tiberio";
- VISTA la delibera del Senato Accademico del 28 settembre 2021;
- VISTO il parere favorevole del Consiglio di Amministrazione espresso nella seduta del 29 settembre 2021;

DECRETA

Art. 1 - Il Regolamento didattico del Corso di laurea in Scienze e culture del cibo (L-GASTR), emanato con D.R. n. 973 del 19 novembre 2020, è ulteriormente integrato dagli Allegati B1 (Ordinamento didattico del corso di studio) e B2 (Obiettivi qualificanti della classe e Piani di studio), uniti al presente provvedimento, a decorrere dall'anno accademico 2021/22.

IL RETTORE
Prof. Luca BRUNESE

Ordinamento didattico di Scienze e culture del cibo

Coorte 2021/2022

Curriculum unico

Attività formative	Ambito disciplinare	SSD	CFU	SubTot	Tot
Base	Scienze matematiche, statistiche e chimiche	MAT/08 Analisi numerica	6	14	42
		CHIM/06 Chimica organica	8		
	Scienze del territorio e della memoria	M-GGR/01 - Geografia	6	14	
M-STO/01 Storia medievale		8			
Scienze della biodiversità		BIO/03 Botanica ambientale e applicata	6	14	
		BIO/08 Antropologia	8		
Caratterizzanti	Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	6	28	72
		AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	8		
		AGR/16 Microbiologia agraria	8		
		AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico	6		
	Scienze artistiche della comunicazione e del design	L-ART/06 - Cinema, fotografia e televisione	8	8	
	Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche		SECS-P/07 Economia aziendale	6	
SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi			6		
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione		BIO/09 Fisiologia	8	24	
		BIO/10 Biochimica	8		
		MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	8		
Affini	A11	MED/09 Medicina interna	6	14	20
		MED/42 Igiene generale e applicata	8		
	A12	IUS/03 Diritto agrario	6	6	
Altre	A scelta dello studente			16	46
	Per la prova finale			5	
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera			4	
	Abilità informatiche e telematiche			5	
	Tirocini formativi e di orientamento			8	
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro			8	
Totale					180

Coorte 2020/2021

Curriculum unico

Attività formative	Ambito disciplinare	SSD	CFU	SubTot	Tot
Base	Scienze matematiche, statistiche e chimiche	MAT/08 Analisi numerica	6	14	42
		CHIM/06 Chimica organica	8		
	Scienze del territorio e della memoria	M-GGR/01 - Geografia	6	14	
M-STO/01 Storia medievale		8			
Scienze della biodiversità		BIO/03 Botanica ambientale e applicata	6	14	
		BIO/08 Antropologia	8		
Caratterizzanti	Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	6	28	72
		AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	8		
		AGR/16 Microbiologia agraria	8		
		AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico	6		
	Scienze artistiche della comunicazione e del design	L-ART/06 - Cinema, fotografia e televisione	8	8	
	Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	SECS-P/07 Economia aziendale	6	12	
SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi		6			
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione		BIO/09 Fisiologia	8	24	
		BIO/10 Biochimica	8		
		MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	8		
Affini	A11	MED/09 Medicina interna	6	14	20
		MED/42 Igiene generale e applicata	8		
	A12	IUS/03 Diritto agrario	6	6	
Altre	A scelta dello studente			16	46
	Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale		5	
		Per la conoscenza di almeno una lingua straniera		4	
		Abilità informatiche e telematiche		5	

	Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Tirocini formativi e di orientamento	8	
		Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8	
Totale CFU				180

OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI DELLA CLASSE

**OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI DEL CORSO E
DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO**

**RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI, ESPRESSI TRAMITE I DESCRITTORI EUROPEI DEL TITOLO DI
STUDIO (DM 16/03/2007, ART 3, COMMA 7)**

Le successive sezioni descrivono i risultati di apprendimento attesi organizzati secondo le tre aree di studio che caratterizzano il corso, cioè l'Area di formazione di Base, l'Area delle Scienze Agronomiche, Alimentari, Economico-Giuridiche, Sociologiche e l'Area delle Scienze Biochimiche, Biomediche, dell'Igiene e della Nutrizione. La descrizione dei risultati di apprendimento attesi sono espressi tramite i descrittori di Dublino.

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Area di formazione di Base

Conoscenza e comprensione

Quest'area di apprendimento assicura allo studente conoscenze di base della matematica e statistica della chimica organica, con particolare riferimento ai composti naturali contenuti negli alimenti, della botanica alimentare, della geografia, della storia e dell'antropologia.

Tali conoscenze consentono la comprensione:

- delle caratteristiche chimico-biologiche degli alimenti (principi attivi e nutraceutici) con particolare riguardo agli effetti dei principali processi di preparazione, conservazione e trasformazione degli stessi;
- delle interazioni tra società piante e ambiente e dei meccanismi che, grazie al cibo e all'alimentazione, determinano culture e civiltà diverse, classi sociali e organizzazioni della società;
- delle caratteristiche sensoriali e organolettiche di un alimento.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze e culture del cibo possiede la capacità di affrontare le problematiche legate ai settori della gastronomia grazie a un approccio metodologico di tipo multidisciplinare.

Le conoscenze acquisite potranno essere applicate alla:

- valutazione della qualità chimico-biologiche degli alimenti e ricerca di metodi per l'ideazione e comunicazione di prodotti e servizi gastronomici;
- comprensione delle principali classi di composti che costituiscono gli alimenti e delle proprietà funzionali dei nutrienti e delle sostanze bioattive.

Area delle Scienze Agronomiche, Alimentari, Economico-Giuridiche, Sociologiche

Conoscenza e comprensione

Quest'area di apprendimento assicura allo studente conoscenze in tema di produzioni agroalimentari, sostenibilità, scienze gastronomiche, delle trasformazioni alimentari, aspetti economici, del diritto e del marketing della produzione, e dei consumi.

Tali conoscenze consentono di conoscere/comprendere:

- le filiere agroalimentari e gli aspetti connessi alla sostenibilità del sistema alimentare;

- i meccanismi biochimici che sono alla base delle trasformazioni che avvengono nel cibo nelle diverse condizioni della produzione, conservazione e trasformazione gastronomica;
- le tecnologie di produzione, trasformazione e conservazione dei principali alimenti;
- le tecnologie della ristorazione collettiva (con particolare riguardo ai centri ospedalieri e sportivi);
- gli aspetti relativi alla sicurezza alimentare (safety) lungo la filiera produttiva e distributiva degli alimenti;
- il marketing per le imprese che operano nel settore della gastronomia;
- la promozione e valorizzazione del patrimonio gastronomico socio-culturale ed economico;
- la promozione del turismo sportivo ed enogastronomico;
- la gestione dei sistemi alimentari con particolare riferimento ai temi della sostenibilità e dello sviluppo.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le conoscenze acquisite potranno essere utili per:

- valorizzare il patrimonio gastronomico attraverso la promozione e la valorizzazione del cibo nel contesto della produzione e del consumo;
- pianificare le strategie dei servizi di ristorazione comprese la gestione di assortimenti, la logistica e le relazioni commerciali;
- divulgare le preparazioni gastronomiche;
- comunicare gli aspetti connessi alla sostenibilità del sistema alimentare;
- sviluppare il marketing delle imprese che operano nel settore;
- promuovere e valorizzazione il patrimonio gastronomico socio-culturale ed economico;
- promuovere il turismo sportivo ed enogastronomico;
- gestire i sistemi alimentari con particolare riferimento ai temi della sostenibilità, dello sviluppo e della sicurezza, della tutela dei consumatori di alimenti.

Area delle scienze Biochimiche, Biomediche, dell'Igiene e della Nutrizione

Conoscenza e comprensione

Quest'area di apprendimento assicura allo studente conoscenze in tema di consumi alimentari, delle malattie connesse con un alterato stato di nutrizione, degli aspetti funzionali dell'alimentazione, nonché conoscenze che riguardano il comportamento dei consumatori.

Tali conoscenze consentono la comprensione:

- dei meccanismi biochimici che sono alla base della nutrizione;
- della gestione dei sistemi alimentari con particolare riferimento ai temi, della sicurezza e tutela dei consumatori;
- dell'educazione alimentare e formazione in ambito alimentare e gastronomico;
- della raccolta, elaborazione e organizzazione di informazioni e dati in ambito epidemiologico;
- degli aspetti funzionali legati all'alimentazione;
- delle dinamiche e delle determinanti del comportamento del consumatore.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le conoscenze acquisite potranno essere utili per:

- pianificare le strategie dei servizi di ristorazione collettiva in virtù dell'utenza (mense ospedaliere, case di riposo, convitti nazionali, centri sportivi);
- divulgare la qualità nutrizionale delle preparazioni gastronomiche, in relazione alle differenti esigenze del consumatore;

- comunicare gli aspetti connessi alla sicurezza degli alimenti.

Autonomia di giudizio

Il laureato in Scienze e culture del cibo è in grado di riconoscere e valutare l'affidabilità delle fonti di informazione, riuscendo a selezionare i dati più significativi per spiegare i fenomeni e sostenere e giustificare le scelte effettuate. Egli inoltre, coniugando le logiche del "sapere" con quelle del "saper fare", è in grado di proporre elaborazioni dei dati finalizzate all'interpretazione di casi, su cui può esprimere giudizi di natura scientifica, ma anche considerazioni sulle implicazioni sociali e/o etiche sottese agli stessi. Le capacità di giudizio saranno acquisite dagli studenti con la frequenza alle attività didattiche previste dal percorso formativo, mentre la verifica dei risultati potrà avvenire attraverso prove di esame scritte, orali e pratiche di laboratorio.

Abilità comunicative

Il laureato in Scienze e culture del cibo possiede adeguate competenze e strumenti per la valorizzazione, diffusione e gestione dell'informazione ed è capace di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro. Egli inoltre, possiede competenze efficaci per illustrare iniziative progettuali o soluzioni tecniche anche al personale impiegato nelle filiere gastronomiche e comunque ad altro personale non specializzato coinvolto nelle filiere stesse.

Tali competenze vengono maturate oltre che attraverso le attività d'aula e le prove di esame, mediante la combinazione delle attività del tirocinio con la prova finale.

Capacità di apprendimento

Il laureato in Scienze e culture del cibo avendo acquisito la capacità di comprendere la multifunzionalità delle produzioni enogastronomiche, con particolare riferimento alla promozione e valorizzazione territoriale del cibo, ha sviluppato capacità autonome di apprendimento finalizzate tanto all'aggiornamento professionale permanente, quanto ad affrontare senza difficoltà il secondo ciclo di studi universitari (laurea magistrale). Le capacità di apprendimento oltre che con la frequenza di tutte le attività previste dal percorso formativo e verificate e valutate negli esami di profitto, viene ancor più acquisita nelle attività pratiche applicative (tirocini, esercitazioni su casi pratici), nelle attività seminariali, negli stage e nei viaggi studio.

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO (DM 270/04, ART 6, COMMA 1 E 2)

Oltre ai requisiti di legge necessari per l'accesso ai corsi di laurea, diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo ai sensi di legge, per iscriversi al CdL è richiesto il possesso di una preparazione basica nelle discipline scientifiche, nonché di una buona preparazione letteraria e di capacità logiche e di comprensione linguistica. Il grado di conoscenze letterarie in ingresso viene verificato attraverso una prova di accesso obbligatoria. Il regolamento didattico del corso di laurea stabilisce il sistema di valutazione relativo alle diverse prove, con le rispettive soglie.

La descrizione dettagliata delle conoscenze richieste per l'accesso e delle modalità di verifica sono riportate nell'Allegato A al presente Regolamento didattico.

NUMERO MASSIMO DI CREDITI RICONOSCIBILI (DM 16/3/2007 ART 4)

Possono essere riconosciute, secondo quanto previsto dall'art. 5, comma 7 del DM 270/2004 e dall'art. 4, comma 3 del DM del 16 marzo 2007, le conoscenze e le abilità professionali certificate individualmente ai sensi della normativa vigente in materia, nonché le altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione abbiano concorso Università statali o legalmente riconosciute, secondo modalità definite in apposite convenzioni. Il riconoscimento di CFU

consiste nell'attribuzione di CFU in sostituzione parziale o totale di insegnamenti o attività formative previsti nell'Ordinamento didattico del corso di laurea.

Spetta al Consiglio di corso di studio individuare quali insegnamenti o attività formative possono essere sostituiti, sulla base di un'attenta valutazione dell'attinenza ed adeguatezza di tali attività con l'offerta formativa del corso di laurea. Ai sensi dell'art. 14, comma 1 della legge 240/2010, il numero massimo di crediti formativi universitari riconoscibili non può essere superiore a 12.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI E PROFESSIONALI PREVISTI PER I LAUREATI (DECRETI SULLE CLASSI, ART. 3, COMMA 7)

Le principali funzioni associate alla figura del laureato in Scienze e culture del cibo sono legate alla promozione, valorizzazione e commercializzazione degli alimenti in un'ottica di sostenibilità nutrizionale per la salvaguardia della salute dell'uomo e del pianeta.

Il Corso si propone di formare professionisti di raccordo tra il mondo dell'agro-alimentare, quello del benessere e della salute e il mondo della comunicazione. Un professionista in grado di operare nei settori della promozione e della valorizzazione di alimenti e bevande e dei sistemi alimentari a diversi livelli, dalla produzione e trasformazione delle materie prime, all'impiego di idonei cibi di qualità da introdurre nelle diete specifiche (per sportivi, anziani, soggetti intolleranti o allergici e pazienti affetti da patologie metaboliche) tutto nell'ottica di una solida base tecnico - scientifica di supporto al consumatore finale per la scelta consapevole di cibi di qualità.

In particolare, grazie alla formazione ampiamente multidisciplinare, il laureato possiede una solida conoscenza dei prodotti enogastronomici, sia sotto il profilo tecnologico e nutrizionale, che giuridico ed economico - gestionale, coniugando e integrando competenze negli ambiti delle scienze umane e della diffusione delle corrette informazioni.

Sotto il profilo didattico, il CdL si prefigge di far acquisire al laureato competenze di base (es.: scienze matematiche e statistiche, scienze del territorio e della memoria), necessarie per affrontare gli studi successivi nell'ambito del settore agro-alimentare in una prospettiva territoriale. Il percorso formativo infatti, è finalizzato all'acquisizione di competenze e abilità specifiche del Corso di Laurea, costituito da discipline caratterizzanti e affini relative alle aree di apprendimento di economia e marketing dei prodotti alimentari, microbiologia degli alimenti, qualità delle produzioni alimentari, tecnologie alimentari, igiene alimentare, cultura eno-gastronomica, sociologia e antropologia, discipline di storia, di geografia e dei linguaggi, che nell'insieme forniscono al laureato la dimensione critico interpretativa dei processi legati del cibo e gli consentono di saper operare nell'ambito della comunicazione e della valorizzazione.

Inoltre, insegnamenti quali l'economia e la gestione delle imprese, il diritto alimentare, e gli aspetti di nutrizione e delle scienze dietetiche completano le conoscenze caratterizzanti per l'acquisizione di competenze legate alla capacità di analizzare i processi legati sia alla produzione e al consumo alimentare, che alla promozione e comunicazione del cibo.

Sbocchi occupazionali:

- Divulgatore nel settore enogastronomico;
- Professionista di organizzazione di eventi eno-gastronomici;
- Professionista per la cura dell'immagine di aziende del settore alimentare (es.: aziende ospedaliere, aziende sportive etc.);
- Addetto della promozione gastronomica per il benessere e la salute del consumatore;
- Responsabile di agenzie ed enti di promozione del turismo sportivo ed enogastronomico;
- Responsabile di aziende di ristorazione collettiva;
- Addetto al marketing di prodotti tradizionali e tipici di aziende del settore;
- Addetto agli acquisti di prodotti di qualità.

Il corso prepara alle professioni di (codifiche ISTAT)

- Approvvigionatori e responsabili acquisti - (3.3.3.1.0)
- Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)
- Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)
- Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)
- Organizzatori di convegni e ricevimenti - (3.4.1.2.2)

PIANO DI STUDIO DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E CULTURE DEL CIBO

Coorte 2021/2022

Curriculum unico

I ANNO								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
1	Elementi di matematica e statistica	MAT/08	A	6	4	2		I s
2	Elementi di chimica e sostanze organiche naturali e nutraceutiche	CHIM/06	A	8	6	2		I s
3	Geografia del cibo	M-GGR/01	A	6	5		1	II s
4	Antropologia	BIO/08	A	8	7	1		II s
5	Le piante alimurgiche	BIO/03	A	6	4		2	II s
6	Biochimica della nutrizione	BIO/10	B	8	6	2		II s
7	Storia delle culture alimentari	M-STO/01	A	8	7		1	II s
	Inglese	L-LIN/12	E	4	4			I s
	Abilità informatiche e telematiche	INF/01	F	5	5			I s

59

Totale crediti I anno

II ANNO								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
8	Tecnologia degli alimenti, gastronomia e tecniche di degustazione	AGR/15	B	8	5	1	2	I s
9	Produzioni vegetali sostenibili e di qualità	AGR/02	B	6	4	1	1	II s
10	Igiene applicata alla filiera gastronomica	MED/42	C	8	5	1	2	II s
11	Microbiologia e biotecnologie degli alimenti	AGR/16	B	8	5	1	2	I s
12	Genetica e produzioni animali sostenibili e di qualità	AGR/17	B	6	4	1	1	I s
13	Economia delle filiere agroalimentari	SECS-P/07	B	6	4	1	1	I s
14	Sociologia dei consumi alimentari	SPS/08	B	6	4	1	1	II s
15	A scelta dello studente		D	12	12			II s

60

Totale crediti II anno

III ANNO								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
16	Diritto agroalimentare	IUS/03	C	6	4	1	1	I s
17	Culture visuali per l'enogastronomia	L-ART/06	B	8	5	1	2	II s
18	Aspetti nutrizionali nelle intolleranze alimentari	MED/09	C	6	4	1	1	II s
19	Scienze dell'alimentazione e proprietà funzionali degli alimenti	MED/49	B	8	6	1	1	I s

20	Nutrizione e nutraceutica in gastronomia	BIO/09	B	8	6	1	1	I s
	A scelta dello studente		D	4	4			II s
	Altre attività formative utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		F	8	8			I s
	Tirocinio		F	8	8			II s
	Prova finale		F	5	5			II s
Totale crediti III anno				61				
Totale crediti				180				
Totale esami				20				

Regole di propedeuticità

Non sono previste regole di propedeuticità.

Legenda

- SSD indica il Settore Scientifico Disciplinare di riferimento per la disciplina
- F indica il numero di CFU attribuiti alle lezioni frontali
- E indica il numero di CFU attribuiti alle esercitazioni
- L indica il numero di CFU attribuiti alle attività di laboratorio
- TAF indica la tipologia dell'insegnamento:
 - A = Base
 - B = Caratterizzante
 - C = Affine e integrativo
 - D = A scelta dello studente
 - F = Altre attività

Coorte 2020/2021

Curriculum unico

I ANNO								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
1	Elementi di matematica e statistica	MAT/08	A	6	4	2		I s
2	Elementi di chimica e sostanze organiche naturali e nutraceutiche	CHIM/06	A	8	6	2		I s
3	Geografia del cibo	M-GGR/01	A	6	4		2	II s
4	Antropologia	BIO/08	A	8	7	1		II s
5	Le piante alimurgiche	BIO/03	A	6	4		2	II s
6	Biochimica della nutrizione	BIO/10	B	8	6	2		II s
7	Storia delle culture alimentari	M-STO/01	A	8	6		2	II s
	Inglese	L-LIN/12	F	4	4			I s
	Abilità informatiche e telematiche	INF/01	F	5	5			I s
Totale crediti I anno				59				
II ANNO								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
8	Tecnologia degli alimenti, gastronomia e tecniche di degustazione	AGR/15	B	8	5	1	2	I s
9	Produzioni vegetali sostenibili e di qualità	AGR/02	B	6	4	1	1	II s
10	Igiene applicata alla filiera gastronomica	MED/42	C	8	5	1	2	II s
11	Microbiologia e biotecnologie degli alimenti	AGR/16	B	8	5	1	2	I s
12	Genetica e produzioni animali sostenibili e di qualità	AGR/17	B	6	4	1	1	I s
13	Economia delle filiere agroalimentari	SECS-P/07	B	6	4	1	1	I s
14	Sociologia dei consumi alimentari	SPS/08	B	6	4	1	1	II s
15	A scelta dello studente		D	12	12			II s
Totale crediti II anno				60				
III ANNO								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
16	Diritto agroalimentare	IUS/03	C	6	4	1	1	I s



17	Culture visuali per l'enogastronomia	L-ART/06	B	8	5	1	2	II s
18	Aspetti nutrizionali nelle intolleranze alimentari	MED/09	C	6	4	1	1	II s
19	Scienze dell'alimentazione e proprietà funzionali degli alimenti	MED/49	B	8	6	1	1	I s
20	Nutrizione e nutraceutica in gastronomia	BIO/09	B	8	6	1	1	I s
	A scelta dello studente		D	4	4			II s
	Altre attività formative utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		F	8	8			I s
	Tirocinio		F	8	8			II s
	Prova finale		F	5	5			II s
Totale crediti III anno				61				
Totale crediti				180				
Totale esami				20				

Regole di propedeuticità

Non sono previste regole di propedeuticità.

Legenda

- SSD indica il Settore Scientifico Disciplinare di riferimento per la disciplina
- F indica il numero di CFU attribuiti alle lezioni frontali
- E indica il numero di CFU attribuiti alle esercitazioni
- L indica il numero di CFU attribuiti alle attività di laboratorio
- TAF indica la tipologia dell'insegnamento:
 - A = Base
 - B = Caratterizzante
 - C = Affine e integrativo
 - D = A scelta dello studente
 - F = Altre attività

