

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
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	II s
9	Produzioni vegetali sostenibili e di qualità	AGR/02	B	6	4	1	1	I 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	I 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				