



Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico - Classe L-GASTR										
Manifesto degli Studi per gli immatricolati a.a. 2023/2024 a Tempo Parziale										
Anno - Sem.	Settore Scientifico	Insegnamento Disciplinare			Tipologia Attività	CFU per m.e.	Modalità Verifica	Modalità Valutazione		
			CFU	Esame						
I anno prima parte- 1	CHIM/03	Chimica generale e inorganica	6	1	BASE	4F - 2E	Or	V		
	BIO/03	Piante e funghi negli ecosistemi gastronomici	6	1	BASE	4F - 2E	Or	V		
	Totale		12	2						
I anno prima parte- - 2	BIO/07	Ecologia e biodiversità alimentari	6	1	BASE	4F - 2E	Or	V		
	AGR/02	Qualità e innovazione dei prodotti delle colture erbacee	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V		
		Lingua inglese	6		ALTRE	4F - 2E	Sc e/o	Or	G	
	Totale		18	2						
Totale I anno prima parte		30	4							
I anno seconda parte	CHIM/06	Chimica organica	6	1	BASE	4F - 2E	Or	V		
	M-GGR/02	Geografia dell'alimentazione e politiche del cibo	8	1	BASE	5F - 3E	Or	V		
	AGR/03	Prodotti delle colture arboree ad uso gastronomico	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V		
	AGR/04	Prodotti orticoli tradizionali e innovativi	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V		
		Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro (visite didattiche primo anno)	3		ALTRE				G	
Totale I anno seconda parte		29	4							
II anno prima parte	AGR/15	C.I. Laboratorio di gastronomia	12	1		2F - 10L				
	AGR/15	AGR/15 - Laboratorio di preparazioni alimentari (6 CFU)			CARATT	(1F - 5L)	Or	V		
	AGR/16	AGR/16 - Laboratorio delle fermentazioni alimentari (6 CFU)			CARATT	(1F - 5L)				
	AGR/15	Caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali degli alimenti	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V		
	AGR/16	Fermentazioni in gastronomia	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V		
	AGR/05	Parchi naturali e prodotti non-legnosi del bosco	6	1	AFFINE	4F - 2E	Or	V		
Totale II anno prima parte		30	4							
II anno seconda parte	AGR/19	C.I. Qualità degli alimenti di origine animale	9	1		6F - 3E				
	AGR/20	Qualità degli alimenti di origine animale (6 CFU)			CARATT	(4F - 2E)	Or	V		
		Valutazione di qualità dei prodotti ittici, avicoli e cunicoli (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)				
	L-ART/06	C.I. Sociologia e comunicazione del patrimonio gastronomico	12	1		6F - 6E				
	SPS/08	L-ART/06 - Cinema, Media e Culture Enogastronomiche (6 CFU)			CARATT	(3F - 3E)	Or	V		
		SPS/08 - Sociologia del territorio e del patrimonio culturale (6 CFU)			CARATT	(3F - 3E)				
		Stage e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	5		ALTRE	5 T			At	
		Laboratorio di informatica	3		ALTRE	3L	La	G		
Totale II anno seconda parte		29	2							
III anno prima parte	CHIM/10	C.I. Scienze degli alimenti	9	1		6F - 3E				
	CHIM/10	CHIM/10 - Chimica degli alimenti (6 CFU)			CARATT	(4F - 2E)	Or	V		
	MED/49	MED/49 - Scienze e tecniche dietetiche applicate alla gastronomia (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)				
	VET/04	C.I. Igiene, sicurezza e controllo dei sistemi gastronomici	9	1		6F - 3E				
	AGR/12	VET/04 - Igiene, sicurezza e controllo degli alimenti di origine animale (6 CFU)			CARATT	(4F - 2E)				
		AGR/12 - Patologie e sicurezza dei prodotti vegetali (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)				
		Attività a scelta autonoma	12	1*	A SCELTA		Sc e/o	Or	V/G	
Totale III anno prima parte		30	3							
III anno seconda parte	IUS/03	Diritto alimentare	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V		
	AGR/01	Economia e marketing del patrimonio gastronomico	6	1	AFFINE	4F - 2E	Or	V		
	MED/13	C.I. Gastronomia funzionale	9	1		3F - 6E				
	MED/14	MED/13 - Endocrinologia e Gastronomia funzionale (3 CFU)			AFFINE	(1F - 2E)	Or	V		
		MED/14 - Nefrologia e Gastronomia funzionale (6 CFU)			AFFINE	(2F - 4E)				
			Tirocinio, stage	8		ALTRE	8 T			At
		Elaborato finale	3		ALTRE				V1	
Totale III anno seconda parte		32	3							

Legenda:

m.e. = modalità di erogazione

F = lezioni frontali

E = esercitazioni di laboratorio o d'aula e in campo

L = attività di laboratorio

ALTRE = altre attività di cui al D.M. 2.270/2004, art. 10, c. 5, lett. a), c), d), e)

T = tirocinio formativo

* = per le attività a scelta dello studente, il numero di valutazione è considerato 1 a prescindere da quante se ne sostengano

Or = esame orale

Sc = esame scritto

La = esame con prova di laboratorio

At = attestato

G = giudizio (idoneo/non idoneo)

V = voto espresso in trentesimi

V1 = voto espresso in centodecimi