

**Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico - Classe L-GASTR**

**Manifesto degli Studi per gli immatricolati a.a. 2023/2024**

Anno - Sem.	Settore Scientifico	Insegnamento Disciplinare	CFU	Esame	Tipologia Attività	CFU per m.e.	Modalità Verifica	Modalità Valutazione
I - 1	CHIM/03	Chimica generale e inorganica	6	1	BASE	4F - 2E	Or	V
	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
	BIO/03	Piante e funghi negli ecosistemi gastronomici	6	1	BASE	4F - 2E	Or	V
<b>Totale</b>			<b>26</b>	<b>4</b>				
I - 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
	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
		Lingua inglese	6		ALTRE	4F - 2E	Sc e/o Or	G
	<b>Totale</b>			<b>30</b>	<b>4</b>			
Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro (visite didattiche primo anno)			3		ALTRE			G
<b>Totale I anno</b>			<b>59</b>	<b>8</b>				
II	AGR/15	C.I. Laboratorio di gastronomia	12	1		2F - 10L		
	AGR/16	AGR/15 - Laboratorio di preparazioni alimentari (6 CFU)			CARATT	(1F - 5L)	Or	V
		AGR/16 - Laboratorio delle fermentazioni alimentari (6 CFU)			CARATT	(1F - 5L)		
	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)		
	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	
	Stage e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	5		ALTRE	5 T		At	
	Laboratorio di informatica	3		ALTRE	3L	La	G	
<b>Totale II anno</b>			<b>59</b>	<b>6</b>				
III		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)		
	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
		C.I. Igiene, sicurezza e controllo dei sistemi gastronomici	9	1		6F - 3E		
	VET/04	VET/04 - Igiene, sicurezza e controllo degli alimenti di origine animale (6 CFU)			CARATT	(4F - 2E)	Or	V
	AGR/12	AGR/12 - Patologie e sicurezza dei prodotti vegetali (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)		
	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)			
	Attività a scelta autonoma	12	1*	A SCELTA		Sc e/o Or	V/G	
	Tirocinio, stage	8		ALTRE	8 T		At	
	Elaborato finale	3		ALTRE			V1	
<b>Totale III anno</b>			<b>62</b>	<b>6</b>				

**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 prove 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