

Anno accademico 2026/2027

Scienze dell'alimentazione e gastronomia - piano statutorio

1° anno - 58 CFU

Insegnamento	SSD	CFU
Fisica	FIS/07 (PHYS-06/A)	6
Fondamenti di matematica e statistica	MAT/05 (MATH-03/A)	6
Informatica	ING-INF/05 (IINF-05/A)	6
Chimica Generale e inorganica - Chimica Organica	CHIM/03 - CHIM/06 (CHEM-03/A - CHEM-05/A)	12
Biologia	BIO/13 (BIOS-10/A)	6
Biochimica e chimica degli alimenti	BIO/10 - CHIM/10 (BIOS-07/A - CHEM-07/B)	12
Storia della gastronomia	M-STO/05 (PHIL-02/B)	6
Lingua inglese	L-LIN/12 (ANGL-01/C)	4

2° anno - 56 CFU

Insegnamento	SSD	CFU
Fondamenti di fisiologia e anatomia	BIO/09 (BIOS-06/A)	8
Microbiologia degli alimenti	AGR/16 (AGRI-08/A)	6
Diritto agroalimentare	IUS/03 (GIUR-03/B)	6
Gastronomia mediterranea	AGR/15 (AGRI-07/A)	6
Produzioni primarie	AGR/02 - AGR/19 (AGRI-02/A - AGRI-09/C)	12
Scienze della nutrizione umana	MED/49 (MEDS-08/C)	8
Scienza e tecnologie alimentari	AGR/15 (AGRI-07/A)	10

3° anno - 66 CFU

Insegnamento	SSD	CFU
Igiene, sicurezza alimentare e controllo qualità	VET/04 (MVET-02/B)	8
Fondamenti di economia e marketing	SECS-P/08 (ECON-07/A)	6
Principi di analisi degli alimenti	AGR/15 (AGRI-07/A)	6
Sistemi di certificazioni della qualità e della sicurezza alimentare	SECS-P/13 (ECON-10/A)	6
Comunicazione gastronomica e nutrizionale	SPS/08 (GSPS-06/A)	6
Ingegneria agraria	AGR/09 (AGRI-04/B)	6
Tirocini formativi	-	8
Insegnamento a scelta	-	4
Insegnamento a scelta	-	4
Insegnamento a scelta	-	4
Prova Finale	-	8

Insegnamenti a scelta

Insegnamento	SSD	CFU
Gastronomia 2	AGR/15 (AGRI-07/A)	6
Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale	AGR/15 (AGRI-07/A)	6
Principi di analisi degli alimenti	AGR/15 (AGRI-07/A)	6
Diritto amministrativo dell'alimentazione e della sostenibilità	IUS/10 (GIUR-06/A)	6
Cibo e arte	L-ART/06 (PEMM-01/B)	6
Gastronomia 2	AGR/15 (AGRI-07/A)	4
Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale	AGR/15 (AGRI-07/A)	4
Metodologie e principi di tecniche di laboratorio	BIO/13 (BIOS-10/A)	4
Diritto amministrativo dell'alimentazione e della sostenibilità	IUS/10 (GIUR-06/A)	4
Cibo e arte	L-ART/06 (PEMM-01/B)	4
Estetica gastronomica	M-FIL/04 (PHIL-04/A)	4

Gli elenchi degli insegnamenti a scelta rappresentano alternative e non aggiungono crediti ai 180 CFU del percorso.