



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, AMBIENTE E ALIMENTI

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E CULTURE DEL CIBO

PIANO DI STUDIO - COORTE 2022/2023

| 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 | I 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 e organizzazione delle imprese | 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 |

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

