

TECNOLOGIE ALIMENTARI - curriculum INDUSTRIE ALIMENTARI a.a. 2021/22

cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	Sede
1° semestre					
INT1246	Corso formazione sicurezza	NN	1	D	Grugliasco
AGR0011	<i>1 corso a scelta tra:</i> Matematica	MAT/05	6	A	Grugliasco
SAF0050	Matematica (e-learning)				
SAF0132	Chimica generale	CHIM/02	8	A	Grugliasco
SAF0159	Biologia generale e delle piante di interesse alimentare	BIO/04	8	A	Grugliasco
AGR0017	Economia e gestione aziendale (esame annuale)	AGR/01	8	B	Grugliasco
2° semestre					
AGR0331	Principi di genetica	AGR/07	6	B	Grugliasco
AGR0016	<i>1 corso a scelta tra:</i> Fisica	FIS/01	6	A	Grugliasco
FIS0099	Fisica (on-line)				
AGR0012	Chimica organica	CHIM/06	6	A	Grugliasco
AGR0045	Microbiologia generale	AGR/16	6	B	Grugliasco
AGR0138	Lingua inglese 1	NN	2	E	Grugliasco
Tot. 1° anno			57		
1° semestre					
AGR0078	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	6	B	Grugliasco
AGR0075	Biochimica degli alimenti	AGR/13	8	C	Grugliasco
SAF0133	Tecnologie alimentari e principi di ingegneria alimentare - mod. Principi di ingegneria alimentare	AGR/09	4	C	Grugliasco
SAF0133	Tecnologie alimentari e principi di ingegneria alimentare - mod. Tecnologie alimentari 1	AGR/15	8	B	Grugliasco
SAF0135	Consumer science e nutrizione umana - mod. Nutrizione umana	MED/49	4	C	Grugliasco
2° semestre					
AGR0080	Valorizzazione e legislazione dei prodotti alimentari Mod. Marketing dei prodotti agroalimentari	AGR/01	6	B	Grugliasco
AGR0080	Valorizzazione e legislazione dei prodotti alimentari Mod. Legislazione alimentare	IUS/03	4	C	Grugliasco
AGR0074	Analisi chimiche degli alimenti	AGR/15	6	B	Grugliasco
SAF0134	Difesa dei prodotti agroalimentari - mod. Entomologia alimentare ed animali infestanti	AGR/11	6	B	Grugliasco
SAF0134	Difesa dei prodotti agroalimentari - mod. Patologia delle derrate alimentari	AGR/12	4	C	Grugliasco
SAF0135	Consumer science e nutrizione umana - mod. Consumer science e analisi sensoriale	AGR/15	6	B	Grugliasco
Tot. 2° anno			62		
1° semestre					
SAF0137	Sicurezza, qualità e certificazione nell'industria alimentare	VET/04	8	B	Cuneo
AGR0112	Ingegneria delle produzioni alimentari industriali	AGR/09	8	B	Cuneo
2° semestre					
AGR0122	Macchine e impianti dell'industria alimentare	AGR/09	8	B	Cuneo
SAF0168	Laboratorio di analisi microbiologica degli alimenti	AGR/16	6	F	Cuneo
SAF0169	Laboratorio di analisi chimica degli alimenti	AGR/15	6	F	Cuneo
	CFU a libera scelta		11	D	
AGR0337	Tirocinio	NN	11	F	
AGR0105	Prova finale	PROFIN_S	3	E	
Tot. 3° anno			61		
Totale			180		

cod.	insegnamenti a scelta	SSD	CFU	TAF	Sede
SAF0140	Trattamento dei reflui e degli scarti delle industrie alimentari - mod. Aspetti impiantistici e gestionali delle tecnologie di trattamento e valorizzazione	AGR/09	3	D	Cuneo
SAF0140	Trattamento dei reflui e degli scarti delle industrie alimentari - mod. Aspetti biologici delle tecnologie di trattamento e valorizzazione	AGR/16	1	D	Cuneo
SAF0179	Food packaging equipment	AGR/09	4	D	Cuneo

TECNOLOGIE ALIMENTARI - curriculum RISTORAZIONE a.a. 2021/22

cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	Sede
	1° semestre				
INT1246	Corso formazione sicurezza	NN	1	D	Grugliasco
AGR0011	<i>1 corso a scelta tra:</i> Matematica	MAT/05	6	A	Grugliasco
SAF0050	Matematica (e-learning)				
SAF0132	Chimica generale	CHIM/02	8	A	Grugliasco
SAF0159	Biologia generale e delle piante di interesse alimentare	BIO/04	8	A	Grugliasco
AGR0017	Economia e gestione aziendale (esame annuale)	AGR/01	8	B	Grugliasco
	2° semestre				
AGR0331	Principi di genetica	AGR/07	6	B	Grugliasco
AGR0016	<i>1 corso a scelta tra:</i> Fisica	FIS/01	6	A	Grugliasco
FIS0099	Fisica (on-line)				
AGR0012	Chimica organica	CHIM/06	6	A	Grugliasco
AGR0045	Microbiologia generale	AGR/16	6	B	Grugliasco
AGR0138	Lingua inglese 1	NN	2	E	Grugliasco
	Tot. 1° anno		57		
	1° semestre				
AGR0078	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	6	B	Grugliasco
AGR0075	Biochimica degli alimenti	AGR/13	8	C	Grugliasco
SAF0133	Tecnologie alimentari e principi di ingegneria alimentare - mod. Principi di ingegneria alimentare	AGR/09	4	C	Grugliasco
SAF0133	Tecnologie alimentari e principi di ingegneria alimentare - mod. Tecnologie alimentari 1	AGR/15	8	B	Grugliasco
SAF0135	Consumer science e nutrizione umana - mod. Nutrizione umana	MED/49	4	C	Grugliasco
	2° semestre				
AGR0080	Valorizzazione e legislazione dei prodotti alimentari Mod. Marketing dei prodotti agroalimentari	AGR/01	6	B	Grugliasco
AGR0080	Valorizzazione e legislazione dei prodotti alimentari Mod. Legislazione alimentare	IUS/03	4	C	Grugliasco
AGR0074	Analisi chimiche degli alimenti	AGR/15	6	B	Grugliasco
SAF0134	Difesa dei prodotti agroalimentari - mod. Entomologia alimentare ed animali infestanti	AGR/11	6	B	Grugliasco
SAF0134	Difesa dei prodotti agroalimentari - mod. Patologia delle derrate alimentari	AGR/12	4	C	Grugliasco
SAF0135	Consumer science e nutrizione umana - mod. Consumer science e analisi sensoriale	AGR/15	6	B	Grugliasco
	Tot. 2° anno		62		
	1° semestre				
SAF0144	Sicurezza, qualità e certificazione nella ristorazione	VET/04	8	B	Asti
SAF0145	Tecnologia per la ristorazione	AGR/15	8	B	Asti
SAF0169	Laboratorio di analisi chimica degli alimenti	AGR/15	6	F	Asti
	2° semestre				
AGR0125	Macchine e layout per la ristorazione	AGR/09	8	B	Asti
SAF0168	Laboratorio di analisi microbiologica degli alimenti	AGR/16	6	F	Asti
	CFU a libera scelta		11	D	
AGR0337	Tirocinio	NN	11	F	
AGR0105	Prova finale	PROFIN_S	3	E	
	Tot. 3° anno		61		
	Totale		180		

cod.	insegnamenti a scelta	SSD	CFU	TAF	Sede
AGR0388	Storia della vite e del vino nell'alimentazione	M-STO/01	4	D	Asti
SAF0142	Trasformazioni molecolari negli alimenti	CHIM/02	4	D	Asti
SAF0293	Packaging alimentare	AGR/15	4	D	Asti