

**TECNOLOGIE ALIMENTARI - curriculum INDUSTRIE ALIMENTARI a.a. 2018/19**

| <b>cod.</b> | <b>insegnamento</b>   | <b>SSD</b> | <b>CFU</b> | <b>TAF</b> | <b>Sede</b> |
|-------------|---|------------|------------|------------|-------------|
|             | <b>1° semestre</b>  |            |            |            |             |
| INT1246     | Corso formazione sicurezza  | NN         | 1          | D          | Grugliasco  |
| AGR0011     | <i>1 corso a scelta tra:</i><br>Matematica  | MAT/05     | 6          | A          | Grugliasco  |
| SAF0050     | Matematica (e-learning)   |            |            |            |             |
| SAF0132     | Chimica generale  | CHIM/02    | 6          | A          | Grugliasco  |
| SAF0159     | Biologia generale e delle piante di interesse alimentare  | BIO/04     | 8          | A          | Grugliasco  |
| AGRO138     | Lingua inglese 1  | NN         | 2          | E          | Grugliasco  |
|             | <b>2° semestre</b>  |            |            |            |             |
| AGRO331     | Principi di genetica  | AGR/07     | 6          | B          | Grugliasco  |
| AGR0016     | <i>1 corso a scelta tra:</i><br>Fisica  | FIS/01     | 6          | A          | Grugliasco  |
| FIS0099     | Fisica (on-line)  |            |            |            |             |
| AGR0012     | Chimica organica  | CHIM/06    | 6          | A          | Grugliasco  |
| AGRO045     | Microbiologia generale  | AGR/16     | 6          | B          | Grugliasco  |
| AGRO017     | Economia e gestione aziendale (annuale)   | AGR/01     | 8          | B          | Grugliasco  |
|             | <b>Tot. 1° anno</b>   |            | <b>55</b>  |            |             |
|             | <b>1° semestre</b>  |            |            |            |             |
| AGRO078     | Microbiologia degli alimenti  | AGR/16     | 6          | B          | Grugliasco  |
| AGRO075     | 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  |
|             | <b>2° semestre</b>  |            |            |            |             |
| AGR0080     | Valorizzazione e legislazione dei prodotti alimentari<br>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  |
| AGRO074     | 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  |
| SAF0136     | Laboratorio di analisi chimico-agrarie  | NN         | 2          | F          | Grugliasco  |
|             | <b>Tot. 2° anno</b>   |            | <b>64</b>  |            |             |

|         | <b>1° semestre</b>  |          |            |   |       |
|---------|---|----------|------------|---|-------|
| SAF0137 | Sicurezza, qualità e certificazione nell'industria alimentare | VET/04   | 8          | B | Cuneo |
| AGR0112 | Ingegneria delle produzioni alimentari industriali            | AGR/09   | 8          | B | Cuneo |
|         | <b>2° semestre</b>  |          |            |   |       |
| 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 |       |
|         | <b>Tot. 3° anno</b>   |          | <b>61</b>  |   |       |
|         | <b>Totale</b>   |          | <b>180</b> |   |       |

**TECNOLOGIE ALIMENTARI - curriculum RISTORAZIONE a.a. 2018/19**

| <b>cod.</b>         | <b>insegnamento</b>   | <b>SSD</b> | <b>CFU</b> | <b>TAF</b> | <b>Sede</b> |
|---------------------|---|------------|------------|------------|-------------|
| <b>1° semestre</b>  |   |            |            |            |             |
| INT1246             | Corso formazione sicurezza  | NN         | 1          | D          | Grugliasco  |
| AGR0011<br>SAF0050  | <i>1 corso a scelta tra:</i><br>Matematica<br>Matematica (e-learning)                               | MAT/05     | 6          | A          | Grugliasco  |
| SAF0132             | Chimica generale  | CHIM/02    | 6          | A          | Grugliasco  |
| SAF0159             | Biologia generale e delle piante di interesse alimentare  | BIO/04     | 8          | A          | Grugliasco  |
| AGR0138             | Lingua inglese 1  | NN         | 2          | E          | Grugliasco  |
| <b>2° semestre</b>  |   |            |            |            |             |
| AGR0331             | Principi di genetica  | AGR/07     | 6          | B          | Grugliasco  |
| AGR0016<br>FIS0099  | <i>1 corso a scelta tra:</i><br>Fisica<br>Fisica (on-line)  | FIS/01     | 6          | A          | Grugliasco  |
| AGR0012             | Chimica organica  | CHIM/06    | 6          | A          | Grugliasco  |
| AGR0045             | Microbiologia generale  | AGR/16     | 6          | B          | Grugliasco  |
| AGR0017             | Economia e gestione aziendale (annuale)   | AGR/01     | 8          | B          | Grugliasco  |
| <b>Tot. 1° anno</b> |   |            | <b>55</b>  |            |             |
| <b>1° semestre</b>  |   |            |            |            |             |
| 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  |
| <b>2° semestre</b>  |   |            |            |            |             |
| AGR0080             | Valorizzazione e legislazione dei prodotti alimentari<br>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  |
| SAF0136             | Laboratorio di analisi chimico-agrarie  | NN         | 2          | F          | Grugliasco  |
| <b>Tot. 2° anno</b> |   |            | <b>64</b>  |            |             |

|         |  |          |            |   |      |
|---------|--|----------|------------|---|------|
|         | <b>1° semestre</b>                                     |          |            |   |      |
| SAF0144 | Sicurezza, qualità e certificazione nella ristorazione | VET/04   | 8          | B | Asti |
| SAF0145 | Tecnologia per la ristorazione                         | AGR/15   | 8          | B | Asti |
|         | <b>2° semestre</b>                                     |          |            |   |      |
| AGR0125 | Macchine e layout per la ristorazione                  | AGR/09   | 8          | B | Asti |
| SAF0168 | Laboratorio di analisi microbiologica degli alimenti   | AGR/16   | 6          | F | Asti |
| SAF0169 | Laboratorio di analisi chimica degli alimenti          | AGR/15   | 6          | F | Asti |
|         | CFU a libera scelta                                    |          | 11         | D |      |
| AGR0337 | Tirocinio  | NN       | 11         | F |      |
| AGR0105 | Prova finale   | PROFIN_S | 3          | E |      |
|         | <b>Tot. 3° anno</b>                                    |          | <b>61</b>  |   |      |
|         | <b>Totale</b>  |          | <b>180</b> |   |      |