

# Corso di Laurea in

## Tecnologie Alimentari

(ex D.M. 270/04, Classe L-26 - Scienze e tecnologie alimentari)

a.a. 2016 – 2017

Il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari ha durata triennale, con un impegno complessivo di 180 Crediti Formativi Universitari (CFU). Ogni CFU presuppone un impegno da parte degli studenti di 25 ore. Di queste una parte può essere costituita da ore di attività frontale (non più di 10 per CFU di cui non più di 2 ore e mezza per esercitazioni) e una parte da di studio individuale (almeno 15 ore per CFU). Si prevedono complessivamente 19 insegnamenti (a cui sono dedicati 144 CFU) costituiti da discipline specifiche obbligatorie insegnate tradizionalmente con lezioni ed esercitazioni in laboratorio e/o con tecniche multimediali e/o con attività esterne (aziende di trasformazione, laboratori di controllo qualità, ecc.). Sono previsti inoltre 4 CFU per altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro. Inoltre è richiesta la conoscenza della lingua inglese, cui sono attribuiti 4 CFU. Si possono acquisire i crediti di inglese seguendo i corsi forniti dal Dipartimento oppure dimostrando, mediante idonea documentazione, di possederne le relative capacità, indipendentemente dal fatto che esse siano state acquisite all'Università o al di fuori di essa, anche in epoca precedente, purché corrispondenti al livello PET o equivalenti. Sono richieste altresì buone abilità informatiche (4 CFU). Al pari dei crediti di inglese, si possono acquisire i crediti di informatica anche dimostrando, mediante idonea documentazione, di possederne le relative capacità, indipendentemente dal fatto che esse siano state acquisite all'Università o al di fuori di essa, anche in epoca precedente. 9 CFU sono attribuiti allo svolgimento di un tirocinio presso aziende o enti convenzionati o centri di ricerca, compresi i dipartimenti universitari e, infine, 3 CFU sono destinati alla prova finale.

### Curriculum Industrie alimentari

cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	Sede
<b>1° semestre</b>					
AGR0395	Chimica generale e analisi chimico-agrarie Mod. Principi di chimica Mod. Analisi chimico-agrarie	CHIM/02 AGR/13	6 4	A C	Grugliasco
AGR0027	Biologia generale e fisiologia vegetale	BIO/04	8	A	Grugliasco
AGR0025	Abilità informatiche	NN	4	F	Grugliasco
<i>1 corso a scelta tra:</i>					
AGR0011	Matematica	MAT/05	6	A	Grugliasco
SAF0050	Matematica (e-learning)	MAT/05	6	A	Grugliasco
<b>2° semestre</b>					
AGR0017	Economia e gestione aziendale	AGR/01	8	B	Grugliasco
AGR0016	Fisica	FIS/01	6	A	Grugliasco
AGR0012	Chimica organica	CHIM/06	6	A	Grugliasco
AGR0045	Microbiologia generale	AGR/16	8	B	Grugliasco
AGR0295	Applicazioni di analisi sensoriale 1	NN	2	F	Grugliasco
<b>Tot. 1° anno</b>			<b>58</b>		
<b>1° semestre</b>					
AGR0078	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	8	B	Grugliasco
AGR0075	Biochimica degli alimenti	AGR/13	8	C	Grugliasco
AGR0332	Entomologia alimentare ed animali infestanti	AGR/11	6	C	Grugliasco
AGR0076	Tecnologie alimentari I	AGR/15	8	B	Grugliasco
AGR0138	Lingua inglese	NN	4	E	Grugliasco

<b>2° semestre</b>					
AGR0080	Valorizzazione e legislazione dei prodotti alimentari Mod. Marketing dei prodotti agroalimentari Mod. Legislazione alimentare	AGR/01 IUS/03	6 4	B C	Grugliasco
AGR0331	Principi di genetica	AGR/07	6	B	Grugliasco
AGR0074	Analisi chimiche degli alimenti	AGR/15	8	B	Grugliasco
AGR0333	Patologia delle derrate alimentari	AGR/12	6	B	Grugliasco
AGR0296	Applicazioni di analisi sensoriale 2	NN	2	F	Grugliasco
<b>Tot. 2° anno</b>			<b>66</b>		
<b>1° semestre</b>					
AGR0107	Gestione della qualità nell'industria alimentare	AGR/15	8	B	Cuneo
AGR0334	Sicurezza e igiene dei prodotti alimentari	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
	CFU a scelta		12	D	
AGR0337	Tirocinio	NN	9	F	
AGR0105	Prova finale	PROFIN_S	3	E	
<b>Tot. 3° anno</b>			<b>56</b>		
<b>Totale</b>			<b>180</b>		

## Curriculum Ristorazione

<b>cod.</b>	<b>insegnamento</b>	<b>SSD</b>	<b>CFU</b>	<b>TAF</b>	<b>Sede</b>
<b>1° semestre</b>					
AGR0395	Chimica generale e analisi chimico-agrarie Mod. Principi di chimica Mod. Analisi chimico-agrarie	CHIM/02 AGR/13	6 4	A C	Grugliasco
AGR0027	Biologia generale e fisiologia vegetale	BIO/04	8	A	Grugliasco
AGR0025	Abilità informatiche	NN	4	F	Grugliasco
<i>1 corso a scelta tra:</i>					
AGR0011	Matematica	MAT/05	6	A	Grugliasco
SAF0050	Matematica (e-learning)	MAT/05	6	A	Grugliasco
<b>2° semestre</b>					
AGR0017	Economia e gestione aziendale	AGR/01	8	B	Grugliasco
AGR0016	Fisica	FIS/01	6	A	Grugliasco
AGR0012	Chimica organica	CHIM/06	6	A	Grugliasco
AGR0045	Microbiologia generale	AGR/16	8	B	Grugliasco
AGR0295	Applicazioni di analisi sensoriale 1	NN	2	F	Grugliasco
<b>Tot. 1° anno</b>			<b>58</b>		

	<b>1° semestre</b>					
AGR0078	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	8	B	Grugliasco	
AGR0075	Biochimica degli alimenti	AGR/13	8	C	Grugliasco	
AGR0332	Entomologia alimentare ed animali infestanti	AGR/11	6	C	Grugliasco	
AGR0076	Tecnologie alimentari I	AGR/15	8	B	Grugliasco	
AGR0138	Lingua inglese 1	NN	4	E	Grugliasco	
	<b>2° semestre</b>					
AGR0080	Valorizzazione e legislazione dei prodotti alimentari Mod. Marketing dei prodotti agroalimentari Mod. Legislazione alimentare	AGR/01 IUS/03	6 4	B C	Grugliasco	
AGR0331	Principi di genetica	AGR/07	6	B	Grugliasco	
AGR0074	Analisi chimiche degli alimenti	AGR/15	8	B	Grugliasco	
AGR0333	Patologia delle derrate alimentari	AGR/12	6	B	Grugliasco	
AGR0296	Applicazioni di analisi sensoriale 2	NN	2	F	Grugliasco	
	<b>Tot. 2° anno</b>		<b>66</b>			
	<b>1° semestre</b>					
AGR0123	Tecnologia della ristorazione e gestione della qualità	AGR/15	8	B	Asti	
AGR0335	Sicurezza dei prodotti di origine animale per la ristorazione	VET/04	8	B	Asti	
AGR0336	Approvvigionamento dei prodotti origine animale per la ristorazione	AGR/19	8	B	Asti	
	<b>2° semestre</b>					
AGR0125	Macchine e layout per la ristorazione	AGR/09	8	B	Asti	
	CFU a scelta		12	D		
AGR0337	Tirocinio	NN	9	F		
AGR0105	Prova finale	PROFIN_S	3	E		
	<b>Tot. 3° anno</b>		<b>56</b>			
	<b>Totale</b>		<b>180</b>			