

Sede didattica	Perugia
Presidente	Prof. ssa Agnese Taticchi
Indirizzo internet	dsa3.unipg.it
Accesso a studi ulteriori	CdLM in Tecnologie e biotecnologie degli alimenti ed d altri CdLM, Master di 1° livello
Utenza sostenibile	75

## Curriculum in Tecnologie Agro-alimentari

Anno	Semestre	Insegnamento	Modulo	Attività formativa	Ambito disciplinare	Settore	CFU	Esami (Numero progressivo)	
1	I	Matematica		di base	Mat., Inf., Fis., Stat.	MAT/05	6	1	
		Chimica		di base	Chimica	CHIM/03	9	2	
		Fondamenti di Biologia		di base	Biologia	BIO/03	10	3	
		Lingua Inglese- B1					6		
		Attività Orientamento					2		
	II	Analisi matematica			di base	Mat., Inf., Fis., Stat.	MAT/05	6	4
		Informatica e principi di Statistica			di base	Mat., Inf., Fis., Stat.	INF/01	6	5
		Fisica			di base	Mat., Inf., Fis., Stat.	FIS/07	6	6
		Attività formative a scelta dello studente					3		
2	I	Biochimica degli alimenti		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/13	6	7	
		Operazioni Unitarie delle Industrie Alimentari		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	8	
		Microbiologia Generale		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/16	6	9	
		Agronomia e Arboricoltura	Elementi di Agronomia ed Ecologia	affine		AGR/02	6	10	
	II	Difesa delle Colture I e II	Patologia	caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	AGR/12	6	12	
			Entomologia	caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	AGR/11	6	12	
		Produzioni Animali		affine		AGR/19	6	13	
		Microbiologia dei prodotti alimentari		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/16	6	14	
		Agronomia e Arboricoltura	Arboricoltura	affine		AGR/03	6	10	
I	Processi della Tecnologia Alimentare I			caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	15	
	Controllo e Gestione della Qualità			caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	16	
	Economia Agraria			caratterizzante	Economiche	AGR/01	6	17	
	Attività formative a scelta dello studente					9			
	Tirocinio pratico applicativo specialistico					6			
3	II	Alimentazione e Nutrizione		caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	BIO/09	9	11	
		Processi della Tecnologia Alimentare II		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	18	
		Economia agroalimentare		caratterizzante	Economiche	AGR/01	6	19	
		Tirocinio pratico applicativo multidisciplinare					6		
		Elaborato finale					12		

## Curriculum in Viticoltura ed Enologia

180

Anno	Semestre	Insegnamento	Modulo	Attività formativa	Ambito disciplinare	Settore	CFU	Esami (Numero progressivo)	
1	I	Matematica		di base	Mat., Inf., Fis., Stat.	MAT/05	6	1	
		Chimica		di base	Chimica	CHIM/03	9	2	
		Fondamenti di Biologia		di base	Biologia	BIO/03	10	3	
		Lingua Inglese -B1					6		
		Attività Orientamento					2		
	II	Genetica della vite			affine		AGR/07	6	4
		Informatica e principi di Statistica			di base	Mat., Inf., Fis., Stat.	INF/01	6	5
		Fisica			di base	Mat., Inf., Fis., Stat.	FIS/07	6	6
		Attività formative a scelta dello studente					3		
2	I	Biochimica degli alimenti		affine		AGR/13	6	7	
		Operazioni Unitarie delle Industrie Alimentari		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	8	
		Microbiologia Generale		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/16	6	9	
		Viticultura	Viticultura I	caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/03	6	11	
	II	Microbiologia dei prodotti alimentari			caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/16	6	12
		Chimica del Suolo			affine		AGR/13	6	13
		Difesa delle Colture I e II	Patologia	caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	AGR/12	6	14	
			Entomologia	caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	AGR/11	6	14	
		Viticultura	Viticultura II	caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/03	6	11	
3	I	Enologia I		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	15	
		Controllo e gestione della qualità		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	16	
		Economia Agraria		caratterizzante	Economiche	AGR/01	6	17	
		Attività formative a scelta dello studente					9		
	II	Alimentazione e Nutrizione			caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	BIO/09	9	10
		Economia agroalimentare			caratterizzante	Economiche	AGR/01	6	18
		Enologia II			caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	19
		Tirocinio pratico applicativo					12		
		Elaborato finale					12		

180