

Corso di Laurea in SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI

a.a. 2018/2019

Sede didattica	Perugia
Presidente	Prof. Maurizio Serivli
Indirizzo internet	dsa3.unipg.it
Accesso a studi ulteriori	CdLM in TBA ed 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	8	3	
		Lingua Inglese- B1					6		
		Attività Orientamento					4		
	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					6		
							6		
2	I	Biochimica degli alimenti		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/13	6	7	
		Operazioni Unitarie Industrie Alimentari		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	8	
		Microbiologia Generale		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/16	6	9	
		Agromonia e Arboricoltura	Elementi di Agromonia ed Ecologia	affine		AGR/02	6	10	
	II	Difesa delle Coltivazioni I e II	Patologia Entomologia	caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	AGR/12	6	12	
				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	
		Agromonia e Arboricoltura	Arboricoltura	affine		AGR/03	6	10	
							6		
3	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				6			
		Alimentazione e Nutrizione		caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	BIO/09	9	11	
	II	TPA				6			
		Processi della Tecnologia Alimentare II		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	18	
		Economia e Marketing dei prodotti alimentari		caratterizzante	Economiche	AGR/01	6	19	
		TPA				6			
		Elaborato finale				12			

180

Curriculum in Viticoltura ed Enologia

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	8	3	
		Lingua Inglese -B1					6		
		Attività Orientamento					4		
	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					6		
							6		
2	I	Biochimica degli alimenti		affine		AGR/13	6	7	
		Operazioni Unitarie 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 Coltivazioni I e II	Patologia Entomologia	caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	AGR/12	6	14	
				caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	AGR/11	6	14	
		Viticultura	Viticultura II	caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/03	6	11	
							6		
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				6			
		Alimentazione e Nutrizione		caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	BIO/09	9	10	
	II	Economia e Marketing dei prodotti alimentari		caratterizzante	Economiche	AGR/01	6	18	
		Enologia II		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	19	
		TPA				12			
		Elaborato finale				12			
							12		

180

Curriculum in Tecnologie Birrarie

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	8	3	
		Lingua Inglese - B1					6		
		Attività Orientamento					4		
	II	Chimica del Suolo			affine		AGR/13	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					6		
							6		
2	I	Biochimica degli alimenti		affine		AGR/13	6	7	
		Operazioni Unitarie Industrie Alimentari		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	8	
		Microbiologia Generale		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/16	6	9	
		Coltivazioni birrarie	Principi di Coltivazioni	caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/02	6	10	
	II	Microbiologia dei prodotti alimentari		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/16	6	11	
		Coltivazioni birrarie	Coltivazioni Birrarie	affine		AGR/02	6	10	
		Difesa delle Coltivazioni I e II	Patologia Entomologia	caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	AGR/12	6	12	
				caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	AGR/11	6	12	
		Tecnologia Birraria I		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	13	
							6		
3	I	Tecnologie Birrarie II		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	14	
		Controllo e gestione della qualità della birra		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	15	
		Economia Agraria		caratterizzante	Economiche	AGR/01	6	16	
		Attività formative a scelta dello studente				6			
		Alimentazione e Nutrizione		caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	BIO/09	9	17	
	II	Analisi della Birra		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	18	
		Economia e Marketing dei prodotti alimentari		caratterizzante	Economiche	AGR/01	6	19	
		TPA				12			
		Elaborato finale				12			
							12		

180