



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MESSINA

CORSO DI LAUREA INTERATENEO ed INTERFACOLTÀ' IN

“SCIENZE GASTRONOMICHE” (classe L-26)

TRIENNIO

**1° ANNO 1° SEMESTRE**

| Denominazione corsi integrati                | SSD         | Denominazione insegnamento                | CFU | tot | Attività formative |
|--|-------------|---|-----|-----|--------------------|
| Matematica, informatica e fisica             | MAT 01 - 09 | Matematica e Statistica                   | 3+1 |     | Di base            |
|  | INF 01      | Informatica                               | 2+1 |     |                    |
|  | FIS 01- 08  | Elementi di Fisica generale               | 3+1 | 11  | Di base            |
| Elementi di Chimica gen., inorg. E analitica | CHIM 03     | Elementi di Chimica gen. ed inorg.        | 3+1 |     | Di base            |
|  | CHIM 01     | Elementi di chimica analitica strumentale | 3+1 | 8   | Di base            |
| Inglese                                      | Area 10     | Lingua Inglese                            | 3+2 | 5   | Lingua straniera   |
| Elementi di Biologia e di anatomia umana     | BIO 03      | Biologia vegetale                         | 3+1 |     | Di base            |
|  | BIO 05      | Biologia animale                          | 4   |     | Di base            |
|  | BIO 16      | Anatomia umana                            | 2   | 10  | Aff.               |

34 CFU

**1° ANNO 2° SEMESTRE**

| Denominazione corsi integrati                               | SSD    | Denominazione insegnamento | CFU | tot | Attività formative |
|---|--------|----------------------------|-----|-----|--------------------|
| Rischio microbiologico ed elementi di igiene degli alimenti | AGR 16 | Microbiologia agraria      | 4   |     | Caratt             |

|   |           |                                     |   |   |         |
|---|-----------|-------------------------------------|---|---|---------|
|   | MED 07    | Microbiologia applicata             | 1 |   | Aff.    |
|   | MED 42    | Igiene degli alimenti               | 1 | 6 | Caratt. |
| <b>Elementi di Economia e legislazione</b>                                | IUS 03    | Diritto agrario                     | 3 |   |         |
|   | AGR 01    | Economia del sistema agroalimentare | 3 |   | Caratt  |
|   | SECS P 10 | Organizzazione aziendale            | 2 | 8 | Aff.    |
| <b>Elementi di Chimica organica, biochimica molecolare e med. interna</b> | CHIM 06   | Elementi di Chimica organica        | 3 |   | Di base |
|   | BIO 11    | Elementi di biologia molecolare     | 2 |   | Di base |
|   | MED 09    | Elementi di medicina interna        | 1 | 6 | Aff.    |

20 CFU

**Tot I anno 54 CFU, 7 esami**

**2° ANNO 1° SEMESTRE**

| <b>Denominazione corsi integrati</b> | <b>SSD</b> | <b>Denominazione insegnamento</b>          | <b>CFU</b> | <b>tot</b> | <b>Att. format.</b> |
|--------------------------------------|------------|--|------------|------------|---------------------|
| <b>Chimica degli alimenti</b>        | CHIM 10    | Chimica degli alimenti                     | 3          |            | Caratt              |
|                                      | AGR 15     | Le filiere agroalimentari del Mediterraneo | 2          |            | Caratt              |
|                                      | CHIM 10    | Analisi chimica degli alimenti             | 2+1        |            | Caratt              |
|                                      | BIO 08     | Antropologia e alimentazione               | 2          | 10         | Aff.                |

|   |          |  |     |   |        |
|---|----------|--|-----|---|--------|
| <b>Elementi di tecnologia alimentare e di zootecnia</b> | AGR 17   | Miglioramento genetico degli animali in produzioni zootecniche | 4   |   | Caratt |
|   | AGR 15   | Tecnologie alimentari  | 1+1 |   | Caratt |
|   | AGR 19   | Produzione e qualità degli alimenti di o.a.                    | 3   | 9 | Caratt |
| <b>Alimentazione e nutrizione umana</b>                 | M-PSI 08 | Psicologia ed alimentazione                                    | 2   |   | Aff.   |
|   | MED 06   | Malattie dell'apparato digerente                               | 1   |   | Aff.   |
|   | BIO 09   | Fisiologia della nutrizione                                    | 2   |   | Caratt |
|   | BIO 09   | Fisiologia dell'app. digerente                                 | 2   |   | Caratt |
|   | MED 13   | Endocrinologia   | 1   | 8 | Aff.   |

28 CFU

**2° ANNO 2° SEMESTRE**

| <b>Denominazione corsi integrati</b>     | <b>SSD</b> | <b>Denominazione insegnamento</b>                                    | <b>CFU</b> | <b>tot</b> | <b>Attività formative</b> |
|--|------------|--|------------|------------|---------------------------|
| <b>Scienze dell'alimentazione e I</b>    | CHIM 10    | I grassi da condimento   | (1+1)      |            | Caratt                    |
|  | BIO 09     | I grassi da condimento   | 1          |            | Caratt                    |
|  | AGR 15     | Packaging  | 1+1        |            | Caratt                    |
|  | CHIM 10    | Sistemi di cottura e modificazioni degli alimenti durante la cottura | 2+1        | 8          | Caratt                    |
| <b>Qualità delle produzioni vegetali</b> | AGR 12     | Patologia vegetale   | 3+1        |            | Caratt                    |
|  | AGR 03     | Miglioramento della qualità delle produzioni frutticole              | 4          |            | Caratt                    |
|  | AGR 03     | Prodotti tipici siciliani  | 1+1        | 10         | Caratt                    |
| <b>Qualità delle produzioni animali</b>  | AGR 18     | Agrotecnologie alimentari e mangimistiche                            | 4          |            | Caratt                    |
|  | VET 01     | Anatomia degli animali da reddito                                    | 3          |            | Caratt                    |

|                              |        |  |    |    |        |
|------------------------------|--------|--|----|----|--------|
|                              | AGR 19 | Valorizzazione delle produzioni animali del Mediterraneo | 2  | 9  | Caratt |
| <b>Insegnamenti a scelta</b> |        |  | 12 | 12 |        |

**38 CFU**

**Tot II anno 64 CFU, 7 esami**

**3° ANNO 1°SEMESTRE**

| <b>Denominazione corsi integrati</b> | <b>SSD</b> | <b>Denominazione insegnamento</b>                        | <b>CFU</b> | <b>tot</b> | <b>Att. form.</b> |
|--------------------------------------|------------|--|------------|------------|-------------------|
| <b>Scienze dell'alimentazione II</b> | CHIM 10    | Analisi sensoriale degli alimenti                        | 2+1        |            | Caratt            |
|                                      | CHIM 06    | Sostanze organiche naturali                              | 3          |            | Di base           |
|                                      | BIO 09     | Fisiologia del gusto e dell'olfatto                      | 1          | 7          | Caratt            |
| <b>Sicurezza degli alimenti I</b>    | CHIM 10    | Contaminanti dei prodotti alimentari                     | 2+1        |            | Caratt            |
|                                      | BIO 14     | Tossicologia degli alimenti                              | 2          |            | Aff.              |
|                                      | VET 04     | Controllo sanitario nelle filiere degli alimenti di o.a. | 2+1        | 8          | Caratt            |
| <b>Sicurezza degli alimenti II</b>   | AGR 11     | Lotta biologica ed integrata                             | 6          |            | Caratt            |
|                                      | AGR 12     | Patologia del postraccolta                               | 2          |            | Caratt            |
|                                      | CHIM 11    | Alimenti preparati per via fermentativa                  | 2          | 10         | Caratt            |
| <b>Sistemi agroalimentari</b>        | AGR 01     | Marketing dei prodotti agroalimentari                    | 2          |            | Caratt            |
|                                      | SECS P13   | Qualità delle produzioni alimentari                      | 2          |            | Aff.              |
|                                      | MED 44     | Medicina del lavoro                                      | 2          | 6          | Aff.              |

**31 CFU**

**3° ANNO 2° SEMESTRE**

| <b>Denominazione corsi integrati</b>                | <b>SSD</b>          | <b>Denominazione insegnamento</b>           | <b>CFU</b> | <b>tot</b> | <b>Attività formative</b> |
|---|---------------------|---|------------|------------|---------------------------|
| <b>Aspetti salutistici della dieta mediterranea</b> | CHIM 10             | Produzioni di qualità e salute              | 2          |            | Caratt.                   |
|   | BIO 15              | Alimenti funzionali                         | 2          |            | Aff.                      |
|   | BIO 09              | Alimentazione mediterranea                  | 1          |            | Caratt.                   |
|   | CHIM 10             | Lab. Preparazioni alimentari                | 2          | 7          | Caratt.                   |
| <b>Scienze enogastronomiche</b>                     | CHIM 10             | La cucina mediterranea                      | 1+2        |            | Caratt.                   |
|   | AGR 19              | Lab. di produzioni animali del Mediterraneo | 3          |            | Caratt.                   |
|   | CHIM 10             | Vino e salute                               | 1+1        |            | Caratt.                   |
|   | BIO 09 <sup>x</sup> | Vino e salute                               | 2          | 10         | Caratt.                   |
|   |                     | <b>TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE</b>        | 7          | 7          |                           |
|   |                     | <b>PROVA FINALE</b>                         | 5          | 5          |                           |

**17 CFU****Tot III anno 60 CFU, 6 esami****INSEGNAMENTI A SCELTA**

| <b>SSD</b> | <b>Denominazione insegnamento</b> |
|------------|-----------------------------------|
| CHIM 10    | Prodotti dietetici                |

|           |  |
|-----------|--|
| BIO 09    | Intolleranze alimentari  |
| GEO 02    | Natura dei terreni e produzione degli alimenti                     |
| MED 44    | Malattie professionali nelle produzioni agroalimentari             |
| MED 07    | Caratteristiche delle acque minerali                               |
| SECS P 13 | Merceologia dei prodotti alimentari                                |
| SECS P 13 | Sistemi di gestione integrata: qualità, sicurezza, ambiente, etica |
| BIO 08    | Tradizioni enogastronomiche della provincia di Messina             |
| AGR 01    | Economia e gestione dell'impresa agrituristica                     |
| VET 04    | Controlli sanitari nella ristorazione collettiva                   |
| AGR 18    | Alimenti zootecnici per la qualità delle produzioni                |
| CHIM 01   | Chimica analitica superiore  |
| AGR 15    | Tecnologia degli aromi   |
| BIO 03    | Botanica ambientale  |