

Primo Anno	
Insegnamenti	CFU
Fondamenti di matematica e statistica	6
Informatica	6
Fisica	6
Chimica inorganica e organica	12
Biochimica e chimica degli alimenti	12
Biologia e produzioni vegetali	12
Storia della gastronomia	6
Inglese	8
Totale	68
Secondo Anno	
Insegnamenti	CFU
Fondamenti di fisiologia e anatomia	8
Diritto commerciale ed agroalimentare	6
Microbiologia degli alimenti	8
Gastronomia I	6
Scienza della nutrizione umana	8
Produzioni animali	6
Scienze e tecnologie degli alimenti	10
Totale	52
Terzo Anno	
Insegnamenti	CFU
Fondamenti di economia e marketing	6
Igiene, sicurezza alimentare e controllo qualità	8
Ingegneria agraria	6
Estetica gastronomica	6
Comunicazione gastronomica e nutrizionale	6
Totale	32
Esami a scelta dello studente	
Insegnamenti	CFU
Sistemi di certificazione della qualità e della sicurezza alimentare	6
Sostenibilità economica delle aziende agro-alimentari	6
Principi di analisi degli alimenti	6
Metodologie e principi di tecniche di laboratorio	6
Biochimica clinica e alimentazione	6
Diritto amministrativo dell'alimentazione e della sostenibilità	6
Gastronomia II	6
Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale	6
Cibo e arte	6
Tecniche di progettazione europea	6
Totale	12
Tirocinio	
Insegnamenti	CFU
Tirocinio	