



CORSO DI LAUREA IN “Scienze Gastronomiche” CLASSE L-26
DIDATTICA PROGRAMMATA PER LA COORTE 2025/2026
Sede: Noto

INSEGNAMENTI 1° ANNO DI CORSO (A.A. 2025/2026)

ESAME	INSEGNAMENTO	SSD <i>prec</i>	SSD <i>nuovo</i>	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	FISICA ED ELEMENTI DI MATEMATICA E DI STATISTICA / PHYSICS AND ELEMENTS OF MATHEMATICS AND STATISTICS	FIS/03	PHYS-04/A	A	8	48	I
	ELEMENTI DI INFORMATICA / COMPUTER SKILLS	INF/01	INFO-01/A	F	3	18	I
1	FONDAMENTI DI CHIMICA / FUNDAMENTAL OF CHEMISTRY	CHIM/03	CHEM-03/A	A	5 (4LT+1EL)	36	I
1	C.I.: BIOLOGIA VEGETALE E APPLICATA / PLANT BIOLOGY AND APPLIED BIOLOGY ELEMENTS <i>Mod. A: BIOLOGIA VEGETALE / PLANT BIOLOGY</i>	BIO/03	BIOS-01/C	A	5	30	I
	<i>Mod. B: ELEMENTI DI BIOLOGIA APPLICATA / APPLIED BIOLOGY ELEMENTS</i>	BIO/13	BIOS-10/A	A	6	36	I
	INGLESE / ENGLISH				3	18	II
1	C.I.: DIRITTO E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE / LAW AND MARKETING OF THE AGRI-FOOD SYSTEM <i>Mod. A: DIRITTO DEL SISTEMA ALIMENTARE / FOOD LAW</i>	IUS/03	GIUR-03/B	B	6	36	II
	<i>Mod. B: MARKETING AGROALIMENTARE / AGRI-FOOD MARKETING</i>	AGR/01	AGRI-01/A	B	5 (4LT+1EL)	36	II
1	CHIMICA ANALITICA / ANALYTICAL CHEMISTRY	CHIM/01	CHEM-01/A	A	6	36	II
1	ALIMENTAZIONE E DEMOGRAFIA / FOOD AND DEMOGRAPHICS	SECS S/04	STAT-03/A	C	6	36	II
	FONDAMENTI DI ANATOMIA UMANA / BASICS OF HUMAN ANATOMY	BIO/16	BIOS-12/A	C	6	36	II
6		TOT CFU - 1° ANNO			53		

(*) A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali.



CORSO DI LAUREA IN “Scienze Gastronomiche” CLASSE L-26
DIDATTICA PROGRAMMATA PER LA COORTE 2025/2026
Sede: Noto

INSEGNAMENTI 2° ANNO DI CORSO (A.A. 2026/2027)

ESAME	INSEGNAMENTO	SSD <i>prec</i>	SSD <i>nuovo</i>	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	C.I.: CHIMICA DEGLI ALIMENTI / FOOD CHEMISTRY <i>Mod. A: CHIMICA DEGLI ALIMENTI / FOOD CHEMISTRY</i> <i>Mod. B: SISTEMI DI COTTURA E IMPATTO NUTRIZIONALE NEGLI ALIMENTI / COOKING SYSTEMS AND NUTRITIONAL IMPACT IN FOOD</i>	CHIM/10	CHEM-07/B	B	5 (4LT+1EL)	36	I
		CHIM/10	CHEM-07/B	B	6 (5LT+1EL)	42	I
1	C.I.: PRODUZIONI ANIMALI / LIVESTOCK PRODUCTION <i>Mod. A: ANATOMIA DEGLI ANIMALI DA REDDITO / ANATOMY OF LIVESTOCK ANIMALS</i> <i>Mod. B: CONTROLLO SANITARIO NELLA FILIERA DEGLI ALIMENTI DI O. A. / SANITARY CONTROL OF FOOD OF ANIMAL ORIGIN SUPPLY CHAINS</i>	VET/01	MVET-01/A	B	5 (3LT+2EL)	42	I
		VET/04	MVET-02/B	B	6 (4LT+2EL)	48	I
1	ATTIVITA FORMATIVE A SCELTA			D	12		I
1	C.I.: BASI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI ED ANALISI DEGLI ALIMENTI / BASICS OF FOOD TECHNOLOGY AND FOOD ANALYSIS <i>Mod. A: ANALISI DEGLI ALIMENTI / ANALYSIS OF FOOD</i> <i>Mod. B: OPERAZIONI UNITARIE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI / UNITARY OPERATIONS OF FOOD TECHNOLOGY</i>	CHIM/10	CHEM-07/B	B	6 (4LT+2EL)	48	II
		AGR/15	AGRI-07/A	B	4 (3LT+1EL)	30	II
1	C.I.: PRODUZIONI VEGETALI / CROP PRODUCTIONS <i>Mod. A: PRODUZIONI ERBACEE / FIELD CROP PRODUCTION</i> <i>Mod. B: PRODUZIONI ARBOREE / FRUIT CROP PRODUCTION</i>	AGR/02	AGRI-02/A	B	6 (4LT+2EL)	48	II
		AGR/03	AGRI-03/A	B	5 (4LT+1EL)	36	II
1	CONTAMINANTI DEI PRODOTTI ALIMENTARI / FOOD CONTAMINANTS	CHIM/10	CHEM-07/B	B	6 (4LT+2EL)	48	II
6		TOT CFU 2° ANNO			61		

(*) A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali.



CORSO DI LAUREA IN “Scienze Gastronomiche” CLASSE L-26
DIDATTICA PROGRAMMATA PER LA COORTE 2025/2026
Sede: Noto

INSEGNAMENTI 3° ANNO DI CORSO (A.A. 2027/2028)

ESAME	INSEGNAMENTO	SSD <i>prec</i>	SSD <i>nuovo</i>	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	C.I.: TECNOLOGIE DELLE FILIERE ALIMENTARI / FOOD CHAIN TECHNOLOGIES <i>Mod. A: TECNOLOGIE ALIMENTARI / FOOD TECHNOLOGIES</i> <i>Mod. B: TECNOLOGIA DEGLI AROMI / FLAVOUR TECHNOLOGY</i>	AGR/15	AGRI-07/A	B	5 (4LT+1EL)	36	I
		AGR/15	AGRI-07/A	B	5 (4LT+1EL)	36	I
1	LE FILIERE VEGETALI TIPICHE DEL MEDITERRANEO / THE TYPICAL MEDITERRANEAN VEGETABLE CHAINS	CHIM/10	CHEM-07/B	B	5 (5EL)	60	I
1	FISIOLOGIA DEGLI ANIMALI DOMESTICI / PHYSIOLOGY OF DOMESTIC ANIMALS	VET/02	MVET-01/B	C	6	36	I
	RECUPERO E RICICLO DEI RIFIUTI ALIMENTARI / RECOVERY AND RECYCLING OF FOOD WASTE	CHIM/12	CHEM-01/B	C	6	36	I
	TRACCIABILITÀ ED AUTENTICAZIONE MOLECOLARE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE / TRACEABILITY AND MOLECULAR TRACIABILITY AND AUTHENTICATION OF ANIMAL FOODS	AGR/17	AGRI-09/A	C	6 (4LT+2EL)	48	I
1	C.I.: SISTEMI AGROZOOTECNICI DI FILIERA / AGRO-LIVESTOCK SYSTEMS <i>Mod. A: AGROTECNOLOGIE MANGIMISTICHE / FEED AGROTECHNOLOGY</i> <i>Mod. B: PRODUZIONI ZOOTECNICHE CERTIFICATE / CERTIFIED LIVESTOCK PRODUCTION</i>	AGR/18	AGRI-09/B	B	6 (4LT+2EL)	48	I
		AGR/19	AGRI-09/C	B	6 (4LT+2EL)	48	I
1	C.I.: ASPETTI SALUTISTICI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA / HEALTHY ASPECTS OF THE MEDITERRANEAN DIET <i>Mod. A. PRODUZIONI DI QUALITÀ E SALUTE / PRODUCTION OF QUALITY AND SAFETY</i>	CHIM/10	CHEM-07/B	B	5 (3Lt+2EL)	42	II

(*) A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali.



CORSO DI LAUREA IN “Scienze Gastronomiche” CLASSE L-26
DIDATTICA PROGRAMMATA PER LA COORTE 2025/2026
Sede: Noto

	<i>Mod. B: OLIO E VINO: PILASTRI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA / OIL AND WINE: THE PILLARS OF THE MEDITERRANEAN DIET</i>	CHIM/10	CHEM-07/B	B	6 (4LT+2EL)	48	II
1	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE / THE POULTRY AND AQUATIC CHAINS	AGR/20	AGRI-09/D	C	6 (4LT+2EL)	48	II
	BIOLOGIA CELLULARE / CELLULAR BIOLOGY	BIO/06	BIOS-04/A	C	6	36	II
	PRODUZIONI ORTICOLE DI QUALITÀ A FINI GASTRONOMICI / QUALITY HORTICULTURAL PRODUCTION FOR GASTRONOMIC USES	AGR/04	AGRI-02/B	C	6 (5LT+1EL)	42	II
1	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI / FOOD MICROBIOLOGY	AGR/16	AGRI-08/A	B	6	36	II
	TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE			F	5	125	II
	PROVA FINALE: PREPARAZIONE TESI			E	3		II
	PROVA FINALE: ESAME DI LAUREA			E	2		II
7		TOT CFU 3° ANNO			66		

(*) A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali.