

# Corso di Laurea in Ingegneria Alimentare

## Manifesto degli Studi

Anno Accademico 2017-2018

*Approvato dal CdDip in data 10.03.2017*

<b>Denominazione del Corso di Studio</b>	<b>INGEGNERIA ALIMENTARE</b>
<b>Denominazione in inglese del Corso di Studio</b>	
<b>Anno Accademico</b>	<b>2017-2018</b>
<b>Classe di Corso di Studio</b>	<b>L9 - Ingegneria Industriale</b>
<b>Dipartimento</b>	<b>DIMES</b>
<b>Coordinatore/referente del Corso di Studio</b>	<b>Prof. Stefano Curcio</b>
<b>Sito web</b>	<b><a href="http://www.dimes.unical.it">www.dimes.unical.it</a></b>

# Contenuti del Manifesto degli Studi

## OFFERTA DIDATTICA PROGRAMMATA - COORTE A.A.2017/2018

### 1. Corso di studi in breve.

Il Corso di Studio in Ingegneria Alimentare si pone l'obiettivo di formare una figura professionale orientata all'innovazione in campo industriale e tecnologico che sia esperta nella valorizzazione e, più specificamente, nella cosiddetta "seconda trasformazione" delle materie prime alimentari.

Tale obiettivo è conseguito attraverso specifiche azioni formative finalizzate a far acquisire agli studenti uno spettro abbastanza ampio di competenze che consentano sia di affrontare problematiche professionali caratterizzate da un elevato livello di complessità, che di formare figure professionali da inserire subito nel mondo del lavoro con un bagaglio tecnico adeguato ad affrontarne le sfide tecnologiche e a seguirne le evoluzioni.

La Laurea in Ingegneria Alimentare consente di proseguire gli studi attraverso l'accesso alle Lauree Magistrali in Ingegneria Gestionale, in Ingegneria Chimica, attive presso l'Università della Calabria.

### 2. Piano di studio ufficiale per studenti impegnati a tempo pieno. L'elenco delle attività formative offerte segue lo schema:

MANIFESTO CORSO DI LAUREA IN INGEGNERIA ALIMENTARE A.A. 2017-2018					
ANNO	SEM.	INSEGNAMENTO	CFU	SSD	TAF
I	I	ANALISI MATEMATICA	12	MAT/05	B1
		FONDAMENTI DI INFORMATICA	6	ING-INF/05	B1
		ALGEBRA	6	MAT/03	B1
		CHIMICA GENERALE E DEGLI ALIMENTI - MODULO 1: CHIMICA GENERALE	6	CHIM/07	B2
	II	CHIMICA GENERALE E DEGLI ALIMENTI - MODULO 1: CHIMICA DEGLI ALIMENTI	6	CHIM/10	AI
		BIOCHIMICA DEI MICROORGANISMI	6	BIO/10	AI
		FISICA	12	FIS/01	B2
		INGLESE	3	LINGUA	L
II	I	ANALISI NUMERICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA	6	MAT/08	B1

		FISICA TECNICA	6	ING-IND/10	C3	
		TERMODINAMICA DEI SISTEMI ALIMENTARI	9	ING-IND/24	C1	
		ECONOMIA E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	6	ING-IND/35	C2	
		<i>MECCANICA DEI FLUIDI E DEI SOLIDI - MODULO 1: MECCANICA DEI FLUIDI</i>	6	ICAR/01	AI	
	II	<i>MECCANICA DEI FLUIDI E DEI SOLIDI - MODULO 2: MECCANICA DEI SOLIDI</i>	6	ICAR/08	AI	
		FENOMENI DI TRASPORTO NEI SISTEMI ALIMENTARI	9	ING-IND/24	C1	
		ELETTROTECNICA	6	ING-IND/31	AI	
		LABORATORIO DI REOLOGIA DEGLI ALIMENTI	3	ING-IND/24	AL	
		INSEGNAMENTI A SCELTA	6		S	
III	I	<i>TECNOLOGIE INDUSTRIALI E ALIMENTARI - MODULO 1: TECNOLOGIE INDUSTRIALI</i>	6	ING-IND/16	C2	
		<i>TECNOLOGIE INDUSTRIALI E ALIMENTARI - MODULO 1: PROCESSI E TECNOLOGIE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE</i>	6	ING-IND/24	C1	
		MACCHINE	9	ING-IND/09	C3	
		RICERCA OPERATIVA	6	MAT/09	B1	
		SICUREZZA E QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI	6	AGR/15	AI	
	II	FONDAMENTI DI AUTOMATICA	9	ING-INF/04	C2	
		PROGETTAZIONE DI APPARECCHIATURE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE	9	ING-IND/25	C1	
		INSEGNAMENTI A SCELTA	6		S	
		PROVA FINALE	3		PF	
	<b>TOTALE</b>			<b>180</b>		

### 3. Singole attività formative:

Al link seguente <http://www.unical.it/portale/didattica/offerta/catalogo/> tutte le informazioni relative agli obiettivi formativi in termini di competenze specifiche e trasversali dei singoli insegnamenti