

Corso di Laurea in Ingegneria Alimentare

Manifesto degli Studi

Anno Accademico 2018-2019

Approvato dal CdDip in data 29.03.2018

Denominazione del Corso di Studio	INGEGNERIA ALIMENTARE
Denominazione in inglese del Corso di Studio	
Anno Accademico	2018-2019
Classe di Corso di Studio	L9 - Ingegneria Industriale
Dipartimento	DIMES
Coordinatore/referente del Corso di Studio	Prof. Stefano Curcio
Sito web	www.dimes.unical.it

Contenuti del Manifesto degli Studi

OFFERTA DIDATTICA PROGRAMMATA - COORTE A.A.2018/2019

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:

ANNO	SEM.	INSEGNAMENTO	CFU	SSD	TAF
I	I	ANALISI MATEMATICA	12	MAT/05	B1
		FONDAMENTI DI INFORMATICA	6	ING-INF/05	B1
		ELEMENTI DI ALGEBRA LINEARE	6	MAT/02	B1
		CHIMICA GENERALE E DEGLI ALIMENTI - MODULO 1: CHIMICA GENERALE	6	CHIM/07	B2
	II	CHIMICA GENERALE E DEGLI ALIMENTI - MODULO 2: 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	
		MECCANICA DEI FLUIDI E DEI SOLIDI - MODULO 1: MECCANICA DEI FLUIDI	6	ICAR/01	AI	
		MECCANICA DEI FLUIDI E DEI SOLIDI - MODULO 2: MECCANICA DEI SOLIDI	6	ICAR/08	AI	
	II	ECONOMIA E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	6	ING-IND/35	C2	
		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	TECNOLOGIE INDUSTRIALI E ALIMENTARI - MODULO 1: TECNOLOGIE INDUSTRIALI	6	ING-IND/16	C2
TECNOLOGIE INDUSTRIALI E ALIMENTARI - MODULO 2: PROCESSI E TECNOLOGIE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE			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	
TOTALE			180			

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