

## Classe A-31 SCIENZE DELLE ALIMENTI

(ex classe di concorso 57/A Scienza degli alimenti)

<p><b>A-31</b> ex-57/A</p>	<p><b>Scienze degli alimenti</b>  Scienza degli alimenti</p>	<p>Lauree: in Biotecnologie agro-industriali; Chimica; Chimica e tecnologia farmaceutiche; Farmacia Ingegneria chimica (indirizzo alimentare); Medicina e chirurgia, Scienze agrarie; Scienze biologiche; Scienze della produzione animale; Scienze e tecnologie agrarie; Scienze e tecnologie alimentari; Scienze forestali; Scienze forestali ed ambientali; Scienze naturali;</p>	<p>LS 6-Biologia LS 7-Biotecnologie agrarie LS 8-Biotecnologie industriali LS 14-Farmacia e farmacia industriale LS 27-Ingegneria chimica LS 46-Medicina e chirurgia LS 62-Scienze chimiche LS 68-Scienze della natura LS 69- Scienze della nutrizione umana LS 74-Scienze e gestione delle risorse rurali e forestali LS 77-Scienze e tecnologie agrarie LS 78-Scienze e tecnologie agroalimentari LS 79-Scienze e tecnologie agro zootecniche</p>	<p>LM 6-Biologia LM 7-Biologie agrarie LM 8- Biotecnologie industriali LM 13- Farmacia e farmacia industriale LM 22-Ingegneria chimica LM 26-Ingegneria della sicurezza LM 41-Medicina e chirurgia LM 54- Scienze chimiche LM 60- Scienze della natura LM 61- Scienze della nutrizione umana LM-69-Scienze e tecnologie agrarie LM 70-Scienze e tecnologie alimentari LM 73-Scienze e tecnologie forestali ed ambientali LM 86-Scienze zootecniche e tecnologie animali</p>	<p><b>ISTITUTO TECNICO, settore TECNOLOGICO, indirizzo CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE.</b> - Scienze e tecnologie applicate – 2° anno del 1° biennio; <b>ISTITUTO TECNICO, settore TECNOLOGICO, indirizzo CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE-articolazione BIOTECNOLOGIE SANITARIE</b> - Igiene, Anatomia, Fisiologia, Patologia - 2° biennio e 5° anno; <b>ISTITUTO PROFESSIONALE, settore SERVIZI, indirizzo SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE</b> -Scienze integrate (Chimica) – 1° biennio; <b>ISTITUTO PROFESSIONALE, settore Servizi, indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA</b> - Scienza degli alimenti - 1° biennio; - Scienza e cultura dell'alimentazione - 2° biennio e 5° anno; <b>ISTITUTO PROFESSIONALE, settore Servizi, indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA – opzione PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI</b> - Scienza e cultura dell'alimentazione , analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari- 2° biennio e 5° anno;</p>
--------------------------------	--	--	---	---	---