



Corso di Laurea in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI: percorso formativo previsto per studenti/ studentesse impegnati/e a tempo pieno per la coorte a.a. 2024-2026

S.S.D.	Insegnamenti	Mod	CFU	Esami	TAF	CFU per m.e.	Modalità Verifica	Modalità Valutazione
I anno								
I semestre								
	C.I. Matematica ed elementi di statistica		9	1		6LEZ - 3LAB/ESE	S/O	V
MAT/05	Matematica	6			A	4LEZ - 2LAB/ESE		
SECS-S/01	Elementi di statistica	3			A	2LEZ - 1LAB/ESE		
	C.I. Elementi di chimica		9	1		6LEZ - 3LAB/ESE	S/O	V
CHIM/03	Elementi di chimica generale	6			A	4LEZ - 2LAB/ESE		
CHIM/06	Elementi di chimica organica	3			A	2LEZ - 1LAB/ESE		
FIS/07	Fisica		6	1	A	4LEZ - 2LAB/ESE	O	V
	Totale I sem	-	24	3				
II semestre								
AGR/15	Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari		6	1	B	5LEZ - 1LAB/ESE	O	V
	C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere agro-alimentari		9	1		6LEZ - 3LAB/ESE	O	V
AGR/01	Principi di economia della produzione	3			B	2LEZ - 1LAB/ESE		
AGR/01	Economia e politiche del sistema agro-alimentare	6			B	4LEZ - 2LAB/ESE		
	C.I Principi di fisiologia vegetale e genetica		6	1		4LEZ - 2LAB/ESE	O	V
BIO/04	Principi di fisiologia vegetale	3			A	2LEZ - 1LAB/ESE		
AGR/07	Principi di genetica	3			B	2LEZ - 1LAB/ESE		
	Lingua Inglese		3		F	2LEZ - 1LAB/ESE	S/O	I
	Totale II semestre	-	24	3				
	Laboratorio di Informatica		3		F	3LAB/ESE	S	I
	Attività a scelta autonoma		6	1*	D		S/O	V/I
	Totale I anno		57	6				
II anno								
	C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari		9	1		6LEZ - 3LAB/ESE	O	V
AGR/11	Alterazioni da agenti animali	3			B	2LEZ - 1LAB/ESE		
AGR/12	Alterazioni da agenti microrganici ed abiotici	6			B	4LEZ - 2LAB/ESE		
	C.I. Biochimica generale e degli alimenti		9	1		6LEZ - 3LAB/ESE	O	V
AGR/13	Principi di biochimica	3			B	2LEZ - 1LAB/ESE		
AGR/13	Biochimica degli alimenti	6			B	4LEZ - 2LAB/ESE		
	C.I. Tecnologia olearia e lattiero casearia		9	1		7LEZ - 2LAB/ESE	O	V



AGR/15	Tecnologia olearia	4			B	3LEZ – 1LAB/ESE		
AGR/15	Tecnologia lattiero casearia	5			B	4LEZ – 1LAB/ESE		
Inglese tecnico			3		F	2LEZ – 1LAB/ESE	S/O	I
BIO/10	Processi biochimici della nutrizione	6	1		A	4LEZ – 2LAB/ESE	O	V
	C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari	9	1			6LEZ – 3LAB/ESE	O	V
AGR/09	Macchine ed impianti per la trasformazione	6			C-R	4LEZ – 2LAB/ESE		
AGR/09	Macchine ed impianti per la conservazione	3			C-R	2LEZ – 1LAB/ESE		
	C.I. Biologia ed ecofisiologia dei microrganismi negli alimenti	9	1			6LEZ – 3LAB/ESE	O	V
AGR/16	Biologia dei microrganismi	3			B	2LEZ – 1LAB/ESE		
AGR/16	Ecofisiologia e controllo dei microrganismi negli alimenti	6			B	4LEZ – 2LAB/ESE		
CHIM/01	Chimica analitica e strumentale con laboratorio	6	1		B	4LEZ – 2LAB/ESE	O	V
	Totale II anno	60	7					
III anno								
	C.I. Tecnologia enologica e packaging	9	1			7LEZ – 2LAB/ESE	O	V
AGR/15	Enologia e chimica enologica	6			B	5LEZ – 1LAB/ESE		
AGR/15	Packaging	3			B	2LEZ – 1LAB/ESE		
AGR/16	Microbiologia degli alimenti	6	1		B	4LEZ – 2LAB/ESE	O	V
	C.I. Salubrità alimentare e elementi di fisiologia e nutrizione	6	1			4,5LEZ – 1,5LAB/ESE	O	V
AGR/16	Controllo dei rischi microbiologici negli alimenti	3			B	2,5LEZ – 0,5LAB/ESE		
BIO/09	Elementi di fisiologia e nutrizione	3			B	2LEZ – 1LAB/ESE		
	C.I. Certificazione di qualità e legislazione	9	1			7LEZ – 2LAB/ESE	O	V
AGR/15	Certificazione di qualità e sicurezza alimentare	6			B	5LEZ – 1LAB/ESE		
IUS/03	Diritto alimentare	3			B	2LEZ – 1LAB/ESE		
Due esami da scegliere tra:								
	C.I. Qualità e salubrità degli alimenti	6	1			4LEZ – 2LAB/ESE	O	V
AGR/15	Analisi per la qualità degli alimenti	3			C-R	2LEZ – 1LAB/ESE		
AGR/16	Microbiologia applicata alla salubrità e stabilità degli alimenti	3			C-R	2LEZ – 1LAB/ESE		
	C.I. Tracciabilità genetica e qualità delle produzioni erbacee	6	1			4LEZ – 2LAB/ESE	O	V
AGR/02	Qualità delle produzioni erbacee	3			C-R	2LEZ – 1LAB/ESE		
AGR/07	OGM e tracciabilità genetica	3			C-R	2LEZ – 1LAB/ESE		
	C.I. Qualità delle produzioni ortofrutticole	6	1			4LEZ – 2LAB/ESE		
AGR/03	Qualità delle produzioni frutticole	3			C-R	2LEZ – 1LAB/ESE		
AGR/04	Qualità delle produzioni orticole	3			C-R	2LEZ – 1LAB/ESE		



	C.I. Qualità delle produzioni animali		6	1		4LEZ – 2LAB/ESE		
AGR/19	Qualità delle produzioni animali	3			C-R	2LEZ – 1LAB/ESE		
AGR/20	Qualità delle produzioni ittiche	3			C-R	2LEZ – 1LAB/ESE		
Attività a scelta autonoma			6	1*	D		S/O	V/I
Tirocinio, stage			12		S	12F		
Elaborato finale			3		E			V1
Totale III anno			63	7				

Legenda:

SSD= settore scientifico disciplinare;

CFU (crediti formativi universitari) / ECTS (European Credit Transfer System): **TOT**= cfu totali per insegnamento o altra attività formativa; **LEZ** = cfu orario per lezione teorica; **LAB/ESE**= cfu orario per esercitazioni di laboratorio, d'aula etc;

TAF (tipologia attività formativa): **A**= attività formativa di base; **B**= attività formativa caratterizzante; **C - R**= attività formativa affine o integrativa; **D**= attività formativa a scelta dello studente; **E**= Lingua/prova finale; **F**= altro (ulteriori conoscenze linguistiche, abilità informatiche, Tirocini formativi e di orientamento, altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del Lavoro); **G**= a scelta autonoma della sede (ambiti di sede); **S**: stage e tirocini; **T**: caratterizzanti transitate ad affini.

MV (modalità di verifica): **O**= orale; **S** = scritto; **I**= idoneità; **F**= solo frequenza.

Modalità di valutazione: **V**= voto espresso in trentesimi; **V1** voto espresso in centodecimi (V1); solo idoneità (I);