

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Denominazione Insegnamento	S.S.D.	CFU	anno	sem.	ore	DOCENTE
Elementi di Chimica generale	CHIM/03	6	1	1	60	Terzano Roberto
Elementi di Chimica organica	CHIM/06	3	1	1	30	Terzano Roberto
Fisica	FIS/07	6	1	1	60	Tangaro Sabina
Principi di statistica	SECS-S/01	3	1	1	30	D'Addosio Viviana
Matematica	MAT/05	6	1	1	60	Milella Sabina
Principi di Economia della produzione	AGR/01	3	1	2	30	De Boni Annalisa
Economia e politiche del sistema agro-alimentare	AGR/01	6	1	2	60	De Meo Emilio
Principi di Genetica	AGR/07	3	1	2	30	Simeone Rosanna
Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari	AGR/15	6	1	2	54	Caponio Francesco
Principi di Fisiologia vegetale	BIO/04	3	1	2	30	Gattullo Concetta Eliana
Alterazioni da agenti animali	AGR/11	3	2	1	30	Porcelli Francesco
Alterazioni da agenti microrganici ed abiotici	AGR/12	6	2	1	68	Ippolito Antonio
Biochimica degli alimenti	AGR/13	6	2	1	60	Crecchio Carmine
Tecnologia olearia	AGR/15	4	2	1	56	Caponio Francesco
Tecnologia lattiero-casearia	AGR/15	5	2	1	56	Faccia Michele
Chimica analitica e strumentale con laboratorio	CHIM/01	6	2	1	60	Aresta Antonella Maria
Inglese tecnico	L-LIN/12	3	2	1	30	Nigro Domenica
Macchine e impianti per la trasformazione	AGR/09	6	2	2	60	Leone Alessandro
Macchine e impianti per la conservazione	AGR/09	3	2	2	30	Tamborrino Antonia
Biologia dei microrganismi	AGR/16	3	2	2	30	Minervini Fabio
Ecofisiologia e controllo dei microrganismi negli alimenti	AGR/16	6	2	2	60	Calasso Maria
Processi biochimici della nutrizione	BIO/10	6	2	2	60	Lezza Angela M.S.
Qualità delle produzioni erbacee	AGR/02	3	3	1	30	Ruta Claudia
OGM e tracciabilità genetica	AGR/07	3	3	1	30	De Giovanni Claudio
Enologia e Chimica Enologica	AGR/15	6	3	1	54	Gambacorta Giuseppe
Analisi per la qualità degli alimenti	AGR/15	3	3	1	42	Squeo Giacomo
Packaging	AGR/15	3	3	1	30	Summo Carmine
Microbiologia applicata alla salubrità e stabilità degli alimenti	AGR/16	3	3	1	30	Celano Giuseppe
Microbiologia degli alimenti fermentati	AGR/16	6	3	1	60	De Angelis Maria
Qualità delle produzioni frutticole	AGR/03	3	3	2	30	Gallotta Alessandra
Qualità delle produzioni orticole	AGR/04	3	3	2	30	Renna Massimiliano
Certificazioni di qualità e sicurezza alimentare	AGR/15	6	3	2	54	Pasqualone Antonella
Controllo dei rischi microbiologici negli alimenti	AGR/16	3	3	2	27	Celano Giuseppe
Qualità delle produzioni animali	AGR/19	3	3	2	30	Iannacone Francesco
Qualità delle produzioni ittiche	AGR/20	3	3	2	30	Ragni Marco
Elementi di fisiologia e nutrizione	BIO/09	3	3	2	30	Mola Maria Grazia
Diritto alimentare	IUS/03	3	3	2	30	Canfora Irene