

**Corso di Studio in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - Classe L-26**

**Manifesto degli Studi per gli immatricolati a.a. 2021/2022**

Anno - Sem.	Settore Scientifico	Insegnamento Disciplinare	CFU	Esame	Tipologia Attività	CFU per m.e.	Modalità Verifica	Modalità Valutazione
I - 1	MAT/05 SECS-S/01	C.I. Matematica ed elementi di statistica	9	1		6F - 3E		
		MAT/05 - Matematica (6 CFU)			BASE	(4F - 2E)	Sc e Or	V
		SECS-S/01 - Elementi di statistica (3 CFU)			BASE	(2F - 1E)		
	CHIM/03 CHIM/06	C.I. Elementi di chimica	9	1		6F - 3E		
	CHIM/03 – Elementi di chimica generale (6 CFU)				BASE	(4F - 2E)	Sc e Or	V
	CHIM/06 – Elementi di chimica organica (3 CFU)			BASE	(2F - 1E)			
	FIS/07	Fisica	6	1	BASE	4F - 2E	Or	V
		<b>Totale</b>	<b>24</b>	<b>3</b>				
I - 2	AGR/15	Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari	6	1	CARATT	5F - 1E	Or	V
	AGR/07	C.I. Principi di fisiologia vegetale, genetica e biochimica	9	1		6F - 3E		
		BIO/04 – Principi di fisiologia vegetale (3 CFU)			BASE	(2F - 1E)		
	AGR/13 BIO/04	AGR/07 – Principi di genetica (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)	Or	V
		AGR/13 – Principi di biochimica (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)		
		C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere agro-alimentari	9	1		6F - 3E		
	AGR/01	Principi di economia della produzione (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)	Or	V
		Economia e politiche del sistema agro-alimentare (6 CFU)			CARATT	(4F - 2E)		
		<b>Totale</b>	<b>24</b>	<b>3</b>				
		Laboratorio di informatica	3		ALTRE	3L	La	G
	Attività a scelta autonoma	6	1*	A SCELTA		Sc e/o Or	V/G	
		<b>Totale I anno</b>	<b>57</b>	<b>6</b>				
II - 1	AGR/11	C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari	9	1		6F - 3E		
	AGR/12	AGR/11 - Alterazioni da agenti animali (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)	Or	V
		AGR/12 - Alterazioni da agenti microrganici ed abiotici (6 CFU)			CARATT	(4F - 2E)		
	AGR/13	Biochimica degli alimenti (6 CFU)	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V
		C.I. Tecnologia olearia e lattiero casearia	9	1		7F - 2E		
	AGR/15	Tecnologia olearia (4 CFU)			CARATT	(3F - 1E)	Or	V
		Tecnologia lattiero-casearia (5 CFU)			CARATT	(4F - 1E)		
	Lingua inglese	3		ALTRE	2F - 1E	Sc e/o Or	G	
	Inglese tecnico	3		ALTRE	2F - 1E	Sc e/o Or	G	
	<b>Totale</b>	<b>30</b>	<b>3</b>					
II - 2	BIO/10	Processi biochimici della nutrizione (6 CFU)	6	1	BASE	(4F - 2E)	Or	V
		C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari	9	1		6F - 3E		
	AGR/09	Macchine ed impianti per la trasformazione (6 CFU)			AFFINE	(4F - 2E)	Or	V
		Macchine ed impianti per la conservazione (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)		
		C.I. Biologia ed ecofisiologia dei microrganismi negli alimenti	9	1		6F - 3E		
	AGR/16	Biologia dei microrganismi (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)	Or	V
		Ecofisiologia e controllo dei microrganismi negli alimenti (6 CFU)			CARATT	(4F - 2E)		
CHIM/01	Chimica analitica e strumentale con laboratorio	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V	
	<b>Totale</b>	<b>30</b>	<b>3</b>					
		<b>Totale II anno</b>	<b>60</b>	<b>7</b>				
III	AGR/15	C.I. Tecnologia enologica e packaging	9	1		7F - 2E		
		Enologia e chimica enologica (6 CFU)			CARATT	(5F - 1E)	Or	V
		Packaging (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)		
	AGR/16	Microbiologia degli alimenti fermentati (6 CFU)	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V
		C.I. Salubrità alimentare e elementi di fisiologia e nutrizione	6	1		4,5F - 1,5E		
	AGR/16	AGR/16 – Controllo dei rischi microbiologici negli alimenti (3 CFU)			CARATT	(2,5F - 0,5E)	Or	V
	BIO/09	BIO/09 – Elementi di fisiologia e nutrizione (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)		
		C.I. Certificazione di qualità e legislazione	9	1		7F - 2E		
	AGR/15	AGR/15 – Certificazione di qualità e sicurezza alimentare (6 CFU)			CARATT	(5F - 1E)	Or	V
	IUS/03	IUS/03 – Diritto alimentare (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)		
		<b>Due esami da scegliere tra:</b>						
	AGR/15	C.I. Qualità e salubrità degli alimenti	6	1		4F - 2E		
	AGR/16	AGR/15 – Analisi per la qualità degli alimenti (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)	Or	V
	AGR/16	AGR/16 – Microbiologia applicata alla salubrità e stabilità degli alimenti (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)		
	AGR/03	C.I. Qualità delle produzioni ortofrutticole	6	1		4F - 2E		
	AGR/04	AGR/03 – Qualità delle produzioni frutticole (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)	Or	V
		AGR/04 – Qualità delle produzioni orticole (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)		
	AGR/19	C.I. Qualità delle produzioni animali	6	1		4F - 2E		
	AGR/20	AGR/19 – Qualità delle produzioni animali (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)	Or	V
		AGR/20 – Qualità delle produzioni ittiche (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)		
AGR/02	C.I. Tracciabilità genetica e qualità delle produzioni erbacee	6	1		4F - 2E			
AGR/07	AGR/02 – Qualità delle produzioni erbacee (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)	Or	V	
	AGR/07 – OGM e tracciabilità genetica			AFFINE	(2F - 1E)			
	Attività a scelta autonoma	6	1*	A SCELTA		Sc e/o Or	V/G	
	Tirocinio, stage	12		ALTRE	12 T	At		
	Elaborato finale	3		ALTRE			V1	
		<b>Totale III anno</b>	<b>63</b>	<b>7</b>				

**Legenda:**

m.e. = modalità di erogazione

F = lezioni frontali

E = esercitazioni di laboratorio o d'aula e in campo

L = attività di laboratorio

ALTRE = altre attività di cui al D.M. 2.270/2004, art. 10, c. 5, lett. a), c), d), e)

T = tirocinio formativo

\* = per le attività a scelta dello studente, il numero di prove di valutazione è

Or = esame orale

Sc = esame scritto

La = esame con prova di laboratorio

At = attestato

G = giudizio (idoneo/non idoneo)

V = voto espresso in trentesimi

V1 = voto espresso in centodesimi

