

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

Manifesto degli Studi per gli immatricolati a.a. 2022/2023

Anno - Sem.	Settore Scientifico Disciplinare	Insegnamento	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	
		Totale	24	3					
I - 2	AGR/15	Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari	6	1	CARATT	5F - 1E	Or	V	
		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)			
	AGR/07 BIO/04	C.I. Principi di fisiologia vegetale e genetica	6	1		4F - 2E			
		BIO/04 – Principi di fisiologia vegetale (3 CFU)			BASE	(2F - 1E)	Or	V	
		AGR/07 – Principi di genetica (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)			
	Lingua inglese		3		ALTRE	2F - 1E	Sc e/o Or	G	
		Totale	24	3					
	Laboratorio di informatica		3		ALTRE	3L	La	G	
	Attività a scelta autonoma		6	1*	A SCELTA		Sc e/o Or	V/G	
		Totale I anno	57	6					
II	AGR/11 AGR/12	C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari	9	1		6F - 3E			
		AGR/11 - Alterazioni da agenti animali (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)	Or	V	
		AGR/12 - Alterazioni da agenti microorganici ed abiotici (6 CFU)			CARATT	(4F - 2E)			
	AGR/13	C.I. Biochimica generale e degli alimenti	9	1		6F - 3E			
		Principi di biochimica (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)	Or	V	
		Biochimica degli alimenti (6 CFU)			CARATT	4F - 2E			
	AGR/15	C.I. Tecnologia olearia e lattiero casearia	9	1		7F - 2E			
		Tecnologia olearia (4 CFU)			CARATT	(3F - 1E)	Or	V	
		Tecnologia lattiero-casearia (5 CFU)			CARATT	(4F - 1E)			
		Inglese tecnico		3		ALTRE	2F - 1E	Sc e/o Or	G
	BIO/10	Processi biochimici della nutrizione (6 CFU)	6	1	BASE	(4F - 2E)	Or	V	
AGR/09	C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari	9	1		6F - 3E				
	Macchine ed impianti per la trasformazione (6 CFU)			AFFINE	(4F - 2E)	Or	V		
	Macchine ed impianti per la conservazione (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)				
AGR/16	C.I. Biologia ed ecofisiologia dei microrganismi negli alimenti	9	1		6F - 3E				
	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		
	Totale	30	4						
		Totale II anno	60	7					
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	
	AGR/16 BIO/09	C.I. Salubrità alimentare e elementi di fisiologia e nutrizione	6	1		4,5F - 1,5E			
		AGR/16 – Controllo dei rischi microbiologici negli alimenti (3 CFU)			CARATT	(2,5F - 0,5E)	Or	V	
		BIO/09 – Elementi di fisiologia e nutrizione (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)			
	AGR/15 IUS/03	C.I. Certificazione di qualità e legislazione	9	1		7F - 2E			
		AGR/15 – Certificazione di qualità e sicurezza alimentare (6 CFU)			CARATT	(5F - 1E)	Or	V	
		IUS/03 – Diritto alimentare (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)			
		Due esami da scegliere tra:							
	AGR/15 AGR/16	C.I. Qualità e salubrità degli alimenti	6	1		4F - 2E			
		AGR/15 – Analisi per la qualità degli alimenti (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)	Or	V	
		AGR/16 – Microbiologia applicata alla salubrità e stabilità degli alimenti (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)			
	AGR/02 AGR/07	C.I. Tracciabilità genetica e qualità delle produzioni erbacee	6	1		4F - 2E			
	AGR/02 – Qualità delle produzioni erbacee (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)	Or	V		
	AGR/07 – OGM e tracciabilità genetica			AFFINE	(2F - 1E)				
AGR/03 AGR/04	C.I. Qualità delle produzioni ortofrutticole	6	1		4F - 2E				
	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 AGR/20	C.I. Qualità delle produzioni animali	6	1		4F - 2E				
	AGR/19 – Qualità delle produzioni animali (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)	Or	V		
	AGR/20 – Qualità delle produzioni ittiche (3 CFU)			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		
	Totale III anno	63	7						

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 considerato 1 a prescindere da quante se ne sostengano

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 centodecimi