

Corso di Studio in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - Classe L-26
Manifesto degli Studi a.a. 2018/2019

Bachelor in Food Science and Technologies
Syllabus Academic Year 2018/2019

First Semester: Classes start: **October 1st, 2018** - Classes end: **January 18th, 2019**

Second Semester: Classes start: **February 25th, 2019** - Classes end: **June 14th, 2019**

Anno - Sem. Year - Period	Settore Scientifico Disciplinare Scientific Disciplinary Sector	Insegnamenti Disciplines	CFU/ ECTS	Esame/ Exam	Tipologia attività/ Type of activity	CFU per m.e./ ECTS per Lecture/ Practice	Modalità verifica/ Type of examination (Written/Oral)	Modalità di Valutazione/ Evaluation (Mark/ Judgement)	Docente/ Teacher
I - 1	MAT/05 SECS-S/01	C.I. Matematica ed elementi di statistica <i>I.C. Mathematics and statistics</i>	9	1		6F - 3E			
		Matematica (6 CFU) <i>Mathematics (6 ECTS)</i>			BASE	(4F - 2E)	Sc e Or Wr and Or	V/M	Samuela L'ABBATE
	CHIM/03	Principi di statistica (3 CFU) <i>Statistics (3 ECTS)</i>			AFFINE	(2F - 1E)			Samuela L'ABBATE
		Elementi di Chimica <i>Chemistry</i>	9	1	BASE	6F - 3E	Sc e Or Wr and Or	V/M	Maria PIZZIGALLO
FIS/07	Fisica <i>Physics</i>	6	1	BASE	4F - 2E	Or	V/M	Paolo DAMIANI	
Totale/Total			24	3					
I - 2	AGR/19	Produzioni animali e qualità delle materie prime <i>Animal production and quality of raw materials</i>	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V/M	Marco RAGNI
	BIO/04 BIO/05	C.I. Elementi di biologia vegetale ed animale <i>I.C. Basic principles of plant and animal biology</i>	9	1		6F - 3E			
		Biologia delle piante alimentari (6 CFU) <i>Food edible plant biology (6 ECTS)</i>			BASE	(4F - 2E)	Sc e Or Wr and Or	V/M	Alessandra DI FRANCO
	AGR/02 AGR/03	Zoologia (3 CFU) <i>Zoology (3 ECTS)</i>			BASE	(2F - 1E)			Eustachio TARASCO
		C.I. Qualità delle materie prime vegetali <i>I.C. Quality of vegetable raw materials</i>	6	1		4F - 2E			
	Attività a scelta autonoma <i>Free choice courses</i>	Produzioni erbacee e qualità delle materie prime (3 CFU) <i>Field crop productions and quality of raw materials (3 ECTS)</i>			CARATT	(2F - 1E)	Or	V/M	Eugenio CAZZATO
		Produzioni arboree e qualità delle materie prime (3 CFU) <i>Fruit trees productions and quality of raw materials (3 ECTS)</i>			CARATT	(2F - 1E)			Marino PALASCIANO
Totale/Total			21	3					
			6	1*	A SCELTA		Sc e/o Or Wr and/or Or	G/J	
	Laboratorio di informatica <i>Computer Lab</i>		3		ALTRE	3L	La	G/J	
	Idoneità di lingua inglese <i>English course</i>		3		ALTRE	3L	Sc e Or Wr and Or	G/J	
Totale I anno/Total I years			57	6					
II - 1	AGR/01	C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere agro-alimentari <i>I.C. Economics, marketing and policies of the agro-food chains</i>	9	1		6F - 3E	Or	V/M	
		Principi di Economia della produzione (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)			Annalisa

		Economy principles of food production (3 ECTS) Economia e politiche del sistema agro-alimentare (6 CFU)			CARATT	(4F - 2E)			DE BONI Emilio DE MEO
		Economics and policies of the food system (6 ECTS)							
	AGR/07 AGR/13	C.I. Biochimica degli alimenti e genetica I.C. Food biochemistry and genetics Principi di Genetica (3 CFU) Genetics (3 ECTS)	12	1	CARATT	(2F - 1E)	Or	V/M	Rosanna SIMEONE
		Principi di Biochimica (3 CFU) Biochemistry (3 ECTS)			CARATT	(2F - 1E)			Maria PIZZIGALLO
		Biochimica degli alimenti (6 CFU) Food biochemistry (6 ECTS)			CARATT	(4F - 2E)			Carmine CRECCHIO
	AGR/15	Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari Unit operations of food technology	6	1	CARATT	5F - 1E	Or	V/M	Francesco CAPONIO
		Totale/Total	27	3					
II - 2	CHIM/01	Chimica analitica e strumentale con laboratorio Analytical and instrumental chemistry with laboratory	6	1	CARATT	4F - 2L	Or	V/M	Elisabetta LOFFREDO
		C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari I.C. Pests and diseases of foods	9	1		6F - 3E			
	AGR/11 AGR/12	Alterazioni da agenti animali (3 CFU) Pest damages (3 ECTS)			CARATT	(2F - 1E)	Or	V/M	Francesco PORCELLI
		Alterazioni da agenti microrganici ed antibiotici (6 CFU) Biotic and abiotic diseases (6 ECTS)			CARATT	(4F - 2E)			Antonio IPPOLITO
		C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari I.C. Agro-food processing plants	9	1		6F - 3E			
	AGR/09	Macchine ed impianti per la trasformazione (6 CFU) Food processing plants (6 ECTS)			CARATT	(4F - 2E)	Or	V/M	Biagio BIANCHI
		Macchine ed impianti per la conservazione (3 CFU) Food storage plants (3 ECTS)			CARATT	(2F - 1E)			Antonia TAMBORRINO
	C.I. Biologia e biotecnologia dei microrganismi negli alimenti I.C. Biology and biotechnology of food-related microorganisms	9	1		6F - 3E				
	AGR/16	Biologia dei microrganismi (3 CFU) Biology of microorganisms (3 ECTS)			CARATT	(2F - 1E)	Or	V/M	Fabio MINERVINI
		Biotecnologia degli alimenti (6 CFU) Food biotechnology (6 ECTS)			CARATT	(4F - 2E)			Carlo G. RIZZELLO
		Totale/Total	33	4					
		Totale II anno/Total II year	60	7					
III - 1	AGR/16	Microbiologia degli alimenti fermentati Microbiology of fermented foods	6	1	AFFINE	4F - 2E	Or	V/M	Carlo G. RIZZELLO
		C.I. Principi di Tecnologie alimentari I.C. Principles of food technologies	8	1		6F - 2E			
	AGR/15	Tecnologia olearia (3 CFU) Olive oil technology (3 ECTS)			AFFINE	(2F - 1E)	Or	V/M	Francesco CAPONIO
		Tecnologia lattiero-casearia (5 CFU) Dairy products technology (5 ECTS)			AFFINE	(4F - 1E)			Michele FACCIA
		C.I. Tecnologia enologica e packaging I.C. Enology and packaging	9	1		7,5F - 1,5E			
	AGR/15	Enologia e chimica enologica (6 CFU) Enology and enological chemistry (6 ECTS)			CARATT	(5F - 1E)	Or	V/M	Giuseppe GAMBACORTA
		Packaging (3 CFU)			CARATT	(2,5F - 0,5E)			Vito M.

		Packaging (3 ECTS)							PARADISO
		Totale/Total	23	3					
III - 2	AGR/15	C.I. Certificazione di qualità e analisi degli alimenti I.C. Food quality certifications and analyses	10	1		7F - 3E-L			
		Analisi degli alimenti (4 CFU) Food analyses (4 ECTS)			AFFINE	(2F - 2E)	Or	V/M	Carmine SUMMO
	AGR/16 MED/49	Certificazioni di qualità e sicurezza alimentare (6 CFU) Certifications of quality and food safety (6 ECTS)			CARATT	(5F - 1E)			Antonella PASQUALONE
		C.I. Salubrità degli alimenti e nutrizione ed educazione alimentare I.C. Food safety, nutrition and nutrition education	9	1		6,5F - 2,5E			
		AGR/16 - Salubrità degli alimenti (6 CFU) Food safety (6 ECTS)			CARATT	(4,5F - 1,5E)	Or	V/M	Fabio MINERVINI
		MED/49 - Nutrizione ed educazione alimentare (3 CFU) Nutrition and nutrition education (3 ECTS)			CARATT	(2F - 1E)			Maria Teresa BALDUCCI
		Totale/Total	19	2					
Attività a scelta autonoma Free choice courses			6	1*	A SCELTA		Sc e/o Or Wr and Or	G/J	
Tirocinio, stage Traineeship			12		ALTRE	12 T		At	
Elaborato finale Final test			3		ALTRE			V1	
Totale III anno/Total III year			63	6					
Legenda:									
m.e. = modalità di erogazione					Or = esame orale - oral exam				
F = lezioni frontali - Lectures					Sc = esame scritto - Wr = written exam				
E = esercitazioni di laboratorio o d'aula e in campo - Practice					La = esame con prova di laboratorio - Exam with practical trial				
L = attività di laboratorio - Laboratory					At = attestato				
Altre attività = attività di cui al D.M. 2.270/2004, art. 10, c. 5, lett. a), c), d), e)					G = giudizio (idoneo/non idoneo) - Judgment				
T = tirocinio formativo - Traineeship					V = voto espresso in trentesimi - Mark				
1* = per le attività a scelta dello studente, il numero di prove di valutazione è considerato 1 a prescindere da quante se ne sostengano					V1 = voto espresso in centodesimi - Mark				