

**Corso di Laurea in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - Classe n. L-26**  
**Manifesto degli Studi a.a. 2017/2018 per gli immatricolati dall'a.a. 2015/2016**

Anno - Sem.	Settore		Insegnamenti	CFU	Esame	Tipol. Attività	CFU per m.e.	Modalità Verifica	Modalità Valutaz	
I - 1	MAT/05-SECS-S/01	C.I. Matematica ed elementi di statistica	<a href="#">MAT/05 - Matematica (6 CFU)</a> <a href="#">SECS-S/01 - Principi di statistica (3 CFU)</a>	9	1		6F - 3E	Sc e Or	V	
						BASE	(4F - 2E)			
						AFFINE	(2F - 1E)			
	CHIM/03		C.I. Elementi di Chimica	<a href="#">Elementi di Chimica</a>	9	1	BASE	6,5F - 2,5E	Sc e Or	V
FIS/07		C.I. Fisica	<a href="#">Fisica</a>	6	1	BASE	4F - 2E	Or	V	
<b>Totale</b>				<b>24</b>	<b>3</b>					
I - 2	AGR/19		<a href="#">Produzioni animali e qualità delle materie prime</a>	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V	
	BIO/04- BIO/05	C.I. Elementi di biologia vegetale ed animale	<a href="#">BIO/04 - Biologia delle piante alimentari (6 CFU)</a> <a href="#">BIO/05 - Zoologia (3 CFU)</a>	9	1	BASE	6F - 3E	Sc e Or	V	
	BASE					(4F - 2E)				
							BASE	(2F - 1E)		
	AGR/02- AGR/03	C.I. Qualità delle materie prime vegetali	<a href="#">AGR/02 - Produzioni erbacee e qualità delle materie prime (3 CFU)</a> <a href="#">AGR/03 - Produzioni arboree e qualità delle materie prime (3 CFU)</a>	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V	
	CARATT					(2F - 1E)				
							CARATT	(2F - 1E)		
<b>Totale</b>				<b>21</b>	<b>3</b>					
Insegnamenti a scelta autonoma				6	1*	A SCELTA		Sc e/o Or	V	
<a href="#">Laboratorio di informatica</a>				3		ALTRE	3L	La	G	
<a href="#">Lingua</a>				3		ALTRE	3L	Sc e Or	G	
<b>Totale I° anno</b>				<b>57</b>	<b>6</b>					
II - 1	AGR/01	C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere agro-alimentari	<a href="#">Principi di Economia della produzione (3 CFU)</a> <a href="#">Economia e politiche del sistema agro-alimentare (6 CFU)</a>	9	1		6F - 3E	Or	V	
						CARATT	(2F - 1E)			
						CARATT	(4F - 2E)			
	AGR/07- AGR/13	C.I. Biochimica degli alimenti e genetica	<a href="#">AGR/07 - Principi di Genetica (3 CFU)</a> <a href="#">AGR/13 - Principi di Biochimica (3 CFU)</a> <a href="#">AGR/13 - Biochimica degli alimenti (6 CFU)</a>	12	1		8,5F - 3,5E	Or	V	
	CARATT					(2F - 1E)				
						CARATT	(2,5F - 0,5E)			
						CARATT	(4F - 2E)			
AGR/15		Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari	<a href="#">Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari</a>	6	1	CARATT	5F - 1E	Or	V	
<b>Totale</b>				<b>27</b>	<b>3</b>					
II - 2	CHIM/01		<a href="#">Chimica analitica e strumentale con laboratorio</a>	6	1	CARATT	4F - 2L	Or	V	
	AGR/11- AGR/12	C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari	<a href="#">AGR/11 - Alterazioni da agenti animali (3 CFU)</a> <a href="#">AGR/12 - Alterazioni da agenti microrganici ed abiotici (6 CFU)</a>	9	1		6F - 3E	Or	V	
						CARATT	(2F - 1E)			
							CARATT	(4F - 2E)		
	AGR/09	C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari	<a href="#">Macchine ed impianti per la trasformazione (6 CFU)</a> <a href="#">Macchine ed impianti per la conservazione (3 CFU)</a>	9	1		6F - 3E	Or	V	
						CARATT	(4F - 2E)			
						CARATT	(2F - 1E)			
AGR/16	C.I. Biologia e biotecnologia dei microrganismi negli alimenti	<a href="#">Biologia dei microrganismi (3 CFU)</a> <a href="#">Biotecnologia degli alimenti (6 CFU)</a>	9	1		6F - 3E	Or	V		
					CARATT	(2F - 1E)				
						CARATT	(4F - 2E)			
<b>Totale</b>				<b>33</b>	<b>4</b>					
<b>Totale II° anno</b>				<b>60</b>	<b>7</b>					
III - 1	AGR/16		<a href="#">Microbiologia degli alimenti fermentati</a>	6	1	AFFINE	4F - 2E	Or	V	
	AGR/15	C.I. Principi di Tecnologie alimentari	Tecnologia olearia (3 CFU) Tecnologia lattiero-casearia (5 CFU)	8	1		6F - 2E	Or	V	
						AFFINE	(2F - 1E)			
							AFFINE	(4F - 1E)		
AGR/15	C.I. Tecnologia enologica e packaging	<a href="#">Enologia e chimica enologica (6 CFU)</a> <a href="#">Packaging (3 CFU)</a>	9	1						
						CARATT	(5F - 1E)			
						CARATT	(2F - 1E)			
<b>Totale</b>				<b>23</b>	<b>3</b>					
III - 2	AGR/15	C.I. Certificazione di qualità e Analisi degli alimenti	<a href="#">Analisi degli alimenti (4 CFU)</a> <a href="#">Certificazione di qualità e sicurezza alimentare (6 CFU)</a>	10	1		6F - 4E-L	Or	V	
						AFFINE	(1F - 3L)			
							CARATT	(5F - 1E)		
	AGR/16 MED/49	C.I. Salubrità degli alimenti e nutrizione ed educazione alimentare	<a href="#">AGR/16 - Salubrità degli alimenti (6 CFU)</a> <a href="#">MED/49 - Nutrizione ed educazione alimentare (3 CFU)</a>	9	1		6,5F - 2,5E	Or	V	
						CARATT	(2F - 1E)			
<b>Totale</b>				<b>19</b>	<b>2</b>					
Insegnamenti a scelta autonoma				6	1*	A SCELTA		Sc e/o Or	V	
Tirocinio, stage				12		ALTRE	12 T		At	
Elaborato finale				3		ALTRE			V1	
<b>Totale III° anno</b>				<b>63</b>	<b>6</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 attività = attività di cui al D.M. 2.270/2004, art. 10, c. 5, lett. a), c), d), e)

T = tirocinio formativo

1\* = per gli insegnamenti a scelta dello studente, il numero di esami è considerato 1 a prescindere da quanti 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