

Corso di Laurea in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - Classe n. L26
Manifesto degli Studi per l'a.a. 2014/2015

Anno - Sem.	Settore	Insegnamenti	CFU	Esame	Tipol. Attività	CFU per m.e.	Modalità Verifica	Modalità Valutaz	Docenti
I - 1	MAT/05-SECS-S/01	C.I. Matematica ed elementi di statistica / I.C. Mathematics and Statistics	9	1		6F - 3E	Sc e Or	V	
		MAT/05 - Matematica (6 CFU) /Mathematics (6 Ects)			BASE	(4F - 2E)			Sara Barile
		SECS-S/01 - Principi di statistica (3 CFU) / Statistics (3 Ects)			AFFINE	(2F - 1E)			Angela M. D'Uggento
	CHIM/03	Elementi di Chimica / Chemistry	9	1	BASE	6,5F - 2,5E	Sc e Or	V	Maria Pizzigallo
	FIS/07	Fisica / Physics	6	1	BASE	4F - 2E	Or	V	Paolo Damiani
Totale			24	3					
I - 2	AGR/19	Produzioni animali e qualità delle materie prime / Animal Production and Quality of raw materials	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V	Giuseppe Marsico
	BIO/04-BIO/05	C.I. Elementi di biologia vegetale ed animale / I.C. Basic principles of Plant and Animal Biology	9	1		6F - 3E	Sc e Or	V	
		BIO/04 - Biologia delle piante alimentari (6 CFU) / Food Plant Biology (6 Ects)			BASE	(4F - 2E)			Alessandra Di Franco
		BIO/05 - Zoologia (3 CFU) / Zoology (3 Ects)			BASE	(2F - 1E)			Enrico de Lillo
	AGR/02-AGR/03	C.I. Qualità delle materie prime vegetali /I.C. Quality of Vegetable raw materials	6	1		6F - 3E	Or	V	
		AGR/02 - Produzioni erbacee e qualità delle materie prime (3 CFU) / Field Crop Products and Quality of raw materials (3 Ects)			CARATT	(2F - 1E)			Eugenio Cazzato
		AGR/03 - Produzioni arboree e qualità delle materie prime (3 CFU) / Fruit Trees Productione and Qaulity of plant raw materials (3 Ects)			CARATT	(2F - 1E)			Alessandra Gallotta
	Totale			21	3				
	Insegnamenti a scelta autonoma / Subjects chosen by the student			6	1*	ALTRE	Sc e/o Or		V
	Laboratorio di informatica / Computer Lab			3		ALTRE	3L	La	G
	Idoneità Lingua Inglese / English Course			3		ALTRE	3L	Sc e Or	G
Totale I° anno			57	7					
II - 1	AGR/09	C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari / I.C. Agro-food Processing Plants	9	1		6F - 3E	Or	V	
		Macchine ed impianti per la trasformazione (6 CFU) / Food Processing Plants (6 Ects)			CARATT	(4F - 2E)			Biagio Bianchi
		Macchine ed impianti per la conservazione (3 CFU) / Storage Plants (3 Ects)			CARATT	(2F - 1E)			Antonia Tamborrino
	AGR/07-AGR/13	C.I. Biochimica degli alimenti e genetica / I.C. Food Biochemistry and Genetics	12	1		8,5F - 3,5E	Or	V	
		AGR/07 - Principi di Genetica (3 CFU) / Genetics (3 Ects)			CARATT	(2F - 1E)			Rosanna Simeone
		AGR/13 - Principi di Biochimica (3 CFU) / Biochemistry (3 Ects)			CARATT	(2,5F - 0,5E)			Maria Pizzigallo
	AGR/15	C.I. Tecnologie alimentari e packaging / I.C. Food Technology and Packaging	9	1		7,5F - 1,5E	Or	V	
		Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari (6 CFU) / Unit Operations of Food Technology (6 Ects)			CARATT	(5F - 1E)			Francesco Caponio
		Packaging (3 CFU)			CARATT	(2,5F - 0,5E)			Vito Michele Paradiso
	Totale			30	3				
II - 2	CHIM/01	Chimica analitica e strumentale con laboratorio / Analytical Chemistry and Instrumental with laboratory	6	1	CARATT	4F - 2L	Or	V	Elisabetta Loffredo
	AGR/11-AGR/12	C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari / I.C. Pests and Diseases of Foods	9	1		6F - 3E	Or	V	
		AGR/11 - Alterazioni da agenti animali (3 CFU) / Pest Damages (3 Ects)			CARATT	(2F - 1E)			Francesco Porcelli
		AGR/12 - Alterazioni da agenti microorganici ed abiotici (6 CFU) / Biotic and Abiotic Diseases (6 Ects)			CARATT	(4F - 2E)			Antonio Ippolito
	AGR/01	C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere agro-alimentari / I.C. Economics, Marketing and Policies of the Agro-food chains	9	1		6F - 3E	Or	V	
		Principi di Economia della produzione (3 CFU) / Economy Principles of Food Production (3 Ects)			CARATT	(2F - 1E)			Annalisa De Boni
		Economia e politiche del sistema agro-alimentare (6 CFU) / Economics and Policy of the Food System (6 Ects)			CARATT	(4F - 2E)			Emilio De Meo
	AGR/16	C.I. Biologia e biotecnologia dei microrganismi negli alimenti / I.C. Biology and Biotechnology of Food-related Microorganisms	9	1		6F - 3E	Or	V	
		Biologia dei microrganismi (3 CFU) / Biology of Microorganisms (3 Ects)			CARATT	(2F - 1E)			Marco Gobetti
		Biotecnologia degli alimenti (6 CFU) / Food biotechnology (6 Ects)			CARATT	(4F - 2E)			Marco Gobetti
Totale			33	4					
Totale II° anno			63	7					
III - 1	AGR/16	Microbiologia degli alimenti fermentati / Microbiology of Fermented Foods	6	1	AFFINE	4F - 2E	Or	V	Marco Gobetti
	AGR/15	Certificazioni di qualità e sicurezza alimentare / Certification of Quality and Food Safety	6	1	CARATT	5F - 1E	Or	V	Antonella Pasqualone
	AGR/15	Tecnologia delle trasformazioni alimentari / Technology of Food Processing	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V	Tommaso Gomes
	Totale			18	3				
III - 2	AGR/16MED/49	C.I. Salubrità degli alimenti e nutrizione ed educazione alimentare / I.C. Food Safety, Nutrition and Food Education	9	1		6,5F - 2,5E	Or	V	
		AGR/16 - Salubrità degli alimenti (6 CFU) / Food Safety (6 Ects)			CARATT	(4,5F - 1,5E)			Fabio Minervini
		MED/49 - Nutrizione ed educazione alimentare (3 CFU) / Nutrition and Food Education (3 Ects)			CARATT	(2F - 1E)			Mariateresa Balducci
	AGR/15	C.I. Analisi degli alimenti / I.C. Food Analysis	12	1		7F - 5E-L	Or	V	
		Analisi chimiche, fisiche e sensoriali degli alimenti (6 CFU) / Physical-Chemical and Sensory Analyses of Foods (6 Ects)			AFFINE	(4F - 2E)			Tommaso Gomes
		Esercitazioni di analisi chimiche e fisiche degli alimenti (3 CFU) / Laboratory of Chemical and Physical Analyses of Foods (3 Ects)			AFFINE	(1F - 2L)			Carmine Summo
		Ingredienti, additivi e residui negli alimenti (3 CFU) / Ingredients, Additives and Residues in Foods (3 Ects)			AFFINE	(2F - 1E)			Giuseppe Gambacorta
	Totale			21	2				
	Insegnamenti a scelta autonoma / Subjects chosen by the student			6	1*	ALTRE	Sc e/o Or		V
	Tirocinio, stage / Traineeship			12		ALTRE	300 T		At
Elaborato finale / Final Test			3		ALTRE			V1	
Totale III° anno			60	6					

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 sostengono

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