

**Corso di Laurea in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - Classe n. L26**  
**Manifesto degli Studi a.a. 2016/2017 per gli immatricolati dall'a.a. 2015/2016**

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	9	1		6F - 3E	Sc e Or	V	
		<a href="#">MAT/05 - Matematica (6 CFU)</a>			BASE	(4F - 2E)			Sara Barile
		<a href="#">SECS-S/01 - Principi di statistica (3 CFU)</a>			AFFINE	(2F - 1E)			Lucia Mongelli
	CHIM/03	<a href="#">Elementi di Chimica</a>	9	1	BASE	6,5F - 2,5E	Sc e Or	V	Maria Pizzigallo
	FIS/07	<a href="#">Fisica</a>	6	1	BASE	4F - 2E	Or	V	Paolo Damiani
<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	Giuseppe Marsico
	BIO/04-BIO/05	C.I. Elementi di biologia vegetale ed animale	9	1		6F - 3E	Sc e Or	V	
		<a href="#">BIO/04 - Biologia delle piante alimentari (6 CFU)</a>			BASE	(4F - 2E)			Alessandra Di Franco
		<a href="#">BIO/05 - Zoologia (3 CFU)</a>	BASE	(2F - 1E)	Enrico de Lillo				
	AGR/02-AGR/03	C.I. Qualità delle materie prime vegetali	6	1		6F - 3E	Or	V	
		<a href="#">AGR/02 - Produzioni erbacee e qualità delle materie prime (3 CFU)</a>			CARATT	(2F - 1E)			Eugenio Cazzato
		<a href="#">AGR/03 - Produzioni arboree e qualità delle materie prime (3 CFU)</a>	CARATT	(2F - 1E)	Alessandra Gallotta				
<b>Totale</b>			<b>21</b>	<b>3</b>					
Insegnamenti a scelta autonoma			<b>6</b>	<b>1*</b>	ALTRE		Sc e/o Or	V	
<a href="#">Laboratorio di informatica</a>			<b>3</b>		ALTRE	3L	La	G	
<a href="#">Lingua</a>			<b>3</b>		ALTRE	3L	Sc e Or	G	
<b>Totale I° anno</b>			<b>57</b>	<b>7</b>					
II - 1	AGR/01	C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere agro-alimentari	9	1		6F - 3E	Or	V	
		Principi di Economia della produzione (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)			Annalisa De Boni
		Economia e politiche del sistema agro-alimentare (6 CFU)	CARATT	(4F - 2E)	Emilio De Meo				
	AGR/07-AGR/13	C.I. Biochimica degli alimenti e genetica	12	1		8,5F - 3,5E	Or	V	
		<a href="#">AGR/07 - Principi di Genetica (3 CFU)</a>			CARATT	(2F - 1E)			Rosanna Simeone
<a href="#">AGR/13 - Principi di Biochimica (3 CFU)</a>		CARATT			(2,5F - 0,5E)	Maria Pizzigallo			
	<a href="#">AGR/13 - Biochimica degli alimenti (6 CFU)</a>	CARATT	(4F - 2E)	Carmine Crecchio					
AGR/15	Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari	6	1	CARATT	5F - 1E	Or	V	Francesco Caponio	
<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	Elisabetta Loffredo
	AGR/11-AGR/12	C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari	9	1		6F - 3E	Or	V	
		<a href="#">AGR/11 - Alterazioni da agenti animali (3 CFU)</a>			CARATT	(2F - 1E)			Francesco Porcelli
		<a href="#">AGR/12 - Alterazioni da agenti microrganici ed abiotici (6 CFU)</a>	CARATT	(4F - 2E)	Antonio Ippolito				
	AGR/09	C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari	9	1		6F - 3E	Or	V	
		Macchine ed impianti per la trasformazione (6 CFU)			CARATT	(4F - 2E)			Biagio Bianchi
		Macchine ed impianti per la conservazione (3 CFU)	CARATT	(2F - 1E)	Antonia Tamborrino				
AGR/16	C.I. Biologia e biotecnologia dei microrganismi negli alimenti	9	1		6F - 3E	Or	V		
	<a href="#">Biologia dei microrganismi (3 CFU)</a>			CARATT	(2F - 1E)			Marco Gobetti	
	<a href="#">Biotecnologia degli alimenti (6 CFU)</a>	CARATT	(4F - 2E)	Raffaella di Cagno					
<b>Totale</b>			<b>33</b>	<b>4</b>					
<b>Totale II° anno</b>			<b>60</b>	<b>7</b>					
III non attivo	AGR/16	<a href="#">Microbiologia degli alimenti fermentati</a>	6	1	AFFINE	4F - 2E	Or	V	
	AGR/15	C.I. Principi di Tecnologie alimentari	8	1		6F - 2E	Or	V	
		Tecnologia olearia (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)			
		Tecnologia lattiero-casearia (5 CFU)			AFFINE	(4F - 1E)			
	AGR/15	C.I. Tecnologia enologica e packaging	9	1					
		Enologia e chimica enologica (6 CFU)			CARATT	(5F - 1E)			
		<a href="#">Packaging (3 CFU)</a>	CARATT	(2F - 1E)					
	AGR/15	C.I. Certificazione di qualità e Analisi degli alimenti	10	1		7F - 5E-L	Or	V	
		<a href="#">Analisi degli alimenti (4 CFU)</a>			AFFINE	(1F - 3L)			
		<a href="#">Certificazione di qualità e sicurezza alimentare (6 CFU)</a>	CARATT	(5F - 1E)					
AGR/16-MED/49	C.I. Salubrità degli alimenti e nutrizione ed educazione alimentare	9	1		6,5F - 2,5E	Or	V		
	<a href="#">AGR/16 - Salubrità degli alimenti (6 CFU)</a>			CARATT	(4,5F - 1,5E)				
	<a href="#">MED/49 - Nutrizione ed educazione alimentare (3 CFU)</a>	CARATT	(2F - 1E)						
<b>Totale</b>			<b>42</b>	<b>5</b>					
Insegnamenti a scelta autonoma			<b>6</b>	<b>1*</b>	ALTRE		Sc e/o Or	V	
Tirocinio, stage			<b>12</b>		ALTRE	300 T		At	
Elaborato finale			<b>3</b>		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 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