

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

Anno - Sem.	Settore		Insegnamenti	CFU	Esame	Tipol. Attività	CFU per m.e.	Modalità Verifica	Modalità Valutaz	Docenti
I	MAT/05-SECS-S/01	C.I. Matematica ed elementi di statistica / I.C. Mathematics and Statistics	MAT/05 - Matematica (6 CFU) / Mathematics (6 Ects) SECS-S/01 - Principi di statistica (3 CFU) / Statistics (3 Ects)	9	1		6F - 3E	Sc e Or	V	
						BASE	(4F - 2E)			
						AFFINE	(2F - 1E)			
	CHIM/03		Elementi di Chimica / Chemistry	9	1		6,5F - 2,5E	Sc e Or	V	
	FIS/07		Fisica / Physics	6	1		4F - 2E	Or	V	
	AGR/19		Produzioni animali e qualità delle materie prime / Animal Production and Quality of raw materials	6	1		4F - 2E	Or	V	
	BIO/04-BIO/05		C.I. Elementi di biologia vegetale ed animale / I.C. Basic principles of Plant and Animal Biology BIO/04 - Biologia delle piante alimentari (6 CFU) / Food Plant Biology (6 Ects) BIO/05 - Zoologia (3 CFU) / Zoology (3 Ects)	9	1		6F - 3E	Sc e Or	V	
			BASE			(4F - 2E)				
			BASE	(2F - 1E)						
	AGR/02-AGR/03		C.I. Qualità delle materie prime vegetali / I.C. Quality of Vegetable raw materials AGR/02 - Produzioni erbacee e qualità delle materie prime (3 CFU) / Field Crop Products and Quality of raw materials (3 Ects) AGR/03 - Produzioni arboree e qualità delle materie prime (3 CFU) / Fruit Trees Production and Quality of plant raw materials (3 Ects)	6	1		6F - 3E	Or	V	
		CARATT	(2F - 1E)							
		CARATT	(2F - 1E)							
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	
<b>Totale I° anno</b>				<b>57</b>	<b>7</b>					
II	AGR/09	C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari / I.C. Agro-food Processing Plants Macchine ed impianti per la trasformazione (6 CFU) / Food Processing Plants (6 Ects) Macchine ed impianti per la conservazione (3 CFU) / Storage Plants (3 Ects)	9	1		6F - 3E	Or	V		
					CARATT	(4F - 2E)				
					CARATT	(2F - 1E)				
	AGR/07-AGR/13		C.I. Biochimica degli alimenti e genetica / I.C. Food Biochemistry and Genetics AGR/07 - Principi di Genetica (3 CFU) / Genetics (3 Ects) AGR/13 - Principi di Biochimica (3 CFU) / Biochemistry (3 Ects) AGR/13 - Biochimica degli alimenti (6 CFU) / Food Biochemistry (6 Ects)	12	1		8,5F - 3,5E	Or	V	
			CARATT			(2F - 1E)				
			CARATT			(2,5F - 0,5E)				
			CARATT			(4F - 2E)				
	AGR/15		C.I. Tecnologie alimentari e packaging / I.C. Food Technology and Packaging Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari (6 CFU) / Unit Operations of Food Technology (6 Ects) Packaging (3 CFU)	9	1		7,5F - 1,5E	Or	V	
			CARATT			(5F - 1E)				
			CARATT			(2,5F - 0,5E)				
CHIM/01		Chimica analitica e strumentale con laboratorio / Analytical Chemistry and Instrumental with laboratory	6	1		4F - 2L	Or	V		
AGR/11-AGR/12		C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari / I.C. Pests and Diseases of Foods AGR/11 - Alterazioni da agenti animali (3 CFU) / Pest Damages (3 Ects) AGR/12 - Alterazioni da agenti microrganici ed antibiotici (6 CFU) / Biotic and Abiotic Diseases (6 Ects)	9	1		6F - 3E	Or	V		
		CARATT			(2F - 1E)					
		CARATT			(4F - 2E)					
AGR/01		C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere agro-alimentari / I.C. Economics, Marketing and Policies of the Agro-food chains Principi di Economia della produzione (3 CFU) / Economy Principles of Food Production (3 Ects) Economia e politiche del sistema agro-alimentare (6 CFU) / Economics and Policy of the Food System (6 Ects)	9	1		6F - 3E	Or	V		
		CARATT			(2F - 1E)					
		CARATT	(4F - 2E)							
AGR/16		C.I. Biologia e biotecnologia dei microrganismi negli alimenti / I.C. Biology and Biotechnology of Food-related Microorganisms Biologia dei microrganismi (3 CFU) / Biology of Microorganisms (3 Ects) Biotecnologia degli alimenti (6 CFU) / Food biotechnology (6 Ects)	9	1		6F - 3E	Or	V		
		CARATT			(2F - 1E)					
		CARATT			(4F - 2E)					
<b>Totale II° anno</b>				<b>63</b>	<b>7</b>					
III - 1	AGR/16		Microbiologia degli alimenti fermentati / Microbiology of Fermented Foods	6	1		4F - 2E	Or	V	Marco Gobetti
	AGR/15		Certificazioni di qualità e sicurezza alimentare / Certification of Quality and Food Safety	6	1		5F - 1E	Or	V	Antonella Pasqualone
	AGR/15		Tecnologia delle trasformazioni alimentari / Technology of Food Processing	6	1		4F - 2E	Or	V	Giuseppe Gambacorta
<b>Totale</b>				<b>18</b>	<b>3</b>					
III - 2	AGR/16-MED/49	C.I. Salubrità degli alimenti e nutrizione ed educazione alimentare / I.C. Food Safety, Nutrition and Food Education AGR/16 - Salubrità degli alimenti (6 CFU) / Food Safety (6 Ects) MED/49 - Nutrizione ed educazione alimentare (3 CFU) / Nutrition and Food Education (3 Ects)	9	1		6,5F - 2,5E	Or	V		Fabio Minervini
					CARATT	(4,5F - 1,5E)				
					CARATT	(2F - 1E)				
	AGR/15	C.I. Analisi degli alimenti / I.C. Food Analysis Analisi chimiche, fisiche e sensoriali degli alimenti (6 CFU) / Physical-Chemical and Sensory Analyses of Foods (6 Ects) Esercitazioni di analisi chimiche e fisiche degli alimenti (3 CFU) / Laboratory of Chemical and Physical Analyses of Foods (3 Ects) Ingredienti, additivi e residui negli alimenti (3 CFU) / Ingredients, Additives and Residues in Foods (3 Ects)	12	1		7F - 5E-L	Or	V		Tommaso Gomes
					AFFINE	(4F - 2E)				
					AFFINE	(1F - 2L)				
		AFFINE	(2F - 1E)					Giuseppe Gambacorta		
<b>Totale</b>				<b>21</b>	<b>2</b>					
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	
<b>Totale III° anno</b>				<b>60</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