

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

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	9	1		6F - 3E	Sc e Or	V	
		MAT/05 - Matematica (6 CFU)			BASE	(4F - 2E)			
		SECS-S/01 - Principi di statistica (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)			
	CHIM/03	Elementi di Chimica	9	1	BASE	6,5F - 2,5E	Sc e Or	V	
	FIS/07	Fisica	6	1	BASE	4F - 2E	Or	V	
Totale			24	3					
I - 2	AGR/19	Produzioni animali e qualità delle materie prime	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V	
	BIO/04-BIO/05	C.I. Elementi di biologia vegetale ed animale	9	1		6F - 3E	Sc e Or	V	
		BIO/04 - Biologia delle piante alimentari (6 CFU)			BASE	(4F - 2E)			
		BIO/05 - Zoologia (3 CFU)		BASE	(2F - 1E)				
	AGR/02-AGR/03	C.I. Qualità delle materie prime vegetali	6	1		4F - 2E	Or	V	
		AGR/02 - Produzioni erbacee e qualità delle materie prime (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)			
		AGR/03 - Produzioni arboree e qualità delle materie prime (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)			
	Totale			21	3				
	Attività a scelta autonoma			6	1*	A SCELTA		Sc e/o Or	G
	Laboratorio di informatica			3		ALTRE	3L	La	G
Lingua			3		ALTRE	3L	Sc e Or	G	
Totale I° anno			57	6					
II	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)			
		Economia e politiche del sistema agro-alimentare (6 CFU)			CARATT	(4F - 2E)			
	AGR/07-AGR/13	C.I. Biochimica degli alimenti e genetica	12	1		8,5F - 3,5E	Or	V	
		AGR/07 - Principi di Genetica (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)			
		AGR/13 - Principi di Biochimica (3 CFU)			CARATT	(2,5F - 0,5E)			
		AGR/13 - Biochimica degli alimenti (6 CFU)			CARATT	(4F - 2E)			
	AGR/15	Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari	6	1	CARATT	5F - 1E	Or	V	
	CHIM/01	Chimica analitica e strumentale con laboratorio	6	1	CARATT	4F - 2L	Or	V	
	AGR/11-AGR/12	C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari	9	1		6F - 3E	Or	V	
		AGR/11 - Alterazioni da agenti animali (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)			
		AGR/12 - Alterazioni da agenti microorganici ed abiotici (6 CFU)		CARATT	(4F - 2E)				
	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)			
Macchine ed impianti per la conservazione (3 CFU)		CARATT			(2F - 1E)				
AGR/16	C.I. Biologia e biotecnologia dei microrganismi negli alimenti	9	1		6F - 3E	Or	V		
	Biologia dei microrganismi (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)				
	Biotecnologia degli alimenti (6 CFU)			CARATT	(4F - 2E)				
Totale			33	4					
Totale II° anno			#RIF!	7					
III	AGR/16	Microbiologia degli alimenti fermentati	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		7,5F - 1,5E	Or	V	
		Enologia e chimica enologica (6 CFU)			CARATT	(5F - 1E)			
		Packaging (3 CFU)		CARATT	(2,5F - 0,5E)				
	AGR/15	C.I. Certificazione di qualità e Analisi degli alimenti	10	1		6F - 4E-L	Or	V	
		Analisi degli alimenti (4 CFU)			AFFINE	(1F - 3L)			
		Certificazione di qualità e sicurezza alimentare (6 CFU)			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	
		AGR/16 - Salubrità degli alimenti (6 CFU)			CARATT	(4,5F - 1,5E)			
	MED/49 - Nutrizione ed educazione alimentare (3 CFU)		CARATT	(2F - 1E)					
Attività a scelta autonoma			6	1*	A SCELTA		Sc e/o Or	G	
Tirocinio, stage			12		ALTRE	12 T		At	
Elaborato finale			3		ALTRE			V1	
Totale III° anno			63	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 le attività a scelta dello studente, il numero di prove di valutazione è considerato 1 a prescindere da quante 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