

Corso di Laurea IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI: percorso formativo previsto per studenti/ studentesse impegnati/e a tempo parziale per la coorte a.a. 2023-2028

S.S.D.	Insegnamenti	Mod	CFU	Esami	TAF	CFU per m.e.	Modalità Verifica	Modalità Valutazione
I anno 1° semestre								
I semestre								
	C.I. Matematica ed elementi di statistica		9	1		6LEZ - 3LAB/ESE	S/O	V
MAT/05	Matematica	6			A	4LEZ - 2LAB/ESE		
SECS-S/01	Elementi di statistica	3			A	2LEZ - 1LAB/ESE		
	C.I. Elementi di chimica		9	1		6LEZ - 3LAB/ESE	S/O	V
CHIM/03	Elementi di chimica generale	6			A	4LEZ - 2LAB/ESE		
CHIM/06	Elementi di chimica organica	3			A	2LEZ - 1LAB/ESE		
	Totale I sem	-	18	2				
I anno 2° semestre								
	C.I. Principi di fisiologia vegetale e genetica		6	1		4LEZ - 2LAB/ESE	O	V
BIO/04	Principi di fisiologia vegetale	3			A	2LEZ - 1LAB/ESE		
AGR/07	Principi di genetica	3			B	2LEZ - 1LAB/ESE		
	Lingua Inglese		3		F	2LEZ - 1LAB/ESE	S/O	I
	Laboratorio di Informatica		3		F	3LAB/ESE	S	I
	Totale II sem	-	12	1				
	Totale I anno		30	3				
II anno								
FIS/07	Fisica		6	1	A	4LEZ - 2LAB/ESE	O	V
AGR/15	Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari		6	1	B	5LEZ - 1LAB/ESE	O	V
	C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere agro-alimentari		9	1		6LEZ - 3LAB/ESE	O	V
AGR/01	Principi di economia della produzione	3			B	2LEZ - 1LAB/ESE		
AGR/01	Economia e politiche del sistema agro-alimentare	6			B	4LEZ - 2LAB/ESE		
	Attività a scelta autonoma		6	1*	D		S/O	V/I
	Totale II anno	-	27	3				
III anno								
	C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari		9	1		6LEZ - 3LAB/ESE	O	V
AGR/11	Alterazioni da agenti animali	3			B	2LEZ - 1LAB/ESE		
AGR/12	Alterazioni da agenti microrganici ed abiotici	6			B	4LEZ - 2LAB/ESE		
	C.I. Biochimica generale e degli alimenti		9	1		6LEZ - 3LAB/ESE	O	V
AGR/13	Principi di biochimica	3			B	2LEZ - 1LAB/ESE		
AGR/13	Biochimica degli alimenti	6			B	4LEZ - 2LAB/ESE		
CHIM/01	Chimica analitica e strumentale con laboratorio		6	1	B	4LEZ - 2LAB/ESE	O	V
	C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari		9	1		6LEZ - 3LAB/ESE	O	V
AGR/09	Macchine ed impianti per la trasformazione	6			C-R	4LEZ - 2LAB/ESE		
AGR/09	Macchine ed impianti per la conservazione	3			C-R	2LEZ - 1LAB/ESE		
	Totale III anno	-	33	4				
IV anno								
	C.I. Tecnologia olearia e lattiero casearia		9	1		7LEZ - 2LAB/ESE	O	V
AGR/15	Tecnologia olearia	4			B	3LEZ - 1LAB/ESE		

AGR/15	Tecnologia lattiero casearia	5			B	4LEZ – 1LAB/ESE		
BIO/10	Processi biochimici della nutrizione		6	1	A	4LEZ – 2LAB/ESE	O	V
	C.I. Biologia ed ecofisiologia dei microrganismi negli alimenti		9	1		6LEZ – 3LAB/ESE	O	V
AGR/16	Biologia dei microrganismi	3			B	2LEZ – 1LAB/ESE		
AGR/16	Ecofisiologia e controllo dei microrganismi negli alimenti	6			B	4LEZ – 2LAB/ESE		
	Inglese tecnico		3		F	2LEZ – 1LAB/ESE	S/O	I
	Totale IV anno		27	3				
V anno								
	C.I. Tecnologia enologica e packaging		9	1		7LEZ – 2LAB/ESE	O	V
AGR/15	Enologia e chimica enologica	6			B	5LEZ – 1LAB/ESE		
AGR/15	Packaging	3			B	2LEZ – 1LAB/ESE		
AGR/16	Microbiologia degli alimenti		6	1	B	4LEZ – 2LAB/ESE	O	V
	C.I. Certificazione di qualità e legislazione		9	1		7LEZ – 2LAB/ESE	O	V
AGR/15	Certificazione di qualità e sicurezza alimentare	6			B	5LEZ – 1LAB/ESE		
IUS/03	Diritto alimentare	3			B	2LEZ – 1LAB/ESE		
	Attività a scelta autonoma		6	1*	D		S/O	V/I
	Totale V anno		30	4				
VI anno								
	C.I. Salubrità alimentare e elementi di fisiologia e nutrizione		6	1		4,5LEZ – 1,5LAB/ESE	O	V
AGR/16	Controllo dei rischi microbiologici negli alimenti	3			B	2,5LEZ – 0,5LAB/ESE		
BIO/09	Elementi di fisiologia e nutrizione	3			B	2LEZ – 1LAB/ESE		
Due esami da scegliere tra:								
	C.I. Qualità e salubrità degli alimenti		6	1		4LEZ – 2LAB/ESE	O	V
AGR/15	Analisi per la qualità degli alimenti	3			C-R	2LEZ – 1LAB/ESE		
AGR/16	Microbiologia applicata alla salubrità e stabilità degli alimenti	3			C-R	2LEZ – 1LAB/ESE		
	C.I. Tracciabilità genetica e qualità delle produzioni erbacee		6	1		4LEZ – 2LAB/ESE	O	V
AGR/02	Qualità delle produzioni erbacee	3			C-R	2LEZ – 1LAB/ESE		
AGR/07	OGM e tracciabilità genetica	3			C-R	2LEZ – 1LAB/ESE		
	C.I. Qualità delle produzioni ortofrutticole		6	1		4LEZ – 2LAB/ESE		
AGR/03	Qualità delle produzioni frutticole	3			C-R	2LEZ – 1LAB/ESE		
AGR/04	Qualità delle produzioni orticole	3			C-R	2LEZ – 1LAB/ESE		
	C.I. Qualità delle produzioni animali		6	1		4LEZ – 2LAB/ESE		
AGR/19	Qualità delle produzioni animali	3			C-R	2LEZ – 1LAB/ESE		
AGR/20	Qualità delle produzioni ittiche	3			C-R	2LEZ – 1LAB/ESE		
	Tirocinio, stage		12		S	12F		
	Elaborato finale		3		E			V1
	Totale VI anno		33	3				

Legenda:

SSD= settore scientifico disciplinare;

CFU (crediti formativi universitari) / ECTS (European Credit Transfer System); **TOT**= cfu totali per insegnamento o altra attività formativa; **LEZ** = cfu orario per lezione teorica; **LAB/ESE**= cfu orario per esercitazioni di laboratorio, d'aula etc;

TAF (tipologia attività formativa): **A**= attività formativa di base; **B**= attività formativa caratterizzante; **C - R**= attività formativa affine o integrativa; **D**= attività formativa a scelta dello studente; **E**= Lingua/prova finale; **F**= altro (ulteriori conoscenze linguistiche, abilità

informatiche, Tirocini formativi e di orientamento, altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del Lavoro); G= a scelta autonoma della sede (ambiti di sede); S: stage e tirocini; T: caratterizzanti transitate ad affini.

MV (modalità di verifica): O= orale; S = scritto; I= idoneità; F= solo frequenza.

Modalità di valutazione: V= voto espresso in trentesimi; V1 voto espresso in centodecimi (V1); solo idoneità (I);

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