

Semestre	Settore	Insegnamenti	CFU	Esame	
I - 1	MAT/05- SECS-S/01	C.I. Matematica ed elementi di statistica <i>MAT/05 - Matematica (6 CFU)</i> <i>SECS-S/01 - Principi di statistica (3 CFU)</i>	9	1	
		CHIM/03	Elementi di chimica	9	1
	Totale		18	2	
I - 2	BIO/04- BIO/05-	C.I. Elementi di biologia vegetale ed animale <i>BIO/04 - Biologia delle piante alimentari (6 CFU)</i> <i>BIO/05 - Zoologia (3 CFU)</i>	9	1	
		Totale	9	1	
Laboratorio di informatica			3		
totale I anno			30	3	
II - 1	FIS/07	Fisica	6	1	
		Totale	6	1	
II - 2	AGR/02- AGR/03	C.I. Qualità delle materie prime vegetali <i>AGR/02 - Produzioni erbacee e qualità delle materie prime (3 CFU)</i> <i>AGR/03 - Produzioni arboree e qualità delle materie prime (3 CFU)</i>	6	1	
		AGR/19	Produzioni animali e qualità delle materie prime	6	1
	Totale	12	2		
Insegnamenti a scelta autonoma			6	1*	
Idoneità Lingua Inglese			3		
totale II anno			27	3	
III - 1	AGR/13- AGR/07	C.I. Biochimica degli alimenti e genetica <i>AGR/13 - Principi di biochimica (3 CFU)</i> <i>AGR/13 - Biochimica degli alimenti (6 CFU)</i> <i>AGR/07 - Principi di genetica (3 CFU)</i>	12	1	
		AGR/15	Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari	6	1
	Totale	18	2		
III - 2	CHIM/01	Chimica analitica e strumentale con laboratorio	6	1	
		AGR/11- AGR/12	C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari <i>AGR/11 - Alterazioni da agenti animali (3 CFU)</i> <i>AGR/12 - Alterazioni da agenti microrganici ed abiotici (6 CFU)</i>	9	1
	Totale	15	2		
totale III anno			33	4	
IV	AGR/01	C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere agro-alimentari <i>AGR/01 - Principi di economia della produzione (3 CFU)</i> <i>AGR/01 - Economia e politiche del sistema agro-alimentare (6 CFU)</i>	9	1	
		AGR/09	C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari <i>Macchine ed impianti per la trasformazione (6 CFU)</i> <i>Macchine ed impianti per la conservazione (3 CFU)</i>	9	1
	AGR/16	C.I. Biologia e biotecnologia dei microrganismi negli alimenti <i>Biologia dei microrganismi (3 CFU)</i> <i>Biotecnologia degli alimenti (6 CFU)</i>	9	1	
totale IV anno			27	3	
V	AGR/15	C.I. Principi di Tecnologie alimentari <i>Tecnologia olearia (3 CFU)</i> <i>Tecnologia lattiero-casearia (5 CFU)</i>	8	1	
		AGR/15	C.I. Tecnologia enologica e packaging <i>Enologia e chimica enologica (6 CFU)</i> <i>Packaging (3 CFU)</i>	9	1
	AGR/15	C.I. Certificazione di qualità e Analisi degli alimenti <i>Analisi degli alimenti (4 CFU)</i> <i>Certificazione di qualità e sicurezza alimentare (6 CFU)</i>	10	1	
totale V anno			27	3	
VI	AGR/16	Microbiologia degli alimenti fermentati	6	1	
		AGR/16 MED/49	C.I. Salubrità degli alimenti e nutrizione ed educazione alimentare <i>AGR/16 - Salubrità degli alimenti (6 CFU)</i> <i>MED/49 - Nutrizione ed educazione alimentare (3 CFU)</i>	9	1
	Totale	15	1		
	Insegnamenti a scelta autonoma			6	1*
	Tirocinio, stage			12	
Elaborato finale			3		
totale VI anno			36	3	