

Corso di Studio in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - Classe L-26

Manifesto degli Studi a tempo parziale per gli immatricolati a.a. 2022/2023

Anno - Sem.	Settore Scientifico Disciplinare	Insegnamenti	CFU	Esame	Tipologia Attività	CFU per m.e.	Modalità Verifica	Modalità Valutazione	
I - 1	MAT/05 SECS-S/01	C.I. Matematica ed elementi di statistica	9	1		6F - 3E			
		MAT/05 - Matematica (6 CFU) SECS-S/01 - Principi di statistica (3 CFU)			BASE	(4F - 2E)	Sc e Or	V	
	CHIM/03 CHIM/06	C.I. Elementi di chimica	9	1		6F - 3E			
		CHIM/03 - Elementi di chimica inorganica (6 CFU) CHIM/06 - Elementi di chimica organica (3 CFU)			BASE	(4F - 2E)	Sc e Or	V	
Totale			18	2					
I - 2	AGR/07 BIO/04	C.I. Principi di fisiologia vegetale e genetica	6	1		4F - 2E			
		BIO/04 - Principi di fisiologia vegetale (3 CFU) AGR/07 - Principi di genetica (3 CFU)			BASE	(2F - 1E)	Sc	V	
	Lingua inglese Laboratorio di informatica		3	-	ALTRE	2F - 1E	Sc e/o Or	G	
			3	-	ALTRE	3L	La	G	
Totale			12	1					
Totale I anno			30	3					
II	AGR/01	C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere agro-alimentari	9	1		6F - 3E			
		Principi di economia della produzione (3 CFU) Economia e politiche del sistema agro-alimentare (6 CFU)			CARATT	(2F - 1E)	Or	V	
	FIS/07	Fisica	6	1	BASE	4F - 2E	Or	V	
	AGR/15	Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari	6	1	CARATT	5F - 1E	Or	V	
Attività a scelta autonoma			6	1*	A SCELTA		Sc e/o Or	G	
Totale II anno			27	3					
III	AGR/09	C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari	9	1		6F - 3E			
		Macchine ed impianti per la trasformazione (6 CFU) Macchine ed impianti per la conservazione (3 CFU)			AFFINE	(4F - 2E)	Or	V	
	AGR/13	C.I. Biochimica generale e degli alimenti	9	1		6F - 3E			
		Principi di biochimica (3 CFU) Biochimica degli alimenti (6 CFU)			AFFINE	(2F - 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 AGR/11 - Alterazioni da agenti animali (3 CFU) AGR/12 - Alterazioni da agenti microrganici ed abiotici (6 CFU)	9	1	CARATT	6F - 3E (2F - 1E) (4F - 2E)	Or	V		
Totale III anno			33	4					
IV	AGR/15	C.I. Tecnologia olearia e lattiero casearia	9	1		7F - 2E			
		Tecnologia olearia (4 CFU) Tecnologia lattiero-casearia (5 CFU)			CARATT	(3F - 1E) (4F - 1E)	Or	V	
	BIO/10	Processi biochimici della nutrizione (6 CFU)	6	1	BASE	(4F - 2E)	Or	V	
	AGR/16	C.I. Biologia ed ecofisiologia dei microrganismi negli alimenti	9	1		6F - 3E			
Biologia dei microrganismi (3 CFU) Ecofisiologia e controllo dei microrganismi negli alimenti (6 CFU)				CARATT	(2F - 1E) (4F - 2E)	Or	V		
Inglese tecnico			3		ALTRE	2F - 1E	Sc e/o Or	G	
Totale IV anno			27	3					
V	AGR/15	C.I. Tecnologia enologica e packaging	9	1		7,5F - 1,5E			
		Enologia e chimica enologica (6 CFU) Packaging (3 CFU)			CARATT	(5F - 1E) (2,5F - 0,5E)	Or	V	
	AGR/15 IUS/03	C.I. Certificazione di qualità e legislazione	9	1		7F - 2E			
		AGR/15 - Certificazione di qualità e sicurezza alimentare (6 CFU) IUS/03 - Diritto alimentare (3 CFU)			CARATT	(5F - 1E) (2F - 1E)	Or	V	
AGR/16	Microbiologia degli alimenti fermentati (6 CFU)	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V		
Attività a scelta autonoma			6	1*	A SCELTA		Sc e/o Or	G	
Totale V anno			30	4					
VI	AGR/16 BIO/09	C.I. Salubrità degli alimenti e nutrizione ed educazione alimentare	6	1		4,5F - 1,5E			
		AGR/16 - Salubrità degli alimenti (6 CFU) BIO/09 - Elementi di fisiologia e nutrizione (3 CFU)			CARATT	(2,5F - 0,5E) (2F - 1E)	Or	V	
	Due esami da scegliere tra:								
	AGR/15 AGR/16	C.I. Qualità e salubrità degli alimenti	6	1		4F - 2E			
		AGR/15 - Analisi per la qualità degli alimenti (3 CFU) AGR/16 - Microbiologia applicata alla salubrità e stabilità degli alimenti (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)	Or	V	
	AGR/03 AGR/04	C.I. Qualità delle produzioni ortofrutticole	6	1		4F - 2E			
		AGR/03 - Qualità delle produzioni frutticole (3 CFU) AGR/04 - Qualità delle produzioni orticole (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)	Or	V	
	AGR/19 AGR/20	C.I. Qualità delle produzioni animali	6	1		4F - 2E			
		AGR/19 - Qualità delle produzioni animali (3 CFU) AGR/20 - Qualità delle produzioni ittiche (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)	Or	V	
	AGR/02 AGR/07	C.I. Tracciabilità genetica e qualità delle produzioni erbacee	6	1		4F - 2E			
AGR/02 - Qualità delle produzioni erbacee (3 CFU) AGR/07 - OGM e tracciabilità genetica				AFFINE	(2F - 1E) (2F - 1E)	Or	V		
Tirocinio, stage			12	-	ALTRE	12 T	At		
Elaborato finale			3	-	ALTRE		V1		

Legenda:

m.c. = 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

* = per le attività a scelta dello studente, il numero di prove di valutazione è considerato 1 a prescindere da quante se ne sostengano

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