

Corso di Studio in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - Classe L-26  
 Manifesto degli Studi a.a. 2020/2021

Bachelor in Food Science and Technologies  
 Syllabus Academic Year 2020/2021

Please note that for the academic year 2020/2021 only the first year will be active

First Semester: Classes start: September 28<sup>th</sup>, 2020 - Classes end: January 22<sup>nd</sup>, 2021

Second Semester: Classes start: March 1<sup>st</sup>, 2021 - Classes end: June 11<sup>th</sup>, 2021

Anno - Sem. Year - Period	Settore Scientifico Disciplinare Scientific Disciplinary Sector	Insegnamenti Disciplines	CFU/ ECTS	Esame/ Exam	Tipologia attività/ Type of activity	CFU per m.e./ ECTS per Lecture/ Practice	Modalità verifica/ Type of examination (Written/Oral)	Modalità di Valutazione/ Evaluation (Mark/ Judgement)	Docente/ Teacher
I - 1	MAT/05 SECS-S/01	C.I. Matematica ed elementi di statistica I.C. Mathematics and statistics	9	1		6F - 3E			
		Matematica (6 CFU) Mathematics (6 ECTS)			BASE	(4F - 2E)	Sc e Or Wr and Or	V/M	Samuela L'ABBATE
		Principi di statistica (3 CFU) Statistics (3 ECTS)			BASE	(2F - 1E)			Viviana D'ADDOSIO
	CHIM/03 CHIM/06	C.I. Elementi di chimica I.C. Chemistry	9	1	BASE	6F - 3E			
		Elementi di chimica inorganica (6 CFU) Inorganic chemistry (6 ECTS)	6		BASE	4F - 2E	Sc e Or Wr and Or	V/M	Roberto TERZANO
	C.I. Elementi di Chimica (3 CFU) Organic chemistry (3 ECTS)	3		BASE	2F - 1E			Roberto TERZANO	
FIS/07	Fisica Physics	6	1	BASE	4F - 2E	Or	V/M	Sabina TANGARO	
<b>Totale/Total</b>			<b>24</b>	<b>3</b>					
I - 2	AGR/15	Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari Unit operations of food technology	6	1	CARATT	5F - 1E	Or	V/M	Francesco CAPONIO
	BIO/04 BIO/05	C.I. Principi di fisiologia vegetale, genetica e biochimica I.C. Principles of plant physiology, genetics and biochemistry	9	1		6F - 3E			
		Principi di fisiologia vegetale (3 CFU) Principles of plant physiology (3 ECTS)			BASE	(2F - 1E)			Alessandra DI FRANCO
		Principi di genetica (3 CFU) Principles of genetics (3 ECTS)			CARATT	(2F - 1E)	Or	V/M	Valentina FANELLI
		Principi di biochimica (3 CFU) Principles of biochemistry (3 ECTS)			CARATT	(2F - 1E)			Maria Rosaria PROVENZANO
	AGR/01	C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere agro-alimentari I.C. Economics, marketing and policies of the agri-food chains	9	1		6F - 3E			
Principi di Economia della produzione (3 CFU) Economy principles of food production (3 ECTS)				CARATT	(2F - 1E)	Or	V/M	Annalisa DE BONI	
	Economia e politiche del sistema agro-alimentare (6 CFU) Economics and policies of the food system (6 ECTS)			CARATT	(4F - 2E)			Emilio DE MEO	
<b>Totale/Total</b>			<b>21</b>	<b>3</b>					
	Attività a scelta autonoma Free choice courses		<b>6</b>	<b>1*</b>	A SCELTA		Sc e/o Or Wr and/or Or	G/J	
	Laboratorio di informatica		<b>3</b>		ALTRE	3L	La	G/J	

		Computer Lab								
				Totale I anno/Total I years	57	6				
II	AGR/09	C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari I.C. Agri-food processing plants	9	1		6F - 3E				
		Macchine ed impianti per la trasformazione (6 CFU) Food processing plants (6 ECTS)			CARATT	(4F - 2E)	Or	V/M		
	AGR/13	Macchine ed impianti per la conservazione (3 CFU) Food storage plants (3 ECTS)			CARATT	(2F - 1E)				
		Biochimica degli alimenti (6 CFU) Food biochemistry (6 ECTS)	6	1	CARATT	(4F - 2E)	Or	V/M		
	BIO/10	Processi biochimici della nutrizione (6 CFU) Biochemical processes of nutrition (6 ECTS)	6	1	BASE	(4F - 2E)	Or	V/M		
		AGR/15	C.I. Tecnologia olearia e lattiero casearia I.C. Oil and dairy products technology	9	1		7F - 2E			
	Tecnologia olearia (4 CFU) Oil technology (4 ECTS)				CARATT	(3F - 1E)				
	Tecnologia lattiero-casearia (5 CFU) Dairy products technology (5 ECTS)				CARATT	(4F - 2E)				
	CHIM/01	Chimica analitica e strumentale con laboratorio Analytical and instrumental chemistry with laboratory	6	1	CARATT	4F - 2L	Or	V/M		
	AGR/11 AGR/12	C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari I.C. Pests and diseases of foods	9	1		6F - 3E				
Alterazioni da agenti animali (3 CFU) Pest damages (3 ECTS)				CARATT	(2F - 1E)	Or	V/M			
AGR/16	Alterazioni da agenti microorganici ed abiotici (6 CFU) Biotic and abiotic diseases (6 ECTS)			CARATT	(4F - 2E)					
	C.I. Biologia ed ecofisiologia dei microrganismi negli alimenti I.C. Biology and ecophysiology of food-related microorganisms	9	1		6F - 3E					
	Biologia dei microrganismi (3 CFU) Biology of microorganisms (3 ECTS)			CARATT	(2F - 1E)	Or	V/M			
	Ecofisiologia e controllo dei microrganismi negli alimenti (6 CFU) Ecophysiology and control of food-related microorganisms (6 ECTS)			CARATT	(4F - 2E)					
	Lingua inglese English	3		ALTRE	2F - 1E	Sc e/o Or	G			
	Inglese tecnico Scientific English	3		ALTRE	2F - 1E	Sc e/o Or	G			
				Totale II anno/Total II year	60	7				
III	AGR/16	Microbiologia degli alimenti fermentati Microbiology of fermented foods	6	1	AFFINE	4F - 2E	Or	V/M		
	AGR/15	C.I. Tecnologia enologica e packaging I.C. Enology and packaging	9	1		7,5F - 1,5E				
		Enologia e chimica enologica (6 CFU) Enology and enological chemistry (6 ECTS)			CARATT	(5F - 1E)	Or	V/M		
AGR/15 IUS/03	Packaging (3 CFU) Packaging (3 ECTS)			CARATT	(2,5F - 0,5E)					
	C.I. Certificazione di qualità e legislazione I.C. Food quality certifications and food law	9	1		7F - 2E-L					
	Certificazioni di qualità e sicurezza alimentare (6 CFU) Food quality and safety certifications(6 ECTS)			CARATT	(5F - 1E)	Or	V/M			

	Diritto alimentare (3 CFU) Food law (3 ECTS)			CARATT	(2F - 1E)			
AGR/16 BIO/09	C.I. Salubrità alimentare e elementi di fisiologia e nutrizione I.C. Food safety and elements of physiology and nutrition AGR/16 – Controllo dei rischi microbiologici negli alimenti (3 CFU) Control of microbiological risks in food (3 ECTS) BIO/09 – Elementi di fisiologia e nutrizione (3 CFU) Elements of physiology and nutrition (3 ECTS)	6	1		4,5F - 1,5E			
				CARATT	(2,5F - 0,5E)	Or	V/M	
				CARATT	(2F - 1E)			
<b>Esami opzionali</b>								
<b>Optional exams</b>								
AGR/15 AGR/16	C.I. Qualità e salubrità degli alimenti I.C. Food quality and safety Analisi per la qualità degli alimenti (3 CFU) Food analyses for quality control (3 ECTS) Microbiologia applicata alla salubrità e stabilità degli alimenti (3 CFU) Microbiology applied to safety and stability foods (3 ECTS)	6	1		4F - 2E			
				AFFINE	(2F - 1E)	Or	V/M	
				AFFINE	(2F - 1E)			
AGR/03 AGR/04	C.I. Qualità delle produzioni ortofrutticole I.C. Quality of horticultural and fruit products Qualità delle produzioni frutticole (3 CFU) Quality of fruit products (3 ECTS) Qualità delle produzioni orticole (3 CFU) Quality of horticultural products (3 ECTS)	6	1		4F - 2E			
				AFFINE	(2F - 1E)	Or	V/M	
				AFFINE	(2F - 1E)			
AGR/19 AGR/20	C.I. Qualità delle produzioni animali I.C. Quality of animal products Qualità delle produzioni animali (3 CFU) Quality of animal products (3 ECTS) Qualità delle produzioni ittiche (3 CFU) Quality of fish products (3 ECTS)	6	1		4F - 2E			
				AFFINE	(2F - 1E)	Or	V/M	
				AFFINE	(2F - 1E)			
AGR/02 AGR/07	C.I. Tracciabilità genetica e qualità delle produzioni erbacee I.C. Genetic traceability and quality of vegetable products Qualità delle produzioni erbacee (3 CFU) Quality of vegetable products (3 ECTS) OGM e tracciabilità genetica (3 CFU) GMO and genetic traceability (3 ECTS)	6	1		4F - 2E			
				AFFINE	(2F - 1E)	Or	V/M	
				AFFINE	(2F - 1E)			
Attività a scelta autonoma Free choice courses		6	1*	A SCELTA		Sc e/o Or Wr and Or	G/J	
Tirocinio, stage Traineeship		12		ALTRE	12 T		At	
Elaborato finale Final test		3		ALTRE			V1	
		<b>63</b>	<b>7</b>					

**Totale III anno/Total III year 63 7**

**Legenda:**

m.e. = modalità di erogazione – type of course

F = lezioni frontali – Lectures

E = esercitazioni di laboratorio o d'aula e in campo – Practice

L = attività di laboratorio – Laboratory

Altre attività = attività di cui al D.M. 2.270/2004, art. 10, c. 5, lett. a), c), d), e)

T = tirocinio formativo – Traineeship

1\* = 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 - oral exam

Sc = esame scritto - Wr = written exam

La = esame con prova di laboratorio - Exam with practical trial

At = attestato - Certification

G = giudizio (idoneo/non idoneo) – Positive/negative judgment

V = voto espresso in trentesimi - Mark

V1 = voto espresso in centodecimi - Mark