

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

Manifesto degli Studi a.a. 2021/2022
Bachelor in Food Science and Technologies
Syllabus Academic Year 2021/2022

Please note that for the academic year 2021/2022 only the first and the second years will be active

First Semester: Classes start: September 27th, 2021 - Classes end: January 21st, 2022

Second Semester: Classes start: March 1st, 2022 - Classes end: June 17th, 2022

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	Sabina MILELLA
		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	
Totale/Total			24	3					
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 AGR/07 AGR/13	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)	Or	V/M	Concetta Eliana GATTULLO
		Principi di genetica (3 CFU) Principles of genetics (3 ECTS)			CARATT	(2F - 1E)			Rosanna SIMEONE
		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	
Totale/Total			21	3					
	Attività a scelta autonoma Free choice courses		6	1*	A SCELTA		Sc e/o Or Wr and/or Or	G/J	
	Laboratorio di informatica Computer Lab		3		ALTRE	3L	La	G/J	

		Totale I anno/Total I years		57	6					
II - 1	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	Francesco PORCELLI	
	AGR/13	Alterazioni da agenti microrganici ed abiotici (6 CFU) Biotic and abiotic diseases (6 ECTS)			CARATT	(4F - 2E)			Antonio IPPOLITO	
		Biochimica degli alimenti (6 CFU) Food biochemistry (6 ECTS)	6	1	CARATT	(4F - 2E)	Or	V/M	Carmine CRECCHIO	
	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)	Or	V/M	Francesco CAPONIO	
		Tecnologia lattiero-casearia (5 CFU) Dairy products technology (5 ECTS)			CARATT	(4F - 2E)			Michele FACCIA	
	Lingua inglese English	3		ALTRE	2F - 1E	Sc e/o Or	G	Sara LAVIOSA		
	Inglese tecnico Scientific English	3		ALTRE	2F - 1E	Sc e/o Or	G	Domenica NIGRO		
Totale/Total		30	3							
II - 2	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	Alessandro LEONE	
	BIO/10	Macchine ed impianti per la conservazione (3 CFU) Food storage plants (3 ECTS)			CARATT	(2F - 1E)			Antonia TAMBORRINO	
		Processi biochimici della nutrizione (6 CFU) Biochemical processes of nutrition (6 ECTS)	6	1	BASE	(4F - 2E)	Or	V/M	LEZZA	
	CHIM/01	Chimica analitica e strumentale con laboratorio Analytical and instrumental chemistry with laboratory	6	1	CARATT	4F - 2L	Or	V/M	Ignazio ALLEGRETTA	
	AGR/16	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	Fabio MINERVINI	
	Ecofisiologia e controllo dei microrganismi negli alimenti (6 CFU) Ecophysiology and control of food-related microorganisms (6 ECTS)			CARATT	(4F - 2E)			Maria CALASSO		
Totale/Total		30	4							
		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		
	Packaging (3 CFU) Packaging (3 ECTS)			CARATT	(2,5F - 0,5E)					
AGR/15 IUS/03	C.I. Certificazione di qualità e legislazione I.C. Food quality certifications and food law	9	1		7F - 2E-L	Or	V/M			
	Certificazioni di qualità e sicurezza alimentare (6 CFU)			CARATT	(5F - 1E)					

	Food quality and safety certifications(6 ECTS) 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	CARATT	(2,5F - 0,5E)	Or	V/M
Esami opzionali Optional exams							
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	AFFINE	(2F - 1E)	Or	V/M
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	AFFINE	(2F - 1E)	Or	V/M
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	AFFINE	(2F - 1E)	Or	V/M
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	AFFINE	(2F - 1E)	Or	V/M
	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
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