

**Corso di Studio in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - Classe L-26**  
**Manifesto degli Studi a.a. 2019/2020**

**Bachelor in Food Science and Technologies**  
**Syllabus Academic Year 2019/2020**

**First Semester:** Classes start: **September 30<sup>th</sup>, 2019** - Classes end: **January 17<sup>th</sup>, 2020**

**Second Semester:** Classes start: **February 24<sup>th</sup>, 2020** - Classes end: **June 12<sup>th</sup>, 2020**

<b>Anno - Sem.</b> <b>Year - Period</b>	<b>Settore Scientifico Disciplinare</b> <b>Scientific Disciplinary Sector</b>	<b>Insegnamenti</b> <b>Disciplines</b>	<b>CFU/</b> <b>ECTS</b>	<b>Esame/</b> <b>Exam</b>	<b>Tipologia</b> <b>attività/</b> <b>Type of</b> <b>activity</b>	<b>CFU per</b> <b>m.e./</b> <b>ECTS per</b> <b>Lecture/</b> <b>Practice</b>	<b>Modalità</b> <b>verifica/</b> <b>Type of</b> <b>examination</b> <b>(Written/Oral)</b>	<b>Modalità di</b> <b>Valutazione/</b> <b>Evaluation</b> <b>(Mark/</b> <b>Judgement)</b>	<b>Docente/</b> <b>Teacher</b>
I - 1	MAT/05 SECS-S/01	C.I. Matematica ed elementi di statistica I.C. <b>Mathematics and statistics</b>	9	1		6F - 3E			
		Matematica (6 CFU) <b>Mathematics (6 ECTS)</b>			BASE	(4F - 2E)	Sc e Or Wr and Or	V/M	Samuela L'ABBATE
	CHIM/03	Principi di statistica (3 CFU) <b>Statistics (3 ECTS)</b>			AFFINE	(2F - 1E)			Viviana D'ADDOSIO
		Elementi di Chimica <b>Chemistry</b>	9	1	BASE	6F - 3E	Sc e Or Wr and Or	V/M	Maria PIZZIGALLO
FIS/07	Fisica <b>Physics</b>	6	1	BASE	4F - 2E	Or	V/M	Paolo DAMIANI	
<b>Totale/Total</b>			<b>24</b>	<b>3</b>					
I - 2	AGR/19	Produzioni animali e qualità delle materie prime <b>Animal production and quality of raw materials</b>	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V/M	Marco RAGNI
	BIO/04 BIO/05	C.I. Elementi di biologia vegetale ed animale I.C. <b>Basic principles of plant and animal biology</b>	9	1		6F - 3E			
		Biologia delle piante alimentari (6 CFU) <b>Food edible plant biology (6 ECTS)</b>			BASE	(4F - 2E)	Sc Wr	V/M	Alessandra DI FRANCO
	AGR/02 AGR/03	Zoologia (3 CFU) <b>Zoology (3 ECTS)</b>			BASE	(2F - 1E)			Eustachio TARASCO
		C.I. Qualità delle materie prime vegetali I.C. <b>Quality of vegetable raw materials</b>	6	1		4F - 2E			
	Produzioni erbacee e qualità delle materie prime (3 CFU) <b>Field crop productions and quality of raw materials (3 ECTS)</b>				CARATT	(2F - 1E)	Or	V/M	Eugenio CAZZATO
		Produzioni arboree e qualità delle materie prime (3 CFU) <b>Fruit trees productions and quality of raw materials (3 ECTS)</b>			CARATT	(2F - 1E)			Salvatore CAMPOSEO
<b>Totale/Total</b>			<b>21</b>	<b>3</b>					
	Attività a scelta autonoma <b>Free choice courses</b>		<b>6</b>	<b>1*</b>	A SCELTA		Sc e/o Or Wr and/or Or	G/J	
	Laboratorio di informatica <b>Computer Lab</b>		<b>3</b>		ALTRE	3L	La	G/J	
	Idoneità di lingua inglese <b>English course</b>		<b>3</b>		ALTRE	3L	Sc e Or Wr and Or	G/J	
<b>Totale I anno/Total I years</b>			<b>57</b>	<b>6</b>					
II - 1	AGR/01	C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere agro-alimentari I.C. <b>Economics, marketing and policies of the agro-food chains</b>	9	1		6F - 3E	Or	V/M	
		Principi di Economia della produzione (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)			Annalisa

		Economy principles of food production (3 ECTS) Economia e politiche del sistema agro-alimentare (6 CFU) Economics and policies of the food system (6 ECTS)			CARATT	(4F - 2E)			DE BONI Emilio DE MEO	
	AGR/07 AGR/13	C.I. Biochimica degli alimenti e genetica I.C. Food biochemistry and genetics Principi di Genetica (3 CFU) Genetics (3 ECTS) Principi di Biochimica (3 CFU) Biochemistry (3 ECTS) Biochimica degli alimenti (6 CFU) Food biochemistry (6 ECTS)	12	1	CARATT	(2F - 1E)	Or	V/M	Rosanna SIMEONE Maria PIZZIGALLO Carmine CRECCHIO	
	AGR/15	Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari Unit operations of food technology	6	1	CARATT	5F - 1E	Or	V/M	Francesco CAPONIO	
		<b>Totale/Total</b>	<b>27</b>	<b>3</b>						
II - 2	CHIM/01	Chimica analitica e strumentale con laboratorio Analytical and instrumental chemistry with laboratory	6	1	CARATT	4F - 2L	Or	V/M	Elisabetta LOFFREDO	
	AGR/11 AGR/12	C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari I.C. Pests and diseases of foods Alterazioni da agenti animali (3 CFU) Pest damages (3 ECTS) Alterazioni da agenti microrganici ed abiotici (6 CFU) Biotic and abiotic diseases (6 ECTS)	9	1	CARATT	(2F - 1E)	Or	V/M	Francesco PORCELLI Antonio IPPOLITO	
	AGR/09	C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari I.C. Agro-food processing plants Macchine ed impianti per la trasformazione (6 CFU) Food processing plants (6 ECTS) Macchine ed impianti per la conservazione (3 CFU) Food storage plants (3 ECTS)	9	1	CARATT	(4F - 2E)	Or	V/M	Biagio BIANCHI Antonia TAMBORRINO	
	AGR/16	C.I. Biologia e biotecnologia dei microrganismi negli alimenti I.C. Biology and biotechnology of food-related microorganisms Biologia dei microrganismi (3 CFU) Biology of microorganisms (3 ECTS) Biotecnologia degli alimenti (6 CFU) Food biotechnology (6 ECTS)	9	1	CARATT	(2F - 1E)	Or	V/M	Fabio MINERVINI Carlo G. RIZZELLO	
			<b>Totale/Total</b>	<b>33</b>	<b>4</b>					
			<b>Totale II anno/Total II year</b>	<b>60</b>	<b>7</b>					
III - 1	AGR/16	Microbiologia degli alimenti fermentati Microbiology of fermented foods	6	1	AFFINE	4F - 2E	Or	V/M	Carlo G. RIZZELLO	
	AGR/15	C.I. Principi di Tecnologie alimentari I.C. Principles of food technologies Tecnologia olearia (3 CFU) Olive oil technology (3 ECTS) Tecnologia lattiero-casearia (5 CFU) Dairy products technology (5 ECTS)	8	1	AFFINE	(2F - 1E)	Or	V/M	Francesco CAPONIO Michele FACCIA	
	AGR/15	C.I. Tecnologia enologica e packaging I.C. Enology and packaging Enologia e chimica enologica (6 CFU) Enology and enological chemistry (6 ECTS) Packaging (3 CFU)	9	1	CARATT	7,5F - 1,5E (5F - 1E)	Or	V/M	Giuseppe GAMBACORTA Carmine	
				CARATT	(2,5F - 0,5E)					

		Packaging (3 ECTS)						SUMMO
		Totale/Total	23	3				
III - 2	AGR/15	C.I. Certificazione di qualità e analisi degli alimenti I.C. Food quality certifications and analyses	10	1	7F - 3E-L			
		Analisi degli alimenti (4 CFU) Food analyses (4 ECTS)			AFFINE (2F - 2E)	Or	V/M	Carmine SUMMO
	AGR/16 MED/49	Certificazioni di qualità e sicurezza alimentare (6 CFU) Certifications of quality and food safety (6 ECTS)			CARATT (5F - 1E)			Antonella PASQUALONE
		C.I. Salubrità degli alimenti e nutrizione ed educazione alimentare I.C. Food safety, nutrition and nutrition education	9	1	6,5F - 2,5E			
	AGR/16 MED/49	AGR/16 - Salubrità degli alimenti (6 CFU) Food safety (6 ECTS)			CARATT (4,5F - 1,5E)	Or	V/M	Fabio MINERVINI
		MED/49 - Nutrizione ed educazione alimentare (3 CFU) Nutrition and nutrition education (3 ECTS)			CARATT (2F - 1E)			Maria Teresa BALDUCCI
			Totale/Total	19	2			
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>Totale III anno/Total III year</b>			<b>63</b>	<b>6</b>				
<b>Legenda:</b>								
m.e. = modalità di erogazione			Or = esame orale - oral exam					
F = lezioni frontali - Lectures			Sc = esame scritto - Wr = written exam					
E = esercitazioni di laboratorio o d'aula e in campo - Practice			La = esame con prova di laboratorio - Exam with practical trial					
L = attività di laboratorio - Laboratory			At = attestato					
Altre attività = attività di cui al D.M. 2.270/2004, art. 10, c. 5, lett. a), c), d), e)			G = giudizio (idoneo/non idoneo) - Judgment					
T = tirocinio formativo - Traineeship			V = voto espresso in trentesimi - Mark					
1* = per le attività a scelta dello studente, il numero di prove di valutazione è considerato 1 a prescindere da quante se ne sostengano			V1 = voto espresso in centodecimi - Mark					