

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO**  
**CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**  
**A.A. 2020/21**

**I ANNO (Reg. Did . 3000-16-20)**

Insegnamento	S.S.D.	Cod.	TAF	cfu	Esito finale
<b>I Semestre</b>					
Matematica	MAT/05	08680	A	6	V
Biologia e Fisiologia Vegetale	BIO/01	1001772	A	6	V
Chimica Generale	CHIM/03	1004003	A	6	V
Idoneità di Lingua Inglese B1		1005175	E	3	G
Corso in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro	NN	1006254	F	1	G
Economia Agroalimentare	AGR/01	07152	B	6	V
<b>Totale crediti semestre</b>				<b>28</b>	
<b>II Semestre</b>					
Microbiologia Generale	AGR/16	1004209	B	6	V
Chimica Organica	CHIM/06	<b>1006552</b>	A	9	V
Fisica	FIS/03	1004004	A	6	V
C.I. Produzioni Primarie		<b>1006570</b>			
I Mod.: Produzioni Vegetali	AGR/03	06757	C	6	V
II Mod. Produzioni Animali	AGR/19	1004002	C	6	
<b>Totale crediti</b>				<b>33</b>	
<b>Totale crediti</b>				<b>61</b>	

**II° ANNO**

<b>I° Semestre</b>					
Denominazione corso	S.S.D. Inseg.	Cod.	TAF	cfu	Esito finale
Biochimica	BIO/10	00061	A	6	V

C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti <b>(Annualizzato)</b>		<b>1007188</b>		12	V
I Modulo Chimica degli Alimenti	CHIM/10	1007105	B	(6)	
II Modulo Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti <b>(Annualizzato)</b> <b><u>Partizione alfabetica A-Z</u></b> <b><u>Partizione alfabetica A-L</u></b> <b><u>Partizione alfabetica M-Z</u></b>	CHIM/10	1007106	B	(6 di cui 3 nel I S)	
C. I. di Microbiologia degli alimenti I°mod. Microbiologia degli alimenti <b><u>Partizione alfabetica A-Z</u></b> <b><u>Partizione alfabetica A-L</u></b> <b><u>Partizione alfabetica M-Z</u></b>	AGR/16	<b>1004072</b> 1004073	B	12 6 (5) (1) (1)	V
Chimica analitica	CHIM/01	00090	A	6	V
Fisica Tecnica	ING-IND/11	1004360	C	6	V
<b>Totale crediti semestre</b>				<b>30</b>	
<b>II° Semestre</b>					
<b>Denominazione corso</b>	<b>S.S.D. Inseg.</b>	<b>Cod.</b>	<b>TAF</b>	<b>cfu</b>	<b>Esito finale</b>
C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti <b>(Annualizzato)</b>		<b>1007188</b>		12	V
II Modulo Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti <b>(Annualizzato)</b> <b><u>Partizione alfabetica A-Z</u></b> <b><u>Partizione alfabetica A-L</u></b> <b><u>Partizione alfabetica M-Z</u></b>	CHIM/10	1007106	B	(6 di cui 3 nel II S)	
C. I. di Microbiologia degli alimenti II°Mod. Microbiologia degli alimenti Fermentati	AGR/16	<b>1004072</b> 1004074	B	6	V

<b>C.I. Tecnologie Alimentari I</b>		1003894		12	V
I Mod. Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare	AGR/15	<u>14799</u>	B	6	
II Mod. Proprietà Fisiche e sensoriali degli Alimenti	AGR/15	<u>1006554</u>	B	6	
Organizzazione e Marketing delle imprese agroalimentari	AGR/01	<u>1006561</u>	B	6	V
<b>Totale crediti semestre</b>				<b>30</b>	
<b>Totale crediti annuale</b>				<b>60</b>	

### III° ANNO

<b>I° Semestre</b>					
<b>Denominazione corso</b>	<b>S.S.D. Inseg.</b>	<b>Cod.</b>	<b>TAF</b>	<b>cfu</b>	<b>Esito finale</b>
C. I. di Igiene e Ispezione degli alimenti di Origine Animale		<b>1003893</b>			
I° Mod. Igiene	VET/04	00498	B	6	V
II° Mod. Ispezione degli Alimenti Or. Anim	VET/04	22135	B	6	
Tecnologie Alimentari 2. Tecnologia Lattiero Casearia	AGR/15	<u>1006555</u>	B	6	V
Alimentazione e Nutrizione umana	MED/49	1000963	B	6	V
A scelta dello studente			D	6	V
<b>Totale crediti semestre</b>				<b>30</b>	
<b>III° Anno</b>					
<b>II° Semestr e</b>					
<b>Denominazione corso</b>	<b>S.S.D. Inseg.</b>	<b>Cod.</b>	<b>TAF</b>	<b>cfu</b>	<b>Esito finale</b>
C.I. Tecnologie Alimentari 3		<b>1003899</b>			V
I Mod. Processi dell'Industria Alimentare e Gestione della Qualità	AGR/15	<u>14804</u>	B	6	
II Mod. Tecnologie di Oli, grassi e prodotti carnei	AGR/15	<u>1006556</u>	B	6	
A scelta dello studente			D	6	V

<b>Tirocinio articolato in tipologie a scelta:</b>					
Attività di Tirocinio e formative equivalenti	NN	1006253	F	6	G
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	1006658	F	6	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	1006659	F	6	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	1006660	F	6	G
Prova finale	NN	14250	E	5	G
<b>Totale crediti semestre</b>				<b>29</b>	
<b>Totale crediti annuali</b>				<b>59</b>	
<b>Totale crediti triennio</b>				<b>180</b>	