

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

Immatricolati A.A. 2016/17

**Piano degli Studi
(cod. 3000 – Classe L26)**

I ANNO

Insegnamento			
I Semestre	S.S.D.	Docente	CFU
Matematica	MAT/05	Panizzi	6
Biologia e Fisiologia Vegetale	BIO/01	T. Ganino	6
Chimica Generale	CHIM/03	P. Cozzini	6
Idoneità di Lingua Inglese B1		Menozzi L. Clegg	3
Corso in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro	NN		1
Microbiologia Generale	AGR/16	C. Lazzi	6
Totale crediti semestre			28
II Semestre	S.S.D.	Docente	CFU
Chimica Organica	CHIM/06	Sforza	9
Fisica	FIS/03	Paolo Santini	6
Economia Agroalimentare	AGR/01	D. Menozzi	6
C.I. Produzioni Primarie I Mod.: Produzioni Vegetali II Mod. Produzioni Animali	AGR/03 AGR/19	B. Chiancone F. Martuzzi	6 6
Totale crediti			33
Totale crediti			61

II° ANNO –

I° Semestre		
Denominazione corso	S.S.D.	C. F.U
Biochimica	BIO/10	6
Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti (annualizzato)	CHIM/10	12 (6)
C. I. di Microbiologia degli I°mod. Microbiologia degli alimenti	AGR/16	12 6
Chimica analitica	CHIM/01	6
Fisica Tecnica	ING-IND/11	6
Totale crediti semestre		30
II° Semestre		
Denominazione corso	S.S.D.	C. F.U
Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti (annualizzato)	CHIM/10	12 (6)
C. I. di Microbiologia degli II°Mod. Microbiologia degli alimenti Fermentati	AGR/16	6
C.I. Tecnologie Alimentari I		12
I Mod. Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare	AGR/15	6
II Mod. Proprietà Fisiche e sensoriali degli Alimenti	AGR/15	6
Organizzazione e Marketing delle imprese agroalimentari	AGR/01	6
Totale crediti semestre		30
Totale crediti annuale		60

III° ANNO

	I° Semestre	
Denominazione corso	S.S.D.	C. F.U
C. I. di Igiene e Ispezione degli alimenti di Origine Animale I°Mod. Igiene	VET/04	6
II° Mod. Ispezione degli Alimenti Or. Anim	VET/04	6
Tecnologie Alimentari 2. Tecnologia Lattiero Casearia	AGR/15	6
A scelta dello studente		6
Totale crediti semestre		24
III° Anno		
Denominazione corso	S.S.D.	C. F.U

C.I. Tecnologie Alimentari 3		
I Mod. Processi dell'Industria Alimentare e Gestione della Qualità	AGR/15	6
II Mod. Tecnologie di Oli, grassi e prodotti carnei	AGR/15	6
Alimentazione e Nutrizione umana	MED/49	6
A scelta dello studente		6
Attività di Tirocinio e formative equivalenti	NN	6
Prova finale	NN	5
Totale crediti semestre		35
Totale crediti annuali		59
Totale crediti triennio		180