

# **PIANO DI STUDIO**

**COORTE 2022-2023**

**CdL**

**Qualità e Approvvigionamento di Materie Prime per l'Agro-Alimentare**

**QuAM**

I ANNO

TAF	Anno	Semestre	Tipologia corso	Denominazione del corso ITA	CFU		ORE	
					Frontale	Lab	Frontale	Lab
	1	1	CI	<b>Biodiversità animale e vegetale in ecosistemi agrari</b>	6		48	
A	1	1	Mod. 1	Biodiversità vegetale	3		24	
A	1	1	Mod. 2	Biodiversità animale	3		24	
	1	annuale	CI	<b>Il mercato e il marketing delle materie prime agricole</b>	6	4	48	60
A	1	1	Mod. 1	Il mercato delle materie prime agricole	3		24	
F	1	1	Mod. 2	Lab. Il mercato delle materie prime agricole		2		30
A	1	2	Mod. 3	Marketing delle materie prime agricole	3		24	
F	1	2	Mod. 4	Lab. Marketing delle materie prime agricole		2		30
	1	1	CI	<b>Composizione chimica delle materie prime</b>	2	2	16	30
C	1	1	Mod. 1	Chimica delle materie prime	2		16	
F	1	1	Mod. 2	Lab. Composizione chimica delle materie prime		2		30
	1	1	CI	<b>Chimica e sicurezza delle derrate alimentari</b>	3	2	24	30
A	1	1	Mod. 1	Chimica e sicurezza delle derrate alimentari	3		24	
F	1	1	Mod. 2	Lab. Chimica e sicurezza delle derrate alimentari		2		30
	1	2	CI	<b>Gestione delle problematiche fitopatologiche nelle derrate alimentari</b>	3	2	24	30
B	1	2	Mod. 1	Gestione delle problematiche fitopatologiche	3		24	
F	1	2	Mod. 2	Lab. Gestione delle problematiche fitopatologiche nelle derrate alimentari		2		30
	1	2	CI	<b>Microbiologia delle materie prime e tecniche di analisi microbiologica</b>	3	3	24	45
B	1	2	Mod. 1	Microbiologia delle materie prime	3		24	
F	1	2	Mod. 2	Lab. Tecniche di analisi microbiologica		3		45
	1	2	CI	<b>Fisica tecnica, materiali e tecnologie per l'agroalimentare</b>	6	6	48	90
B	1	2	Mod. 1	Elementi di Fisica tecnica per l'industria alimentare	3		24	
F	1	2	Mod. 2	Lab. Elementi di Fisica tecnica per l'industria alimentare		3		45
B	1	2	Mod. 3	Materiali e Tecnologie per l'industria alimentare	3		24	
F			Mod. 4	Lab. Materiali e Tecnologie per l'industria alimentare		3		45
B	1	2		<b>Benessere animale e qualità delle produzioni</b>	2		16	
F	1	1		<b>Corso sulla sicurezza</b>	1			
E	1	2		<b>Idoneità inglese B1</b>	3			

II ANNO

TAF	Semestre	Tipologia corso	Denominazione del corso ITA	CFU		ORE	
				Frontale	Lab	Frontale	Lab
	1	CI	<b>Qualità e sicurezza microbiologica della materia prima di origine animale e vegetale</b>	3	3	24	45
B	1	Mod. 1	Qualità e sicurezza microbiologica della materia prima di origine animale e vegetale	3		24	
F	1	Mod. 2	Lab. Qualità e sicurezza microbiologica della materia prima di origine animale e vegetale		3		45
	1	CI	<b>Parametri di qualità nelle produzioni vegetali</b>	3	2	24	30
B	1	Mod. 1	Qualità nelle produzioni vegetali	3		24	
F	1	Mod. 2	Lab. Parametri qualità nelle produzioni vegetali		2		30
	1	CI	<b>Qualità e parametri di qualità nelle produzioni animali</b>	6	6	48	90
B	1	Mod. 1	Qualità dei prodotti carnei e ittici	3		24	
F	1	Mod. 2	Lab. Qualità dei prodotti carnei e ittici		2		30
B	1	Mod. 3	Parametri di qualità nelle produzioni animali	3		24	
F	1	Mod. 4	Lab. Parametri di qualità nelle produzioni animali		4		60
	1		<b>Novel Ingredients e sottoprodotti</b>	3	2	24	30
C	1	Mod. 1	Novel Ingredients e sottoprodotti	3		24	
F	1	Mod. 2	Lab. Novel Ingredients e sottoprodotti		2		30
	1		<b>Etichette nutrizionali e qualità nutrizionale degli alimenti</b>	3	2	24	30
C	1	Mod. 1	Etichette nutrizionali e qualità nutrizionale degli alimenti	3		24	
F	1	Mod. 2	Lab. Etichette nutrizionali e qualità nutrizionale degli alimenti		2		30
B	1	CI	<b>Diritto alimentare e Certificazioni Food</b>	6		48	
B	1	Mod. 1	Diritto alimentare	3		24	
B	1	Mod. 2	Certificazioni Food	3		24	
S	2		<b>Tirocinio</b>		25		625

III ANNO

TAF	Semestre	Tipologia corso	Denominazione del corso ITA	CFU		ORE	
				Frontale	Lab	Frontale	Lab
	1	CI	<b>Microstruttura delle materie prime vegetali</b>	3	2	24	30
B	1	Mod. 1	Microstruttura delle materie prime vegetali	3		24	
F	1	Mod. 2	Lab. Microstruttura delle materie prime vegetali		2		30
	1	CI	<b>Fisiologia e Tecnologie post-harvest</b>	5	4	40	60
B	1	Mod. 1	Fisiologia e fisiopatologia post-harvest	3		24	
F	1	Mod. 2	Lab. Fisiologia e fisiopatologia post-harvest		2		30
B	1	Mod. 3	Tecnologie del post-harvest	2		16	
F	1	Mod. 4	Lab. Tecnologie del post-harvest		2		30
	1	CI	<b>Prodotti trasformati</b>	4	6	32	90
B	1	Mod. 1	Prodotti trasformati di origine animale	2		16	
F	1	Mod. 2	Lab. Prodotti trasformati di origine animale		3		45
B	1	Mod. 3	Prodotti trasformati di origine vegetale	2		16	
F	1	Mod. 4	Lab. Prodotti trasformati di origine vegetale		3		45
	1	CI	<b>Controllo e verifica igienico-sanitaria dei processi e dei prodotti di origine animale</b>	3	2	24	30
B	1		Controllo e verifica igienico-sanitaria dei processi e dei prodotti di origine animale	3		24	
F	1		Lab. Controllo e verifica igienico-sanitaria dei processi e dei prodotti di origine animale		2		30
B	1		<b>Ordinamento professionale</b>	2		16	
D	1	Corsi a scelta**		3		24	
S	2		<b>Tirocinio</b>				625
E	2		<b>Prova Finale</b>		3		75

\*\*III ANNO - CORSI A LIBERA SCELTA DELLO STUDENTE

TAF	Semestre	Tipologia corso	Denominazione del corso ITA	CFU		ORE	
				Frontale	Lab	Frontale	Lab
D	1	Corso a Scelta	Sostenibilità produzioni alimentari	3		24	
D	1	Corso a Scelta	Responsabilità sociale delle imprese	3		24	