

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO
PIANO DEGLI STUDI A.A. 2024-2025
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI L 26 – COD. 3000

1 CFU lezione frontale = 8 ore
1 CFU LABORATORIO = 15 ORE
1 CFU ESERCITAZIONE = 15 ORE

I ANNO – attivo nell'a.a. 2024-2025

| Insegnamento | S.S.D. | Cod. | TAF | Docente | S.S.D | cfu | Esito finale |
|---|---------|----------------|-----|---|--------------------------------|---------------------|--------------|
| I Semestre | | | | | | | |
| Matematica | MAT/05 | 08680 | A | Panizzi Stefano | MAT/05 | 6 | V |
| Biologia e Fisiologia Vegetale | BIO/01 | 1001772 | A | Ganino Tommaso | | 6 | V |
| Chimica Generale | CHIM/03 | 1004003 | A | Paolo Pio Mazzeo | CHIM/03 | 6 | V |
| Idoneità di Lingua Inglese B1 | | 1005175 | E | UO Abilità Linguistiche | | 3 | G |
| Corso in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro | NN | 1006254 | F | Musci Marilena | | 1 | G |
| Economia Agroalimentare | AGR/01 | 07152 | B | Menozzi Davide | AGR/01 | 6 | V |
| Totale crediti semestre | | | | | | 28 | |
| II Semestre | | | | | | | |
| Microbiologia Generale <i>Partizione A-Z – lezioni frontali</i> <i>Partizione A-F – esercitazioni lab</i> <i>Partizione G-P – esercitazioni lab</i> <i>Partizione Q-Z – esercitazioni lab</i> | AGR/16 | 1004209 | B | Lazzi Camilla Elena Bancalari – Francesco Martelli | AGR/16 AGR/16 AGR/16 | 6 (5) (1) | V |
| Chimica Organica | CHIM/06 | <u>1006552</u> | A | Franca Zanardi | CHIM/06 | 9 | V |
| Fisica | FIS/03 | 1004004 | A | Santini Paolo | FIS/03 | 6 | V |

| | | | | | | | |
|-----------------------------|--------|-----------------------|---|------------------------------------|--------|-----------|---|
| | | | | | | | |
| C.I. Produzioni Primarie | | <u>1006570</u> | | | | | |
| I Mod.: Produzioni Vegetali | AGR/03 | 06757 | C | Chiancone Benedetta (48 ore) | AGR/03 | 6 | V |
| II Mod. Produzioni Animali | AGR/19 | 1004002 | C | Martuzzi Francesca (48 ore) | AGR/19 | 6 | |
| Totale crediti | | | | | | 33 | |
| Totale crediti | | | | | | 61 | |

| | | | | | | | |
|--|----------------------|----------------------------------|------------|--|--------------------|-----------------------|---------------------|
| Fisica Tecnica | ING-IND/11 | 1004360 | C | | ING-IND/11 | 6 | V |
| Totale crediti semestre | | | | | | 30 | |
| II° Semestre | | | | | | | |
| Denominazione corso | S.S.D. Inseg. | Cod. | TAF | | S.S.D. Doc. | cfu | Esito finale |
| C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti <u>(Annualizzato)</u> | | <u>1007188</u> | B | | | 12 | V |
| Il Modulo Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti <u>(Annualizzato)</u> <u>Partizione alfabetica A-Z</u> <u>Partizione alfabetica A-L</u> <u>Partizione alfabetica M-Z</u> | CHIM/10 | 1007106 | | | CHIM/10 | (6 di cui 3 nel II S) | |
| C. I. di Microbiologia degli alimenti II°Mod. Microbiologia degli alimenti Fermentati | AGR/16 | <u>1004072</u> 1004074 | B | | AGR/16 | 12 6 | V |
| C.I. Tecnologie Alimentari I | | 1003894 | | | | 12 | V |
| I Mod. Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare | AGR/15 | <u>14799</u> | B | | AGR/15 | 6 | |
| II Mod. Proprietà Fisiche e sensoriali degli Alimenti | AGR/15 | <u>1006554</u> | B | | AGR/15 | 6 | |
| Organizzazione e Marketing delle imprese agroalimentari | AGR/01 | <u>1006561</u> | B | | AGR/01 | 6 | V |
| Totale crediti semestre | | | | | | 30 | |
| Totale crediti annuale | | | | | | 60 | |

III° ANNO - attivo nell'a.a. 2026-2027

| I° Semestre | | | | | | | |
|---|----------------------|-------------------------|------------|----------------|--------------------|------------|---------------------|
| Denominazione corso | S.S.D. Inseg. | Cod. | TAF | Docente | S.S.D. Doc. | cfu | Esito finale |
| C. I. di Igiene e Ispezione degli alimenti di Origine Animale I° Mod. Igiene | VET/04 | 1003893 00498 | B | | VET/04 | 6 | V |
| II° Mod. Ispezione degli Alimenti Or. Anim | VET/04 | 22135 | B | | VET/04 | 6 | |
| Tecnologie Alimentari 2 | AGR/15 | 1010010 | B | | AGR/15 | 6 | V |
| Alimentazione e Nutrizione umana | MED/49 | 1000963 | B | | MED/49 | 6 | V |
| A scelta dello studente | | | D | | | 6 | V |
| Totale crediti semestre | | | | | | 30 | |
| III° Anno | | | | | | | |
| II° Semestre | | | | | | | |
| Denominazione corso | S.S.D. Inseg. | Cod. | TAF | Docente | S.S.D. Doc. | cfu | Esito finale |
| C.I. Tecnologie Alimentari 3 | | 1003899 | | | | | V |
| I Mod. Processi dell'Industria Alimentare e Gestione della Qualità | AGR/15 | 1006630 | B | | AGR/15 | 6 | |
| II Mod. Tecnologie di oli, grassi, prodotti carnei e di pasticceria | AGR/15 | 1010012 | B | | AGR/15 | 6 | |
| A scelta dello studente | | | D | | | 6 | V |
| Tirocinio articolato in tipologie a scelta: | | | | | | | |
| 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 |
| Totale crediti semestre | | | | | | 29 | |
| Totale crediti annuali | | | | | | 59 | |
| Totale crediti triennio | | | | | | 180 | |