

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

A.A. 2023/2024

1 CFU lezione frontale = 8 ore

1 CFU LABORATORIO = 15 ORE

1 CFU ESERCITAZIONE = 15 ORE

I ANNO

Insegnamento	S.S.D.	Cod.	TAF	cfu	Esito finale
I Semestre					
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
Totale crediti semestre				28	
II Semestre					
Microbiologia Generale	AGR/16	1004209	B	6	V
<i>Partizione A-Z</i>				(5)	
<i>Partizione A-F</i>				(1)	
<i>Partizione G-P</i>				(1)	
<i>Partizione Q-Z</i>				(1)	
Chimica Organica	CHIM/06	<u>1006552</u>	A	9	V
Fisica	FIS/03	1004004	A	6	V
C.I. Produzioni Primarie		<u>1006570</u>			
I Mod.: Produzioni Vegetali	AGR/03	06757	C	6	V
II Mod. Produzioni Animali	AGR/19	1004002	C	6	
Totale crediti				33	

Totale crediti	61
-----------------------	-----------

II° ANNO

I° Semestre					
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 <u>(Annualizzato)</u> I Modulo Chimica degli Alimenti II 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	1007188 1007105	B	12 (6)	V
	CHIM/10	1007106	B	(6 di cui 3 nel I S)	
C. I. di Microbiologia degli alimenti I°Mod. Microbiologia degli alimenti <u>Partizione alfabetica A-Z</u> <u>Partizione alfabetica A-L</u> <u>Partizione alfabetica M-Z</u>	AGR/16	1004072 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
Totale crediti semestre				30	
II° Semestre					
Denominazione corso	S.S.D. Inseg.	Cod.	TAF	cfu	Esito finale
C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti <u>(Annualizzato)</u>		1007188	B	12	V

Il Modulo Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti(Annualizzato) Partizione alfabetica A-Z Partizione alfabetica A-L Partizione alfabetica M-Z	CHIM/10	1007106		(6 di cui 3 nel II S)	
C. I. di Microbiologia degli alimenti II°Mod. Microbiologia degli alimenti Fermentati	AGR/16	1004072 1004074	B	12 6	V
C.I. Tecnologie Alimentari I		1003894		12	V
I Mod. Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare	AGR/15	14799	B	6	
II Mod. Proprietà Fisiche e sensoriali degli Alimenti	AGR/15	1006554	B	6	
Organizzazione e Marketing delle imprese agroalimentari	AGR/01	1006561	B	6	V
Totale crediti semestre				30	
Totale crediti annuale				60	

III° ANNO

I° Semestre					
Denominazione corso	S.S.D. Inseg.	Cod.	TAF	cfu	Esito finale
C. I. di Igiene e Ispezione degli alimenti di Origine Animale I°Mod. Igiene	VET/04	1003893 00498	B	6	V
II° Mod. Ispezione degli Alimenti Or. Anim	VET/04	22135	B	6	
Tecnologie Alimentari 2	AGR/15	1010010	B	6	V
Alimentazione e Nutrizione umana	MED/49	1000963	B	6	V
A scelta dello studente			D	6	V
Totale crediti semestre				30	
III° Anno					
II° Semestr e					
Denominazione corso	S.S.D. Inseg.	Cod.	TAF	cfu	Esito finale

C.I. Tecnologie Alimentari 3		1003899			V
I Mod. Processi dell'Industria Alimentare e Gestione della Qualità	AGR/15	1006630	B	6	
II Mod. Tecnologie di oli, grassi, prodotti carnei e di pasticceria	AGR/15	1010012	B	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	