

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	