

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

A.A. 2022/2023

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

I ANNO

Insegnamento	S.S.D.	TAF	cfu	Esito finale
I Semestre				
Matematica	MAT/05	A	6	V
Biologia e Fisiologia Vegetale	BIO/01	A	6	V
Chimica Generale	CHIM/03	A	6	V
Idoneità di Lingua Inglese B1		E	3	G
Corso in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro	NN	F	1	G
Economia Agroalimentare	AGR/01	B	6	V
Totale crediti semestre			28	
II Semestre				
Microbiologia Generale	AGR/16	B	6	V
<i>Partizione A-Z</i>			(5)	
<i>Partizione A-O</i>			(1)	
<i>Partizione P-Z</i>			(1)	
Chimica Organica	CHIM/06	A	9	V
Fisica	FIS/03	A	6	V
C.I. Produzioni Primarie				
I Mod.: Produzioni Vegetali	AGR/03	C	6	V
II Mod. Produzioni Animali	AGR/19	C	6	
Totale crediti			33	
Totale crediti			61	

II° ANNO

I° Semestre				
Denominazione corso	S.S.D. Inseg.	TAF	cfu	Esito finale
Biochimica	BIO/10	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 CHIM/10	B B	12 (6) (6 di cui 3 nel I S)	V
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	B	12 6 (5) (1) (1)	V
Chimica analitica	CHIM/01	A	6	V
Fisica Tecnica	ING-IND/11	C	6	V
Totale crediti semestre			30	
II° Semestre				
Denominazione corso	S.S.D. Inseg.	TAF	cfu	Esito finale

C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti <u>(Annualizzato)</u>	CHIM/10	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>			(6 di cui 3 nel II S)	
C. I. di Microbiologia degli alimenti II°Mod. Microbiologia degli alimenti Fermentati	AGR/16	B	6	V
C.I. Tecnologie Alimentari I			12	V
I Mod. Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare	AGR/15	B	6	
II Mod. Proprietà Fisiche e sensoriali degli Alimenti	AGR/15	B	6	
Organizzazione e Marketing delle imprese agroalimentari	AGR/01	B	6	V
Totale crediti semestre			30	
Totale crediti annuale			60	

III° ANNO

I° Semestre				
Denominazione corso	S.S.D. Inseg.	TAF	cfu	Esito finale
C. I. di Igiene e Ispezione degli alimenti di Origine Animale I°Mod. Igiene	VET/04	B	6	V
II° Mod. Ispezione degli Alimenti di Origine Animale	VET/04	B	6	
Tecnologie Alimentari 2.	AGR/15	B	6	V
Alimentazione e Nutrizione umana	MED/4 9	B	6	V
A scelta dello studente (**** semestre libero)		D	6	V
Totale crediti semestre			30	
III° Anno	II° Semest			

	re			
Denominazione corso	S.S.D. Inseg.	TAF	cfu	Esito finale
C.I. Tecnologie Alimentari 3				V
I Mod. Processi dell'Industria Alimentare e Gestione della Qualità	AGR/15	B	6	
II Mod. Tecnologie di oli, grassi, prodotti carnei e di pasticceria	AGR/15	B	6	
A scelta dello studente (**** semestre libero)		D	6	V
Tirocinio articolato in tipologie a scelta:				
Attività di Tirocinio e formative equivalenti	NN	F	6	G
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	F	6	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	F	6	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	F	6	G
Prova finale	NN	E	5	G
Totale crediti semestre			29	
Totale crediti annuali			59	
Totale crediti triennio			180	