DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
L-26
DIDATTICA PROGRAMMATA

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

I ANNO a.a. 2025/2026

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 55 ore: 1 CFU Ese = 15 ore + 5 ore Lez. = 40 ore)		6	V
Chimica Generale	CHIM/03	1004003	A	Paolo Pio Mazzeo 55 ore: 1 CFU Ese = 15 ore + 5 CFU Lez. = 40 ore)	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 (48 ore)	AGR/01	6	V
Totale crediti semestre						**28**	
II Semestre							
Microbiologia Generale *Partizione A-Z* *Partizione A-F* *Partizione G-P*	AGR/16	1004209	B	**Lazzi Camilla** (40 ore) **Ricci Annalisa** (30 ore = 1 CFU Lab. 15 ore x 2 turni) **Bancalari Elena** (30 ore = 1 CFU Lab. 15 ore x 2 turni)	AGR/16 AGR/16 AGR/16	6 (5) (1) (1)	V

Partizione Q-Z				**Ricci Annalisa** (15 ore = 1 CFU Lab. 15 ore x 1 turno)	AGR/16	(1)	
Chimica Organica	CHIM/06	**1006552**	A	**Franca Zanardi** (86 ore: 2 CFU ESE = 30 ore 7 CFU Lez. = 56 ore)	CHIM/06	9	V
Fisica	FIS/03	1004004	A	Santini Paolo 55 ore: 1 CFU Ese = 15 ore + 5 CFU Lez. = 40 ore)	FIS/03	6	V
C.I. Produzioni Primarie		**1006570**					
I Mod.: Produzioni Vegetali	AGR/03	06757	B	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**	

II° ANNO a.a.2026/2027

I° Semestre							
Denominazione corso	**S.S.D. Inseg.**	**Cod.**	**TAF**	**Docente**	**S.S.D. Doc.**	**cfu**	**Esito finale**
Biochimica	BIO/10	00061	A		BIO/10	6	V
C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti ***(Annualizzato)***		**1007188**				12	V
I Modulo Chimica degli Alimenti	CHIM/10	1007105	B			(6)	
II Modulo Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti***(Annualizzato)***	CHIM/10	1007106	B		CHIM/10		
Partizione alfabetica A-Z					CHIM/10	(6 di cui 3 nel I S)	
Partizione alfabetica A-L							
Partizione alfabetica M-Z					CHIM/10		

C. I. di Microbiologia degli alimenti I**°Mod. Microbiologia degli alimenti** ***Partizione alfabetica A-Z*** ***Partizione alfabetica A-L*** ***Partizione alfabetica M-Z***	AGR/16	**1004072** 1004073	B		AGR/16 AGR/16 AGR/16 AGR/16	12 6 (5) (1) (1) (1)	V
Chimica analitica	CHIM/01	00090	A		CHIM/01	6	V
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**	**Docente**	**S.S.D. Doc.**	**cfu**	**Esito finale**
C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti ***(Annualizzato)*** II Modulo Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti***(Annualizzato)*** ***Partizione alfabetica A-Z*** ***Partizione alfabetica A-L*** ***Partizione alfabetica M-Z***	 CHIM/10	**1007188** 1007106	B		 CHIM/10	12 (6 di cui 3 nel II S)	V
C. I. di Microbiologia degli alimenti II°Mod. Microbiologia degli alimenti Fermentati	 AGR/16	**1004072** 1004074	 B		 AGR/16	12 6	V

C.I. Tecnologie Alimentari I		1003894				12	V
I Mod. Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare	AGR/15	**14799**	B		AGR/15	6	
II Mod. Proprietà Fisiche e sensoriali degli Alimenti	AGR/15	**1006554**	B		AGR/15	6	
Organizzazione e Marketing delle imprese agroalimentari	AGR/01	**1006561**	B		AGR/01	6	V
Totale crediti semestre						**30**	
Totale crediti annuale						**60**	

III° ANNO a.a. 2027/2028

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		**1003893**					
I°Mod. Igiene	VET/04	00498	B			6	V
II° Mod. Ispezione degli Alimenti Origine Animale	VET/04	22135	C			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° 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			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**	