Corso di Laurea a orientamento professionale in Qualità e approvvigionamento di materie prime per l'agro-alimentare

Piano degli studi Part-Time

SLOT 1 (Anno 1 - 29 CFU) attivato nell'a.a. 2026/2027

Tipologia corso	Insegnamento	TAF*	SSD	CFU		ORE	
				Frontale	Lab	Frontale	Lab
CI	**Biodiversità animale e vegetale in ecosistemi agrari**			**6**		**48**	
Mod. 1	Biodiversità vegetale	A	BIOS-01/C (ex BIO/03)	3		24	
Mod. 2	Biodiversità animale	A	BIOS-03/A (ex BIO/05)	3		24	
CI	**Il mercato e il marketing delle materie prime agricole**			**6**	**4**	**48**	**60**
Mod. 1	Il mercato delle materie prime agricole	A	AGRI-01/A (ex AGR/01)	3		24	
Mod. 2	Lab. Il mercato delle materie prime agricole	F	NN		2		30
Mod. 3	Marketing delle materie prime agricole	A	AGRI-01/A (ex AGR/01)	3		24	
Mod. 4	Lab. Marketing delle materie prime agricole	F	NN		2		30
CI	**Composizione chimica delle materie prime**			**2**	**2**	**16**	**30**
Mod. 1	Chimica delle materie prime	C	CHEM-07/B (ex CHIM/10)	2		16	
Mod. 2	Lab. Composizione chimica delle materie prime	F	NN		2		30
CI	**Chimica e sicurezza delle derrate alimentari**			**3**	**2**	**24**	**30**
Mod. 1	Chimica e sicurezza delle derrate alimentari	A	AGRI-06/B (ex AGR/13)	3		24	
Mod. 2	Lab. Chimica e sicurezza delle derrate alimentari	F	NN		2		30
	Corso in Materia di Sicurezza sui Luoghi di Lavoro	**F**	**NN**	**1**			
	Idoneità di Ateneo di Lingua Inglese – Livello B1	**E**	**NN**	**3**			

SLOT 2 (Anno 1 - 25 CFU) attivato nell'a.a. 2027/2028

Tipologia corso	Insegnamento	TAF	SSD	CFU		ORE	
				Frontale	Lab	Frontale	Lab
	Gestione delle problematiche fitopatologiche nelle derrate alimentari	B	AGRI-05/B (ex AGR/12)	**3**		**24**	
CI	**Microbiologia delle materie prime e tecniche di analisi microbiologica**			**3**	**3**	**24**	**45**
Mod. 1	Microbiologia delle materie prime	B	AGRI-08/A (ex AGR/16)	3		24	
Mod. 2	Lab. Tecniche di analisi microbiologica	F	NN		3		45
CI	**Fisica tecnica, materiali e tecnologie per l'agroalimentare**			**6**		**48**	
Mod. 1	Elementi di Fisica tecnica per l'industria alimentare	B	IIND-07/A (ex ING-IND/10)	3		24	
Mod. 3	Materiali e Tecnologie per l'industria alimentare	B	IMAT-01/A (ex ING-IND/22)	3		24	
	Benessere animale e qualità delle produzioni	**B**	**MVET-01/B (ex VET/02)**	**2**		**16**	
	Laboratorio Ricerca e Sviluppo I	**F**	**NN**		**8**		**120**

SLOT 1 (Anno 2 - 33 CFU) attivato nell'a.a. 2028/2029

Tipologia corso	Insegnamento	TAF	SSD	CFU		ORE	
				Frontale	Lab	Frontale	Lab
	Qualità e sicurezza microbiologica della materia prima di origine animale e vegetale	**B**	**AGRI-08/A (ex AGR/16)**	**3**		**24**	
CI	**Parametri di qualità nelle produzioni vegetali**			**3**	**3**	**24**	**30**
Mod. 1	Qualità nelle produzioni vegetali	B	AGRI-03/A (ex AGR/03)	3		24	
Mod. 2	Lab. Parametri qualità nelle produzioni vegetali	F	NN		3		45
CI	**Qualità e parametri di qualità nelle produzioni animali**			**6**		**48**	
Mod. 1	Qualità dei prodotti carnei e ittici	B	AGRI-09/C (ex AGR/19)	3		24	
Mod. 2	Parametri di qualità nelle produzioni animali	B	AGRI-09/C (ex AGR/19)	3		24	
CI	**Novel Ingredients e sottoprodotti**			**3**	**2**	**24**	**30**
Mod. 1	Novel Ingredients e sottoprodotti	C	CHEM-05/A (ex CHIM/06)	3		24	
Mod. 2	Lab. Novel Ingredients e sottoprodotti	F	NN		2		30
CI	**Etichette nutrizionali e qualità nutrizionale degli alimenti**			**3**	**2**	**24**	**30**
Mod. 1	Etichette nutrizionali e qualità nutrizionale degli alimenti	C	MEDS-08/C (ex MED/49)	3		24	
Mod. 2	Lab. Etichette nutrizionali e qualità nutrizionale degli alimenti	F	NN		2		30
	Laboratorio Ricerca e Sviluppo II	**F**	**NN**		**8**		**120**

SLOT 2 (Anno 2 - 31 CFU) attivato nell'a.a. 2029/2030

Tipologia corso	Insegnamento	TAF	SSD	CFU		ORE	
				Frontale	Lab	Frontale	Lab
CI	**Diritto alimentare e Certificazioni Food**			**6**		**48**	
Mod. 1	Diritto alimentare	B	GIUR-10/A (ex IUS/14)	3		24	
Mod. 2	Certificazioni Food	B	AGRI-01/A (ex AGR/01)	3		24	
	Tirocinio Aziendale	**S**	**NN**		**19**		
	Tirocinio Professione Condivisa	**S**	**NN**		**6**		

SLOT 1 (Anno 3 - 31 CFU) attivato nell'a.a. 2030/2031

Tipologia corso	Insegnamento	TAF	SSD	CFU		ORE	
				Frontale	Lab	Frontale	Lab
CI	**Microstruttura delle materie prime vegetali**			**3**	**2**	**24**	**30**
Mod. 1	Microstruttura delle materie prime vegetali	B	AGRI-03/A (ex AGR/03)	3		24	
Mod. 2	Lab. Microstruttura delle materie prime vegetali	F	NN		2		30
CI	**Fisiologia e Tecnologie post-harvest**			**5**	**2**	**40**	**60**
Mod. 1	Fisiologia e fisiopatologia post-harvest	B	AGRI-03/A (ex AGR/03)	3		24	
Mod. 2	Lab. Fisiologia e fisiopatologia post-harvest	F	NN		2		30
Mod. 3	Tecnologie del post-harvest	B	AGR-07/A (ex AGR/15)	2		16	
CI	**Prodotti trasformati**			**4**	**6**	**32**	**90**
Mod. 1	Prodotti trasformati di origine animale	B	AGR-07/A (ex AGR/15)	2		16	
Mod. 2	Lab. Prodotti trasformati di origine animale	F	NN		3		45
Mod. 3	Prodotti trasformati di origine vegetale	B	AGR-07/A (ex AGR/15)	2		16	
Mod. 4	Lab. Prodotti trasformati di origine vegetale	F	NN		3		45
	Controllo e verifica igienico-sanitaria dei processi e dei prodotti di origine animale	**B**	**MVET-02/B (ex VET/04)**	**3**		**24**	
	Ordinamento professionale	**B**	**AGRI-03/A (ex AGR/03)**	**2**		**16**	
	Laboratorio Ricerca e Sviluppo II	**F**	**NN**		**4**		**60**

SLOT 2 (Anno 3 - 31 CFU) attivato nell'a.a. 2031/2032

Tipologia corso	Insegnamento	TAF	SSD	CFU		ORE	
				Frontale	Lab	Frontale	Lab
	CORSO A SCELTA	**D**		**3**		**24**	
	Tirocinio pratico-valutativo (TPV) – III anno	**S**	**NN**		**25**		**625**
	Prova finale	**E**		**3**			**75**

***A = attività di base; B = caratterizzante; C = affine o integrativa; D = a scelta dello studente; S = stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali; E = conoscenza di almeno una lingua straniera, e prova finale; F = ulteriori conoscenze linguistiche**