

Corso di Studio in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - Classe L-26

Manifesto degli Studi per gli immatricolati a.a. 2020/2021 e 2021/2022

Anno - Sem.	Settore Scientifico Disciplinare	Insegnamento	CFU	Esame	Tipologia Attività	CFU per m.c.	Modalità Verifica	Modalità Valutazione
I	MAT/05 SECS-S/01	C.I. Matematica ed elementi di statistica	9	1		6F - 3E		
		MAT/05 - Matematica (6 CFU) SECS-S/01 - Elementi di statistica (3 CFU)			BASE BASE	(4F - 2E) (2F - 1E)	Sc e Or	V
	CHIM/03 CHIM/06	C.I. Elementi di chimica	9	1		6F - 3E		
		CHIM/03 - Elementi di chimica generale (6 CFU) CHIM/06 - Elementi di chimica organica (3 CFU)			BASE BASE	(4F - 2E) (2F - 1E)	Sc e Or	V
	FIS/07	Fisica	6	1	BASE	4F - 2E	Or	V
	AGR/15	Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari	6	1	CARATT	5F - 1E	Or	V
	AGR/07 AGR/13 BIO/04	C.I. Principi di fisiologia vegetale, genetica e biochimica	9	1		6F - 3E		
		BIO/04 - Principi di fisiologia vegetale (3 CFU) AGR/07 - Principi di genetica (3 CFU) AGR/13 - Principi di biochimica (3 CFU)			BASE CARATT CARATT	(2F - 1E) (2F - 1E) (2F - 1E)	Or	V
	AGR/01	C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere agro-alimentari	9	1		6F - 3E		
		Principi di economia della produzione (3 CFU) Economia e politiche del sistema agro-alimentare (6 CFU)			CARATT CARATT	(2F - 1E) (4F - 2E)	Or	V
	Laboratorio di informatica	3		ALTRE	3L	La	G	
	Attività a scelta autonoma	6	1*	A SCELTA		Sc e/o Or	V/G	
<b>Totale I anno</b>			<b>57</b>	<b>6</b>				
II - 1	AGR/11 AGR/12	C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari	9	1		6F - 3E		
		AGR/11 - Alterazioni da agenti animali (3 CFU) AGR/12 - Alterazioni da agenti microorganici ed antibiotici (6 CFU)			CARATT CARATT	(2F - 1E) (4F - 2E)	Or	V
	AGR/13	Biochimica degli alimenti (6 CFU)	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V
	AGR/15	C.I. Tecnologia olearia e lattiero casearia	9	1		7F - 2E		
		Tecnologia olearia (4 CFU) Tecnologia lattiero-casearia (5 CFU)			CARATT CARATT	(3F - 1E) (4F - 1E)	Or	V
		Inglese tecnico	3		ALTRE	2F - 1E	Sc e/o Or	G
<b>Totale</b>			<b>27</b>	<b>3</b>				
<b>Totale II anno</b>			<b>60</b>	<b>7</b>				
II - 2	BIO/10	Processi biochimici della nutrizione (6 CFU)	6	1	BASE	(4F - 2E)	Or	V
	AGR/09	C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari	9	1		6F - 3E		
		Macchine ed impianti per la trasformazione (6 CFU) Macchine ed impianti per la conservazione (3 CFU)			AFFINE AFFINE	(4F - 2E) (2F - 1E)	Or	V
	AGR/16	C.I. Biologia ed ecofisiologia dei microrganismi negli alimenti	9	1		6F - 3E		
		Biologia dei microrganismi (3 CFU) Ecofisiologia e controllo dei microrganismi negli alimenti (6 CFU)			CARATT CARATT	(2F - 1E) (4F - 2E)	Or	V
	CHIM/01	Chimica analitica e strumentale con laboratorio	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V
	Lingua inglese	3		ALTRE	2F - 1E	Sc e/o Or	G	
<b>Totale</b>			<b>33</b>	<b>4</b>				
<b>Totale II anno</b>			<b>60</b>	<b>7</b>				
III - 1	AGR/15	C.I. Tecnologia enologica e packaging	9	1		7F - 2E		
		Enologia e chimica enologica (6 CFU) Packaging (3 CFU)			CARATT CARATT	(5F - 1E) (2F - 1E)	Or	V
	AGR/16	Microbiologia degli alimenti fermentati (6 CFU)	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V
<b>Totale</b>			<b>15</b>	<b>2</b>				
III - 2	AGR/16 BIO/09	C.I. Salubrità alimentare e elementi di fisiologia e nutrizione	6	1		4,5F - 1,5E		
		AGR/16 - Controllo dei rischi microbiologici negli alimenti (3 CFU) BIO/09 - Elementi di fisiologia e nutrizione (3 CFU)			CARATT CARATT	(2,5F - 0,5E) (2F - 1E)	Or	V
	AGR/15 IUS/03	C.I. Certificazione di qualità e legislazione	9	1		7F - 2E		
		AGR/15 - Certificazione di qualità e sicurezza alimentare (6 CFU) IUS/03 - Diritto alimentare (3 CFU)			CARATT CARATT	(5F - 1E) (2F - 1E)	Or	V
	<b>Totale</b>			<b>15</b>	<b>2</b>			
<b>Due esami da scegliere tra:</b>								
AGR/15 AGR/16	C.I. Qualità e salubrità degli alimenti (1° sem.)	6	1		4F - 2E			
	AGR/15 - Analisi per la qualità degli alimenti (3 CFU) AGR/16 - Microbiologia applicata alla salubrità e stabilità degli alimenti (3 CFU)			AFFINE AFFINE	(2F - 1E) (2F - 1E)	Or	V	
AGR/02 AGR/07	C.I. Tracciabilità genetica e qualità delle produzioni erbacee (1° sem.)	6	1		4F - 2E			
	AGR/02 - Qualità delle produzioni erbacee (3 CFU) AGR/07 - OGM e tracciabilità genetica			AFFINE AFFINE	(2F - 1E) (2F - 1E)	Or	V	
AGR/03 AGR/04	C.I. Qualità delle produzioni ortofrutticole (2° sem.)	6	1		4F - 2E			
	AGR/03 - Qualità delle produzioni frutticole (3 CFU) AGR/04 - Qualità delle produzioni orticole (3 CFU)			AFFINE AFFINE	(2F - 1E) (2F - 1E)	Or	V	
AGR/19 AGR/20	C.I. Qualità delle produzioni animali (2° sem.)	6	1		4F - 2E			
	AGR/19 - Qualità delle produzioni animali (3 CFU) AGR/20 - Qualità delle produzioni ittiche (3 CFU)			AFFINE AFFINE	(2F - 1E) (2F - 1E)	Or	V	
	Attività a scelta autonoma	6	1*	A SCELTA		Sc e/o Or	V/G	
	Tirocinio, stage	12		ALTRE	12 T		At	
	Elaborato finale	3		ALTRE			V1	
<b>Totale III anno</b>			<b>63</b>	<b>7</b>				

Legenda:

m.c. = modalità di erogazione

Or = esame orale

F = lezioni frontali

E = esercitazioni di laboratorio o d'aula e in campo

L = attività di laboratorio

ALTRE = altre attività di cui al D.M. 2.270/2004, art. 10, c. 5, lett. a), c), d), e)

T = tirocinio formativo

\* = per le attività a scelta dello studente, il numero di prove di valutazione è considerato 1 a prescindere da quante se ne sostengano

Sc = esame scritto

La = esame con prova di laboratorio

At = attestato

G = giudizio (idoneo/non idoneo)

V = voto espresso in trentesimi

V1 = voto espresso in centodecimi