

Corso di Laurea in “SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI” (STAL) Cod. AT03

Classe 26: Scienze e Tecnologie Alimentari

I ANNO immatricolati a.a. 21/22

N°	SEM	M.	ATT. FORM	Cod.	Insegnamento	Settore	ore	CFU	Docente
1	2		A=base	3A509	Biochimica 1	BIO/10	54	6	Prof. M. CIANCI
2	1		A=base	W000585	Biologia vegetale ed etnobotanica	BIO/02	81	9	Prof. S. CASAVECCHIA
3	1/2		A=base	3A476	Chimica generale e organica	CHIM/06	108	12	Prof. P. CARLONI
4	2		A=base	3S005	Fisica	FIS/07	54	6	Dott. F. CARSUGHI
5	1		A=base	3A289	Matematica	MAT/01	54	6	Dott. M. CIOMMI
6	2		B=Carat	W000586	Morfofisiologia zootecnica e produzioni animali	AGR/17	81	9	Prof. M. PASQUINI
7	1		E		LINGUA Livello intermedio		54	6	CSAL

II ANNO immatricolati a.a. 20/21

N°	SEM	M.	ATT. FORM		Insegnamento	Settore	ore	CFU	Docente
8	1		A=base	3A510	Biochimica 2	BIO/10	54	6	Prof. N. RAFFAELLI
9	2		B=Carat	3A485	Biologia dei microrganismi	AGR/16	54	6	Dott. F. CARDINALI
10	1		B=Carat	3A098	Chimica degli alimenti	CHIM/10	54	6	Prof. D. PACETTI
11	2		B=Carat	3S407	Economia e marketing	AGR/01	81	9	Prof. S. NASPETTI
12	1		B=Carat	3A011	Genetica agraria	AGR/07	81	9	Prof. S. TAVOLETTI
13		I		W000649	Macchine e impianti dell'industria agro-alimentare C.I.				
	1		C=Aff/Int	W000651	Modulo 1: Fondamenti di fisica tecnica	ING-IND/10	27	3	Prof. G. DI NICOLA
	1		C=Aff/Int	W000650	Modulo 2: Macchine e impianti per l'industria e l'energia	AGR/09	54	6	Prof. D. DUCA
14	2		B=Carat	3A487	Operazioni unitarie nelle tecnologie alimentari	AGR/15	81	9	Prof. D. PACETTI
15	2		C=Aff/Int	W000055	Produzioni erbacee alimentari	AGR/02	54	6	Prof. L. LEDDA
			F		Tirocinio			6	

III ANNO immatricolati a.a. 19/20

N°	SEM	M.	ATT. FORM		Insegnamento	Settore	ore	CFU	Docente
15	1/2		B=Carat	3A490	Conserve e additivi	AGR/15	108	12	Prof. M. MOZZON
16	1		B=Carat	3A486	Controllo analitico di qualità	AGR/15	108	12	Dott. R. FOLIGNI
17	2		C=Aff/Int	W000587	Igiene dei processi e dei prodotti alimentari	AGR/16	54	6	Prof. A. OSIMANI
18	1		B=Carat	3A101	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	54	6	Prof. L. AQUILANTI
19	2		B=Carat	3A492	Protezione delle derrate alimentari	AGR/11	54	6	Prof. P. RIOLO

CORSI A LIBERA SCELTA PER STAL immatricolati a.a. 19/20

	1	M.	D=DS	3A055	Chimica enologica (STA-VE)	AGR/15	54	6	Prof. D. PACETTI
	2		D=DS	W001289	Funghi benefici, fitopatogeni e micotossine	AGR/12	54	6	Dott. L. LANDI
	2		D=DS	3A523	Laboratorio di microbiologia	AGR/16	54	6	Dott. V. MILANOVIC
	2	M.	D=DS	W001287	Packaging dei prodotti agro-alimentari	AGR/15	54	6	Dott. P.M. FALCONE

OBBLIGHI FORMATIVI AGGIUNTIVI O.F.A.

			OFA		Matematica	MAT/01	20 ore		Dott. M. PELLEGRINI
--	--	--	-----	--	------------	--------	--------	--	-------------------------------------