

REGOLAMENTO DIDATTICO A.A. 2022/2023								
Corso di Laurea in “SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI” (STAL) Cod. AT03								
Classe 26: Scienze e Tecnologie Alimentari								
I ANNO								
N°	SEM	M.	ATT. FORM	Insegnamento			Settore	ore CFU
1	2		A=base	Biochimica 1			BIO/10	54 6
2	1		A=base	Biologia vegetale ed etnobotanica			BIO/02	81 9
3	1/2		A=base	Chimica generale e organica			CHIM/06	108 12
4	2		A=base	Fisica			FIS/07	54 6
5	1		A=base	Matematica			MAT/01	54 6
6	2		B=Carat	Morfofisiologia zootecnica e produzioni animali			AGR/17	81 9
7	1		E	Lingua livello intermedio				54 6
				totale				486 54
II ANNO								
N°	SEM	M.	ATT. FORM	Insegnamento			Settore	ore CFU
8	1		A=base	Biochimica 2			BIO/10	54 6
9	2		B=Carat	Biologia dei microrganismi			AGR/16	54 6
10	1		B=Carat	Chimica degli alimenti			CHIM/10	54 6
11	2		B=Carat	Economia e marketing			AGR/01	81 9
12	1		B=Carat	Genetica agraria			AGR/07	81 9
13		I		Macchine e impianti dell'industria agro-alimentare C.I.				
	1		C=Aff/Int	Modulo 1: Fondamenti di fisica tecnica			ING-IND/10	27 3
	1		C=Aff/Int	Modulo 2: Macchine e impianti per l'industria e l'energia			AGR/09	54 6
14	2		B=Carat	Operazioni unitarie nelle tecnologie alimentari			AGR/15	81 9
15	2		C=Aff/Int	Produzioni erbacee alimentari			AGR/02	54 6
			F	Tirocinio				6
				totale II anno				540 66
III ANNO								
N°	SEM	M.	ATT. FORM	Insegnamento			Settore	ore CFU
16	1		B=Carat	Conserve e additivi			AGR/15	108 12
		I		Controllo analitico di qualità C.I.				
17	1		B=Carat	Modulo 1: Qualità e certificazione degli alimenti			AGR/15	54 6
	2		B=Carat	Modulo 2: Analisi strumentale per la verifica della qualità e sicurezza degli alimenti			CHIM/10	54 6
18	1		B=Carat	Igiene dei processi e dei prodotti alimentari			AGR/16	54 6
19	2		B=Carat	Microbiologia degli alimenti			AGR/16	54 6
20	2		C=Aff/Int	Protezione delle derrate alimentari			AGR/11	54 6
			D=DS	A scelta dello studente				108 12
			E	Prova finale				6
				totale III anno				486 60
				TOTALE CL				1512 180
LEGENDA : A=Base				D=(DS) (a scelta dello studente)				
B=Caratterizzante								
C= Affine/Integrative				E=lingua e prova finale				
M= Mutuato				F=tirocinio e varie				
CORSI A LIBERA SCELTA								
	SEM	M.	ATT. FORM	Insegnamento			Settore	ore CFU
	2		D=DS	Biofortificazione in frutticoltura			AGR/03	54 6
	2		D=DS	Funghi benefici, fitopatogeni e micotossine			AGR/12	54 6
	2		D=DS	Laboratorio di biochimica degli alimenti			BIO/10	54 6
	2		D=DS	Laboratorio di microbiologia			AGR/16	54 6
	2	M.	D=DS	Packaging dei prodotti agro-alimentari			AGR/15	54 6
OBBLIGHI FORMATIVI AGGIUNTIVI O.F.A.								
			OFA	Matematica			MAT/01	20 ore