

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: <i>Fondamenti di fisica tecnica</i>	ING-IND/10	27	3
	1		C=Aff/Int	Modulo 2: <i>Macchine e impianti per l'industria e l'energia</i>	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: <i>Qualità e certificazione degli alimenti</i>	AGR/15	54	6
	2		B=Carat	Modulo 2: <i>Analisi strumentale per la verifica della qualità e sicurezza degli alimenti</i>	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)		972		
		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