

REGOLAMENTO DIDATTICO A.A. 2024/2025							
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 dei nutrienti e degli enzimi	BIO/10	54	6
2	1		A=base	Biologia delle piante alimentari	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	M.	A=base	Matematica	MAT/01	54	6
6	2		B=Carat	Morfofisiologia zootecnica e produzioni animali	AGR/17	81	9
7	2		C=Aff/Int	Produzioni erbacee alimentari	AGR/02	54	6
8	1		E	Lingua livello intermedio		54	6
				totale		540	60
II ANNO							
N°	SEM	M.	ATT. FORM	Insegnamento	Settore	ore	CFU
9	1		A=base	Biochimica della nutrizione	BIO/10	54	6
10	2		B=Carat	Biologia dei microrganismi	AGR/16	54	6
11		I		Chimica e tecnologie alimentari (C.I.)			
	1		B=Carat	Modulo 1: <i>Chimica degli alimenti</i>	CHIM/10	54	6
	2		B=Carat	Modulo 2: <i>Operazioni unitarie nelle tecnologie alimentari</i>	AGR/15	54	6
12	2		B=Carat	Economia, marketing e statistica	AGR/01	108	12
13	1		B=Carat	Genetica vegetale applicata alle produzioni alimentari	AGR/07	81	9
14		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
			F	Tirocinio			6
				totale II anno		486	60
III ANNO							
N°	SEM	M.	ATT. FORM	Insegnamento	Settore	ore	CFU
15		I		Controllo di qualità degli alimenti C.I.			
	1		B=Carat	Modulo 1: <i>Gestione della qualità e certificazione degli alimenti</i>	AGR/15	54	6
	2		B=Carat	Modulo 2: <i>Tecniche analitiche per la qualità e sicurezza degli alimenti</i>	CHIM/10	54	6
16	1		B=Carat	Igiene dei processi e dei prodotti alimentari	AGR/16	54	6
17	2		B=Carat	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	54	6
18	2		B=Carat	Packaging e shelf-life degli alimenti	AGR/15	54	6
19	2		C=Aff/Int	Protezione delle derrate alimentari	AGR/11	54	6
20	1		B=Carat	Tecnologie dei processi alimentari	AGR/15	81	9
			D=DS	A scelta dello studente		108	12
			E	Prova finale			3
				totale III anno		513	60
				TOTALE CL		1539	180
LEGENDA :				A=Base	D=(DS) (a scelta dello studente)	1026	
				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	Frutticoltura e qualità delle materie prime	AGR/03	54	6
	2	M.	D=DS	Funghi benefici, fitopatogeni e micotossine	AGR/12	54	6
	1		D=DS	Laboratorio di biochimica degli alimenti	BIO/10	54	6
	2		D=DS	Laboratorio di microbiologia	AGR/16	54	6
OBBLIGHI FORMATIVI AGGIUNTIVI O.F.A.							
			OFA	Matematica	MAT/01	20	ore