

REGOLAMENTO DIDATTICO A.A. 2025/2026							
Corso di Laurea in “SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI” (STAL)					Cod. AT23		
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	BIOS-07/A	54	6
2	1		A=base	Biologia delle piante alimentari	BIOS-01/B	81	9
3	1/2		A=base	Chimica generale e organica	CHEM-05/A	108	12
4	2		A=base	Fisica	PHYS-06/A	54	6
5	1		A=base	Matematica	MATH-03/A	54	6
6	2		C=Aff/Int	Morfofisiologia zootecnica e produzioni animali	AGRI-09/A	81	9
7	2		B=Carat	Produzioni erbacee alimentari	AGRI-02/A	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	BIOS-07/A	54	6
10	2		B=Carat	Biologia dei microrganismi	AGRI-08/A	54	6
11		I		Chimica e tecnologie alimentari C.I.			
	1		B=Carat	Modulo 1: Chimica degli alimenti	CHEM-07/B	54	6
	2		B=Carat	Modulo 2: Operazioni unitarie nelle tecnologie alimentari	AGRI-07/A	54	6
12	2		B=Carat	Economia, marketing e statistica	AGRI-01/A	108	12
13	1		B=Carat	Genetica vegetale applicata alle produzioni alimentari	AGRI-06/A	81	9
14		I		Macchine e impianti dell'industria agro-alimentare C.I.			
	1		C=Aff/Int	Modulo 1: Fondamenti di fisica tecnica	IIND-07/A	27	3
	1		C=Aff/Int	Modulo 2: Macchine e impianti per l'industria e l'energia	AGRI-04/B	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. Gestione della qualità e certificazione degli alimenti	AGRI-07/A	54	6
	2		B=Carat	Modulo 2. Tecniche analitiche per la qualità e sicurezza degli alimenti	CHEM-07/B	54	6
16	1		B=Carat	Igiene dei processi e dei prodotti alimentari	AGRI-08/A	54	6
17	2		B=Carat	Microbiologia degli alimenti	AGRI-08/A	54	6
18	2		B=Carat	Packaging e shelf-life degli alimenti	AGRI-07/A	54	6
19	2		B=Carat	Protezione delle derrate alimentari	AGRI-05/A	54	6
20	1		B=Carat	Tecnologie dei processi alimentari	AGRI-07/A	81	9
21	2		D=DS	Frutticoltura e qualità delle materie prime	AGRI-03/A	54	6
22	2		D=DS	Laboratorio di microbiologia	AGRI-08/A	54	6
			E	Prova finale			3
				totale III anno		513	60
				TOTALE CL		1539	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			
OBBLIGHI FORMATIVI AGGIUNTIVI O.F.A.							
			OFA	Matematica	MATH-01/A	20	ore