

| REGOLAMENTO DIDATTICO A.A. 2023/2024 | | | | | | | |
|---|-----|----|-----------|---|----------------------------------|------|-----|
| 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 | M. | 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 |
| 17 | | I | | Controllo analitico di qualità C.I. | | | |
| | 1 | | B=Carat | Modulo 1: <i>Qualità e certificazione degli alimenti</i> | AGR/15 | 54 | 6 |
| | 1 | | 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 |
| | 1 | | D=DS | Laboratorio di biochimica degli alimenti | BIO/10 | 54 | 6 |
| | 2 | | D=DS | Laboratorio di microbiologia | AGR/16 | 54 | 6 |
| | 1 | M. | D=DS | Packaging dei prodotti agro-alimentari | AGR/15 | 54 | 6 |
| OBBLIGHI FORMATIVI AGGIUNTIVI O.F.A. | | | | | | | |
| | | | OFA | Matematica | MAT/01 | 20 | ore |