

# DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

## CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

**A.A. 2018/19**

### PIANO DEGLI STUDI

#### I ANNO

Insegnamento	S.S.D.	TAF	Docente	CFU	Esito finale
<b>I Semestre</b>					
Matematica	MAT/05	A	S. Panizzi	6	V
Biologia e Fisiologia Vegetale	BIO/01	A	T. Ganino	6	V
Chimica Generale	CHIM/03	A	Lara Righi	6	V
Idoneità di Lingua Inglese B1		E	Menziozzi L. Clegg	3	G
Corso in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro	NN	F	Cozzini	1	G
Economia Agroalimentare	AGR/01	B	D. Menozzi	6	V
<b>Totale crediti semestre</b>				<b>28</b>	
<b>II Semestre</b>					
Microbiologia Generale	AGR/16	B	C. Lazzi	6	V
Chimica Organica	CHIM/06	A	S. Sforza	9	V
Fisica	FIS/03	A	Paolo Santini	6	V
C.I. Produzioni Primarie					
I Mod.: Produzioni Vegetali	AGR/03	C	B. Chiancone	6	V
II Mod. Produzioni Animali	AGR/19	C	F. Martuzzi	6	
<b>Totale crediti</b>				<b>33</b>	
<b>Totale crediti</b>				<b>61</b>	

#### II° ANNO

<b>I° Semestre</b>					
Denominazione corso	S.S.D. Inseg.	TAF	Docente	C. F.U	Esito finale
Biochimica	BIO/10	A	Claudia Folli	6	V

C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti <b>(Annualizzato)</b> I Modulo Chimica degli Alimenti II Modulo Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti <b>(Annualizzato)</b> <u>Partizione alfabetica A-Z</u> <u>Partizione alfabetica A-L</u> <u>Partizione alfabetica M-Z</u>	CHIM/10  CHIM/10	B  B	Gianni Galaverna  Martina Cirlini Martina Cirlini Martina Cirlini Gianni Galaverna	12  (6)  (6 di cui 3 nel I S)	V
C. I. di Microbiologia degli alimenti I°mod. Microbiologia degli alimenti	AGR/16	B	Monica Gatti	12 6	V
Chimica analitica	CHIM/01	A	Marilena Musci	6	V
<b>Fisica Tecnica</b>	ING-IND/11	C	Lorenzini Giulio	6	V
<b>Totale crediti semestre</b>				<b>30</b>	
<b>II° Semestre</b>					
<b>Denominazione corso</b>	<b>S.S.D. Inseg.</b>	<b>Att.</b>	<b>Docente</b>	<b>C. F.U</b>	<b>Esito finale</b>
C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti <b>(Annualizzato)</b> II Modulo Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti <b>(Annualizzato)</b> <u>Partizione alfabetica A-Z</u> <u>Partizione alfabetica A-L</u> <u>Partizione alfabetica M-Z</u>	CHIM/10	B	Martina Cirlini Martina Cirlini Martina Cirlini Gianni Galaverna	12  (6 di cui 3 nel II S)	V
C. I. di Microbiologia degli alimenti II°Mod. Microbiologia degli alimenti Fermentati	AGR/16	B	Monica Gatti	6	V
<b>C.I. Tecnologie Alimentari I</b> I Mod. Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare II Mod. Proprietà Fisiche e sensoriali degli Alimenti	AGR/15  AGR/15	B  B	Germano Mucchetti  Elena Vittadini	12 6 6	V
Organizzazione e Marketing delle imprese agroalimentari	AGR/01	B	Cristina Mora	6	V
<b>Totale crediti semestre</b>				<b>30</b>	
<b>Totale crediti annuale</b>				<b>60</b>	

### III° ANNO

	I° Semestre				
Denominazione corso	S.S.D. Inseg.	Att.	Docente	C. F.U	Esito finale
C. I. di Igiene e Ispezione degli alimenti di Origine Animale I°Mod. Igiene	VET/04	B	A. Ianieri	6	V
II° Mod. Ispezione degli Alimenti Or. Anim	VET/04	B	E. Zanardi	6	
Tecnologie Alimentari 2. Tecnologia Lattiero Casearia	AGR/15	B	Germano Mucchetti	6	V
A scelta dello studente		D		6	V
<b>Totale crediti semestre</b>				<b>24</b>	
III° Anno	II° Semestre				
Denominazione corso	S.S.D. Inseg.	Att.	Docente	C. F.	Esito finale
C.I. Tecnologie Alimentari 3					V
I Mod. Processi dell'Industria Alimentare e Gestione della Qualità	AGR/15	B	Davide Barbanti	6	
II Mod. Tecnologie di Oli, grassi e prodotti carnei	AGR/15	B	Emma Chiavaro	6	
Alimentazione e Nutrizione umana	MED/49	B	Daniele Del Rio	6	V
A scelta dello studente		D		6	V
<b>Tirocinio articolato in tipologie a scelta:</b>					
Attività di Tirocinio e formative equivalenti	NN	F		6	G
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	F		6	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	F		6	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	F		6	G
Prova finale	NN	E		5	G
<b>Totale crediti semestre</b>				<b>35</b>	
<b>Totale crediti annuali</b>				<b>59</b>	
<b>Totale crediti triennio</b>				<b>180</b>	