

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
A.A. 2020/21

I ANNO (Reg. Did . 3000-16-20)

| Insegnamento | S.S.D. | Cod. | TAF | cfu | Esito finale |
|--|---------|----------------|-----|-----------|--------------|
| I Semestre | | | | | |
| Matematica | MAT/05 | 08680 | A | 6 | V |
| Biologia e Fisiologia Vegetale | BIO/01 | 1001772 | A | 6 | V |
| Chimica Generale | CHIM/03 | 1004003 | A | 6 | V |
| Idoneità di Lingua Inglese B1 | | 1005175 | E | 3 | G |
| Corso in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro | NN | 1006254 | F | 1 | G |
| Economia Agroalimentare | AGR/01 | 07152 | B | 6 | V |
| Totale crediti semestre | | | | 28 | |
| II Semestre | | | | | |
| Microbiologia Generale | AGR/16 | 1004209 | B | 6 | V |
| Chimica Organica | CHIM/06 | 1006552 | A | 9 | V |
| Fisica | FIS/03 | 1004004 | A | 6 | V |
| C.I. Produzioni Primarie | | 1006570 | | | |
| I Mod.: Produzioni Vegetali | AGR/03 | 06757 | C | 6 | V |
| II Mod. Produzioni Animali | AGR/19 | 1004002 | C | 6 | |
| Totale crediti | | | | 33 | |
| Totale crediti | | | | 61 | |

II° ANNO

| I° Semestre | | | | | |
|---------------------|---------------|-------|-----|-----|--------------|
| Denominazione corso | S.S.D. Inseg. | Cod. | TAF | cfu | Esito finale |
| Biochimica | BIO/10 | 00061 | A | 6 | V |

| | | | | | |
|---|----------------------|--------------------------------------|------------|-----------------------------------|---------------------|
| C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti (Annualizzato) I Modulo Chimica degli Alimenti II Modulo Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti (Annualizzato) <u>Partizione alfabetica A-Z</u> <u>Partizione alfabetica A-L</u> <u>Partizione alfabetica M-Z</u> | CHIM/10 CHIM/10 | 1007188 1007105 1007106 | B B | 12 (6) (6 di cui 3 nel I S) | V |
| C. I. di Microbiologia degli alimenti I°mod. Microbiologia degli alimenti <u>Partizione alfabetica A-Z</u> <u>Partizione alfabetica A-L</u> <u>Partizione alfabetica M-Z</u> | AGR/16 | 1004072 1004073 | B | 12 6 (5) (1) (1) | V |
| Chimica analitica | CHIM/01 | 00090 | A | 6 | V |
| Fisica Tecnica | ING-IND/11 | 1004360 | C | 6 | V |
| Totale crediti semestre | | | | 30 | |
| II° Semestre | | | | | |
| Denominazione corso | S.S.D. Inseg. | Cod. | TAF | cfu | Esito finale |
| C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti (Annualizzato) II Modulo Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti (Annualizzato) <u>Partizione alfabetica A-Z</u> <u>Partizione alfabetica A-L</u> <u>Partizione alfabetica M-Z</u> | CHIM/10 | 1007188 1007106 | B | 12 (6 di cui 3 nel II S) | V |
| C. I. di Microbiologia degli alimenti II°Mod. Microbiologia degli alimenti Fermentati | AGR/16 | 1004072 1004074 | B | 6 | V |

| | | | | | |
|---|--------|----------------|---|-----------|---|
| C.I. Tecnologie Alimentari I | | 1003894 | | 12 | V |
| I Mod. Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare | AGR/15 | <u>14799</u> | B | 6 | |
| II Mod. Proprietà Fisiche e sensoriali degli Alimenti | AGR/15 | <u>1006554</u> | B | 6 | |
| Organizzazione e Marketing delle imprese agroalimentari | AGR/01 | <u>1006561</u> | B | 6 | V |
| Totale crediti semestre | | | | 30 | |
| Totale crediti annuale | | | | 60 | |

III° ANNO

| I° Semestre | | | | | |
|--|----------------------|----------------|------------|------------|---------------------|
| Denominazione corso | S.S.D. Inseg. | Cod. | TAF | cfu | Esito finale |
| C. I. di Igiene e Ispezione degli alimenti di Origine Animale | | 1003893 | | | |
| I° Mod. Igiene | VET/04 | 00498 | B | 6 | V |
| II° Mod. Ispezione degli Alimenti Or. Anim | VET/04 | 22135 | B | 6 | |
| Tecnologie Alimentari 2. Tecnologia Lattiero Casearia | AGR/15 | <u>1006555</u> | B | 6 | V |
| Alimentazione e Nutrizione umana | MED/49 | 1000963 | B | 6 | V |
| A scelta dello studente | | | D | 6 | V |
| Totale crediti semestre | | | | 30 | |
| III° Anno | | | | | |
| | II° Semestr e | | | | |
| Denominazione corso | S.S.D. Inseg. | Cod. | TAF | cfu | Esito finale |
| C.I. Tecnologie Alimentari 3 | | 1003899 | | | V |
| I Mod. Processi dell'Industria Alimentare e Gestione della Qualità | AGR/15 | <u>14804</u> | B | 6 | |
| II Mod. Tecnologie di Oli, grassi e prodotti carnei | AGR/15 | <u>1006556</u> | B | 6 | |
| A scelta dello studente | | | D | 6 | V |

| | | | | | |
|--|-----|---------|---|------------|---|
| | | | | | |
| Tirocinio articolato in tipologie a scelta: | | | | | |
| Attività di Tirocinio e formative equivalenti | NN | 1006253 | F | 6 | G |
| Tirocinio c/o strutture Esterne | STA | 1006658 | F | 6 | G |
| Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo | STI | 1006659 | F | 6 | G |
| Tirocinio in Mobilità Internazionale | STE | 1006660 | F | 6 | G |
| Prova finale | NN | 14250 | E | 5 | G |
| Totale crediti semestre | | | | 29 | |
| Totale crediti annuali | | | | 59 | |
| Totale crediti triennio | | | | 180 | |