

Insegnamenti a scelta

A. prodotti vino ed olio

denominazione esami	Unità didattiche	cfu	ore	docenti	semestre	
					1°	2°
Enologia	Enologia	4	32	Cinquanta Luciano		4
Viticultura e olivicoltura	Viticultura e olivicoltura	4	32	Iannini Caterina	4	
Microbiologia enologica	Microbiologia enologica	4	32	Iorizzo Massimo	4	
Tecnologia delle sostanze grasse	Tecnologia delle sostanze grasse	4	32	De Leonardis Antonella		4

B. Prodotti ittici

Tecniche mangimistiche	Tecniche mangimistiche	4	32	Salimei Elisabetta	4	
Morfologia delle specie ittiche	Industrie dei prodotti ittici	4	32	De Leonardis Antonella		4
Acquacoltura	Acquacoltura	4	32	Iaffaldano Nicolaia		4
Zoonosi di origine alimentare	Zoonosi di origine alimentare	4	32	Mazzeo Alessandra		4

C . Prodotti carnei

Tecniche mangimistiche	Tecniche mangimistiche	4	32	Salimei Elisabetta	4	
Zoonosi di origine alimentare	Zoonosi di origine alimentare	4	32	Mazzeo Alessandra		4
Preparazione di carni conservate	Preparazione di carni conservate	4	32	Tremonte Patrizio	4	
Laboratorio di analisi sensoriale e reologica della carne e derivati	Laboratorio di analisi sensoriale e reologica della carne e derivati	4	40	Maiorano Giuseppe		4