

Primo anno –(immatricolati A.A. 2014/15)

denominazione esami	Unità didattiche	cfu	ore	docenti	semestre	
					1°	2°
Matematica	Matematica	8	64	Ambrosone Luigi	4	4
Chimica generale ed inorganica	Chimica generale ed inorganica	6	48	Lopez Francesco	6	
Chimica organica	Chimica organica	6	48	Iorizzi Maria		6
Biologia	Morfofisiologia vegetale	4	32	Di Martino Catello		4
	Morfologia e fisiologia degli animali domestici	6	56	Colavita Giampaolo		6
Economia agroalimentare	Economia agroalimentare	8	48	Ievoli Corrado		8
Ingegneria agroalimentare	Termodinamica e fisica tecnica	6	48	Fucci Flavio	6	
	Fisica e macchine per le industrie agroalimentari	4	48	Catalano Pasquale	6	
Inglese tecnico di base	Inglese tecnico di base	3	24	Di Maio Martha		3
Conoscenze informatiche	Informatica	3	24	Peluso Lucia	3	

Secondo anno –(immatricolati A.A. 2013/14)

denominazione esami	Unità didattiche	cfu	ore	docenti	Semestre	
					1°	2°
Chimica analitica	Chimica analitica	8	64	Russo Mario	8	
Chimica fisica	Chimica fisica	8	64	Ceglie Andrea		8
Biochimica	Biochimica	8	64	Passarella Salvatore	8	
Miglioramento genetico per la qualità e sicurezza degli alimenti	Miglioramento genetico per la qualità e sicurezza degli alimenti	4	32	Pilla Fabio	4	
Biologia dei microrganismi generale e sistematica	Biologia dei microrganismi generale e sistematica	8	64	Succi Mariantonietta	8	
Composizione ed analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari	Composizione ed analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari	8	72	Panfilii Gianfranco		8
Operazioni unitarie e condizionamento	Operazioni unitarie e condizionamento	8	64	Cinquanta Luciano		8
Diritto alimentare	Diritto alimentare	6	48	Bruno Francesco		6
A scelta dello studente	A scelta dello studente	2				

Terzo anno (immatricolati A.A. 2012/13)

denominazione esami	Unità didattiche	cfu	ore	docenti	semestre	
					1°	2°
Qualità nell'industria alimentare	Gestione della qualità nell'industria alimentare	4	32	Fratianni Alessandra		4
	Qualità microbiologica	4	32	Capilongo Valeria		4
Processi della tecnologia alimentare	Processi della tecnologia alimentare	8	64	Marconi Emanuele	8	
Microbiologia alimentare	Microbiologia alimentare	8	64	Sorrentino Elena	8	
Difesa delle derrate	Patologia postraccolta dei prodotti vegetali	6	48	De Curtis Filippo	6	
	Entomologia merceologica	8	64	Trematerra Pasquale	8	
Alimentazione e igiene	Alimentazione e nutrizione umana	4	32	Salvatori Giancarlo		4
	Igiene	4	32	Tamburro Manuela		4
A scelta dello studente	A scelta dello studente	8				
Prova finale	Prova finale	6				

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	
Industrie dei prodotti ittici	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