

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE 26) PIANO DI STUDIO A.A. 2009/10

Primo anno

denominazione esami	Unità didattiche	ssd	ambiti	cfu
Matematica	Matematica	MAT/04	base	8
	Principi di statistica	SECS-S/01	Base	2
Chimica generale ed inorganica	Chimica generale ed inorganica	CHIM/03	base	6
Chimica organica	Chimica organica	CHIM/06	base	6
Biologia	Morfofisiologia vegetale	BIO/04	base	4
	Morfologia e fisiologia degli animali domestici	VET/01	Caratt	6
Economia agroalimentare	Economia agroalimentare	AGR/01	Caratt	8
Ingegneria agroalimentare	Termodinamica e fisica tecnica	ING-IND/10	Caratt	6
	Fisica e macchine per le industrie agroalimentari	AGR/09	Caratt	4
Conoscenze linguistiche	Lingua inglese			3
Conoscenze informatiche	Informatica			3
A scelta dello studente	A scelta dello studente			4

60

Secondo anno

denominazione esami	Unità didattiche	ssd	ambiti	cfu
Chimica analitica	Chimica analitica	CHIM/01	Caratt	8
Chimica fisica	Chimica fisica	CHIM/02	Base	8
Biochimica	Biochimica	BIO/10	Base	8
Miglioramento genetico per la qualità e sicurezza degli alimenti	Miglioramento genetico per la qualità e sicurezza degli alimenti	AGR/17	Affini	4
Biologia dei microrganismi generale e sistematica	Biologia dei microrganismi generale e sistematica	AGR/16	Caratt	8
Composizione ed analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari	Composizione ed analisi chimiche e fisiche dei prod. alimentari	AGR/15	Caratt	8
Operazioni unitarie e confezionamento	Operazioni unitarie e confezionamento	AGR/15	Caratt	8
Diritto alimentare	Diritto alimentare	IUS/03	Caratt	6
A scelta dello studente	A scelta dello studente			2

60

Terzo anno

denominazione esami	Unità didattiche	ssd	ambiti	cfu
Qualità nell'industria alimentare	Gestione della qualità nell'industria alimentare	AGR/15	Affini	4
	Qualità microbiologica	AGR/16	Affini	4
Processi della tecnologia alimentare	Processi della tecnologia alimentare	AGR/15	Caratt	8
Microbiologia alimentare	Microbiologia alimentare	AGR/16	Caratt	8
Difesa delle derrate	Patologia postraccolta dei prodotti vegetali	AGR/12	Caratt	6
	Entomologia merceologica	AGR/11	Caratt	8
Alimentazione e igiene	Alimentazione e nutrizione umana	MED/49	affini	4
	Igiene	MED/42	Affini	4
A scelta dello studente	A scelta dello studente			8
Prova finale	Prova finale			6

60