

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO  
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

**Immatricolati A.A. 2016/17**

**Piano degli Studi  
(cod. 3000 – Classe L26)**

**I ANNO**

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

## II° ANNO –

<b>I° Semestre</b>		
<b>Denominazione corso</b>	<b>S.S.D.</b>	<b>C. F.U</b>
Biochimica	BIO/10	6
Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti (annualizzato)	CHIM/10	12 (6)
C. I. di Microbiologia degli I°mod. Microbiologia degli alimenti	AGR/16	12 6
Chimica analitica	CHIM/01	6
Fisica Tecnica	ING-IND/11	6
<b>Totale crediti semestre</b>		<b>30</b>
<b>II° Semestre</b>		
<b>Denominazione corso</b>	<b>S.S.D.</b>	<b>C. F.U</b>
Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti (annualizzato)	CHIM/10	12 (6)
C. I. di Microbiologia degli II°Mod. Microbiologia degli alimenti Fermentati	AGR/16	6
<b>C.I. Tecnologie Alimentari I</b>		12
I Mod. Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare	AGR/15	6
II Mod. Proprietà Fisiche e sensoriali degli Alimenti	AGR/15	6
Organizzazione e Marketing delle imprese agroalimentari	AGR/01	6
<b>Totale crediti semestre</b>		<b>30</b>
<b>Totale crediti annuale</b>		<b>60</b>

## III° ANNO

	<b>I° Semestre</b>	
<b>Denominazione corso</b>	<b>S.S.D.</b>	<b>C. F.U</b>
C. I. di Igiene e Ispezione degli alimenti di Origine Animale I°Mod. Igiene	VET/04	6
II° Mod. Ispezione degli Alimenti Or. Anim	VET/04	6
Tecnologie Alimentari 2. Tecnologia Lattiero Casearia	AGR/15	6
A scelta dello studente		6
<b>Totale crediti semestre</b>		<b>24</b>
<b>III° Anno</b>		
<b>Denominazione corso</b>	<b>S.S.D.</b>	<b>C. F.U</b>

C.I. Tecnologie Alimentari 3		
I Mod. Processi dell'Industria Alimentare e Gestione della Qualità	AGR/15	6
II Mod. Tecnologie di Oli, grassi e prodotti carnei	AGR/15	6
Alimentazione e Nutrizione umana	MED/49	6
A scelta dello studente		6
Attività di Tirocinio e formative equivalenti	NN	6
Prova finale	NN	5
<b>Totale crediti semestre</b>		<b>35</b>
<b>Totale crediti annuali</b>		<b>59</b>
<b>Totale crediti triennio</b>		<b>180</b>