

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI  
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI  
A.A. 2016/17**

**PIANO DEGLI STUDI - studenti a tempo parziale**

	<b>coorte 2016-17</b>
<b>I° ANNO</b>	
<b>I° SLOT - <u>Attivo A.A. 2016/2017</u></b>	<b>C. F.U.</b>
Matematica	6
Biologia e Fisiologia Vegetale	6
Chimica Generale	6
Idoneità di Lingua Inglese B1	3
Corso in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro	1
Microbiologia Generale	6
<b>Totale crediti I° SLOT</b>	<b>28</b>
<b>II° SLOT- <u>Attivo A.A. 2017/2018</u></b>	<b>C. F.U.</b>
Chimica Organica	9
Fisica	6
Economia Agroalimentare	6
<b>C.I. Produzioni Primarie</b>	
I Mod.: Produzioni Vegetali	6
II Mod. Produzioni Animali	6
<b>Totale crediti II° SLOT</b>	<b>33</b>
<b>Totale crediti I° ANNO</b>	<b>61</b>
<b>II° ANNO –</b>	
<b>I° SLOT - <u>Attivo A.A. 2018/2019</u></b>	
<b>Denominazione corso</b>	<b>C. F.U.</b>
Biochimica	6
<b>C. I. di Microbiologia degli alimenti</b>	
I°mod. Microbiologia degli alimenti	6
II°Mod. Microbiologia degli alimenti fermentati	6
Chimica analitica	6
Fisica Tecnica	6
<b>Totale crediti I° SLOT</b>	<b>30</b>

<b>II° SLOT- <u>Attivo A.A. 2019/2020</u></b>	
<b>Denominazione corso</b>	<b>C. F.U.</b>
<b>Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti (annualizzato)</b>	12
<b>C.I. Tecnologie Alimentari I</b>	
I Mod. Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare	6
II Mod. Proprietà Fisiche e sensoriali degli Alimenti	6
Organizzazione e Marketing delle imprese agroalimentari	6
<b>Totale crediti II° SLOT</b>	<b>30</b>
<b>Totale crediti II° ANNO</b>	<b>60</b>
<b>III° ANNO</b>	
<b>I° SLOT - <u>Attivo A.A. 2020/2021</u></b>	
<b>Denominazione corso</b>	<b>C. F.U.</b>
<b>C. I. di Igiene e Ispezione degli alimenti di Origine Animale</b>	
I° Mod. Igiene	6
II° Mod. Ispezione degli Alimenti Origine Animale	6
Tecnologie Alimentari 2. Tecnologia Lattiero Casearia	6
A scelta dello studente	12
<b>Totale crediti I° SLOT</b>	<b>30</b>
<b>II° SLOT <u>-Attivo A.A. 2021/2022</u></b>	
<b>Denominazione corso</b>	<b>C. F.U.</b>
<b>C.I. Tecnologie Alimentari 3</b>	
I Mod. Processi dell'Industria Alimentare e Gestione della Qualità	6
II Mod. Tecnologie di Oli, grassi e prodotti carnei	6
Alimentazione e Nutrizione umana	6
Attività di Tirocinio e formative equivalenti	6
Prova finale	5
<b>Totale crediti II° SLOT</b>	<b>29</b>
<b>Totale crediti annuali</b>	<b>59</b>
<b>Totale crediti triennio</b>	<b>180</b>