



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti

Corso di Laurea in Scienze e tecnologie alimentari L-26 Piano di studio - coorte 2020/2021

Disciplina	SSD	F	E	L	T	Ore	TAF	Ciclo
I anno								
Matematica	MAT/04	5	1		6	48	A	I s
Chimica generale ed organica	CHIM/03	5	1		6	48	A	I s
	CHIM/06	5	1		6	48	A	II s
Biologia	BIO/03	4			4	32	A	I s
	AGR/11	5	1		6	48	B	I s
Biologia dei microrganismi generale e sistematica	AGR/16	6	2		8	64	B	II s
Fisica	FIS/01	5	1		6	48	A	II s
Inglese tecnico di base	L-LIN/12	3			3	24	F	I s
Conoscenze informatiche			3		3	24	F	II s
A scelta dello studente			8		8	64	D	Ann
Tot CFU					56			
II anno								
Chimica analitica	CHIM/01	5	1		6	48	A	I s
Chimica fisica	CHIM/02	5	1		6	48	A	II s
Biochimica e fisiologia vegetale	BIO/10	4			4	32	A	I s
	BIO/04	4			4	32	C	I s
Produzioni vegetali	AGR/02	6	2		8	64	B	II s
Macchine ed impianti e fisica tecnica	AGR/09	2			2	16	B	I s
	ING-IND/10	5	1		6	48	B	I s
Composizione ed analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari	AGR/15	6	2		8	64	C	I s
Operazioni unitarie e condizionamento	AGR/15	6	2		8	64	B	II s
Microbiologia degli alimenti	AGR/16	5	1		6	48	B	II s
A scelta dello studente			4		4	32	D	Ann
Tot CFU					62			
III anno								
Economia alimentare con elementi di statistica	AGR/01	8	2		10	80	B	II s
Processi della tecnologia alimentare	AGR/15	6	2		8	64	B	I s
Controllo e gestione della qualità e sicurezza microbiologica	AGR/16	6	2		8	64	C	I s
Patologia postraccolta dei prodotti vegetali	AGR/12	6	2		8	64	B	I s
Alimentazione e nutrizione umana	MED/49	8			8	64	B	II s
Produzioni animali	AGR/19	5	1		6	48	B	II s
	AGR/17	4			4	32	C	II s
A scelta dello studente			4		4	32	D	Ann
Prova finale			6		6	150	E	Ann
Tot CFU					62			
Tot CFU					180			

Legenda

SSD->Settore scientifico disciplinare

TAF-> Tipologia attività formativa

F->Lezioni frontali

E->Esercitazioni in aula



L->Attività laboratoriali
I s->Primo semestre
II s->Secondo semestre
Ann->Annuale

