Scienze e Tecnologie Alimentari L-26
a.a. 2022/2023

Primo anno a.a. 2022/2023

Insegnamenti	Modulo	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore Tot
Matematica		MAT/04	6	6	48
Chimica generale ed organica	Chimica generale ed inorganica	CHIM/03	12	6	48
	Chimica organica	CHIM/06		6	48
Biologia	Botanica e morfologia vegetale	BIO/03	10	4	32
	Zoologia e biologia animale	AGR/11		6	48
Biologia dei microrganismi generale e sistematica		AGR/16	8	8	64
Fisica		FIS/01	6	5	40
		FIS/01		1	8
Inglese tecnico di base		L-LIN/12	3	3	24
Conoscenze informatiche		INF/01	3	3	24
A scelta dello studente			8	8	64
			56	56	

Secondo anno a.a. 2023/2024

Insegnamenti	Modulo	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore Tot
Chimica analitica		CHIM/01	6	6	48
Chimica fisica		CHIM/02	6	6	48
Biochimica e fisiologia vegetale	Biochimica	BIO/10	8	4	32
	Fisiologia vegetale	BIO/04		4	32
Produzioni vegetali		AGR/02	8	8	64
Macchine ed impianti e fisica tecnica	Macchine ed impianti	AGR/09	8	2	16
	Fisica tecnica	ING-IND/10		6	48
Composizione ed analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari		AGR/15	8	8	64
Operazioni unitarie e condizionamento		AGR/15	8	8	64
Microbiologia degli alimenti		AGR/16	6	6	56
A scelta dello studente			4	4	32
			62	62	

Terzo anno a.a. 2024/2025

Insegnamenti	Modulo	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore Tot
Economia alimentare con elementi di statistica		AGR/01	10	10	80
Processi della tecnologia alimentare		AGR/15	8	8	64
Qualità e sicurezza microbiologica dei prodotti alimentari	Microbiologia degli alimenti fermentati	AGR/16	8	4	32
	Tecniche e metodi per la qualità microbiologica degli alimenti	AGR/16		4	32
Patologia post-raccolta dei prodotti vegetali		AGR/12	8	8	64
Alimentazione e nutrizione umana		MED/49	8	8	64
Produzioni animali	Produzioni animali	AGR/19	10	6	48
	Miglioramento genetico per la qualità e sicurezza degli alimenti	AGR/17		4	32
A scelta dello studente			4	4	32
Prova finale			6	6	150
			62		