

**FACOLTA' DI AGRARIA**  
**CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

**Durata 3 anni**

(cod. 3000) EX Riordino DM 270 - Classe L-26

**Piano degli Studi**

**STUDENTI IMMATRICOLATI Anno Accademico 2010/2011**

**I ANNO**

<b>Insegnamento</b>	<b>CFU</b>
<b>I Semestre</b>	
Matematica	8
C.I. Biologia e Produzioni Vegetali	
I Mod.: Biologia e Fisiologia Vegetale	7
II Mod.: Produzioni Vegetali	6
Chimica Generale	8
Lingua Straniera (inglese)	0
Economia Agroalimentare	6
<b>II Semestre</b>	
Fisica	7
C.I. Produzioni Animali	
I Mod.: Anatomia Funzionale	3
II Mod.: Produzioni Animali	3
Microbiologia Generale	6
<b>Totale crediti</b>	<b>54</b>

**II ANNO**

<b>Insegnamento</b>	<b>C.F.U</b>
<b>I Semestre</b>	
Chimica Organica	10
C.I. Igiene e Ispezione degli Alimenti di Origine Animale	
I Mod.: Igiene	6
II Mod.: Ispezione degli Alimenti di Origine Animale	6

Impianti dell'Industria Alimentare	6
<b>II Semestre</b>	
Tecnologie Alimentari 1	10
Chimica Analitica	7
Biochimica	6
Economia e Legislazione delle Imprese Alimentari	6
Tecnologie Alimentari 2	6
<b>Totale crediti</b>	<b>63</b>
<b>III ANNO</b>	
<b>Insegnamento</b>	<b>C.F.U</b>
<b>I Semestre</b>	
Chimica degli Alimenti	9
C.I. Microbiologia degli Alimenti	
I Modulo Microbiologia degli Alimenti	6
II Modulo Microbiologia degli Alimenti fermentati	6
Alimentazione e Nutrizione Umana	6
<b>II Semestre</b>	
C.I. Tecnologie Alimentari 3	
I Modulo Processi e Gestione della Qualità 1	6
II Modulo Processi e Gestione della Qualità 2	6
A scelta dello studente	12
Tirocinio	6
Prova Finale	6
<b>Totale crediti</b>	<b>63</b>