

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
A.A. 2013/14
ORDINAMENTO DIDATTICO

I ANNO

Insegnamento	Docente	CFU
I Semestre		
Matematica	Panizzi	8
C.I. Biologia e Produzioni Vegetali I Mod.: Biologia e Fisiologia Vegetale II Mod.: Produzioni Vegetali	T. Ganino	7
	T. Vamerali	6
Chimica Generale	P.Cozzini	8
Idoneità di Lingua Inglese B1	L. Clegg C.Mora	1
Microbiologia Generale	C. Lazzi	6
Totale crediti semestre		36
II Semestre		
Fisica	Paolo Santini	7
Economia Agroalimentare	C. Mora	6
C.I. Produzioni Animali I Mod.: Anatomia Funzionale II Mod.: Produzioni Animali	F. Martuzzi	3
	F. Martuzzi	3
Totale crediti		19
Totale crediti		55

II° ANNO		
I° Semestre		
Denominazione corso	Docente	C. F. U
Chimica Organica	Stefano Sforza	10
C. I. di Igiene Ispezione degli alimenti di Origine Animale I° Mod. Igiene	A. Ianieri	6
II° Mod. Ispezione degli Alimenti Or. Anim (mutuato da Ispezione degli Alimenti – III Anno LT in SG)	S. Ghidini	6
Fisica Tecnica	Giulio Lorenzini	6
Totale crediti semestre		28
II° Anno		
II° Semestre		
Denominazione corso	Docente	C. F.U
Tecnologie Alimentari I	Germano Mucchetti	10
Chimica analitica	Marilena Musci	7
Biochimica	Enrico Bignetti	6

Economia e Legislazione delle imprese alimentari	G. Bonazzi	6
Tecnologie Alimentari 2	E. Vittadini	6
Totale crediti semestre		35
Totale crediti annuale		63

III° Anno		
Denominazione corso	Docente	C. F. U
Chimica degli alimenti	Gianni Galaverna	9
C. I. di Microbiologia degli I°mod. Microbiologia degli alimenti	Monica Gatti	6
Alimentazione e Nutrizione umana	Daniele Del Rio	6
Totale crediti semestre		21
III° Anno		
Denominazione corso	Docente	C. F. U
C. I. di Microbiologia degli II°mod. Microbiologia degli alimenti Fermentati	Monica Gatti	6
C.I. Tecnologie Alimentari 3 I Mod. Processi e Gestione della Qualità 1 II Mod. Processi e Gestione della Qualità 2	Davide Barbanti Emma Chiavaro	6 6
A scelta dello studente		12
Tirocinio		6
Prova finale		5
Totale crediti semestre		41
Totale crediti annuali		62
Totale crediti triennio		180