

# Manifesto degli studi - A.A. 2021/22.

	I semestre	SSD	CFU	II semestre	SSD	CFU
I anno	Biologia	Bio/06	6	Chimica Analitica	Chim/01	9
	Chimica	Chim/03	9	Biologia delle piante alimentari	Bio/02	6
	Matematica e Statistica	Mat/05	6	Fisica	Fis/01	6
	Economia e Marketing	Agr/01	6	Inglese – livello B2	L-Lin/12	6
				Informatica	Inf/01	6

	I semestre	SSD	CFU	II semestre	SSD	CFU
II anno	Biochimica degli alimenti	Bio/10	6	Gestione della qualità	Agr/16	7
	Microbiologia degli alimenti	Agr/16	9	Tecnologie e processi dei prodotti da forno	Agr/15	6
	Igiene degli alimenti	Med/42	6	Protezione degli alimenti con elementi di packaging	Agr/15	6
	Operazioni unitarie	Agr/15	6	Attività di tirocinio in azienda		12
	Esame a scelta		6			

	I semestre	SSD	CFU	II semestre	SSD	CFU
III anno	Impianti agroalimentari	Ing-Ind/10	8	Attività di tirocinio in azienda		25
	Esame a scelta		6	Prova finale		1
	Attività di tirocinio in azienda		16			

	II anno	SSD	CFU	III anno	SSD	CFU
Esami a scelta	Controllo dei processi di produzione	Agr/15	6	Microbiologia dei prodotti della filiera dolciaria	Agr/16	6
	Schema di classificazione dei prodotti e dei processi	Agr/15	6	Tecnologie di formulazione dei prodotti dolciari	Agr/16	6



	<b>I semestre</b>	<b>SSD</b>	<b>CFU</b>	<b>II semestre</b>	<b>SSD</b>	<b>CFU</b>
<b>I anno</b>	<b>Biologia</b>	<b>Bio/06</b>	<b>6</b>	<b>Chimica Analitica</b>	<b>Chim/01</b>	<b>9</b>
	<b>Chimica</b>	<b>Chim/03</b>	<b>9</b>	<b>Biologia delle piante alimentari</b>	<b>Bio/02</b>	<b>6</b>
	<b>Matematica e Statistica</b>	<b>Mat/05</b>	<b>6</b>	<b>Fisica</b>	<b>Fis/01</b>	<b>6</b>
	<b>Economia e Marketing</b>	<b>Agr/01</b>	<b>6</b>	<b>Inglese – livello B2</b>	<b>L-Lin/12</b>	<b>6</b>
				<b>Informatica</b>	<b>Inf/01</b>	<b>6</b>

	<b>I semestre</b>	<b>SSD</b>	<b>CFU</b>	<b>II semestre</b>	<b>SSD</b>	<b>CFU</b>
<b>II anno</b>	<b>Biochimica degli alimenti</b>	<b>Bio/10</b>	<b>6</b>	<b>Gestione della qualità</b>	<b>Agr/16</b>	<b>7</b>
	<b>Microbiologia degli alimenti</b>	<b>Agr/16</b>	<b>9</b>	<b>Tecnologie e processi dei prodotti da forno</b>	<b>Agr/15</b>	<b>6</b>
	<b>Igiene degli alimenti</b>	<b>Med/42</b>	<b>6</b>	<b>Protezione degli alimenti con elementi di packaging</b>	<b>Agr/15</b>	<b>6</b>
	<b>Operazioni unitarie</b>	<b>Agr/15</b>	<b>6</b>			<b>12</b>

	Esame a scelta		6	Attività di tirocinio in azienda		
--	----------------	--	---	----------------------------------	--	--

	I semestre	SSD	CFU	II semestre	SSD	CFU
III anno	Impianti agroalimentari	Ing-Ind/10	8	Attività di tirocinio in azienda		25
	Esame a scelta		6	Prova finale		1
	Attività di tirocinio in azienda		16			

	II anno	SSD	CFU	III anno	SSD	CFU
Esami a scelta	Controllo dei processi di produzione	Agr/15	6	Microbiologia dei prodotti della filiera dolciaria	Agr/16	6
	Schema di classificazione dei prodotti e dei processi	Agr/15	6	Tecnologie di formulazione dei prodotti dolciari	Agr/16	6

	<b>I semestre</b>	<b>SSD</b>	<b>CFU</b>	<b>II semestre</b>	<b>SSD</b>	<b>CFU</b>
<b>I anno</b>	<b>Biologia</b>	<b>Bio/06</b>	<b>6</b>	<b>Chimica Analitica</b>	<b>Chim/01</b>	<b>9</b>
	<b>Chimica</b>	<b>Chim/03</b>	<b>9</b>	<b>Biologia delle piante alimentari</b>	<b>Bio/02</b>	<b>6</b>
	<b>Matematica e Statistica</b>	<b>Mat/05</b>	<b>6</b>	<b>Fisica</b>	<b>Fis/01</b>	<b>6</b>
	<b>Economia e Marketing</b>	<b>Agr/01</b>	<b>6</b>	<b>Inglese – livello B2</b>	<b>L-Lin/12</b>	<b>6</b>
				<b>Informatica</b>	<b>Inf/01</b>	<b>6</b>

Controllo dei processi di produzione AGR/15 Bando

Schema di classificazione dei prodotti e dei processi AGR/15 Bando

Terzo anno

Microbiologia dei prodotti della filiera dolciaria  
(Elena Sorrentino AGR/16 )

Lucia Maiuro AGR/16

Tecnologie di formulazione dei prodotti dolciari