



**Corso di Laurea ad orientamento professionale in
Qualità e approvvigionamento di materie prime per l'agro-alimentare**

PIANO DEGLI STUDI

I ANNO

TAF*	Semestre	Tipologia corso	Insegnamento	CFU TOT	CFU	
					Lez	Lab
	1	CI	Biodiversità animale e vegetale in ecosistemi agrari	6		
A	1	Mod. 1	Biodiversità vegetale		3	
A	1	Mod. 2	Biodiversità animale		3	
	annuale	CI	Il mercato e il marketing delle materie prime agricole	10		
A	1	Mod. 1	Il mercato delle materie prime agricole		3	
F	1	Mod. 2	Lab. Il mercato delle materie prime agricole			2
A	2	Mod. 3	Marketing delle materie prime agricole		3	
F	2	Mod. 4	Lab. Marketing delle materie prime agricole			2
	1	CI	Composizione chimica delle materie prime	4		
C	1	Mod. 1	Chimica delle materie prime		2	
F	1	Mod. 2	Lab. Composizione chimica delle materie prime			2
	1	CI	Chimica e sicurezza delle derrate alimentari	5		
A	1	Mod. 1	Chimica e sicurezza delle derrate alimentari		3	
F	1	Mod. 2	Lab. Chimica e sicurezza delle derrate alimentari			2
	2	CI	Gestione delle problematiche fitopatologiche nelle derrate alimentari	5		
B	2	Mod. 1	Gestione delle problematiche fitopatologiche		3	
F	2	Mod. 2	Lab. Gestione delle problematiche fitopatologiche nelle derrate alimentari			2
	2	CI	Microbiologia delle materie prime e tecniche di analisi microbiologica	6		
B	2	Mod. 1	Microbiologia delle materie prime		3	
F	2	Mod. 2	Lab. Tecniche di analisi microbiologica			3
	2	CI	Fisica tecnica, materiali e tecnologie per l'agroalimentare	12		
B	2	Mod. 1	Elementi di Fisica tecnica per l'industria alimentare		3	
F	2	Mod. 2	Lab. Elementi di Fisica tecnica per l'industria alimentare			3
B	2	Mod. 3	Materiali e Tecnologie per l'industria alimentare		3	
F		Mod. 4	Lab. Materiali e Tecnologie per l'industria alimentare			3
B	2		Benessere animale e qualità delle produzioni	2		
F	1		Corso sulla sicurezza	1		
E	2		Idoneità inglese B1	3		

Totale CFU I Anno

54



II ANNO

TAF*	Semestre	Tipologia corso	Insegnamento	CFU TOT	CFU	
					Lez.	Lab
	1	CI	Qualità e sicurezza microbiologica della materia prima di origine animale e vegetale	6		
B	1	Mod. 1	Qualità e sicurezza microbiologica della materia prima di origine animale e vegetale		3	
F	1	Mod. 2	Lab. Qualità e sicurezza microbiologica della materia prima di origine animale e vegetale			3
	1	CI	Parametri di qualità nelle produzioni vegetali	5		
B	1	Mod. 1	Qualità nelle produzioni vegetali		3	
F	1	Mod. 2	Lab. Parametri qualità nelle produzioni vegetali			2
	1	CI	Qualità e parametri di qualità nelle produzioni animali	12		
B	1	Mod. 1	Qualità dei prodotti carnei e ittici		3	
F	1	Mod. 2	Lab. Qualità dei prodotti carnei e ittici			2
B	1	Mod. 3	Parametri di qualità nelle produzioni animali		3	
F	1	Mod. 4	Lab. Parametri di qualità nelle produzioni animali			4
	1		Novel Ingredients e sottoprodotti	5		
C	1	Mod. 1	Novel Ingredients e sottoprodotti		3	
F	1	Mod. 2	Lab. Novel Ingredients e sottoprodotti			2
	1		Etichette nutrizionali e qualità nutrizionale degli alimenti	5		
C	1	Mod. 1	Etichette nutrizionali e qualità nutrizionale degli alimenti		3	
F	1	Mod. 2	Lab. Etichette nutrizionali e qualità nutrizionale degli alimenti			2
B	1	CI	Diritto alimentare e Certificazioni Food	6		
B	1	Mod. 1	Diritto alimentare		3	
B	1	Mod. 2	Certificazioni Food		3	
S	2		Tirocinio	25		

Totale CFU II Anno	64
---------------------------	-----------



III ANNO

TAF*	Semestre	Tipologia corso	Insegnamento	CFU TOT	CFU	
					Lez	Lab
	1	CI	Microstruttura delle materie prime vegetali	5		
B	1	Mod. 1	Microstruttura delle materie prime vegetali		3	
F	1	Mod. 2	Lab. Microstruttura delle materie prime vegetali			2
	1	CI	Fisiologia e Tecnologie post-harvest	9		
B	1	Mod. 1	Fisiologia e fisiopatologia post-harvest		3	
F	1	Mod. 2	Lab. Fisiologia e fisiopatologia post-harvest			2
B	1	Mod. 3	Tecnologie del post-harvest		2	
F	1	Mod. 4	Lab. Tecnologie del post-harvest			2
	1	CI	Prodotti trasformati	10		
B	1	Mod. 1	Prodotti trasformati di origine animale		2	
F	1	Mod. 2	Lab. Prodotti trasformati di origine animale			3
B	1	Mod. 3	Prodotti trasformati di origine vegetale		2	
F	1	Mod. 4	Lab. Prodotti trasformati di origine vegetale			3
	1	CI	Controllo e verifica igienico-sanitaria dei processi e dei prodotti di origine animale	5		
B	1		Controllo e verifica igienico-sanitaria dei processi e dei prodotti di origine animale		3	
F	1		Lab. Controllo e verifica igienico-sanitaria dei processi e dei prodotti di origine animale			2
B	1		Ordinamento professionale	2		
D	3		Corsi a scelta	3		
S	2		Tirocinio	25		
E	2		Prova Finale	3		

Totale CFU III Anno	62
----------------------------	-----------

*a = attività di base; b = caratterizzante; c = affine o integrativa; d = a scelta dello studente; s = stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali; e = conoscenza di almeno una lingua straniera, e prova finale; f = Ulteriori conoscenze linguistiche