

**(Classe L-P02)**

## **Offerta didattica Programmata coorte 2022/23**

### **Primo anno coorte 2022/2023 L-P02**

<b>Semestre</b>	<b>Insegnamento</b>	<b>SSD</b>	<b>CFU</b>	<b>Copertura</b>	<b>Docente riferimento</b>	<b>TAF</b>	<b>Modalità di accertamento</b>	<b>Voto o giudizio</b>	<b>Periodo valutazione didattica</b>
1	Fondamenti di Fisica ed elaborazione dati sperimentali Physics foundations and experimental data analysis	FIS/01-07	6	Giovanni Filatrella					
1	Chimica Generale General Chemistry	CHIM/03	6	Roberta Spadaccini					
1	Biologia Biology	BIO/06	6	Marina Paolucci					
1	Economia e marketing Economy and marketing	AGR/01	6	Giuseppe Marotta					
2	Laboratorio di tecniche di chimica analitica Laboratory of analytical chemistry techniques	Laboratorio	9	Giuseppe Graziano					
2	Laboratorio di misure di precisione ed elaborazione dati Laboratory of precision measurements and data analysis	Laboratorio	6						
2	Laboratorio di tecniche informatiche Laboratory of computer processing methods	Laboratorio	6						
2	Biologia delle piante alimentari	BIO/02	6	Carmine Guarino					

**(Classe L-P02)**

	Food plants Biology								
2	Inglese Livello B2 English	Altro	6						

**Secondo anno coorte 2022/2023 da erogare nel 2023/24 L-P02**

Semestre	Insegnamento	SSD	CFU	Copertura	Docente riferimento	TAF	Modalità di accertamento	Voto o giudizio	Periodo valutazione didattica
1b	Gestione della Qualità Quality Management	AGR/16	6	Lucia Maiuro					
1b	Sicurezza sul lavoro e tecniche di controllo qualità Workers safety with quality control	Laboratorio	3	Lucia Maiuro					
1b	Microbiologia degli alimenti Food microbiology	AGR/16	6	Massimo Iorizzo					
1b	Tecniche di analisi microbiologica degli alimenti Methods of food microbiological analysis	Laboratorio	3	Massimo Iorizzo					
1b	Operazioni unitarie Unit operations	AGR/15	6	Maria Cristina Messina					
1b	Biochimica degli alimenti Food biochemistry	BIO/09	6	Angelo Lupo					
2b	Tecnologie dei processi e dei prodotti da Forno Methods of food microbiological analysis	Laboratorio	6	Francesca Cuomo					
2b	Protezione degli alimenti con elementi di packaging	Laboratorio	6						



**(Classe L-P02)****Terzo anno coorte 2022/2023 da erogare nel 2024/25 L-32-L34**

Semestre	Insegnamento	SSD	CFU	Copertura	DOCENTE RIFERIMENTO	TAF	Modalità di accertamento	Voto o giudizio	Periodo valutazione didattica
1b	Impianti Agroalimentari Agrofood plants	ING-IND/10	6	Carlo Roselli					
1b	Laboratorio di selezione e controllo qualità delle materie prime Raw material control and selection laboratory	Laboratorio	6	Ettore Varricchio					
1b	Controllo dei processi di Produzione (a scelta) Production methods control	Laboratorio	6						
1b	Schema di classificazione dei prodotti e dei processi (a scelta) Methods and products certification schemes	Laboratorio	6						
1b	Microbiologia dei prodotti della filiera dolciaria (a scelta) Microbiology of sweet manufacture products	AGR/16	6	Elena Sorrentino					
1b	Tecnologie di formulazione dei prodotti dolciari (a scelta) Techniques of food contents for sweet manufacture	Laboratorio	6						
1b	Apicoltura ed elementi di entomologia dei prodotti dolciari Beekeeping and entomology elements for sweet products	AGR/11	6						