

**OFFERTA DIDATTICA EROGATA****CORSO DI LAUREA PROFESSIONALIZZANTE  
IN TECNOLOGIE ALIMENTARI PER LE PRODUZIONI DOLCIARIE****Secondo anno coorte 2022/2023 - CLASSE LP02**

| Semestre | Insegnamento  | SSD         | CFU | Copertura             | Modalità di accertamento risultati | Voto o giudizio | TAF             |
|----------|---|-------------|-----|-----------------------|------------------------------------|-----------------|-----------------|
| 1B       | Gestione della Qualità<br>Quality Management  | AGR/16      | 6   | Lucia Maiuro          | orale                              | voto            | CARATTERIZZANTE |
| 1B       | Sicurezza sul lavoro e tecniche di controllo qualità<br>Workers safety with quality control   | Laboratorio | 3   | Lucia Maiuro          | orale                              | giudizio        | ALTRO TIROCINIO |
| 1B       | Microbiologia degli alimenti<br>Food microbiology   | AGR/16      | 6   | Massimo Iorizzo       | orale                              | voto            | CARATTERIZZANTE |
| 1B       | Tecniche di analisi microbiologica degli alimenti<br>Methods of food microbiological analysis | Laboratorio | 3   | Massimo Iorizzo       | orale                              | giudizio        | ALTRO           |
| 1B       | Operazioni unitarie<br>Unit operations  | AGR/15      | 6   | Maria Cristina Messia | orale                              | voto            | CARATTERIZZANTE |
| 1B       | Biochimica degli alimenti<br>Food biochemistry  | BIO/10      | 6   | Angelo Lupo           | orale                              | voto            | AFFINE          |
| 2B       | Tecnologie dei processi e dei prodotti da Forno<br>Methods of food microbiological analysis   | Laboratorio | 6   | Francesca Cuomo       | orale                              | giudizio        | ALTRO           |

| Semestre | Insegnamento   | SSD         | CFU | Copertura | Modalità di accertamento risultati | Voto o giudizio | TAF   |
|----------|--|-------------|-----|-----------|------------------------------------|-----------------|-------|
| 2B       | Protezione degli alimenti con elementi di packaging<br>Food protection and packaging | Laboratorio | 6   | BANDO     | orale                              | giudizio        | ALTRO |
| 2B       | Procedure di controllo igienico degli alimenti<br>Methods for food hygienic control  | Laboratorio | 6   | BANDO     | orale                              | giudizio        | ALTRO |
| 2B       | Tirocinio  |             | 12  |           | orale                              | giudizio        | ALTRO |

### Terzo anno coorte 2021/2022 – CLASSE L26

| Semestre | Insegnamento                     | SSD        | CFU | TAF             | Copertura      | Modalità di accertamento risultati | Voto o giudizio |
|----------|----------------------------------|------------|-----|-----------------|----------------|------------------------------------|-----------------|
| 1B       | Impianti Agroalimentari          | ING-IND/10 | 8   | CARATTERIZZANTE | Elisa Marrasso | SCRITTO E ORALE                    | VOTO            |
| 1B       | Esame a Scelta                   |            | 6   | ALTRE ATTIVITA' |                |                                    | VOTO            |
| 1B       | Attività di Tirocinio in Azienda |            | 16  | ALTRE ATTIVITA' |                |                                    | GIUDIZIO        |
| 2B       | Attività di Tirocinio in Azienda |            | 25  | ALTRE ATTIVITA' |                |                                    | GIUDIZIO        |
| 2B       | Prova Finale                     |            | 1   | ALTRE ATTIVITA' |                |                                    | GIUDIZIO        |

### Insegnamenti a scelta e/o di automatica approvazione per il 2023/24 DA EROGARE AL TERZO ANNO L-26

| Semestre | Insegnamento  | SSD    | CFU | Copertura        | Modalità di accertamento risultati | Voto o giudizio |
|----------|---|--------|-----|------------------|------------------------------------|-----------------|
| 1B       | Microbiologia dei prodotti della filiera dolciaria (a scelta)<br>Microbiology of sweet manufacture products | AGR/16 | 6   | Elena Sorrentino | orale                              | VOTO            |