

## Esami, consigliati, a scelta dello studente

### A. prodotti vino ed olio

denominazione esami	Unità didattiche	ssd	docenti	cfu	ore	1° sem	2° sem
Enologia	Enologia	AGR/15	Cinquanta Luciano	4	32		4
Viticultura e olivicoltura	Viticultura e olivicoltura	AGR/03	Iannini Caterina	4	32	4	
Microbiologia enologica	Microbiologia enologica	AGR/16	Iorizzo Massimo	4	32	4	
Tecnologia delle sostanze grasse	Tecnologia delle sostanze grasse	AGR/15	De Leonardis Antonella	4	32		4

### B. Prodotti ittici

Tecniche mangimistiche	Tecniche mangimistiche	AGR/18	Salimei Elisabetta	4	32		4
Morfologia delle specie ittiche	Morfologia delle specie ittiche	VET/01	Petrosino Gregorio	4	32	4	
Acquacoltura	Acquacoltura	AGR/20	Iaffaldano Nicolaia	4	32		4
Zoonosi di origine alimentare	Zoonosi di origine alimentare	VET/05	Mazzeo Alessandra	4	32		4

### C. Prodotti carni

Tecniche mangimistiche	Tecniche mangimistiche	AGR/18	Salimei Elisabetta	4	32		4
Zoonosi di origine alimentare	Zoonosi di origine alimentare	VET/05	Mazzeo Alessandra	4	32		4
Produzioni di carni conservate	Produzioni di carni conservate	AGR/16	Sorrentino Elena	4	32	4	
Laboratorio di analisi sensoriale e reologica della carne e derivati	Laboratorio di analisi sensoriale e reologica della carne e derivati	AGR/19	Maiorano Giuseppe	4	40		4