

**Corso di Laurea Magistrale in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI: percorso formativo previsto per studenti/ studentesse impegnati/e a tempo pieno per la coorte a.a. 2023-2025**

S.S.D.	Insegnamenti	Mod	CFU	Esami	TAF	CFU per m.e.	Modalità Verifica	Modalità Valutazione
<b>I anno</b>								
	<b>I semestre</b>							
	<b>C.I. Metodologie per la qualità degli alimenti</b>		9	1		<b>6LEZ -3 LAB/ESE</b>	Or	V
AGR/07	Metodologie genetico-molecolari	6			B	4 LEZ - 2 LAB/ESE		
AGR/16	Metodologie microbiche avanzate	3			B	2 LEZ - 1 LAB/ESE		
	<b>C.I. Economia dei sistemi produttivi alimentare</b>		6	1		<b>4 LEZ - 2 LAB/ESE</b>	Or	V
AGR/01	Economia e gestione dell'impresa alimentare	3			B	2 LEZ - 1 LAB/ESE		
AGR/01	Economia della qualità e dell'innovazione nei sistemi produttivi alimentari	3			B	2 LEZ - 1 LAB/ESE		
AGR/09	<b>Applicazione di macchine e impianti nei processi alimentari</b>		6	1	C	<b>4 LEZ - 2 LAB/ESE</b>	Or	V
	<b>C.I. Tecnologia dei cereali e delle conserve alimentari</b>		9	1		<b>7 LEZ -2E</b>	Or	V
AGR/15	Tecnologia delle conserve alimentari	5			B	4 LEZ -1 LAB/ESE	Or	V
AGR/15	Tecnologia degli alimenti a base di cereali	4			B	3 LEZ -1 LAB/ESE	Or	V
	<b>Totale I sem</b>	-	<b>30</b>	<b>4</b>				
	<b>II semestre</b>							
	<b>C.I. Tecnologie alimentari, analisi sensoriale e packaging</b>		9	1		<b>6 LEZ - 3 LAB/ESE</b>	Or	V
AGR/15	Sviluppi tecnologici di filiera	3			B	2 LEZ - 1 LAB/ESE		
AGR/15	Tecnologie di packaging e shelf-life	3			B	2 LEZ - 1 LAB/ESE		
AGR/15	Analisi sensoriale e consumer science	3			B	2 LEZ - 1 LAB/ESE		
AGR/13	<b>Chimica ambientale</b>		6	1	B	<b>4 LEZ - 2 LAB/ESE</b>	Or	V
AGR/16	<b>Microbiologia degli alimenti</b>		6	1	B	<b>5 LEZ - 1 LAB/ESE</b>	Or	V
AGR/16	<b>Selezione degli starter e microbiologia predittiva</b>		6	1	B	<b>5 LEZ - 1 LAB/ESE</b>	Or	V
	<b>Lingua Inglese</b>		3		F	<b>2 LEZ - 1 LAB/ESE</b>	Sc/Or	I
	<b>Totale II semestre</b>	-	<b>30</b>	<b>4</b>				
	<b>Totale I anno</b>		<b>60</b>	<b>8</b>				
<b>II anno</b>								
AGR/13	<b>Metodologie biochimiche per la qualità degli alimenti</b>		6	1	B	<b>4 LEZ - 2 LAB/ESE</b>	Or	V
AGR/01	<b>Marketing dei prodotti alimentari</b>		6	1	B	<b>4 LEZ - 2 LAB/ESE</b>	Or	V
	<b>n.1 esame da scegliere tra:</b>							
	<b>C.I. Alimenti e nutrizione applicata</b>		9	1		<b>6 LEZ - 3 LAB/ESE</b>	Or	V
AGR/15	Tecnologie innovative e qualità degli alimenti	3			C	2 LEZ - 1 LAB/ES		
AGR/15	Analisi strumentali per la qualità degli alimenti	3			C	2 LEZ - 1 LAB/ESE		
BIO/09	Nutrizione umana	3			C	2 LEZ - 1 LAB/ESE		
	<b>C.I. Sostenibilità delle filiere agro-alimentari</b>		9	1		<b>6 LEZ - 3 LAB/ESE</b>	Or	V
AGR/01	Economia circolare nelle filiere alimentari	3			C	2 LEZ - 1 LAB/ESE		
AGR/15	Tecnologie di valorizzazione di scarti e sottoprodotti per impiego alimentare	3			C	2 LEZ - 1 LAB/ESE		
AGR/16	Biotechnologie di valorizzazione di scarti e sottoprodotti per impiego alimentare	3			C	2 LEZ - 1E		
	<b>C.I. Entomologia alimentare e patologia del post-raccolta</b>		9	1		<b>6 LEZ - 3 LAB/ESE</b>	Or	V

AGR/11	Prodotti dell'alveare	3			C	2 LEZ - 1 LAB/ES)		
AGR/11	Insetti ad uso alimentare	3			C	2 LEZ - 1 LAB/ESE		
AGR/12	Patologia del post-raccolta	3			C	2 LEZ - 1 LAB/ES)		
	<b>Insegnamenti a scelta</b>		9	1*	D	-	Sc e/o Or	V
	<b>Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro</b>		3		F	<b>3</b>	F	F
	<b>Elaborato finale</b>		27		E	<b>27</b>	F	
	<b>Totale II anno</b>		<b>60</b>	<b>4</b>				

Legenda:

**SSD**= settore scientifico disciplinare;

**CFU (crediti formativi universitari)** / ECTS (European Credit Transfer System): **TOT**= cfu totali per insegnamento o altra attività formativa; **LEZ** = cfu orario per lezione teorica; **LAB/ESE**= cfu orario per esercitazioni di laboratorio, d'aula etc;

**TAF (tipologia attività formativa)**: **A**= attività formativa di base; **B**= attività formativa caratterizzante; **C - R**= attività formativa affine o integrativa; **D**= attività formativa a scelta dello studente; **E**= Lingua/prova finale; **F**= altro (ulteriori conoscenze linguistiche, abilità informatiche, Tirocini formativi e di orientamento, altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del Lavoro); **G**= a scelta autonoma della sede (ambiti di sede); **S**: stage e tirocini; **T**: caratterizzanti transitate ad affini.

**MV (modalità di verifica)**: **O**= orale; **S** = scritto; **I**= idoneità; **F**= solo frequenza.

