



**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. 2024-2025**

S.S.D.	Insegnamenti	Mod	CFU	Esami	TAF	CFU per m.e.	Modalità Verifica	Modalità Valutazione
I anno								
	I semestre							
	C.I. Metodologie per la qualità degli alimenti		9	1		6LEZ -3 LAB/ESE	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		
	C.I. Economia dei sistemi produttivi alimentare		6	1		4 LEZ - 2 LAB/ESE	Or	V
AGR/01	Economia 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	Applicazione di macchine e impianti nei processi alimentari		6	1	C	4 LEZ - 2 LAB/ESE	Or	V
	C.I. Tecnologia dei cereali e delle conserve alimentari		9	1		7 LEZ -2E	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
	Totale I sem	-	30	4				
	II semestre							
	C.I. Tecnologie alimentari, analisi sensoriale e packaging		9	1		6 LEZ - 3 LAB/ESE	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	Chimica ambientale		6	1	B	4 LEZ - 2 LAB/ESE	Or	V
AGR/16	Microbiologia degli alimenti		6	1	B	5 LEZ - 1 LAB/ESE	Or	V
AGR/16	Selezione degli starter e microbiologia predittiva		6	1	B	5 LEZ - 1 LAB/ESE	Or	V
	Lingua Inglese		3		F	2 LEZ - 1 LAB/ESE	Sc/Or	I
	Totale II semestre	-	30	4				
	Totale I anno		60	8				
II anno								
AGR/13	Metodologie biochimiche per la qualità degli alimenti		6	1	B	4 LEZ - 2 LAB/ESE	Or	V
AGR/01	Marketing dei prodotti alimentari		6	1	B	4 LEZ - 2 LAB/ESE	Or	V
	n.1 esame da scegliere tra:							
	C.I. Alimenti e nutrizione applicata		9	1		6 LEZ - 3 LAB/ESE	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		
	C.I. Sostenibilità delle filiere agro-alimentari		9	1		6 LEZ - 3 LAB/ESE	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	Biotecnologie di valorizzazione di scarti e sottoprodotti per impiego alimentare	3			C	2 LEZ - 1E		
	C.I. Entomologia alimentare e patologia del post-raccolta		9	1		6 LEZ - 3 LAB/ESE	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)		
	Insegnamenti a scelta		9	1*	D	-	Sc e/o Or	V
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		3		F	3	F	F
	Elaborato finale		27		E	27	F	
	Totale II anno		60	4				

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.