

Corso di Studio magistrale in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - Classe LM-70

Manifesto degli Studi a.a. 2021/2022

Anno - Sem.	Settore Scientifico Disciplinare	Insegnamento	CFU	Esame	Tipologia Attività	CFU per m.e.	Modalità Verifica	Modalità Valutazione
I - 1	AGR/07 AGR/16	C.I. Metodologie per la qualità degli alimenti	9	1		6F - 3E		
		AGR/07 – Metodologie genetico-molecolari (6 CFU) AGR/16 – Metodologie microbiologiche avanzate (3 CFU)			CARATT	(4F - 2E) (2F - 1E)	Or	V
	AGR/01	C.I. Economia dei sistemi produttivi alimentari Economia e gestione dell'impresa alimentare (3 CFU) Economia della qualità e dell'innovazione nei sistemi produttivi alimentari (3 CFU)	6	1		4F - 2E	Or	V
					CARATT	(2F - 1E)		
					CARATT	(2F - 1E)		
	AGR/09 AGR/15	Applicazioni di macchine e impianti nei processi alimentari C.I. Tecnologia dei cereali e delle conserve alimentari	6 9	1 1		4F - 2E 7F - 2E	Or	V
		Tecnologia delle conserve alimentari (5 CFU) Tecnologia dei cereali (4 CFU)			CARATT CARATT	(4F - 1E) (3F - 1E)	Or	V
Totale			30	4				
I - 2	AGR/15	C.I. Tecnologie alimentari, analisi sensoriale e packaging Sviluppi tecnologici di filiera (3 CFU) Tecnologie di packaging e shelf-life (3 CFU) Analisi sensoriale e consumer science (3 CFU)	9	1		6F - 3E		
					CARATT	(2F - 1E)	Or	V
					CARATT	(2F - 1E)		
					CARATT	(2F - 1E)		
	AGR/13	Chimica ambientale	6	1		4F - 2E	Or	V
	AGR/16	Microbiologia degli alimenti	6	1		5F - 1E	Or	V
	AGR/16	Selezione degli starter e microbiologia predittiva	6	1		5F - 1E	Or	V
Lingua inglese			3		ALTRE	2F - 1E	Sc e/o Or	G
Totale			30	4				
Totale I anno			60	8				
Un esame da scegliere tra:								
II - 1	AGR/15 BIO/09	C.I. Alimenti e nutrizione applicata AGR/15 – Alimenti multifasici e chimica degli alimenti (3 CFU) BIO/09 – Analisi strumentali per la qualità degli alimenti (3 CFU) BIO/09 – Nutrizione umana (3 CFU)	9	1		6F - 3E		
					AFFINE	(2F - 1E)	Or	V
					AFFINE	(2F - 1E)		
	AGR/01 AGR/15 AGR/16	C.I. Sostenibilità delle filiere agro-alimentari AGR/01 – Economia circolare nelle filiere alimentari (3 CFU) AGR/15 – Tecnologie di valorizzazione di scarti e sottoprodotti per impiego alimentare (3 CFU) AGR/16 – Biotecnologie di valorizzazione di scarti e sottoprodotti per impiego alimentare (3 CFU)	9	1		6F - 3E		
					AFFINE	(2F - 1E)		
					AFFINE	(2F - 1E)	Or	V
	AGR/11 AGR/12	C.I. Entomologia alimentare e patologia del post-raccolta AGR/11 – Prodotti dell'alveare (3 CFU) AGR/12 – Insetti ad uso alimentare (3 CFU) AGR/12 – Patologia del post-raccolta (3 CFU)	9	1		6F - 3E		
					AFFINE	(2F - 1E)	Or	V
					AFFINE	(2F - 1E)		
	Insegnamenti a scelta autonoma		9	1		A SCELTA	Sc e/o Or	V
Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		3			altre attività	3A	G	
Totale			21	2				
II - 2	AGR/13 AGR/01	Metodologie biochimiche per la qualità degli alimenti Marketing dei prodotti alimentari	6 6	1 1		4F - 2E	Or	V
					CARATT	(4F - 2E)	Or	V
	Tesi di laurea		27			altre attività		V1
Totale			39	2				
Totale II anno			60	4				
Legenda:								
m.e. = modalità di erogazione			Or = esame orale					
F = lezioni frontali			Sc = esame scritto					
E = esercitazioni di laboratorio o d'aula e in campo			G = giudizio (idoneo/non idoneo)					
Altre attività = attività di cui al D.M. 2.270/2004, art. 10, c. 5, lett. a), c), d), e)			V = voto espresso in trentesimi					
* = per le attività a scelta dello studente, il numero di prove di valutazione è considerato 1 a prescindere da quante se ne sostengano			V1 = voto espresso in centodecimi					