

**Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari – Classe LM-70**

**Manifesto degli Studi per gli immatricolati dall'A.A. 2017/2018**

Anno - Semestre	Settore		Insegnamenti	CFU	Esame	Tipol. Attività	CFU per m.e.	Modalità Verifica	Modalità Valutaz.	Docenti
I - 1	AGR/16	C.I. Tecniche microbiologiche per la qualità degli alimenti	<a href="#">Microbiologia degli alimenti (6 CFU)</a>	12	1		<b>10F - 2E</b>	Or	V	De Angelis Maria
			<a href="#">Selezione degli starter e microbiologia predittiva (6 CFU)</a>			caratterizzante	(5F - 1E)			
	AGR/09	Fisica tecnica per i processi alimentari		6	1	caratterizzante	(5F - 1E)	Or	V	Filannino Pasquale
			<a href="#">Fisica tecnica per i processi alimentari</a>			affine	<b>5F - 1E</b>			
	AGR/15	C.I. Tecnologie alimentari I		11	1		<b>9F - 2E</b>	Or	V	Antonella Pasqualone
<a href="#">Tecnologia delle conserve alimentari (6 CFU)</a>			caratterizzante			(5F - 1E)				
<a href="#">Tecnologia dei cereali e marchi di qualità (5 CFU)</a>			caratterizzante			(4F - 1E)				
<b>Totale</b>				<b>29</b>	<b>3</b>					
I - 2	AGR/13	<a href="#">Chimica ambientale</a>		6	1	affine	<b>4F - 2E</b>	Or	V	Miano Teodoro
	AGR/15	C.I. Tecnologie alimentari II	<a href="#">Sviluppi tecnologici di filiera (5 CFU)</a>	10	1	caratterizzante	<b>7F - 3E</b>	Or	V	Caponio Francesco
			<a href="#">Analisi sensoriale e strumentale degli alimenti (5 CFU)</a>			caratterizzante	(4F - 1E)			
	AGR/01	C.I. Economia e politica nelle filiere alimentari	<a href="#">Politiche per la qualità e l'innovazione nelle filiere alimentari (3 CFU)</a>	9	1		<b>6F - 3E</b>	Or	V	Gambacorta Giuseppe
			<a href="#">Economia e gestione dell'impresa alimentare (6 CFU)</a>			affine	(2F - 1E)			
	CHIM/10- BIO/09	C.I. Chimica degli alimenti e nutrizione applicata	<a href="#">CHIM/10 - Chimica degli alimenti (3 CFU)</a>	6	1	caratterizzante	<b>5F - 1E</b>	Or	V	Paradiso Vito Michele
			<a href="#">BIO/09 - Nutrizione applicata (3 CFU)</a>			affine	(4F - 2E)			
<b>Totale</b>				<b>31</b>	<b>4</b>					
<b>totale I ANNO</b>				<b>60</b>	<b>7</b>					
II - 1	AGR/13	<a href="#">Metodologie biochimiche per la qualità degli alimenti</a>		6	1	caratterizzante	<b>4F - 2E</b>	Or	V	Crecchio Carmine
	AGR/01	<a href="#">Marketing dei prodotti alimentari</a>		6	1	caratterizzante	<b>4,5F - 1,5E</b>	Or	V	de Gennaro Bernardo
	AGR/07 AGR/16	C.I. Biotecnologie per la qualità degli alimenti	<a href="#">AGR/07 - Metodologie genetico-molecolari (6 CFU)</a>	9	1	caratterizzante	<b>6F - 3E</b>	Or	V	Gadaleta Agata
			<a href="#">AGR/16 - Metodologie microbiologiche avanzate (3 CFU)</a>			affine	(4F - 2E)			
	Insegnamenti a scelta autonoma			9	1	a scelta	-	Sc e/o Or	V	Calasso Maria
<b>Totale</b>				<b>30</b>	<b>4</b>					
II - 2	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro			3		altre attività	<b>3A</b>		At	
	Tesi di laurea			27		altre attività		Sc e Or	V1	
<b>Totale</b>				<b>30</b>						
<b>totale II ANNO</b>				<b>60</b>	<b>4</b>					

**Legenda:**

m.e. = modalità di erogazione

F = lezioni frontali

E = esercitazioni di laboratorio o d'aula e in campo

Altre attività = attività di cui al D.M. 2.270/2004, art. 10, c. 5, lett. a), c), d), e)

1\* = per gli insegnamenti a scelta dello studente, il numero di esami è considerato 1 a prescindere da quanti se ne sostengano

Or = esame orale

Sc = esame scritto

At = attestato

V = voto espresso in trentesimi

V1 = voto espresso in centodecimi