

Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari – Classe LM-70
Manifesto degli Studi A.A. 2014/2015

Anno - Semestre	Settore	Insegnamenti	CFU / ECTS	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 / Microbial biotechnologies for food quality Microbiologia degli alimenti (6 CFU) / Foods Microbiology (6 ECTS) Selezione degli starter e microbiologia predittiva (6 CFU)/Starters selection and preparation, and predictive microbiology (6 ECTS)	12	1		10F - 2E	Or	V		
					caratterizzante	(5F - 1E)			Gobbetti Marco	
					caratterizzante	(5F - 1E)			Di Cagno Raffaella	
	AGR/01	C.I. Economia e politica nelle filiere alimentari / Economics and politics in the food chains Politiche per la qualità e l'innovazione nelle filiere alimentari (3 CFU) / Quality and innovation policies in the food chains (3 ECTS) Economia e gestione dell'impresa alimentare (6 CFU) / Economics and Management of Food Firms (6 ECTS)	9	1		6F - 3E	Or	V		
					affine	(2F - 1E)			Carlucci Domenico	
					caratterizzante	(4F - 2E)			Emilio De Meo	
	AGR/15	C.I. Tecnologie alimentari I / Food Technologies I Tecnologia delle conserve alimentari (5 CFU) / Preserved Foodstuffs Technologies (5 ECTS) Analisi sensoriale e strumentale degli alimenti (5 CFU)/ Instrumental and Sensory Analysis of Food (5 ECTS)	10	1		7F - 3E	Or	V		
					caratterizzante	(4F - 1E)			Summo Carmine	
					caratterizzante	(3F - 2E)			Gambacorta Giuseppe	
	Totale			31	3					
I - 2	AGR/13	Chimica ambientale / Environmental chemistry	6	1	affine	4F - 2E	Or	V	Miano Teodoro	
	AGR/15	C.I. Tecnologie alimentari II/ Food Technologies II Sviluppi tecnologici di filiera (6 CFU) / Knowledge deepening in food technologies (6 ECTS) Tecnologia dei cereali e marchi di qualità (5 CFU) / Cereal technology and quality marks (5 ECTS)	11	1		9F - 2E	Or	V		
					caratterizzante	(5F - 1E)			Caponio Francesco	
					caratterizzante	(4F - 1E)			Pasqualone Antonella	
	AGR/09	Fisica tecnica per i processi alimentari / Technical physics for food Industry	6	1	affine	5F - 1E	Or	V	Bianchi Biagio	
	CHIM/10-BIO/09	C.I. Chimica degli alimenti e nutrizione applicata / Food Chemistry and Applied Nutrition CHIM/10 - Chimica degli alimenti (3 CFU) / Food Chemistry (3 ECTS) BIO/09 - Nutrizione applicata (3 CFU) / Applied Nutrition (3 ECTS)	6	1		5F - 1E	Or	V		
					affine	(2,5F - 0,5E)			Paradiso Vito Michele	
affine					(2,5F - 0,5E)	Debellis Lucantonio				
Totale			29	4						
totale I ANNO			60	7						
II - 1	AGR/13	Metodologie biochimiche per la qualità degli alimenti / Biochemical methods for food quality control	6	1	caratterizzante	4F - 2E	Or	V	Crecchio Carmine	
	AGR/01	Marketing dei prodotti alimentari / Food Marketing	6	1	caratterizzante	4,5F - 1,5E	Or	V	de Gennaro Bernardo	
	AGR/07 AGR/16	C.I. Biotecnologie per la qualità degli alimenti / Quality Food Biotechnology AGR/07 - Metodologie genetico-molecolari (6 CFU) / Genetic and molecular methodologies (6 ECTS) AGR/16 - Metodologie microbiologiche avanzate (3 CFU) / Advanced Microbiological Methods (3 ECTS)	9	1		6F - 3E	Or	V		
					caratterizzante	(4F - 2E)			Gadaleta Agata	
					affine	(2F - 1E)			Calasso Maria	
	Insegnamenti a scelta autonoma / Courses chosen by student		9	1	altre attività	-	Sc e/o Or	V		
	Totale			30	4					
II - 2	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro / Further skills to facilitate the entrance into the labor market		3		altre attività	3A		At		
	Tesi di laurea / Thesis		27		altre attività		Sc e Or	V1		
Totale			30							
totale II ANNO			60	4						

Legenda:

m.e. = modalità di erogazione

F = lezioni frontali

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

L = attività di laboratorio

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

T = tirocinio formativo

di esami è considerato 1 a prescindere da quanti se ne sostengano

Or = esame orale

Sc = esame scritto

La = esame con prova di laboratorio

At = attestato

G = giudizio (idoneo/non idoneo)

V = voto espresso in trentesimi

V1 = voto espresso in centodecimi