

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

Manifesto degli Studi per gli immatricolati A.A. 2015/2016

| 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 | 12 | 1 | | 10F - 2E | Or | V | | |
| | | Microbiologia degli alimenti (6 CFU) | | | caratterizzante | (5F - 1E) | | | Gobbetti Marco | |
| | | Selezione degli starter e microbiologia predittiva (6 CFU) | | | caratterizzante | (5F - 1E) | | | Di Cagno Raffaella | |
| | AGR/01 | C.I. Economia e politica nelle filiere alimentari | 9 | 1 | | 6F - 3E | Or | V | | |
| | | Politiche per la qualità e l'innovazione nelle filiere alimentari (3 CFU) | | | affine | (2F - 1E) | | | Carlucci Domenico | |
| | | Economia e gestione dell'impresa alimentare (6 CFU) | | | caratterizzante | (4F - 2E) | | | Emilio De Meo | |
| | AGR/15 | C.I. Tecnologie alimentari I | Tecnologia delle conserve alimentari (6 CFU) | 11 | 1 | | 8F - 3E | Or | V | |
| | | | Tecnologia dei cereali e marchi di qualità (5 CFU) | | | caratterizzante | (5F - 1E) | | | Summo Carmine |
| | | | | | | caratterizzante | (4F - 1E) | | | Antonella Pasqualone |
| | Totale | | | 32 | 3 | | | | | |
| I - 2 | AGR/13 | Chimica ambientale | 6 | 1 | affine | 4F - 2E | Or | V | Miano Teodoro | |
| | AGR/15 | C.I. Tecnologie alimentari II | 10 | 1 | | 8F - 2E | Or | V | | |
| | | Sviluppi tecnologici di filiera (5 CFU) | | | caratterizzante | (4F - 1E) | | | Caponio Francesco | |
| | | Analisi sensoriale e strumentale degli alimenti (5 CFU) | | | caratterizzante | (3F - 2E) | | | Gambacorta Giuseppe | |
| | AGR/09 | Fisica tecnica per i processi alimentari | 6 | 1 | affine | 5F - 1E | Or | V | Bianchi Biagio | |
| | CHIM/10- BIO/09 | C.I. Chimica degli alimenti e nutrizione applicata | 6 | 1 | | 5F - 1E | Or | V | | |
| | | CHIM/10 - Chimica degli alimenti (3 CFU) | | | affine | (2,5F - 0,5E) | | | Paradiso Vito Michele | |
| | BIO/09 - Nutrizione applicata (3 CFU) | | | affine | (2,5F - 0,5E) | | | Debellis Lucantonio | | |
| Totale | | | 28 | 4 | | | | | | |
| totale I ANNO | | | 60 | 7 | | | | | | |
| II - 1 | AGR/13 | Metodologie biochimiche per la qualità degli alimenti | 6 | 1 | caratterizzante | 4F - 2E | Or | V | Crecchio Carmine | |
| | AGR/01 | Marketing dei prodotti alimentari | 6 | 1 | caratterizzante | 4,5F - 1,5E | Or | V | de Gennaro Bernardo | |
| | AGR/07 AGR/16 | C.I. Biotecnologie per la qualità degli alimenti | 9 | 1 | | 6F - 3E | Or | V | | |
| | | AGR/07 - Metodologie genetico-molecolari (6 CFU) | | | caratterizzante | (4F - 2E) | | | Gadaleta Agata | |
| | | AGR/16 - Metodologie microbiologiche avanzate (3 CFU) | | | affine | (2F - 1E) | | | Calasso Maria | |
| Insegnamenti a scelta autonoma | | | 9 | 1 | altre attività | - | Sc e/o Or | V | | |
| Totale | | | 30 | 4 | | | | | | |
| II - 2 | Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro | | 3 | | altre attività | 3A | | At | | |
| | Tesi di laurea | | 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