

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

Manifesto degli Studi a.a. 2020/2021

Master programme in Food Science and Technologies

Syllabus Academic Year 2020/2021

Please note that for the academic year 2020/2021 only the first year will be active

First Semester: Classes start: September 28th, 2020 - Classes end: January 22th, 2021

Second Semester: Classes start: March 1st, 2021 - Classes end: June 11th, 2021

Anno - Sem. Year - Period	Settore Scientifico Scientific Sector	Disciplinare Disciplinary Sector	Insegnamenti Disciplines	CFU/ ECTS	Esame/ Exam	Tipologia attività/ Type of activity	CFU per m.e./ ECTS per Lecture/ Practice	Modalità verifica/ Type of examination (Written/Oral)	Modalità di Valutazione/ Evaluation (Mark/ Judgement)	Docente/ Teacher
I - 1	AGR/16		C.I. Metodologie per la qualità degli alimenti I.C. Methodologies for food quality	9	1		6F - 3E	Or	V/M	Rosanna SIMEONE
			AGR/07 - Metodologie genetico-molecolari (6 CFU) Genetic and molecular methodologies (6 CFU)			CARATT	(4F - 2E)			Maria CALASSO
	AGR/01		AGR/16 - Metodologie microbiologiche avanzate (3 CFU) Advanced microbiological methods (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)			
			C.I. Economia dei sistemi produttivi alimentari I.C. Economics of food production systems	6	1		4F - 2E	Or	V/M	Domenico CARLUCCI
			Economia della qualità e dell'innovazione nei sistemi produttivi alimentari (3 CFU) Economics of quality and innovation in food production systems (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)			Arturo CASIERI
AGR/09		Applicazioni di macchine e impianti nei processi alimentari Machines and plants for food processing	6	1	AFFINE	5F - 1E	Or	V/M	Biagio BIANCHI	
AGR/15		C.I. Tecnologia dei cereali e delle conserve alimentari I.C. Cereal and food preserves technologies	Tecnologia delle conserve alimentari (5 CFU) Food preserves technology (5 CFU)	9	1		7F - 2E	Or	V/M	Carmine SUMMO
			Tecnologia dei cereali (4 CFU) Technology of cereal-based foods (4 CFU)			CARATT	(4F - 1E)			Antonella PASQUALONE
				Totale/Total	30	4				
I - 2	AGR/13		Chimica ambientale Environmental chemistry	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V/M	Ignazio ALLEGRETTA
	AGR/15		C.I. Tecnologie alimentari, analisi sensoriale e packaging I.C. Food technologies, sensory analysis and packaging	9	1		6F - 3E	Or	V/M	Francesco CAPONIO
			Sviluppi tecnologici di filiera (3 CFU) Advanced food technologies (3 ECTS)			CARATT	(2F - 1E)			Carmine SUMMO
			Tecnologie di packaging e shelf-life (3CFU) Packaging technologies and shelf-life (3 ECTS)			CARATT	(2F - 1E)			Giuseppe GAMBACORTA
AGR/16		Analisi sensoriale e consumer science (3 CFU) Sensory analysis and consumer science (3 ECTS)			CARATT	(2F - 1E)			Maria DE ANGELIS	
AGR/16		Microbiologia degli alimenti (6 CFU) Food microbiology (6 ECTS)	6	1	CARATT	5F - 1E			Pasquale FILANNINO	
AGR/16		Selezione degli starter e microbiologia predittiva (6 CFU) Starters selection and predictive microbiology (6 ECTS)	6	1	CARATT	5F - 1E	Or	V/M		

	Lingua inglese English		3		ALTRE	2F - 1E	Sc e/o Or	G	Sara LAVIOSA
		Totale/Total	30	4					
		Totale I anno/Total I years	60	8					
II	AGR/13	Metodologie biochimiche per la qualità degli alimenti Biochemical methods for food quality control	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V/M	
	AGR/01	Marketing dei prodotti alimentari Food marketing	6	1	CARATT	4F - 2E			
		Attività a scelta autonoma Free choice courses	9	1	altre attività		Sc e/o Or Wr and/or Or		
		Esami opzionali Optional exams							
	AGR/15 BIO/09	C.I. Alimenti e nutrizione applicata I.C. Foods and applied nutrition AGR/15 - Alimenti multifasici e chimica degli alimenti (3 CFU) Multiphasic foods and food chemistry (3 CFU) AGR/15 - Analisi strumentali per la qualità degli alimenti (3 CFU) Instrumental analyses for food quality (3 CFU) BIO/09 - Nutrizione umana (3 CFU) Human nutrition (3 CFU)	9	1		6F - 3E	Or	V/M	
	AGR/01 AGR/15 AGR/16	C.I. Sostenibilità delle filiere agro-alimentari I.C. Sustainability of agri-food chains AGR/01 - Economia circolare nelle filiere alimentari (3 CFU) Circular economy in food chains (3 CFU) AGR/15 - Tecnologie di valorizzazione di scarti e sottoprodotti per impiego alimentare (3 CFU) Technologies for re-using waste and by-products for food purposes (3 CFU) AGR/16 - Biotecnologie di valorizzazione di scarti e sottoprodotti per impiego alimentare (3 CFU) Biotechnologies for re-using waste and by-products for food purposes (3 CFU)	9	1		6F - 3E	Or	V/M	
	AGR/11 AGR/12	C.I. Entomologia alimentare e patologia del post-raccolta I.C. Food entomology and post-harvest pathology AGR/11 - Prodotti dell'alveare (3 CFU) Beehive products (3 CFU) AGR/11 - Insetti ad uso alimentare (3 CFU) Insects for food use (3 CFU) AGR/12 - Patologia del post-raccolta (3 CFU) Post-harvest pathology (3 CFU)	9	1		6F - 3E	Or	V/M	
			Totale/Total	30	4				
		Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro Additional skills to facilitate entry into the job market	3		altre attività	3A		At	
		Tesi di laurea Thesis	27		altre attività			V1	
			Totale II anno/Total II year	60	4				
Legenda:									
m.e. = modalità di erogazione					Or = esame orale - Oral exam				
F = lezioni frontali - Lectures					Sc = esame scritto - Wr = Written exam				
E = esercitazioni di laboratorio o d'aula e in campo - Practice					La = esame con prova di laboratorio - Exam with practical trial				
L = attività di laboratorio - Laboratory					At = attestato				
Altre attività = attività di cui al D.M. 2.270/2004, art. 10, c. 5, lett. a), c), d), e)					G = giudizio (idoneo/non idoneo) - Positive/negative judgment				
T = tirocinio formativo - Traineeship					V = voto espresso in trentesimi - Mark				
1* = 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 centodesimi - Mark				