

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

Manifesto degli Studi a tempo parziale per gli immatricolati a.a. 2022/2023

Anno - Sem.	Settore Scientifico Disciplinare	Insegnamenti	CFU	Esame	Tipologia Attività	CFU per m.e.	Modalità Verifica	Modalità Valutazione	
I - 1	AGR/15	C.I. Tecnologia dei cereali e delle conserve alimentari	9	1		7F - 2E			
		Tecnologia delle conserve alimentari (5 CFU)			CARATT	(4F - 1E)	Or	V	
		Tecnologia dei cereali (4 CFU)			CARATT	(3F - 1E)			
	AGR/09	Applicazioni di macchine e impianti per le industrie alimentari	6	1	AFFINE	4F - 2E	Or	V	
Totale			15	2					
I - 2	AGR/15	C.I. Tecnologie alimentari, analisi sensoriale e packaging	9	1		6F - 3E	Or	V	
		Sviluppi tecnologici di filiera (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)			
		Tecnologie di packaging e shelf-life (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)			
		Analisi sensoriale e consumer science (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)			
	AGR/16	Selezione degli starter e microbiologia predittiva	6	1	CARATT	5F - 1E	Or	V	
Totale			15	2					
Totale I anno			30	4					
II	AGR/13	Chimica ambientale	6	1	AFFINE	4F - 2E			
	AGR/07	C.I. Metodologie per la qualità degli alimenti	9	1		6F - 3E			
	AGR/16	AGR/07 – Metodologie genetico-molecolari (6 CFU)			CARATT	(4F - 2E)	Or	V	
		AGR/16 – Metodologie microbiologiche avanzate (3 CFU)			CARATT	(2F - 1E)			
	AGR/01	C.I. Economia dei sistemi produttivi alimentari	6	1		4F - 2E			
		Economia e gestione dell'impresa alimentare (3 CFU) Economia della qualità e dell'innovazione nei sistemi produttivi alimentari (3 CFU)			CARATT CARATT	(2F - 1E) (2F - 1E)	Or	V	
	AGR/16	Microbiologia degli alimenti	6	1	CARATT	5F - 1E	Or	V	
Lingua inglese		3		ALTRE	2F - 1E	Sc e/o Or	G		
Totale II anno			30	4					
III	AGR/13	Metodologie biochimiche per la qualità degli alimenti	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V	
	AGR/01	Marketing dei prodotti alimentari	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V	
	Un esame da scegliere tra:								
	AGR/15	C.I. Alimenti e nutrizione applicata	9	1		6F - 3E			
		AGR/15 – Alimenti multifasici e chimica degli alimenti (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)	Or	V	
	BIO/09	AGR/15 – Analisi strumentali per la qualità degli alimenti (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)			
		BIO/09 – Nutrizione umana (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)			
	AGR/01	C.I. Sostenibilità delle filiere agro-alimentari	9	1		6F - 3E			
		AGR/01 – Economia circolare nelle filiere alimentari (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)			
		AGR/15 – Tecnologie di valorizzazione di scarti e sottoprodotti per impiego alimentare (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)	Or	V	
AGR/16	AGR/16 – Biotecnologie di valorizzazione di scarti e sottoprodotti per impiego alimentare (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)				
AGR/11	C.I. Entomologia alimentare e patologia del post-raccolta	9	1		6F - 3E				
	AGR/11 – Prodotti dell'alveare (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)	Or	V		
	AGR/12 – Insetti ad uso alimentare (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)				
AGR/12	AGR/12 – Patologia del post-raccolta (3 CFU)			AFFINE	(3F - 1E)				
	Insegnamenti a scelta autonoma	9	1	A SCELTA		Sc e/o Or	V		
Totale III anno			30	4					
IV	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		3		altre attività	3A		Id	
	Tesi di laurea		27		altre attività			V1	
	Totale IV anno			30	-				

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)

* = per le attività a scelta dello studente, il numero di valutazione è

considerato 1 a prescindere da quante se ne sostengano

Or = esame orale

Sc = esame scritto

Id = idoneità

V = voto espresso in trentesimi

V1 = voto espresso in centodecimi