

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE LM 70)

Offerta didattica A.A. 2010/11

Primo anno (imm. 2010/11)

denominazione esami	Unità didattiche	docenti	cfu	ore	1° sem	2° sem
Chimica analitica applicata	Chimica analitica applicata	Russo Mario	6	56		6
Chimica fisica applicata	Chimica fisica applicata	Ceglie Andrea	6	56	6	
Scienza del latte e dei derivati	Tecnologia del latte e derivati	Panfilì Gianfranco	6	48	6	
	Microbiologia lattiero casearia	Sorrentino Elena	4	32	4	
Scienza dei cereali e dei prodotti dolciari	Tecnologia dei cereali e dei prodotti dolciari	Marconi Emanuele	6	48		6
	Microbiologia dei prodotti cerealicoli e dolciari	Reale Anna	4	32		4
Economia del mercato dei prodotti alimentari	Economia del mercato dei prodotti alimentari	Belliggiano Angelo	6	48	6	
Produzioni animali	Produzioni animali	Casamassima Donato	8	64		8
Coltivazioni erbacee agroindustriali	Coltivazioni erbacee agroindustriali	Delfine Sebastiano	6	48	6	
A scelta dello studente	A scelta dello studente		5			
Tirocinio	Tirocinio		3			

Secondo anno curriculum: Tecnologico analitico (imm. 2009/10)

Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari	Additivi e contaminanti	Panfilì Gianfranco	6	48	6	
	Analisi chimiche fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari	Messia Cristina	4	32	4	
Tecniche mangimistiche	Tecniche mangimistiche	Salimei Elisabetta	4	32	4	
Tecniche microbiologiche	Tecniche microbiologiche	Maiuro Lucia	6	48		6
Gestione delle avversità biotiche	Micotossine nelle produzioni agroalimentari	Castoria Raffaello	4	32		4
	Difesa degli alimenti dagli animali infestanti	Trematerra Pasquale	4	32		4
A scelta dello studente	A scelta dello studente		5			
Tirocinio	Tirocinio		3			
Prova finale	Prova finale		24			

Secondo anno curriculum: Gestionale impiantistico (imm. 2009/10)

Impianti per l' industria alimentare	Scambio termico nell'industria alimentare	La Fianza Giovanna	6	48	6	
	Macchine e impianti per l'industria alimentare e per la logistica	Catalano Pasquale	6	48	6	
Qualità e certificazione nell'industria alimentare	Tecnologia alimentare applicata alla qualità e certificazione	Fратиanni Alessandra	4	32	4	
	Microbiologia applicata alla qualità e certificazione nell' industria alimentare	Capilongo Valeria	4	32	4	
Diritto ambientale e sicurezza	Diritto ambientale e sicurezza	Bruno Francesco	4	32		4
Sicurezza e gestione degli impianti	Sicurezza e gestione degli impianti	Bufalo Gennaro	4	32	4	
Tirocinio	Tirocinio		3			
A scelta dello studente	A scelta dello studente		5			
Prova finale	Prova finale		24			

A. Difesa e sicurezza (a scelta dello studente riservato agli studenti immatricolati A.A. 2010/11)

Micotossine nelle produzioni agroalimentari	Micotossine nelle produzioni agroalimentari	Castoria Raffaello	4	32	4	
Difesa degli alimenti dagli animali infestanti	Difesa degli alimenti dagli animali infestanti	Trematerra Pasquale	4	32	4	
Diritto ambientale e sicurezza	Diritto ambientale e sicurezza	Bruno Francesco	4	32		4

B. Qualità e gestione (a scelta dello studente riservato agli studenti immatricolati A.A. 2010/11)

Tecnologia alimentare applicata alla qualità e certificazione	Tecnologia alimentare applicata alla qualità e certificazione	Fратиanni Alessandra	4	32	4	
Microbiologia applicata alla qualità e certificazione nell' industria alimentare	Microbiologia applicata alla qualità e certificazione nell' industria alimentare	Capilongo Valeria	4	32	4	
Sicurezza e gestione degli impianti	Sicurezza e gestione degli impianti	Bufalo Gennaro	4	32	4	