

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE LM 70) PIANO DI STUDIO A.A. 2008/09

Primo anno comune ai tre curricula

denominazione esami	moduli didattici	ssd	ambiti	cfu
Chimica analitica applicata	Chimica analitica applicata	CHIM/01	car. DTA	6
Chimica fisica applicata	Chimica fisica applicata	CHIM/02	car. DTA	6
Scienza del latte e dei derivati	Tecnologia del latte e derivati	AGR/15	car. DTA	6
	Microbiologia lattiero casearia	AGR/16	car. DTA	4
Scienza dei cereali e dei prodotti dolciari	Tecnologia dei cereali e dei prodotti dolciari	AGR/15	car. DTA	8
	Microbiologia dei prodotti cerealicoli e dolciari	AGR/16	car. DTA	6
Economia del mercato dei prodotti alimentari	Economia del mercato dei prodotti alimentari	AGR/01	car. DPG	6
Produzioni animali	Produzioni animali	AGR/19	car. DPG	8
Coltivazioni erbacee agroindustriali	Coltivazioni erbacee agroindustriali	AGR/02	car. DPG	6
A scelta dello studente	A scelta dello studente			4

60

Secondo anno curriculum: Tecnologico analitico 1

Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari	Additivi e contaminanti	AGR/15	car. DTA	6
	Analisi chimiche fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari	AGR/15	car. DTA	4
Dietetica animale	Dietetica animale	AGR/18	Aff.	4
Tecniche microbiologiche	Tecniche microbiologiche	AGR/16	car. DTA	6
Gestione delle avversità biotiche	Micotossine nelle produzioni agroalimentari	AGR/12	Aff.	4
	Difesa degli alimenti dagli animali infestanti	AGR/11	Aff.	4
A scelta dello studente	A scelta dello studente			4
Tirocinio o stage	Tirocinio o stage			3
Prova finale	Prova finale			25

60

Secondo anno curriculum: Gestionale impiantistico 2

Impianti per l'industria alimentare	Scambio termico nell'industria alimentare	ING-IND/11	aff.	6
	Macchine e impianti per l'industria alimentare e per la logistica	AGR/09	aff.	6
Qualità e certificazione nell'industria alimentare	Tecnologia alimentare applicata alla qualità e certificazione	AGR/15	car. DTA	4
	Microbiologia applicata alla qualità e certificazione nell' ind. alimen.	AGR/16	car. DTA	4
Diritto ambientale	Diritto ambientale	IUS/03	car. DPG	4
Sicurezza e gestione degli impianti	Sicurezza e gestione degli impianti	ING-IND/10	car. DTA	4
A scelta dello studente	A scelta dello studente			4
Tirocinio o stage	Tirocinio o stage			3
Prova finale	Prova finale			25

60

Secondo anno curriculum: Innovazione di prodotto e di processo 3

Biochimica e nutrizione applicata	Biochimica applicata	BIO/10	car. DTA	4
	Nutrizione applicata	MED/49	Aff.	4
Valutazione della qualità e accettabilità di prodotti carnei	Valutazione della qualità e accettabilità di prodotti carnei	AGR/19	car. DPG	4
Biotecnologie microbiche per l'innovazione di prodotto e di pr	Biotecnologie microbiche per l'innovazione di prodotto e di processo	AGR/16	car. DTA	8
Tecnologie alimentari innovative	Tecnologie per l'innovazione di prodotto	AGR/15	Aff.	4
	Tecnologie per l'innovazione di processo	AGR/15	Aff.	4
A scelta dello studente	A scelta dello studente			4
Tirocinio o stage	Tirocinio o stage			3
Prova finale	Prova finale			25

60