

**A.A. 2016/17**

**CORSO DI LAUREA MAGISTRALE (LM-70)  
SCIENZE E TECNOLOGIE  
ALIMENTARI**

***Curriculum Tecnologie Alimentari***  
*Sede Viterbo*



## ORDINAMENTO DIDATTICO: *curriculum TECNOLOGIE ALIMENTARI*

ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	Sem.	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
<b>PRIMO ANNO</b>						
Valutazione dell'impatto ambientale dell'industria alimentare	AGR/15	I	40	12	S	6
Ispezione degli alimenti di origine vegetale	AGR/12	I	40	12	S	6
Primo esame a scelta del Gruppo A14 <sup>(a)</sup>		I	40	12	S	6
<b>Economia e Marketing dei prodotti agroalimentari</b>					A	12
- Economia del settore alimentare	AGR/01	I	40	12		6
- Marketing dei prodotti agroalimentari	AGR/01	I	40	12		6
Esame del gruppo AGR/15 <sup>(c)</sup>	AGR/15	II	80	24	A	12
<b>Bioprocessi alimentari e metodologie microbiologiche avanzate</b>	CHIM/11	II	40	12	S	6
Secondo esame a scelta del Gruppo A14 <sup>(b)</sup>	-	II	40	12	S	6
<b>A scelta libera dello studente</b>	-	II	40	12	A	6
<b>SECONDO ANNO</b>						
<b>Metodologie spettroscopiche per il controllo della qualità degli alimenti</b>	CHIM/02	I	40	12	S	6
Esame del gruppo AGR/16 <sup>(d)</sup>	AGR/16	I	80	24	A	12
Esame a scelta del Gruppo A15 <sup>(e)</sup>		I	40	12	S	6
A scelta libera dello studente	-	I	40	12	A	6
Esame del gruppo IUS/03 <sup>(f)</sup>	IUS/03	II	48	-	S	6
<b>Tirocinio</b>		II				6
<b>Inglese tecnico</b>		II				2
<b>Prova finale</b>		II				16

### Elenco degli insegnamenti delle Attività Affini e Integrative (opzionali)

AMBITO	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	Sem.	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
<b>PRIMO ANNO</b>							
Gruppo A14 (I sem) <sup>(a)</sup>	Qualità nell'industria alimentare	AGR/15	I	40	12	S	6
	Industrie alimentari*	AGR/15	I	40	12	S	6
	Innovazione nel condizionamento, conservazione e trasporto dei prodotti ortofrutticoli	AGR/15	I	40	12	S	6

AMBITO	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	Sem.	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
Gruppo A14 (II sem) <sup>(b)</sup>	Prodotti della IV gamma	AGR/15	II	40	12	S	6
	Analitica tradizionale e innovativa per il settore agroalimentare	AGR/15	II	40	12	S	6
	Analisi chimica di matrici agro-alimentari	AGR/13	II	40	12	S	6
Gruppo A15 (I sem) <sup>(c)</sup>	Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità delle produzioni animali	AGR/17	I	40	12	S	6
	Innovazione e imprenditorialità nelle biotecnologie agroalimentari	AGR/05	I	40	12	S	6
	Dietetica ed alimenti funzionali	MED/49	I	40	12	S	6
Gruppo AGR/15 <sup>(d)</sup>	Innovazione nell'industria alimentare, Analisi sensoriale e Consumer Science						12
	Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare	AGR/15	II	40	12	A	6
	Analisi sensoriale e Consumer Science	AGR/15		40	12		6
	Operazioni unitarie, Analisi sensoriale e Consumer Science*						12
	Operazioni Unitarie per l'industria alimentare*	AGR/15	II	40	12	A	6
	Analisi sensoriale e Consumer Science	AGR/15		40	12		6
Gruppo AGR/16 <sup>(e)</sup>	Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti						12
	Selezione degli starter e microbiologia predittiva	AGR/16	I	40	12	A	6
	Controllo microbiologico per la sicurezza alimentare	AGR/16		40	12		6
	Microbiologia degli alimenti e controllo microbiologico*						12
	Microbiologia degli alimenti*	AGR/16	I	40	12	A	6
	Controllo microbiologico per la sicurezza alimentare	AGR/16		40	12		6
Gruppo IUS/03 <sup>(f)</sup>	Diritto del sistema agroalimentare	IUS/03	II	48	-	S	6
	Diritto alimentare europeo*	IUS/03	II	48	.	S	6

\*obbligatorio per chi non ha sostenuto l'insegnamento nella laurea triennale

ATTIVITÀ DIDATTICA	ore di attività didattica assistita per credito	ore di studio individuali corrispondenti per credito	ore complessive di lavoro e apprendimento per credito
Lezione teorica	8	17	25
Attività pratica	12	13	25
Stage, Tirocinio			25
Prova finale			25

A.T. = Attività teorica A.P. = Attività pratica S/A = Esame singolo/accompato