



LM Scienze e Tecnologie Alimentari 2020/2021

CURRICULUM TECNOLOGIE ALIMENTARI (Sede Viterbo)

Denominazione Insegnamento	SSD	Anno / Semestre
Insegnamenti obbligatori		
ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE	AGR/12	I a / I sem
ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI (Mod.1, Mod. 2)	AGR/01	I a / I sem
BIOPROCESSI ALIMENTARI E METODOLOGIE MICROBICHE AVANZATE	CHIM/11	I a / II sem
ANALITICA TRADIZIONALE E INNOVATIVA PER IL SETTORE AGROALIMENTARE	AGR/15	I a / II sem
TECNOLOGIE ENZIMATICHE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE	AGR/15	I a / II sem
TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI (Mod.1, Mod. 2)	AGR/16	II a / I sem
DIRITTO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE	IUS/03	II a / II sem
LINGUA INGLESE	2 CFU	II a / II sem
Gruppo opzionale A13 - un insegnamento (6 CFU) a scelta tra:		
TECNICHE GENETICHE E MOLECOLARI PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' DELLE PRODUZIONI ANIMALI	AGR/17	I a / I sem
INNOVAZIONE E IMPRENDITORIALITA' NELLE BIOTECNOLOGIE AGROALIMENTARI	AGR/05	I a / I sem
BIOTECNOLOGIE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	CHIM/11	I a / I sem
Gruppo opzionale A14 - due insegnamenti (18 CFU):		
ANALISI CHIMICA DI MATRICI AGRO-ALIMENTARI	AGR/13	I a / II sem
TECNOLOGIE ALIMENTARI ED IMPATTO AMBIENTALE (Mod.1, Mod.2)	AGR/15	Mod.1 I a / II sem Mod. 2 I a / I sem
Gruppo opzionale AGR/15 - un insegnamento (6 CFU) a scelta tra:		
PRODOTTI DELLA IV GAMMA	AGR/15	II a / II sem
ANALISI SENSORIALE E CONSUMER SCIENCE	AGR/15	II a / II sem
Due insegnamenti a scelta 6+6 CFU		
Tirocinio 6 CFU		
Prova finale 16 CFU		
<p>Nota: tutti gli insegnamenti sono da 6 CFU tranne quelli comprensivi di due moduli da 6 CFU ciascuno (per un totale di 12 CFU).</p>		



LM Scienze e Tecnologie Alimentari 2020/2021		
CURRICULUM QUALITA' E VALORIZZAZIONE (Sede Roma)		
Denominazione Insegnamento	SSD	Anno / Semestre
Insegnamenti obbligatori		
BIOTECNOLOGIE MICROBICHE ALIMENTARI	CHIM/11	I a / I sem
ECONOMIA AGROALIMENTARE	AGR/01	I a / I sem
CARATTERIZZAZIONE CHIMICA E SENSORIALE DEGLI ALIMENTI (Mod.1, Mod. 2)	AGR/15 + CHIM/02	I a / I sem
MIGLIORAMENTO E CONTROLLO DELLA PRODUZIONE (Mod.1, Mod. 2)	BIO/11 + BIO/04	I a / II sem
PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI	AGR/15	I a / II sem
TECNOLOGIE ENZIMATICHE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE	AGR/15	I a / II sem
LABORATORIO DI MERCEOLOGIA ALIMENTARE	SECS-P/13	I a / II sem
TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI (Mod.1, Mod. 2)	AGR/16	II a / I sem
DIRITTO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE	IUS/03	II a / II sem
LINGUA INGLESE	2 CFU	II a / II sem
Gruppo opzionale Sicurezza / Caratterizzazione - un insegnamento (6 CFU) a scelta tra:		
ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA	BIO/10	I a / I sem
PROTEZIONE INTEGRATA DELLE PIANTE DI INTERESSE ALIMENTARE	AGR/12	I a / I sem
Gruppo opzionale Valorizzazione + Qualità 2016 - un insegnamento (6 CFU) a scelta tra:		
ALIMENTAZIONE E PROCESSI CULTURALI	M-FIL/02	II a / I sem
STORIA E GEOGRAFIA DELL'ALIMENTAZIONE UMANA	BIO/08	II a / I sem
ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE	SECS-P/08	II a / I sem
CAUSE AMBIENTALI DELLE CONTAMINAZIONI ALIMENTARI	BIO/06	II a / I sem
PROCESSI E IMPIANTI	ING-IND/25	II a / I sem
BIODIVERSITA' E VALORIZZAZIONE DELLE PIANTE	BIO/01	II a / I sem
PARASSITI DA ALIMENTI	VET/06	II a / I sem
BOTANICA AMBIENTALE E SOSTENIBILITA' DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI	BIO/03	II a / I sem
Due insegnamenti a scelta 6+6 CFU		
Tirocinio 12 CFU		
Prova finale 10 CFU		
<p>Nota: tutti gli insegnamenti sono da 6 CFU tranne quelli comprensivi di due moduli da 6 CFU ciascuno (per un totale di 12 CFU).</p>		