

Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70)

CURRICULUM QUALITÀ E VALORIZZAZIONE (ROMA)

Offerta formativa 2019

PRIMO ANNO (2019/20)

Insegnamento	Caratteristiche	Attestato
BIOTECNOLOGIE MICROBICHE ALIMENTARI	6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A14 CHIM/11	AP
CARATTERIZZAZIONE CHIMICA E SENSORIALE DEGLI ALIMENTI		AP
<i>METODI SPETTROSCOPICI</i>	6 cfu in B - Discipline delle tecnologie alimentari CHIM/02	
<i>TECNICHE ANALITICHE ACCOPPIATE E ANALISI SENSORIALE</i>	6 cfu in B - Discipline delle tecnologie alimentari AGR/15	
ECONOMIA AGROALIMENTARE	6 cfu in B - Discipline della produzione e gestione. AGR/01	AP
LABORATORIO DI MERCEOLOGIA ALIMENTARE	6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A12 SECS-P/13	AP
MIGLIORAMENTO E CONTROLLO DELLA PRODUZIONE		AP
<i>TECNICHE MOLECOLARI NELLA PRODUZIONE E CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI</i>	6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A12 BIO/11	
<i>BIOTECNOLOGIE METABOLICHE E MIGLIORAMENTO VEGETALE</i>	6 cfu in B - Discipline della produzione e gestione. BIO/04	
PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI	6 cfu in B - Discipline delle tecnologie alimentari AGR/15	AP
TECNOLOGIE ENZIMATICHE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE	6 cfu in B - Discipline delle tecnologie alimentari AGR/15	AP
<i>ESAME OPZIONALE DELLE DISCIPLINE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI</i>	6 cfu in B - Discipline delle tecnologie alimentari	AP

SECONDO ANNO (2020/21)

Insegnamento	Caratteristiche	Attestato
TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI		AP
<i>SELEZIONE DEGLI STARTER E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA</i>	6 cfu in B - Discipline delle tecnologie alimentari AGR/16	
<i>CONTROLLO MICROBIOLOGICO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE</i>	6 cfu in B - Discipline delle tecnologie alimentari AGR/16	
<i>ESAME DEL GRUPPO OPZIONALE "ATTIVITÀ AFFINI"</i>	6 cfu in C - Attività formative affini o integrative (A11-A12)	AP
DIRITTO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE	6 cfu in C - Discipline della produzione e gestione. IUS/03	AP
A SCELTA DELLO STUDENTE	12 cfu in D - A scelta dello studente	AP
TIROCINIO	12 cfu in F - Tirocini formativi e di orientamento	I
LINGUA INGLESE	2 cfu in F - Ulteriori conoscenze linguistiche	I
PROVA FINALE	10 cfu in E - Per la prova finale	I

ESAMI OPZIONALI DELL'AMBITO "DISCIPLINE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI"

Insegnamento	Caratteristiche	Attestato
ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA	6 cfu in B - Discipline delle tecnologie alimentari BIO/10	AP
PROTEZIONE INTEGRATA DELLE PIANTE DI INTERESSE ALIMENTARE	6 cfu in B - Discipline delle tecnologie alimentari AGR/12	AP

ESAMI DEL GRUPPO OPZIONALE "ATTIVITA' AFFINI"

Insegnamento	Caratteristiche	Attestato
ALIMENTAZIONE E PROCESSI CULTURALI ANTROPOZOONOSI ALIMENTARI	6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A11 M- FIL/02	AP
BIODIVERSITA' E VALORIZZAZIONE DELLE PIANTE	6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A12 VET/06	AP
BOTANICA AMBIENTALE E SOSTENIBILITA' DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI	6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A11 BIO/01	AP
ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE	6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A11 BIO/03	AP
CAUSE AMBIENTALI DELLE CONTAMINAZIONI ALIMENTARI	6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A11 SECS-P/08	AP
PROCESSI E IMPIANTI	6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A12 BIO/06	AP
STORIA E GEOGRAFIA DELL'ALIMENTAZIONE UMANA	6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A12 ING- IND/25	AP
	6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A11 BIO/08	AP
