

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

CURRICULUM TECNOLOGIE ALIMENTARI (VITERBO)

Offerta formativa 2019

PRIMO ANNO (2019/20)

| Insegnamento | Caratteristiche | Attestato |
|---|--|-----------|
| ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE | 6 cfu in B - Discipline delle tecnologie alimentari AGR/12 | AP |
| ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI | | AP |
| <i>MARKETING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI</i> | 6 cfu in B - Discipline della produzione e gestione. AGR/01 | |
| <i>ECONOMIA DEL SETTORE ALIMENTARE</i> | 6 cfu in B - Discipline della produzione e gestione. AGR/01 | |
| BIOPROCESSI ALIMENTARI E METODOLOGIE MICROBICHE AVANZATE | 6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A14 CHIM/11 | AP |
| VALUTAZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE | 6 cfu in B - Discipline delle tecnologie alimentari AGR/15 | AP |
| <i>ESAME OPZIONALE GRUPPO 1</i> | 6 cfu in B - Discipline delle tecnologie alimentari AGR/15 | AP |
| <i>ESAME OPZIONALE GRUPPO 2</i> | 6 cfu in B - Discipline delle tecnologie alimentari AGR/15 6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A13 | AP |
| <i>2 ESAMI OPZIONALI GRUPPO 3</i> | 6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A13 | AP |
| <i>ESAME OPZIONALE GRUPPO 4</i> | 6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A14 | AP |

SECONDO ANNO (2020/21)

| Insegnamento | Caratteristiche | Attestato |
|--|---|-----------|
| TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITA' 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 | |
| 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 | 6 cfu in F - Tirocini formativi e di orientamento | I |
| LINGUA INGLESE | 2 cfu in F - Ulteriori conoscenze linguistiche | I |
| PROVA FINALE | 16 cfu in E - Per la prova finale | I |

ESAMI OPZIONALI GRUPPO 1
(AMBITO “DISCIPLINE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI” – GRUPPO AGR/15)

| Insegnamento | Caratteristiche | Attestato |
|---|--|------------------|
| TECNOLOGIE ENZIMATICHE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE | 6 cfu in B - Discipline delle tecnologie alimentari AGR/15 | AP |
| OPERAZIONI UNITARIE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE* | 6 cfu in B - Discipline delle tecnologie alimentari AGR/15 | AP |

ESAMI OPZIONALI GRUPPO 2
(GRUPPO INSEGNAMENTI AGR/15-A13)

| Insegnamento | Caratteristiche | Attestato |
|--|---|------------------|
| ANALISI CHIMICA E SENSORIALE DEGLI ALIMENTI | | AP |
| <i>ANALISI CHIMICA DI MATRICI AGRO-ALIMENTARI</i> | 6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A13 AGR/13 | |
| <i>ANALISI SENSORIALE E CONSUMER SCIENCE</i> | 6 cfu in B - Discipline delle tecnologie alimentari AGR/15 | |
| ANALISI SENSORIALE E ANALITICA TRADIZIONALE E INNOVATIVA NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE | | AP |
| <i>ANALITICA TRADIZIONALE E INNOVATIVA PER IL SETTORE AGROALIMENTARE</i> | 6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A13 AGR/15 | |
| <i>ANALISI SENSORIALE E CONSUMER SCIENCE</i> | 6 cfu in B - Discipline delle tecnologie alimentari AGR/15 | |

ESAMI OPZIONALI GRUPPO 3
(“ATTIVITA’ AFFINI” - GRUPPO OPZIONALE A13)

| Insegnamento | Caratteristiche | Attestato |
|---|---|------------------|
| INNOVAZIONE NEL CONDIZIONAMENTO CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI | 6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A13 AGR/15 | AP |
| PRODOTTI DELLA IV GAMMA | 6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A13 AGR/15 | AP |
| PROCESSI DELLA TECNOLOGIA DEI CEREALI E DELLA BIRRA | 6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A13 AGR/15 | AP |
| ANALISI CHIMICA DI MATRICI AGRO-ALIMENTARI | 6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A13 AGR/13 | AP |
| ANALITICA TRADIZIONALE E INNOVATIVA PER IL SETTORE AGROALIMENTARE | 6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A13 AGR/15 | AP |

ESAMI OPZIONALI GRUPPO 4
(“ATTIVITA’ AFFINI” - GRUPPO OPZIONALE A14)

| Insegnamento | Caratteristiche | Attestato |
|--|--|------------------|
| TECNICHE GENETICHE E MOLECOLARI PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' DELLE PRODUZIONI ANIMALI | 6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A14 AGR/17 | AP |
| INNOVAZIONE E IMPRENDITORIALITA' NELLE BIOTECNOLOGIE AGROALIMENTARI | 6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A14 AGR/05 | AP |
| BIOTECNOLOGIE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI | 6 cfu in C - Attività formative affini o integrative A14 CHIM/11 | AP |