

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