

ORDINAMENTO DIDATTICO

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	Sem.	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
PRIMO ANNO							
15646	Innovazione sostenibile e impatto ambientale dell'industria alimentare		I			A	12
	- Valutazione dell'impatto ambientale dell'industria alimentare	AGR/15		40	8		6
	- Innovazione sostenibile nel condizionamento e nella distribuzione degli alimenti	AGR/15		40	8		6
15647	Economia e Marketing dei prodotti agroalimentari		I			A	12
	- Economia del settore agroalimentare	AGR/01		40	8		6
	- Marketing dei prodotti agroalimentari	SECS-P/08		40	8		6
	Materia a scelta tra gli insegnamenti affini o integrativi del Gruppo A12		I	40	8	S	6
14862	Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare	AGR/15	II	40	8	S	6
16235	Controllo microbiologico e ispezioni degli alimenti		II			A	12
	- Controllo microbiologico per la sicurezza alimentare	AGR/16		40	8		6
	- Ispezione degli alimenti di origine vegetale	AGR/12		40	8		6
15648	Bioprocessi alimentari	CHIM/11	II	32	16	S	5
	Materia a scelta tra gli insegnamenti affini o integrativi del Gruppo A11 (1 anno)		II	48		S	6
SECONDO ANNO							
16375	Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità delle produzioni animali	AGR/17	I	40	8	S	6
17101	Qualità e certificazione nell'industria alimentare	AGR/15	I	40	8	S	6
16925	Metodologie spettroscopiche per il controllo della qualità degli alimenti	CHIM/02	II	48		S	6
	Materia a scelta tra gli insegnamenti affini o integrativi del Gruppo A11 (II anno)		II	48		S	6
15686	Esami a scelta (AFS)						12
15747	Tirocinio						2
16376	Tesi						22

Elenco degli insegnamenti delle Attività Affini e Integrative (opzionali)

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
GRUPPO A11 (I anno)						
15654	Tecnologie degli oli, grassi e derivati	AGR/15	40	8	S	6
16926	Metodi strumentali per la valutazione della qualità degli alimenti	AGR/13	40	8	S	6
16374	Prodotti della IV gamma	AGR/15	48	8	S	6
GRUPPO A11 (II anno)						
16927	Controllo qualità nell'industria alimentare	AGR/15	40	8	S	6
16390	Metodi statistici per l'analisi dei processi biotecnologici ed alimentari	AGR/15	48	0	S	6
GRUPPO A12 (I anno)						
17107	Bioinnovation and entrepreneurship in biotechnology	AGR/05	40	8	S	6
14324	Dietetica ed alimenti funzionali	MED/49	40	8	S	6
16379	Tecniche di microscopia ed applicazioni in ambito biologico	BIO/05	24	24	S	6
16380	Biorisanamento e valorizzazione dei reflui e residui dell'industria alimentare	BIO/19	40	8	S	6

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	8	17	25
Stage, Tirocinio	25		25
Prova finale	15	10	25

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