

**Allegato 2 per il corso di laurea magistrale in
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (AG0064, ordinamento 2017)
DM270 Classe LM-70**

COORTE 2019

Insegnamento	Tipologia	Ambito	SSD	Codice	CFU	ORE	Anno	Periodo	Att. Obblig.	Freq. Obblig.	Lingua	Valutaz.
FONDAMENTI DI FOOD PACKAGING	CARATTERIZZANTE	Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15	AGN1030325	8	LEZ: 48 ore; ESE: 16 ore	I	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE
METODOLOGIE AVANZATE PER L'ANALISI DEGLI ALIMENTI	CARATTERIZZANTE	Discipline della produzione e gestione.	AGR/13	AGO2044654	8	LEZ: 40 ore; L: 24 ore	I	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE
QUALITA' CHIMICA E FISICA DEGLI ALIMENTI	CARATTERIZZANTE	Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15	AG03111650	6	LEZ: 40 ore; ESE: 8 ore	I	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE
BIOTECNOLOGIE MICROBICHE ALIMENTARI E INDUSTRIALI	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	AGR/16	AGN1030340	8	LEZ: 48 ore; L: 16 ore	I	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE
LINGUA INGLESE 2	ALTRO	Ulteriori conoscenze linguistiche	--	AG01105201	4	ALT: 100 ore	I	S1	SI	NO	INGLESE	GIUDIZIO FINALE
CULTURA PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE	CARATTERIZZANTE	Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15	AVP5074357	8	LEZ: 40 ore; ESE: 24 ore	I	S2	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE
QUALITA' DEI PRODOTTI ANIMALI*	CARATTERIZZANTE	Discipline della produzione e gestione.	AGR/19	AG01122714	8	LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore; L: 8 ore	I	S2	NO	NO	ITALIANO	VOTO FINALE
QUALITA' DEI PRODOTTI VEGETALI*	CARATTERIZZANTE	Discipline della produzione e gestione.	AGR/03	AGN1030345	8	LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore; L: 8 ore	I	S2	NO	NO	ITALIANO	VOTO FINALE
INFORMATICA AVANZATA	ALTRO	Abilità informatiche e telematiche	--	AG04122567	4	ALT: 100 ore	I	S2	SI	NO	ITALIANO	GIUDIZIO FINALE
FILIERE AGROALIMENTARI E STRATEGIE DELLE IMPRESE	CARATTERIZZANTE	Discipline della produzione e gestione.	AGR/01	AGN1030327	8	LEZ: 48 ore; ESE: 16 ore	II	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE
VALUTAZIONE E ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI	CARATTERIZZANTE	Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15	AGN1030335	6	LEZ: 32 ore; L: 16 ore	II	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE
ENZIMOLOGIA APPLICATA	CARATTERIZZANTE	Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15	AGO2044600	6	LEZ: 32 ore; ESE: 8 ore; L: 8 ore	II	S2	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE
SISTEMI DI CERTIFICAZIONE, ACCREDITAMENTO DEL LABORATORIO E LEGISLAZIONE SANITARIA PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	VET/04	AGO2044650	8	LEZ: 48 ore; ESE: 16 ore	II	S2	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE
PROVA FINALE	LINGUA/PROVA FINALE	Per la prova finale	PROFIN_S	AG27106948	30	PRF: 750 ore	I	A1	SI	NO	ITALIANO	GIUDIZIO FINALE

* insegnamenti tra di loro alternativi

Legenda ORE

LEZ = lezione
ESE = esercitazione
L = laboratorio
ALT = altre attività

Legenda Periodo

A1 = annuale
S1 = primo semestre
S2 = secondo semestre

Il corso di studio, per gli studenti che si immatricolano nell'a.a. 2018/2019 prevede 11 esami distribuiti in 2 anni di corso.