

## LM Scienze e Tecnologie alimentari per l'AA 2023-24

Codici	I ANNO	Sem	CFU	SSD	NOTE*
U3239	Operazioni unitarie dell'industria alimentare	I	9	AGR/15	C/DTA
U3240	Chimica degli alimenti	I	6	CHIM/10	C/DTA
U3241	Metodologie strumentali per il controllo dei processi alimentari	I	9	AGR/15	C/DTA
U3242	Ingegneria e funzionalità delle Macchine ed Impianti per le Industrie Alimentari	II	9	AGR/09	A
U3243	Tecnologie del condizionamento dei prodotti alimentari	II	6	AGR/15	C/DTA
U3244	Marketing & Consumer Science	II	9	AGR/01	C/DPG
U3233	Ulteriori conoscenze linguistiche		3		
U3232	Tirocini formativi e di orientamento (Interno o esterno università)		4		
Codici	II ANNO	Sem	CFU	SSD	NOTE*
<b>PERCORSO COMUNE A TUTTI GLI STUDENTI</b>					
<b>(N°2 insegnamenti per un totale di 21 CFU + Esami a scelta dello studente per 12 CFU)</b>					
U3245	Tecnologie microbiche in campo alimentare	I	9	AGR/16	C/DTA
U3246	Processi e gestione delle produzioni alimentari	I	12	AGR/15	C/DTA
<b>GLI STUDENTI DEVONO DI ACQUISIRE 12 CFU SEGUENDO UNO DEI DUE PROFILI: IPP o Gest</b>					
	<b>Profilo: Innovazione di prodotto e di processo (IPP)</b>	<b>Sem</b>	<b>CFU</b>	<b>SSD</b>	<b>NOTE*</b>
U3247	Progettazione di nuovi prodotti alimentari	I	6	AGR/15	A
U3248	Tecnologie enzimatiche per la produzione di alimenti	I	6	BIO/10	A
	<b>Profilo: Gestionale (Gest)</b>	<b>Sem</b>	<b>CFU</b>	<b>SSD</b>	<b>NOTE*</b>
U3249	Innovazione e management dell'impresa agro-alimentare	I	6	AGR/01	A
U3250	Gestione della qualità e certificazione	I	6	ING-IND/35	A
U3184	A scelta**		12		
U3234	Prova finale		20		
	<b>Totale Profilo Gestionale</b>		<b>120</b>		
	<b>Totale Profilo Innovazione di Prodotto e di Processo</b>		<b>120</b>		

\*Legenda delle tipologie di attività formative ai sensi del D.M. 270/04: C = formative caratterizzanti; A = formative affini ed integrative; Legenda delle tipologie di ambiti disciplinari ai sensi del D.M. 270/04: DTA = Discipline delle Tecnologie alimentari; DPG = Discipline della produzione e gestione

\*\* Gli esami a scelta (12 CFU) proposti offrono un variegato quadro di ampliamento e/o integrazione delle discipline costituenti l'offerta formativa. Lo studente ha la possibilità di completare il suo percorso scegliendo delle materie secondo i propri interessi culturali, oppure di scegliere un pacchetto omogeneo di discipline come approfondimento di specifici settori disciplinari. Ogni anno accademico sul sito del Dipartimento verrà pubblicato l'elenco degli esami a scelta suggeriti dalla Commissione per il Coordinamento Didattico del corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.