



ALLEGATO 1- Descrizione del percorso formativo per i corsi di laurea MAGISTRALE

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI <i>Percorso formativo valido per gli immatricolati nell'anno accademico 2025-26</i>	
La frequenza è consigliata	
1° ANNO	
INSEGNAMENTI OBBLIGATORI	CFU
BIOTECNOLOGIE MICROBICHE ALIMENTARI E INDUSTRIALI	8
METODOLOGIE AVANZATE PER L'ANALISI DEGLI ALIMENTI	8
FONDAMENTI DI FOOD PACKAGING	8
CULTURA PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE	10
QUALITÀ CHIMICA E FISICA DEGLI ALIMENTI	6
INFORMATICA E BIOSTATISTICA PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE	4
1 INSEGNAMENTO A SCELTA TRA:	CFU
QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ' DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	8
QUALITÀ E INNOVAZIONE NELLE PRODUZIONI VEGETALI	8
2° ANNO	
INSEGNAMENTI OBBLIGATORI	CFU
ENZIMOLOGIA APPLICATA PER LA QUALITÀ DI ALIMENTI E PROCESSI	6
FILIERE AGROALIMENTARI E STRATEGIE DELLE IMPRESE	8
VALUTAZIONE E ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI	6
SISTEMI DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ E LEGISLAZIONE SANITARIA DEGLI ALIMENTI	8
AUTOMAZIONE E CONTROLLO DI PROCESSO NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	3

ALTRE ATTIVITÀ	
CREDITI A LIBERA SCELTA <i>Lo studente dovrà destinare 8 crediti ad altri insegnamenti da lui scelti liberamente nell'ambito degli insegnamenti attivati per il corso di laurea o per gli altri corsi di laurea magistrale della Scuola e dell'Ateneo, purché congruenti con il percorso formativo</i>	8

LINGUA INGLESE 2	4
PROVA FINALE	25