

PIANO DEGLI STUDI CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI E FOOD DESIGN ANNO DI COORTE 2024-2025

Esame	Corso Integrato	Anno	Semestre	Crediti
1	Operazioni unitarie e bio-processi per le tecnologie Alimentari	1	II	6
2	Analisi delle formulazioni alimentari	1	I/II	10
3	Biotecnologie vegetali per gli Alimenti	1	II	6
4	Tecnologie Alimentari	1	I/II	12
5	Genetica e miglioramento genetico per la sostenibilità alimentare	1	II	6
6	Microbiologia e biotecnologie microbiche in campo alimentare	1	I	6
7	Diritto alimentare	1	I	6
8	Economia e marketing dei prodotti alimentari	2	I	6
9	Food Design	2	I	6
10	Sensori e Intelligenza Artificiale nell'industria Alimentare	2	I	10
11	Sostenibilità e sistemi di certificazione per le produzioni alimentari	2	I	6
12	A scelta	1/2	I/II	12
	Inglese Tecnico-Scientifico	1	I	3
	TOTALE CFU per ESAMI			95
	Tirocinio			4
	<i>CFU per la preparazione della Tesi</i>			21
	TOTALE complessivo			120