

**PIANO DEGLI STUDI**  
**CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI E FOOD DESIGN**

**COORTE 2026-2027**

<b>Esami</b>	<b>Denominazione corso</b>	<b>Anno di corso</b>	<b>Semestre</b>	<b>CFU</b>
<b>1</b>	Operazioni unitarie e bio-processi per le tecnologie Alimentari	1	II	6
<b>2</b>	Analisi delle formulazioni alimentari	1	I/II	10
<b>3</b>	Biotechnologie vegetali per gli Alimenti	1	II	6
<b>4</b>	Tecnologie Alimentari	1	I/II	12
<b>5</b>	Genetica e miglioramento genetico per la sostenibilità alimentare	1	II	6
<b>6</b>	Microbiologia e biotechnologie microbiche in campo alimentare	1	I	6
<b>7</b>	Diritto alimentare	1	I	6
<b>8</b>	Economia e marketing dei prodotti alimentari	2	I	6
<b>9</b>	Food Design	2	I	6
<b>10</b>	Sensori e Intelligenza Artificiale nell'industria Alimentare	2	I	10
<b>11</b>	Sostenibilità e sistemi di certificazione per le produzioni alimentari	2	I	6
	Inglese Tecnico Scientifico	1	I/II	3
<b>12</b>	A scelta dello studente			12
	Tirocinio	2	II	4
	Prova finale	2		21
<b>Totale CFU</b>				<b>120</b>