

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN "BIOSICUREZZA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI"

1 ANNO

Semestre	Disciplina	Attivita'	SSD	CFU	Ore lezione	Ore eserc.	Ore totali	Docente
1	Microbiologia, immunologia e virologia molecolare	AFFINI	VET/05	9	48	36	84	Mazzei Maurizio
1	Alimenti e fisiologia della nutrizione nell'uomo	CARATT	AGR/17	9	48	36	84	Secchiari Pierlorenzo
1	Composti bioattivi e nutraceutica	CARATT	AGR/13	9	48	36	84	Ranieri Annamaria
1	Trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari	CARATT	AGR/15	6	40	24	64	Zinnai Angela
Totale semestre			33					
2	Bioteconomie microbiche alimentari	CARATT	AGR/16	9	48	36	84	Agnolucci Monica
2	Diritto alimentare	CARATT	IUS/03	6	40	24	64	Di Lauro Alessandra
2	Operazioni unitarie nelle preparazioni alimentari	CARATT	AGR/15	6	40	24	64	Andrich Gianpaolo
2	Analisi sensoriale e strumentale degli alimenti	CARATT	AGR/15	9	48	36	84	Pelosi Paolo
Totale semestre			30					

2 ANNO

Semestre	Disciplina	Attivita'	SSD	CFU	Ore lezione	Ore eserc.	Ore totali	Docente
1	Tecnologie alimentari e prodotti di origine animale	AFFINI	VET/04	6	40	24	64	Nuvoloni Roberta
1	Microbiologia e biotecnologie applicate alle produzioni animali	AFFINI	VET/05	6	40	24	64	Cerri Domenico
1	Sicurezza degli alimenti	AFFINI	VET/04	6	40	24	64	Guidi Alessandra
1	Scelta libera			12				
Totale semestre			30					
2	Lingua UE (livello B2 o B1 altra lingua rispetto alla laurea triennale)			3				
2	Abilità informatiche 2			2				
2	Prova finale			22				
Totale semestre			27					
Totale generale			120					
Totale scelta libera			12					

Esami a scelta libera consigliati dal corso di studio

Semestre	Disciplina	Attivita'	SSD	CFU	Ore lezione	Ore eserc.	Ore totali	Docente
1	Toxicologia	SCELTA	VET/07	6	40	24	64	Intorre Luigi
1	Acquacoltura ecosostenibile	SCELTA	AGR/20	6	40	24	64	Berni Paolo
2	Fisiologia post-raccolta	SCELTA	BIO/04	6	40	24	64	Picciarelli Piero
1	Mycology	SCELTA	AGR/12	6	40	24	64	Vannacci Giovanni
1	Artificial cultivation of food and medicinal plants	SCELTA	AGR/04	6	40	24	64	Pardossi Alberto