

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	Fratini Filippo
1	Composti bioattivi e nutraceutica	CARATT	AGR/13	9	48	36	84	Ranieri Annamaria
1	Composizione e analisi dei prodotti alimentari	CARATT	AGR/15	6	40	24	64	Andrich Gianpaolo
1	Trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari	CARATT	AGR/15	6	40	24	64	Zinnai Angela
Totale semestre				30				
2	Bioteecnologie 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	9	48	36	84	Andrich Gianpaolo
2	Alimenti e fisiologia della nutrizione nell'uomo	CARATT	AGR/17	9	48	36	84	Serra Andrea
Totale semestre				33				

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 bioteecnologie 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 straniera della 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

Semestre	Disciplina	Attivita'	SSD	CFU	Ore lezione	Ore eserc.	Ore totali	Docente
1	Tossicologia	SCELTA	VET/07	6	40	24	64	Intorre Luigi
1	Acquacoltura ecosostenibile	SCELTA	AGR/20	6	40	24	64	Berni Paolo
1	Artificial cultivation of food and medicinal plants	SCELTA	AGR/04	6	40	24	64	Pardossi Alberto
1	Qualità dei prodotti alimentari e nutraceutica (Seminari)			3				Mele Marcello