

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

1 ANNO

Semestre	Disciplina	SSD corso	Attivita'	SSD docente	CFU	Ore lezione	Ore eserc.	Ore totali	Docente	Qualifica	Modalità di copertura	Condiviso/ Mutuato	NOTE
1	Alimenti e fisiologia della nutrizione nell'uomo	AGR/17	CARATT	AGR/17	9	48	36	84	Serra Andrea	PA	CDI		Codocenza per 18 ore Prof. Ceccarini Giovanni
1	Composti bioattivi e nutraceutica	AGR/13	CARATT	AGR/13	9	48	36	84	Castagna Antonella	PA	CDI		Codocenza di 36 dott. Marco Santin RTDA
1	Composizione e analisi dei prodotti alimentari	AGR/15	CARATT	AGR/15	6	40	24	64	Sanmartin Chiara	RTD-B	CDI		
	Scelta Libera				6								
	Totale semestre				30								
2	Microbiologia, immunologia e virologia molecolare	VET/05	AFFINE	VET/05	9	48	36	84	Forzan Mario	PA	CDI		
2	Biotecnologie microbiche alimentari	AGR/16	CARATT	AGR/16	9	48	36	84	Agnolucci Monica	PA	CDI		
2	Operazioni unitarie nelle preparazioni alimentari	AGR/15	CARATT	AGR/15	9	48	36	84	Isabella Taglieri	RTD-A	CDI		Codocenza 3 CFU per 36 ore Dott. Palla Fabrizio (Ente in convenzione - INFN)
2	Diritto alimentare	IUS/03	CARATT	IUS/03	6	40	24	64	Di Lauro Alessandra	PO	CDI		
	Totale semestre				33								

ESAMI A SCELTA LIBERA 1 ANNO

Semestre	Disciplina	SSD	Attivita'	SSD	CFU	Ore lezione	Ore eserc.	Ore totali	Docente	Qualifica	Modalità di copertura	Condiviso/ Mutuato	NOTE
2	Artificial cultivation of food and medicinal plants	AGR/04	SCELTA LIBERA	AGR/04	6	40	24	64	Pardossi Alberto	PO	CDI	Condiviso con LM BVM	IN LINGUA INGLESE
1	Tecniche di auditing e sistemi di certificazione	AGR/01	SCELTA LIBERA	AGR/01	6	40	24	64	Moruzzo Roberta	PA	CDI		
1	Alimenti di origine animale e impatto ambientale	AGR/19	SCELTA LIBERA	AGR/19	6	40	24	64	Mele Marcello	PO	ADA		Codocenza per 32 ore Prof. Giuseppe Conte
1	Tossicologia	VET/07	SCELTA LIBERA	VET/07	6	40	24	64	Meucci Valentina	PA	CDI		
1	Acquacoltura ecosostenibile	AGR/20	SCELTA LIBERA	AGR/20	6	40	24	64					Disattivato per a.a 2022-2023
2	Animal food quality	AGR/17	SCELTA LIBERA	AGR/17	6			48	Serra Andrea	PA	ADA		ATTIVATO A.A. 21-22. Solo per studenti double degree e erasmus incoming
2	Food composition and analysis	AGR/15	SCELTA LIBERA	AGR/15	6			48	Sanmartin Chiara	RTD-B	ADA		ATTIVATO A.A. 21-22. Solo per studenti double degree e erasmus incoming -
2	Microbial food biotechnology	AGR/16	SCELTA LIBERA	AGR/16	6			48	Agnolucci Monica	PA	ADA		ATTIVATO A.A. 21-22. Solo per studenti double degree e erasmus incoming

2 ANNO

Semestre	Disciplina	SSD	Attivita'	SSD	CFU	Ore lezione	Ore eserc.	Ore totali	Docente	Qualifica	Modalità di copertura	Condiviso/ Mutuato	NOTE
1	Tecnologie alimentari dei prodotti di origine animale	VET/04	AFFINE	VET/04	6	40	24	64	Nuvoloni Roberta	PA			Codocenza di 20 ore Prof.ssa Pedonese Francesca
1	Microbiologia applicata alle produzioni animali	VET/05	AFFINE	VET/05	6	40	24	64	Mario Forzan	PA			Codocenza 20 ore Dott.ssa Turchi Barbara
1	Sicurezza degli alimenti	VET/04	AFFINE	VET/04	6	40	24	64	Pedonese Francesca	PA			
1	Trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari	AGR/15	CARATT	AGR/15	6	40	24	64	Zinnai Angela	PA	CDI		
1	Scelta libera				3								
	Totale semestre				27								
2	Lingua straniera della UE (livello B2 o B1 altra lingua rispetto alla laurea triennale)		ALTRÉ ATTIVITA'		3			0	Serra Andrea	PA			
2	Abilità informatiche 2		ALTRÉ ATTIVITA'		2			0	Serra Andrea	PA			
2	Tirocinio				9			0	Giordani Tommaso	PA			
2	Prova finale				16								
	Totale semestre				30								

ESAMI A SCELTA LIBERA 2 ANNO

Semestre	Disciplina	SSD	Attivita'	SSD	CFU	Ore lezione	Ore eserc.	Ore totali	Docente	Qualifica	Modalità di copertura	Condiviso/ Mutuato	NOTE
1	Economia agro-alimentare	AGR/01	SCELTA LIBERA	AGR/01	3	20	12	32	Gianluca Brunori	PO	ADA		