## Allegato C a.a. 2022/2023

## Corso di Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti

Sede didattica	Perugia
Presidente	Prof. ssa Agnese Taticchi
Indirizzo internet	www.agr.unipg.it
Accesso a studi ulteriori	Master di 2° livello, Dottorati
Utenza sostenibile	60

Anno	Semestre	Insegnamento	Modulo	Attività formativa	Ambito disciplinare	Settore	CFU	Esami (Numero progressivo
		Analisi dei prodotti alimentari ed elaborazione dati	Analisi prodotti alimentari	caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGR/15	6	1
			Analisi strumentali e sensoriali degli oli	affine		AGR/15	3	1
	l ,	Igiene degli alimenti		affine		MED/42	6	2
	'	Fisica tecnica applicata alle industrie alimentari		caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	ING-IND/10	6	3
			Fonti alimentari da insetti	affine		AGR11	3	4
1		Produzione di fonti alimentari innovative	Fonti alimentari da funghi ed alghe	affine		BIO/03	3	4
	II	Olivicoltura	Olivicoltura I	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione	AGR/03	6	5
			Olivicoltura II	caratterizzante		AGR/03	6	5
		Biotecnologie per l'industria alimentare	Industrial Microbiology	caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGR/16	6	6
			Tecniche molecolari applicate alle industrie alimentari	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione	AGR/07	6	6
2	ı	Difesa dell'olivo	Entomologia agraria	affine		AGR/11	3	7
			Patologia agraria	affine		AGR/12	3	7
		Industrie dei prodotti alimentari		caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGR/15	9	8
		Produzioni zootecniche di interesse agro-alimentare		caratterizzante	Discipline della produzione e gestione	AGR/19	6	9
		Legislazione e marketing nell'industria alimentare	Legislazione alimentare	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione	IUS/03	6	10
		Ulteriori attività formative - TPA					4	
	II	Tecnologie avanzate nella filiera elaiotecnica		caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGR/15	6	11
		Legislazione e marketing nell'industria alimentare	Economia e marketing dei prodotti alimentari	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione	AGR/01	5	10
		Attività a scelta dello studente		a scelta			8	
		Lingua inglese - B2					3	
		Prova finale					16	12