

**Allegato C**  
a.a. 2023/2024

Corso di Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti

Sede didattica	Perugia
Presidente	Prof. ssa Agnese Taticchi
Indirizzo internet	<a href="http://www.agr.unipg.it">www.agr.unipg.it</a>
Accesso a studi ulteriori	Master di 2° livello, Dottorati
Utenza sostenibile	60

**TBA : Percorso formativo Tecnologie Alimentari (TA)**

Anno	Semestre	Insegnamento	Modulo	Attività formativa	Ambito disciplinare	Settore	CFU	Esami (Numero progressivo)	
1	I	Analisi dei prodotti alimentari ed elaborazione dati		caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGR/15	6	1	
				affine		MED/42	6	2	
		Igiene degli alimenti							
		Fisica tecnica applicata alle industrie alimentari		caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	ING-IND/10	6	3	
		Produzione di fonti alimentari innovative	Insects as food sources	affine		AGR11	3	4	
	Fonti alimentari da funghi ed alghe		affine		BIO/03	3	4		
	II	Coltivazioni alimentari avanzate	Coltivazioni erbacee alimentari	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione	AGR/02	6	5	
			Coltivazioni arboree alimentari	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione	AGR/03	6	5	
		Food technology and biotechnology	Industrial Microbiology	caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGR/16	6	6	
			Molecular techniques applied to the food industries	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione	AGR/07	6	6	
		Difesa delle derrate alimentari	Entomologia agraria	affine		AGR/11	3	7	
			Patologia agraria	affine		AGR/12	3	7	
	2	I	Industrie dei prodotti alimentari ed innovazioni tecnologiche	Industrie dei prodotti alimentari	caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGR/15	9	8
				Innovazioni nelle tecnologie alimentari	affine	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGR/15	3	8
Animal productions for food industry			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		Industria delle bevande fermentate	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	
						<b>120</b>			

**TBA: Percorso formativo Tecnologie olivicolo-olearie (TOO)**

Anno	Semestre	Insegnamento	Modulo	Attività formativa	Ambito disciplinare	Settore	CFU	Esami (Numero progressivo)
	I	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
		Igiene degli alimenti		affine		MED/42	6	2
		Fisica tecnica applicata alle industrie alimentari		caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	ING-IND/10	6	3

1	Produzione di fonti alimentari innovative	Insects as food sources	affine		AGR11	3	4		
		Fonti alimentari da funghi ed alghe	affine		BIO/03	3	4		
	Olivicoltura	Olivicoltura I	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione	AGR/03	6	5		
		Olivicoltura II	caratterizzante		AGR/03	6	5		
Food technology and biotechnology	Industrial Microbiology	caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGR/16	6	6			
	Molecular techniques applied to the food industries	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione	AGR/07	6	6			
2	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		
			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						8	
		Lingua inglese - B2						3	
Prova finale						16	12		
						120			

### TBA: Percorso formativo Tecnologie birrarie (TB)

Anno	Semestre	Insegnamento	Modulo	Attività formativa	Ambito disciplinare	Settore	CFU	Esami (Numero progressivo)	
1	I	Analisi dei prodotti alimentari ed elaborazione dati	Analisi prodotti alimentari	caratterizzante	Discipline delle Tecno	AGR/15	6	1	
			Analisi della birra	affine		AGR/15	3	1	
		Igiene degli alimenti		affine		MED/42	6	2	
		Fisica tecnica applicata alle industrie alimentari		caratterizzante	Discipline delle Tecno	ING-IND/10	6	3	
		Produzione di fonti alimentari innovative	Insects as food sources	affine		AGR11	3	4	
	Fonti alimentari da funghi ed alghe		affine		BIO/03	3	4		
	II	Coltivazioni birrarie ed innovative	Coltivazioni per l'industria birraria	caratterizzante	Discipline della produ	AGR/02	6	5	
			Sistemi innovativi di coltivazione	affine		AGR/02	3		
		Food technology and biotechnology	Industrial Microbiology	caratterizzante	Discipline delle Tecno	AGR/16	6	6	
			Molecular techniques applied to the food industries	caratterizzante	Discipline della produ	AGR/07	6	6	
Difesa delle coltivazioni birrarie		Entomologia agraria	affine		AGR/11	3	7		
	Patologia agraria	affine		AGR/12	3	7			
2	I	Industrie dei prodotti alimentari	Industrie dei prodotti alimentari	caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGR/15	9	8	
			Innovazioni nelle tecnologie alimentari	affine		AGR/15	3	8	
		Animal productions for food industry		caratterizzante	Discipline della produzione e gestione	AGR/19	6	9	
			Legislazione e marketing nell'industria alimentare	Legislazione alimentare	caratterizzante	Discipline della produ	IUS/03	6	10
	II	Ulteriori attività formative - TPA						4	
		Tecnologie birrarie		caratterizzante	Discipline delle Tecno	AGR/15	6	11	
		Legislazione e marketing nell'industria alimentare	Economia e marketing dei prodotti alimentari	caratterizzante	Discipline della produ	AGR/01	5	10	
		Attività a scelta dello studente						8	
		Lingua inglese - B2						3	
		Prova finale						16	12
						120			