

Allegato C

a.a. 2026-2027

Corso di Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti

Sede didattica	Perugia
Presidente	Prof. ssa Sonia Esposto
Indirizzo internet	www.agr.unipg.it
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	AGRI-07/A	6	1
		Igiene degli alimenti		affine		MEDS-24/B	6	2
		Fisica tecnica applicata alle industrie alimentari		caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	IIND-07/A	6	3
		Produzione di fonti alimentari innovative	Insects as food sources	affine		AGRI-05/A	3	4
	Fonti alimentari da funghi ed alghe		affine		BIOS-01/C	3	4	
	II	Coltivazioni alimentari avanzate	Coltivazioni erbacee alimentari	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-02/A	6	5
			Coltivazioni arboree alimentari	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-03/A	6	5
		Biotecnologie per l'industria alimentare	Industrial Microbiology	caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGRI-08/A	6	6
			Tecniche genetiche per l'industria alimentare	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-06/A	6	6
		Difesa delle derrate alimentari	Entomologia agraria	affine		AGRI-05/A	3	7
			Patologia agraria	affine		AGRI-A5/B	3	7
	2	I	Industrie dei prodotti alimentari ed innovazioni tecnologiche	Industrie dei prodotti alimentari	caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGRI-07/A	9
Innovazioni nelle tecnologie alimentari				affine		AGRI-07/A	3	8
Animal productions for food industry				caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-09/C	6	9
Legislazione e marketing nell'industria alimentare			Legislazione alimentare	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	GIUR-03/B	6	10
Ulteriori attività formative - TPA						4		
II		Industria delle bevande fermentate		caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGRI-07/A	6	11
		Legislazione e marketing nell'industria alimentare	Economia e marketing dei prodotti alimentari	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-01/A	5	10
		Attività a scelta dello studente		a scelta			8	
		Lingua inglese - B2					3	
		Prova finale					16	12
						120		

TBA: Percorso formativo Tecnologie olivicolo-olearie (TOO)

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 Tecnologie alimentari	AGRI-07/A	6	1
			Analisi strumentali e sensoriali degli oli	affine		AGRI-07/A	3	1
		Igiene degli alimenti		affine		MEDS-24/B	6	2
		Fisica tecnica applicata alle industrie alimentari		caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	IIND-07/A	6	3
		Produzione di fonti alimentari innovative	Insects as food sources	affine		AGRI-05/A	3	4
			Fonti alimentari da funghi ed alghe	affine		BIOS-01/C	3	4
	II	Olivicoltura	Olivicoltura I	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-03/A	6	5
			Olivicoltura II	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-03/A	6	5
		Biotecnologie per l'industria alimentare	Industrial Microbiology	caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGRI-08/A	6	6
			Tecniche genetiche per l'industria alimentare	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-06/A	6	6
2	I	Difesa dell'olivo	Entomologia agraria	affine		AGRI-05/A	3	7
			Patologia agraria	affine		AGRI-05/B	3	7
		Industrie dei prodotti alimentari		caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGRI-07/A	9	8
		Animal productions for food industry		caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-09/C	6	9
		Legislazione e marketing nell'industria alimentare	Legislazione alimentare	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	GIUR-03/B	6	10
	Ulteriori attività formative - TPA					4		
	II	Tecnologie avanzate nella filiera elaiotecnica		caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGRI-07/A	6	11
		Legislazione e marketing nell'industria alimentare	Economia e marketing dei prodotti alimentari	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-01/A	5	10
		Attività a scelta dello studente		a scelta			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 dei prodotti alimentari	caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGRI-07/A	6	1
			Analisi della birra	affine		AGRI-07/A	3	1
		Igiene degli alimenti		affine		MEDS-24/B	6	2
		Fisica tecnica applicata alle industrie alimentari		caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	IIND-07/A	6	3
		Produzione di fonti alimentari innovative	Insects as food sources	affine		AGRI-05/A	3	4
			Fonti alimentari da funghi ed alghe	affine		BIOS-01/C	3	4
	II	Coltivazioni birrarie ed innovative	Coltivazioni per l'industria birraria	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-02/A	6	5
			Sistemi innovativi di coltivazione	affine		AGRI-02/A	3	
		Industrial Microbiology	caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGRI-08/A	6	6	

2	11	Biotechnologie per l'industria alimentare	Tecniche genetiche per l'industria alimentare	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-06/A	6	6
		Difesa delle coltivazioni birrarie	Entomologia agraria	affine		AGRI-05/A	3	7
			Patologia agraria	affine		AGRI-05/B	3	7
	I	Industrie dei prodotti alimentari ed innovazioni tecnologiche	Industrie dei prodotti alimentari	caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGRI-07/A	9	8
			Innovazioni nelle tecnologie alimentari	affine		AGRI-07/A	3	8
		Animal productions for food industry		caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-09/C	6	9
		Legislazione e marketing nell'industria alimentare	Legislazione alimentare	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	GIUR-03/B	6	10
		Ulteriori attività formative - TPA					4	
	II	Tecnologie birrarie		caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGRI-07/A	6	11
		Legislazione e marketing nell'industria alimentare	Economia e marketing dei prodotti alimentari	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-01/A	5	10
		Attività a scelta dello studente		a scelta			8	
Lingua inglese - B2						3		
Prova finale						16	12	
						120		