

Allegato C

a.a. 2024-2025

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

TBA : Percorso formativo Tecnologie Alimentari (TA)								
Anno	Semestre	Insegnamento	Modulo	Attività formativa	Ambito disciplinare	Settore	CFU	Esami (Numero progressivo)
		Analisi dei prodotti alimentari ed elaborazione dati		caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGR/15	6	1
		Igiene degli alimenti		affine		MED/42	6	2
1		Fisica tecnica applicata alle industrie alimentari		caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	ING-IND/10	6	3
	I	Produzione di fonti alimentari innovative	Insects as food sources	affine		AGR11	3	4
			Fonti alimentari da funghi ed alghe	affine		BIO/03	3	4
		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

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	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
		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	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

TBA: Percorso formativo Tecnologie birrarie (TB)

Anno	Semestre	Insegnamento	Modulo	Attività formativa	Ambito disciplinare	Settore	CFU	Esami (Numero progressivo)
1		Analisi dei prodotti alimentari ed elaborazione dati	Analisi prodotti alimentari	caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	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 Tecnologie alimentari	ING-IND/10	6	3
	I	Produzione di fonti alimentari innovative	Insects as food sources	affine		AGR11	3	4
			Fonti alimentari da funghi ed alghe	affine		BIO/03	3	4
		Coltivazioni birrarie ed innovative	Coltivazioni per l'industria birraria	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione	AGR/02	6	5
			Sistemi innovativi di coltivazione	affine		AGR/02	3	
		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 coltivazioni birrarie	Entomologia agraria	affine		AGR/11	3	7
			Patologia agraria	affine		AGR/12	3	7

