

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	65

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 Tecnologia 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 molecolari applicate alle industrie alimentari		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	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		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)
		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

1	I	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 molecolari applicate alle industrie alimentari			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	
		Biotecnologie per l'industria alimentare	Industrial Microbiology	caratterizzante	Discipline delle Tecnologie alimentari	AGRI-08/A	6	6
			Tecniche molecolari applicate alle industrie alimentari	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	

2	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	