

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE ALIMENTARI a.a. 2020-2021

Classe delle Lauree in Scienze e Tecnologie Alimentari Classe n. L-26

Articolo 1

Definizioni

Ai sensi del presente Regolamento si intendono:

- a) per Dipartimento, il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II;
- b) per Regolamento sull'Autonomia Didattica (RAD), il Regolamento recante norme concernenti l'Autonomia Didattica degli Atenei di cui al D.M. n. 509 del 3 novembre 1999, come modificato dal D.M. n. 270 del 22 ottobre 2004;
- c) per Regolamento Didattico di Ateneo (RDA), il Regolamento didattico approvato dall'Università degli Studi di Napoli Federico II;
- d) per Corso di Laurea, il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari appartenente alla Classe di Laurea L-26, "Scienze e Tecnologie Alimentari", come individuato dall'art. 2 del presente regolamento;
- e) per Commissione, la Commissione per il Coordinamento Didattico del Corso di Laurea in Scienze agrarie, forestali e ambientali;
- f) per titolo di studio, la Laurea in Tecnologie Alimentari, come individuata dall'art. 2 del presente regolamento;
- g) per Ordinamento, l'Ordinamento Didattico del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari secondo quanto riportato nel RDA;
- h) nonché tutte le altre definizioni di cui all'art. 1 del RDA.

Articolo 2

Titolo e durata del Corso di Laurea

Il presente Regolamento disciplina il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari (Food Technology) appartenente alla Classe L-26, "Scienze e Tecnologie Alimentari" di cui alla tabella allegata al D.M. 16 marzo 2007 ed al relativo Ordinamento inserito nel RDA, afferente al Dipartimento di Agraria.

I requisiti di ammissione al Corso di Laurea sono quelli previsti dalle norme vigenti in materia. Altri requisiti formativi e culturali possono essere richiesti per l'accesso, secondo le normative prescritte dall'art. 7 del RDA (vedi art. 6 del presente Regolamento).

La sede e le strutture logistiche di supporto alle attività didattiche e di laboratorio sono di norma quelle del Dipartimento di Agraria. La durata del Corso di Laurea è di tre anni. Il titolo di Dottore in Tecnologie Alimentari si consegue al termine del Corso di Laurea e comporta l'acquisizione di 180 Crediti Formativi Universitari (CFU).

Articolo 3

Struttura didattica

Le Strutture Didattiche del Corso di Laurea sono:

- a) il Coordinatore della Commissione
- b) la Commissione;

Composizione della Commissione è quella prevista nel RDA.

La Commissione ha le competenze previste dall'art.4 del RDA.

Articolo 4

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

(Fonte: Scheda SUA-quadro A4.a)

Il Corso ha la finalità di fornire conoscenze e formare capacità professionali adeguate per poter operare nell'intera filiera agroalimentare, dalla produzione al consumo.

La formazione del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari comprende i seguenti obiettivi

specifici:

- buona conoscenza di base nei settori della matematica, fisica, chimica e biologica orientate agli aspetti applicativi del settore alimentare;
- adeguata conoscenza del metodo scientifico atta a finalizzare le conoscenze di base ed operative alla soluzione di problemi e sviluppo dell'innovazione caratteristici delle industrie della filiera alimentare;
- buona conoscenza teorica ed operativa delle discipline caratterizzanti il settore alimentare, con particolare riferimento alle tecnologie produttive, alla composizione degli alimenti, alla microbiologia degli alimenti, al controllo della sicurezza e della qualità, igienica e sensoriale, alla economia del settore in relazione al mercato, alla trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari;
- conoscenza delle tecniche di analisi chimiche, fisiche e microbiologiche di alimenti acquisita anche grazie a corsi pratici di laboratorio;
- conoscenza dei principi della alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute, per un proficuo dialogo con il mondo della medicina;
- conoscenza della legislazione alimentare;
- capacità di utilizzare efficacemente almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre all'italiano, di norma l'inglese, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali;
- buona capacità di impiego degli strumenti informatici, di comunicazione e di gestione dell'informazione.

Il percorso formativo prevede differenti aree di apprendimento:

- **Area della formazione di base:** consente l'acquisizione delle conoscenze di base di matematica, fisica, chimica, biologia e biochimica. Esse costituiscono lo strumento necessario alla comprensione e alla modellazione dei principi su cui si basano i processi di trasformazione e conservazione degli alimenti, nonché alla determinazione della loro qualità e tracciabilità.
- **Area della produzione di materie prime:** consente l'acquisizione delle conoscenze necessarie a valutare i requisiti qualitativi e tecnologici di prodotti di origine vegetale e animale da destinare al consumo diretto e/o alla trasformazione degli alimenti.
- **Area dell'economia:** consente l'acquisizione delle conoscenze di base di microeconomia e macroeconomia necessarie per la gestione di un'impresa agroalimentare in un contesto competitivo. Fornisce inoltre le conoscenze relative alla legislazione vigente in materia di alimenti.
- **Area della microbiologia degli alimenti:** consente l'acquisizione di conoscenze e capacità operative essenziali al rilevamento, al riconoscimento alla sistematica di microrganismi patogeni, pro-tecnologici, alterativi e probiotici. Fornisce inoltre gli strumenti necessari a valutare il ruolo dei microrganismi negli alimenti e nei processi di trasformazione degli alimenti.
- **Area dell'igiene e della sicurezza alimentare:** consente l'acquisizione di conoscenze e capacità operative per l'individuazione dei fattori e dei meccanismi che influenzano la qualità e la sicurezza degli alimenti, per la definizione di azioni di prevenzione, il tutto nel rispetto del quadro legislativo che regola la sicurezza alimentare.
- **Area dell'alimentazione e nutrizione umana:** consente l'acquisizione di conoscenze di base relative al ruolo fisiologico e funzionale dei nutrienti, l'acquisizione di capacità operative per determinare le caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari, l'acquisizione dei criteri fondamentali per una alimentazione equilibrata.

- **Area delle tecnologie alimentari:** consente l'acquisizione di conoscenze relative ai fenomeni che sovrintendono lo sviluppo di un processo tecnologico dell'industria alimentare, l'acquisizione di capacità operative per la definizione e l'ottimizzazione di parametri di processo e per la gestione dei processi produttivi al fine di ottenere prodotti di qualità.

- **Area delle altre attività formative:** consente l'acquisizione di conoscenze relative all'utilizzazione, in forma scritta e orale, di almeno una lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali e di elementi di informatica.

Articolo 5

Profilo professionale e sbocchi occupazionali

(Fonte: Scheda SUA-quadro A2.a)

Il percorso di studio prevede attività formative rivolte all'acquisizione di specifiche conoscenze professionali che consentono un adeguato inserimento nel mondo del lavoro, in particolare nel sistema alimentare inteso come parte di un ambito industriale produttivo. Profilo professionale: Tecnologo alimentare

Funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato in Tecnologie alimentari dovrà possedere la capacità di svolgere compiti ed attività professionali autonome e di supporto che gli consentiranno di esercitare le funzioni di:

- gestione delle linee di produzione dei prodotti alimentari;
- gestione delle attività di controllo dei processi di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- gestione delle attività connesse alla ristorazione collettiva e la grande distribuzione;
- controllo della qualità, dell'igiene e della sicurezza dei prodotti alimentari.

Competenze associate alla funzione:

Le competenze associate alle suddette funzioni riguardano conoscenze relative a:

materie prime, sia di origine animale sia vegetale, utilizzate nella trasformazione degli alimenti;

elementi economico-giuridici della produzione e trasformazione dei prodotti alimentari;

principi di ingegneria alimentare;

processi dell'industria alimentare;

biologia dei microrganismi e di microbiologia applicata agli alimenti;

chimica fisica;

igiene e nutrizione;

utilizzazione, in forma scritta e orale, di almeno una lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali e di elementi di informatica.

Sbocchi occupazionali:

Gli sbocchi professionali riguardano tutti i settori della produzione e della gestione delle industrie alimentari per i quali sono richieste conoscenze maturate durante il percorso formativo. In particolare, il tecnologo trova inserimento nelle aree della produzione e trasformazione degli alimenti, del marketing dei prodotti, nel controllo di qualità dei processi e dei prodotti.

I laureati in Tecnologie alimentari svolgeranno attività professionali nell'ambito del settore agroalimentare, con particolare riferimento a:

industrie alimentari pubbliche e private;

enti pubblici (ASL, Istituti zooprofilattici, enti e agenzie regionali);

laboratori di analisi e consulenze in campo alimentare;

centri di cottura e attività connesse alla ristorazione collettiva;

Enti di ricerca pubblici e privati;

Articolo 6

Requisiti e conoscenze richieste per l'accesso **(Fonte: Scheda SUA-quadro A3.a)**

Per l'ammissione al Corso si richiede il possesso di un Diploma di Scuola Media Superiore o altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente o idoneo. In ogni caso è richiesta un'adeguata preparazione iniziale comprendente una soddisfacente familiarità con la matematica e la fisica di base, doti di logica e capacità di comprensione del testo. Si richiede inoltre una buona conoscenza dell'italiano scritto e orale.

L'adeguatezza della preparazione iniziale dello studente è verificata in ingresso mediante un test di valutazione preliminare. L'esito negativo del test comporta l'attribuzione di un obbligo formativo aggiuntivo (OFA) consistente nella frequenza a corsi di allineamento e di altre attività eventualmente attivate allo scopo, con accertamento finale previsto in altre due date dell'a.a..

L'attribuzione dell'OFA non è vincolante ai fini dell'iscrizione ma costituirà propedeuticità per la partecipazione alla prova di accertamento finale di tutti gli insegnamenti del primo anno del Corso di Laurea.

Articolo 7 **Modalità di ammissione** **(Fonte: Scheda SUA-quadro A3.b)**

L'accesso al Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari non è a numero programmato. Per l'accesso al Corso di studio è necessario sostenere un test di valutazione preliminare. Lo scopo è quello di fornire indicazioni generali sulle attitudini a intraprendere gli studi prescelti e di individuare eventuali debiti formativi. Il test può essere svolto anche per via telematica e il suo esito non è vincolante ai fini dell'iscrizione.

Esso prevede 30 domande a risposta multipla di: matematica (15 domande), fisica (10 domande), logica e comprensione del testo (5 domande). Il test si intende superato con 15 risposte esatte. Non c'è sottrazione di punteggio in caso di risposta errata. Il test si tiene a settembre e a ottobre, secondo un calendario pubblicato sul sito del Dipartimento di Agraria. La prenotazione al test si effettua accedendo alla piattaforma Esol-Unina. Coloro che non superano il test a settembre possono risostenerlo a ottobre. L'esito negativo del test comporta l'attribuzione di un obbligo formativo aggiuntivo (OFA) consistente nella frequenza a corsi di allineamento e di altre attività eventualmente attivate allo scopo, con accertamento finale a settembre dell'anno successivo. L'attribuzione dell'OFA non è vincolante ai fini dell'iscrizione ma lo è ai fini del sostenimento degli esami previsti per il primo anno del corso di studi. Il Coordinamento del corso di studio, previa procedura di valutazione culturale e amministrativa della carriera pregressa, con particolare attenzione alla verifica della non avvenuta obsolescenza dei contenuti degli esami superati, stabilisce l'iscrizione con abbreviazione di corso per coloro che siano già in possesso di diploma di laurea (triennale, specialistica/magistrale o afferente al vecchio ordinamento) o che abbiano svolto una precedente carriera universitaria parziale di cui chiedono il riconoscimento.

A partire dal mese di luglio sul sito del Dipartimento (www.agraria.unina.it) sarà disponibile una piattaforma per la simulazione del test.

Articolo 8 **Crediti formativi universitari (CFU), tipologia e articolazione degli insegnamenti**

L'attività didattica è organizzata secondo un ordinamento semestrale e a ciascun insegnamento è attribuito un congruo numero di CFU. Per ogni CFU sono riservate alla lezione frontale dalle 5 alle 10 ore, secondo quanto stabilito dall'art. 6 comma 2 del RDA. Nell'allegato A sono riportati:

a) l'elenco degli insegnamenti con l'eventuale articolazione in moduli, l'indicazione dei settori scientifico-disciplinari di riferimento per ciascun insegnamento o modulo, il numero di CFU conseguibili attraverso il superamento del corrispondente esame di profitto o idoneità, tipologia dell'attività formativa ai sensi del D.M. 270/04.

b) l'elenco delle altre attività formative (attività a scelta dello studente, studio della lingua inglese, preparazione della tesi di laurea, tirocinio) e il numero di CFU conseguibili attraverso esami di profitto, prova finale (esame di laurea) o altre forme alternative di accertamento del raggiungimento degli obiettivi formativi.

Articolo 9

Manifesto degli studi e piani di studio

Entro e non oltre il 30 giugno il Consiglio di Dipartimento approva il Manifesto degli Studi proposto dalla Commissione per il successivo anno accademico. Il Manifesto degli Studi determina in particolare:

- a) gli insegnamenti che saranno attivati in quel particolare anno accademico;
- b) le alternative offerte e consigliate, nonché i modi ed i tempi dell'eventuale presentazione da parte dello studente di un proprio piano di studio;
- c) le modalità di svolgimento di tutte le attività didattiche;
- d) la data di inizio e di fine delle singole attività didattiche (lezioni frontali, moduli didattici, seminari, etc.);
- e) i criteri di assegnazione degli studenti a ciascuno degli eventuali corsi sdoppiati;
- f) le disposizioni sugli eventuali obblighi di frequenza, in ogni caso non valide per gli studenti fuori corso;
- g) la propedeuticità degli esami;
- h) le modalità di copertura degli insegnamenti e di tutte le altre attività didattiche;
- i) le scadenze connesse alle procedure per le prove finali;
- j) gli schemi dei contratti di cui all'art.14 del presente regolamento;
- k) eventuali corsi per il superamento del test di valutazione di cui all'art. 6 e 7 del presente regolamento.

Il Manifesto degli Studi sarà tempestivamente reso pubblico nei modi opportuni.

I piani di studio, presentati alla Segreteria Studenti entro i tempi fissati dal Senato Accademico, saranno vagliati dalla Commissione ed approvati dalla stessa entro 30 giorni dalla scadenza del termine fissato per la presentazione. Trascorso tale termine il piano di studio s'intende approvato limitatamente alla parte conforme agli insegnamenti opzionali riportati nel presente Regolamento (all. A) e nel Manifesto degli Studi; resta l'obbligo di espressa deliberazione da parte della Commissione in ordine alle attività a libera scelta dello studente.

Articolo 10

Orientamento, tutorato e assicurazione della Qualità

Le attività di orientamento e tutorato sono organizzate e regolamentate dalla Commissione, secondo quanto stabilito dall'art. 8 del RDA. In particolare, le attività suddette sono gestite e monitorate dalla Commissione Orientamento e dalla Commissione Tutorato. Le attività di orientamento sono rivolte agli studenti delle Scuole medie superiori e sono finalizzate a far conoscere l'offerta formativa del Dipartimento e a favorire una scelta universitaria consapevole; le attività di tutorato sono finalizzate ad assistere e sostenere gli studenti durante l'intero percorso formativo. Il Coordinatore del Corso di Studio è il Responsabile dell'Assicurazione della Qualità e dei processi di monitoraggio e di riesame; può nominare un suo Delegato quale referente dell'Assicurazione della Qualità.

Articolo 11

Ulteriori iniziative didattiche

In conformità ai commi 1 e 2 dell'art. 15 del RDA, il Consiglio di Dipartimento, sentita la Commissione, può proporre all'Università l'istituzione di corsi di perfezionamento, corsi di preparazione agli Esami di Stato per l'abilitazione all'esercizio delle professioni, di concorsi pubblici, corsi per l'educazione continua. Tali iniziative possono anche essere promosse attraverso convenzioni dell'Ateneo con Enti pubblici o privati.

Articolo 12

Iscrizione a corsi singoli

Chi è in possesso dei requisiti necessari per iscriversi a un corso di studio, oppure sia già in possesso di titolo di studio a livello universitario può iscriversi a singoli insegnamenti impartiti presso l'Ateneo. L'ammissione a prove singole è regolamentata dall'art. 16 del RDA.

Articolo 13

Prove di verifica delle attività formative

L'esame di profitto ha luogo per ogni insegnamento ove previsto (vedi allegato A). L'esame di profitto può consistere in:

- verifica mediante questionario/esercizio numerico;
- relazione scritta;
- relazione sulle attività svolte in laboratorio;
- colloqui;
- verifiche di tipo automatico in aula informatica.

Le modalità di svolgimento delle verifiche saranno rese note agli studenti prima dell'inizio delle lezioni tramite pubblicazione sul sito web del Dipartimento. Al termine di ogni periodo didattico, lo studente è valutato sulla base dell'esito dell'esame. In caso di valutazione negativa, lo studente avrà l'accesso ad ulteriori prove di esame nei successivi appelli rispettando il periodo minimo (non superiore a 25 giorni) indicato dal docente nella scheda dell'insegnamento.

In tutti i casi, il superamento dell'esame determina l'acquisizione dei corrispondenti CFU.

Ulteriori aspetti normativi dell'esame di profitto sono comunque regolamentati dall'art. 20 del RDA.

Articolo 14

Iscrizione ad anno successivo, studenti ripetenti, studenti a contratto/lavoratori

Iscrizione ad anno successivo, studenti ripetenti

L'iscrizione al secondo anno è consentita a condizione che lo studente abbia superato almeno tre esami di profitto fra quelli previsti per il primo anno del Corso di Laurea. L'iscrizione al terzo anno è consentita a condizione che lo studente abbia superato almeno quattro esami di profitto fra quelli previsti per il primo anno ed almeno tre esami di profitto fra quelli previsti per il secondo anno del Corso di Laurea. Gli studenti che non soddisfano queste condizioni devono iscriversi per una seconda volta allo stesso anno di corso e sono considerati ripetenti. In alternativa possono fare richiesta al Dipartimento di seguire gli studi in tempi più lunghi di quelli legali mediante stipula dei contratti previsti dal Regolamento didattico di Ateneo.

Studenti a contratto

La Commissione determina, anno per anno, forme di contratto offerte agli studenti che chiedono di seguire gli studi in tempi più lunghi di quelli legali. A tali studenti si applicano le norme previste dal Regolamento Didattico di Ateneo.

Ulteriori aspetti normativi riguardanti l'iscrizione ad anno successivo, gli studenti ripetenti, gli studenti a contratto e/o lavoratori, gli studenti fuori corso e l'interruzione degli studi sono comunque regolamentati dall'art. 21 del RDA.

Articolo 15

Caratteristiche della prova finale

(Fonte: Scheda SUA-quadro A5.a)

La laurea in Tecnologie Alimentari si consegue dopo il superamento di una prova finale, che consiste nella preparazione di un elaborato di approfondimento bibliografico inerente ad una materia del percorso formativo e nella sua esposizione e discussione davanti alla Commissione di laurea composta da almeno 5 docenti. L'argomento scelto per la preparazione dell'elaborato è concordato con un docente relatore e deve contenere le più recenti acquisizioni sull'argomento prescelto e mettere in luce le capacità di sintesi e di comunicazione dello studente.

Il voto finale è determinato dall'attribuzione di un massimo di 11 punti da aggiungere alla media delle votazioni conseguite nei singoli esami espressa in cento decimi. I punti verranno attribuiti considerando la valutazione della prova finale, la velocità della carriera, l'acquisizione di CFU all'estero. Le suddette norme integrano quelle già indicate nell'art. 24 del RDA.

Articolo 16
Modalità di svolgimento della prova finale
(Fonte: Scheda SUA-quadro A5.b)

La prova consiste nella discussione, avvalendosi anche di tecnologie multimediali, in seduta pubblica di fronte ad una commissione di minimo 5 membri, di un elaborato compilativo.

L'elaborato deve contenere le più recenti acquisizioni sull'argomento prescelto e mettere in luce le capacità di sintesi e di comunicazione dello studente.

La Commissione della Prova finale è presieduta dal Direttore del Dipartimento o dal Presidente della Commissione per il Coordinamento Didattico del Corso di Studio, o dal più anziano in ruolo dei professori di prima fascia presenti o dal più anziano in ruolo dei professori di seconda fascia presenti.

La valutazione della prova finale sarà espressa dalla Commissione sulla base dei seguenti parametri:

- 1) correttezza, completezza e chiarezza dell'esposizione orale e dell'elaborato;
- 2) capacità di elaborazione critica;
- 3) indipendenza e capacità organizzativa del candidato;
- 4) originalità del contributo;
- 5) valutazione della carriera accademica dello studente.

Il superamento della prova finale attribuisce i relativi CFU e il titolo stabiliti dall'ordinamento degli studi.

La votazione di 110/110 può essere accompagnata dalla lode per voto unanime della Commissione di esame di laurea. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito del Dipartimento di Agraria nella Sezione Didattica.

Le suddette norme integrano quelle già indicate nell'art. 24 del RDA.

Articolo 17
Criteri di riconoscimento dei crediti acquisiti in Corsi di Studio della stessa classe

Le strutture didattiche competenti assicurano il riconoscimento del maggior numero possibile dei CFU acquisiti dallo studente presso il corso di studio di provenienza, secondo i criteri di cui al successivo articolo 17. Il mancato riconoscimento di CFU deve essere adeguatamente motivato. Esclusivamente nel caso in cui il trasferimento dello studente sia effettuato tra Corsi di Studio appartenenti alla medesima classe, la quota di CFU relativi al medesimo settore scientifico-disciplinare direttamente riconosciuti allo studente non può essere inferiore al 50% di quelli già conseguiti.

Articolo 18

Criteri di riconoscimento dei crediti acquisiti in Corsi di Studio di diversa classe, presso università telematiche e in Corsi di Studio internazionali

I CFU acquisiti sono riconosciuti dalla struttura didattica competente sulla base dei seguenti criteri:

analisi del programma svolto;

valutazione della congruità dei settori scientifico disciplinari e dei contenuti delle attività formative in cui lo studente ha maturato i crediti con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio e delle singole attività formative da riconoscere, perseguendo comunque la finalità di mobilità degli studenti.

Il riconoscimento è effettuato fino a concorrenza dei CFU previsti dall'ordinamento didattico del corso di studio. Il mancato riconoscimento di CFU deve essere adeguatamente motivato

Articolo 19

Per quanto non espressamente previsto nel presente Regolamento, trovano applicazione le previsioni del Regolamento didattico di Ateneo.

Allegato A del Regolamento corso di Laurea Tecnologie Alimentari a.a. 2020-2021

	Insegnamenti	CFU	SSD	Attività/Ambito*
	I anno			
U3161	Matematica ed elementi di statistica	9	MAT/08	B/MFIS
U3162	Fisica	6	FIS/01	B/MFIS
U3189	Chimica generale ed inorganica	6	CHIM/03	B/DC
U3190	Chimica fisica	6	CHIM/02	A
U3191	Elementi di biologia generale e vegetale	6	BIO/03	B/DB
U3192	Economia del sistema agroalimentare	9	AGR/01	C/DEG
U3193	Biologia dei microrganismi	6	AGR/16	C/DTA
U3182	Lingua (idoneità)	4		
U3194	Informatica (idoneità)	1		
	II anno	CFU	SSD	Attività/Ambito*
U3195	Materie prime per l'industria alimentare (Corso integrato)			
U3196	Modulo: Produzioni animali	6	AGR/19	A
U3197	Modulo: Produzioni vegetali	6	AGR/04	A
U3198	Chimica organica	9	CHIM/06	B/DC
U3199	Biochimica	9	BIO/10	B/DB
U3200	Alimentazione e nutrizione umana	9	BIO/09	C/DSVA
U3201	Igiene	9	MED/42	C/DSVA
U3202	Legislazione alimentare	6	IUS/03	C/DEG
	III anno	CFU	SSD	Attività/Ambito*
U3203	Ingegneria degli alimenti ed elementi di packaging	12	AGR/15	C/DTA

U3297	Microbiologia degli alimenti (Corso integrato)			
U3298	Modulo: Microbiologia alimentare	6	AGR/16	C/DTA
U3299	Modulo: Laboratorio di analisi microbiologiche degli alimenti	6	AGR/16	C/DTA
U3303	Analisi chimiche degli alimenti (Corso integrato)			
U3304	Modulo: Chimica analitica	6	CHIM/01	C/DSVA
U3305	Modulo: Laboratorio di analisi chimiche degli alimenti	6	AGR/15	C/DTA
U3205	Processi dell'industria alimentare	9	AGR/15	C/DTA
U3206	Analisi sensoriale degli alimenti (Corso integrato)			
U3207	Modulo: Proprietà sensoriali degli alimenti	6	AGR/15	C/DTA
U3208	Modulo: Laboratorio di analisi fisiche e sensoriali degli alimenti	6	AGR/15	C/DTA
U3184	A scelta**	12		
U3185	Prova finale	4		
	Totale	180		

*Legenda delle tipologie di attività formative ai sensi del D.M. 270/04: B = formative di base; C = formative caratterizzanti; A=formative affini ed integrative.

Legenda delle tipologie di ambiti disciplinari ai sensi del D.M. 270/04: MFIS = Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche; DC= Discipline Chimiche; DB= Discipline Biologiche; DEG= Discipline Economiche Giuridiche; DTA = Discipline della Tecnologia Alimentare; DSV A = Discipline della Sicurezza e della Valutazione degli Alimenti.

** Gli esami a scelta (12 CFU) proposti offrono un variegato quadro di ampliamento e/o integrazione delle discipline costituenti l'offerta formativa.

Lo studente ha la possibilità di completare il suo percorso scegliendo delle materie secondo i propri interessi culturali, oppure di scegliere un pacchetto omogeneo di discipline come approfondimento di specifici settori disciplinari. Ogni anno accademico sul sito del Dipartimento verrà pubblicato l'elenco degli esami a scelta suggeriti dalla Commissione per il Coordinamento Didattico del corso di Laurea in Tecnologie alimentari.