

Corso di Studio Magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari"

www.unifg.it/laurea/corsi/2016-2017/lm-scienze-e-tecnologie-alimentari

Primo Anno

Chimica Organica Applicata e Biochimica degli Alimenti

Macchine e Impianti II

Metodiche Analitiche Avanzate

Microbiologia degli Alimenti Fermentati

Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare

Qualità delle produzioni animali e vegetali

Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agroalimentari II

Secondo Anno

Gestione della Qualità II

Gestione Strategica delle Imprese Agro-alimentari

Metodi Innovativi per il Controllo dei Microrganismi
e Microbiologia Predittiva

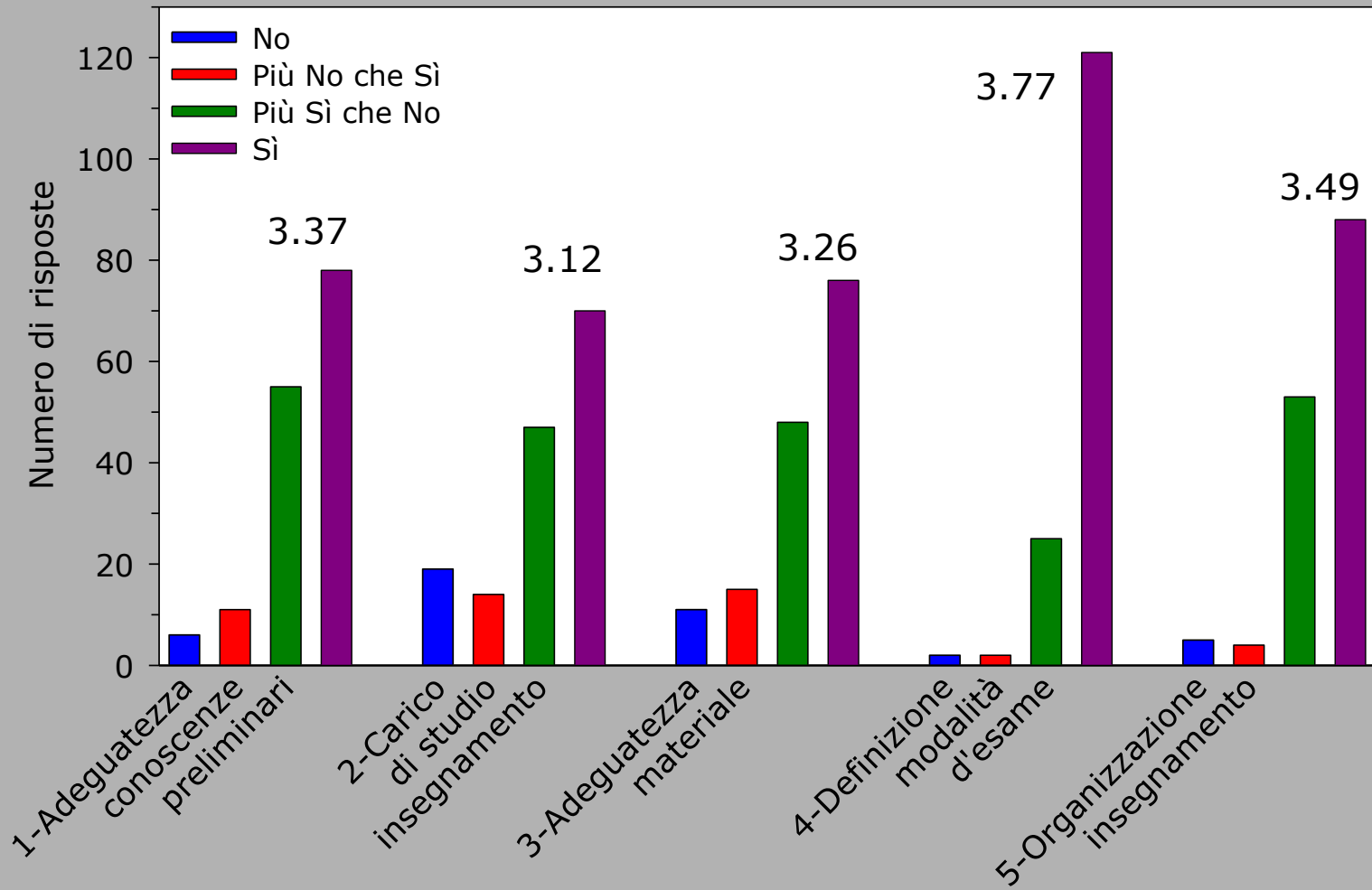
Processi della Tecnologia Alimentare II

Insegnamenti Opzionali

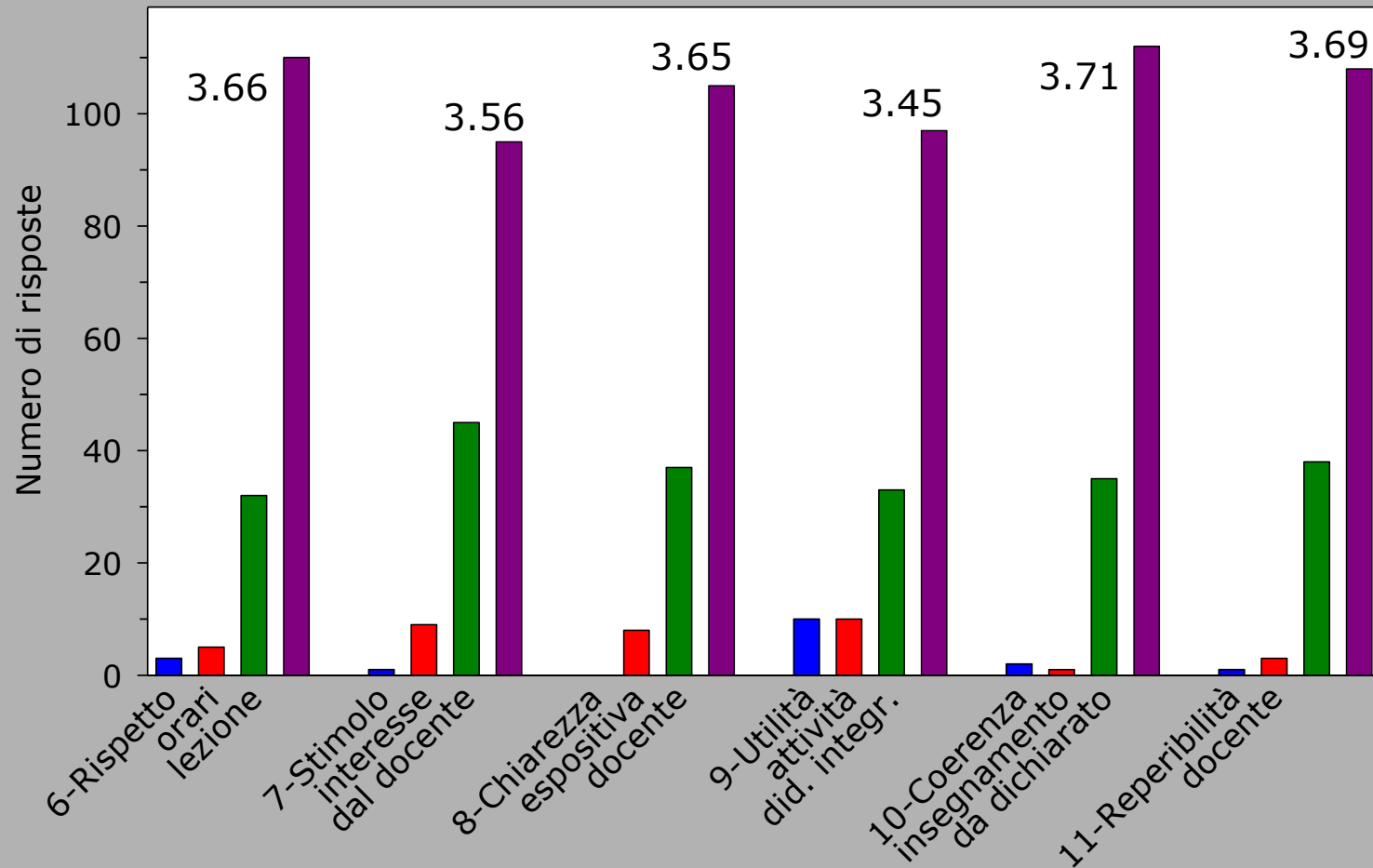
Ulteriori Attività Formative

Prova Finale

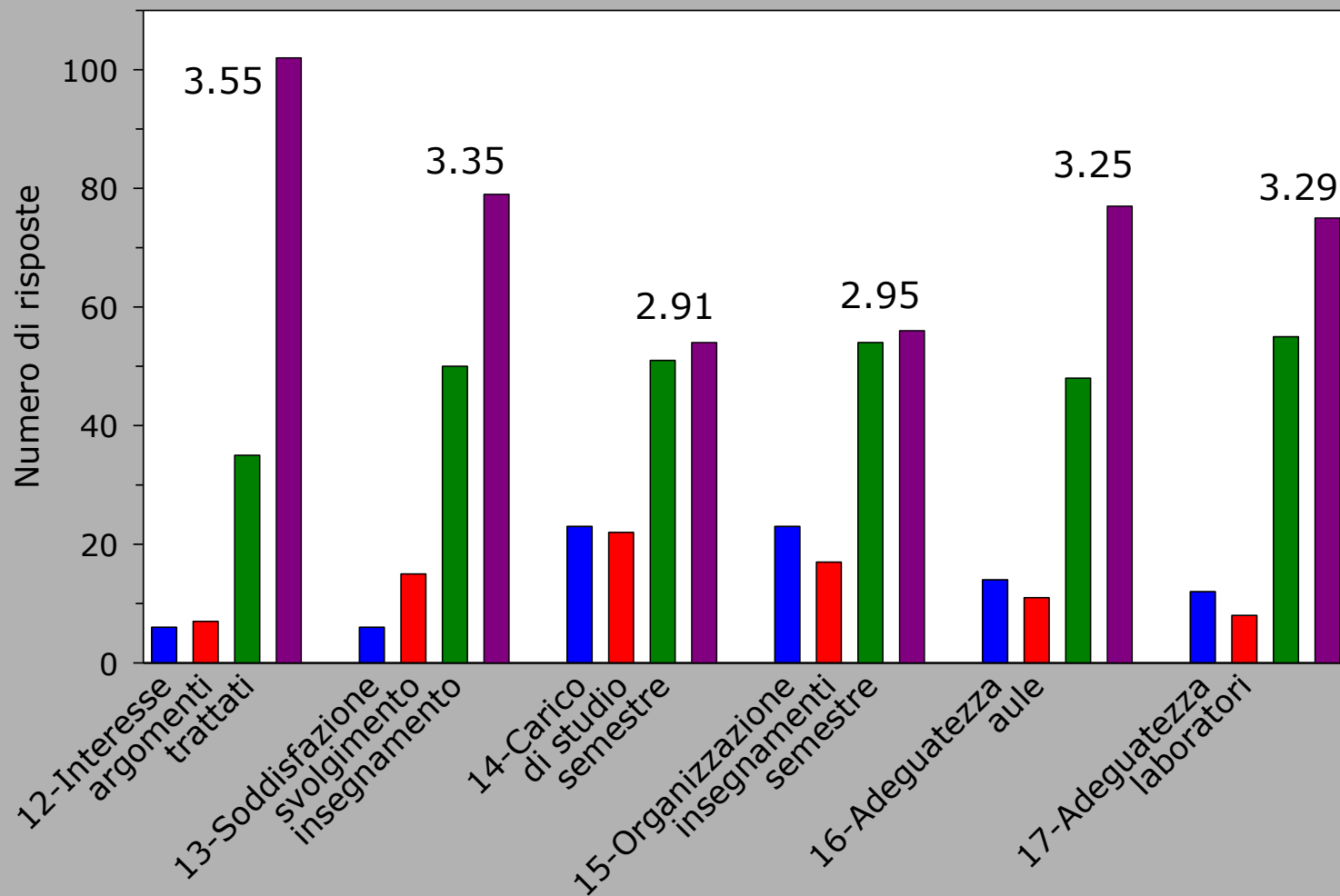
1 - Insegnamento - STA-LM - AA 2015-16



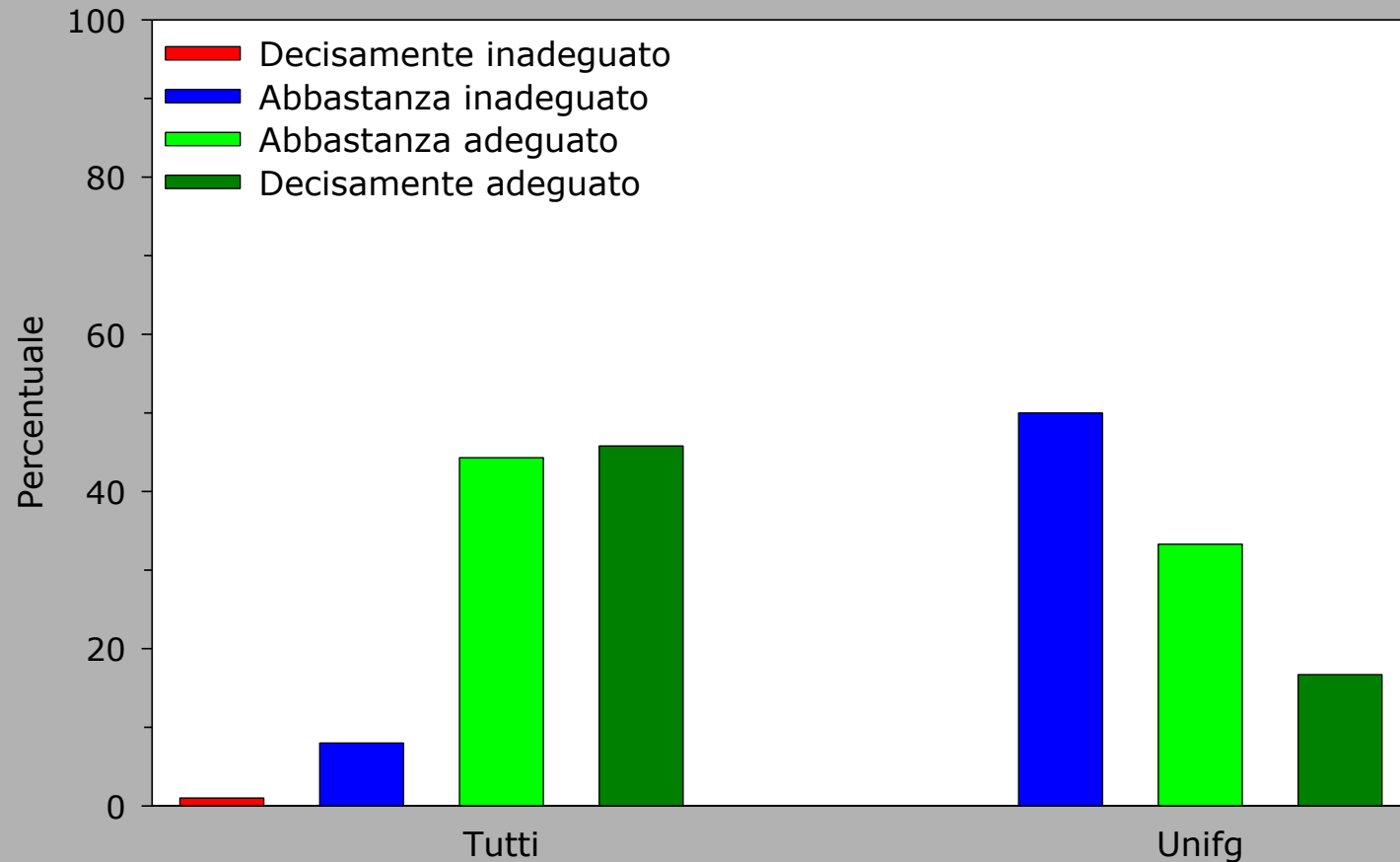
2 - Docenza - STA-LM - AA 2015-16



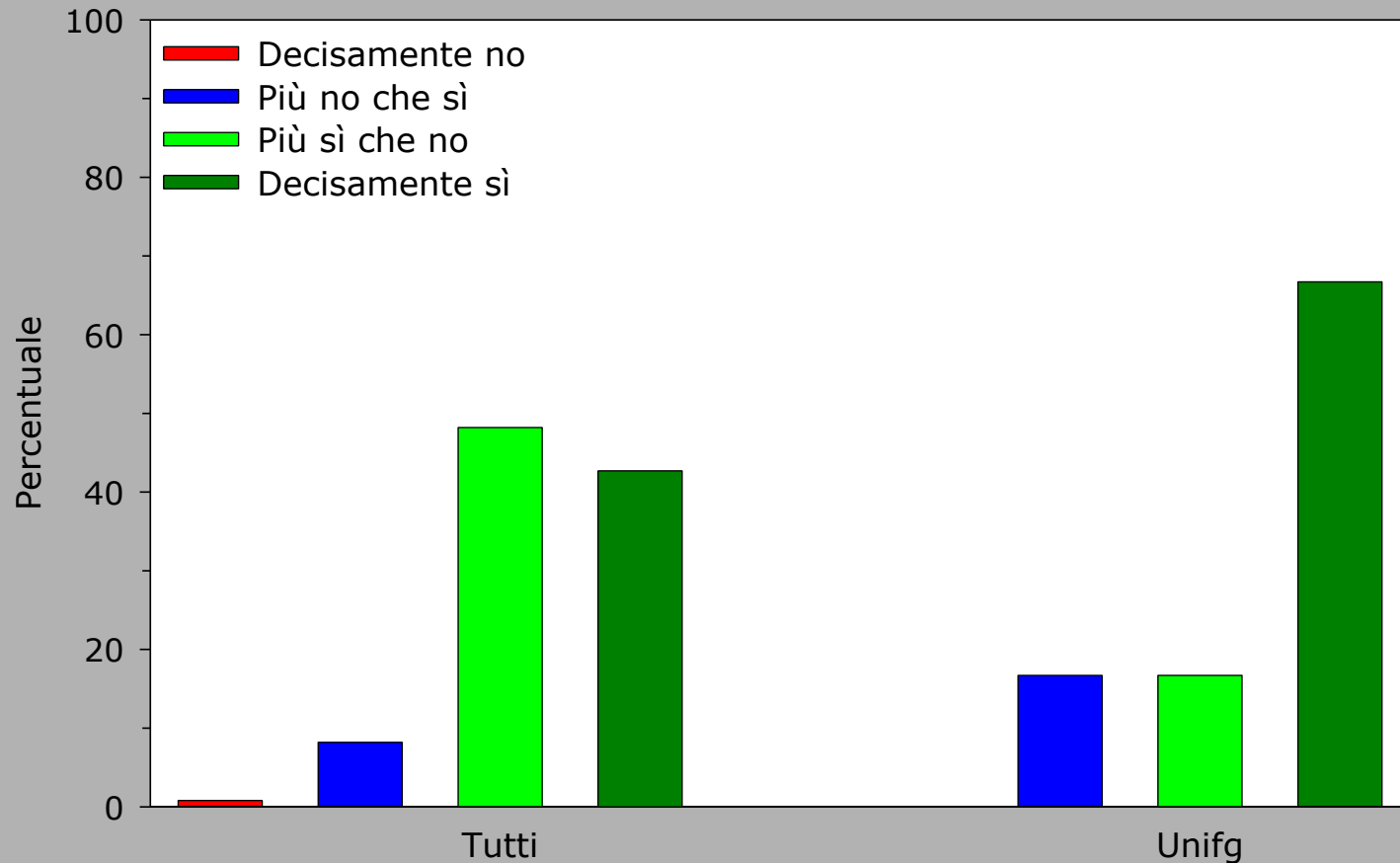
3 - Interesse, 4 - Organizzazione - STA-LM - AA 2015-16



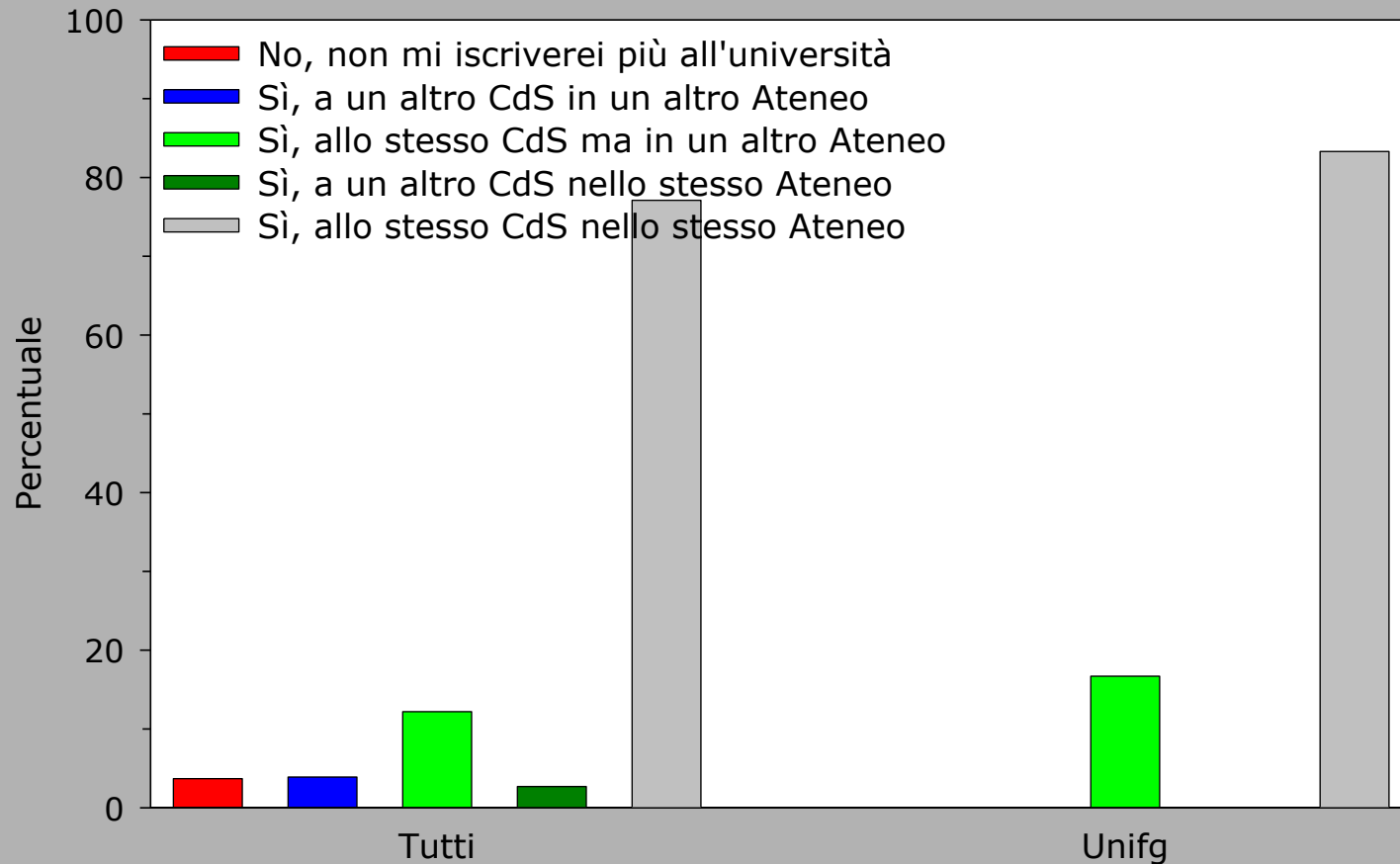
Valutazione del carico di studio degli insegnamenti rispetto alla durata del corso



Sono complessivamente soddisfatti del corso di laurea:



Si iscriverebbero di nuovo all'università?



1 - Tasso di occupazione; **2** - Occupati che utilizzano in misura elevata le competenze acquisite con la laurea; **3** - Retribuzione mensile netta in euro.

