

Università degli Studi di Firenze
Laurea Magistrale
in FOOD DESIGN E INNOVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
D.M. 22/10/2004, n. 270
Regolamento didattico - anno accademico 2025/2026

ART. 1 Premessa

Denominazione del	FOOD DESIGN E INNOVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
Denominazione del corso in inglese	FOOD DESIGN AND INNOVATION
Classe	LM-70 R Scienze e tecnologie alimentari
Facoltà di	AGRARIA
Altre Facoltà	
Dipartimento di riferimento	Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)
Altri Dipartimenti	
Durata normale	2
Crediti	120
Titolo rilasciato	Laurea Magistrale in FOOD DESIGN E INNOVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
Titolo congiunto	No
Atenei convenzionati	
Doppio titolo	
Modalità didattica	Convenzionale
Il corso è	di nuova istituzione
Data di attivazione	
Data DM di	
Data DR di	
Data di approvazione del consiglio di	
Data di approvazione del senato accademico	14/02/2025
Data parere nucleo	21/01/2008
Data parere Comitato reg. Coordinamento	

Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della	02/12/2010
Massimo numero di crediti riconoscibili	12
Corsi della medesima classe	INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA
Numero del gruppo di affinità	1
Sede amministrativa	
Sedi didattiche	FIRENZE (FI)
Indirizzo internet	http://www.foodesign.unifi.it
Ulteriori	

ART. 2 Obiettivi formativi specifici del Corso

Il Corso di Laurea Magistrale in Food Design e Innovazione dei Prodotti Alimentari ha come finalità quella di fornire conoscenze, competenze e abilità specialistiche nel settore degli alimenti e delle bevande. Si vogliono formare laureate e laureati con capacità professionali avanzate e multidisciplinari, adeguate allo svolgimento di attività di progettazione, realizzazione e controllo in aziende di produzione e di servizio, nell'ottica di una transizione verso un sistema alimentare sostenibile. Tale finalità si traduce nell'obiettivo di formare laureate e laureati nella realizzazione di innovazioni dei prodotti alimentari che sappiano coniugare le esigenze di accessibilità, sicurezza, salute e sostenibilità con le preferenze dei consumatori e il miglioramento del valore economico dei prodotti. Gli obiettivi formativi specifici sono: (i) lo sviluppo di prodotti salutari e sostenibili secondo logiche d'integrazione dei bisogni e delle esigenze dei consumatori, delle aziende e della società; (ii) la progettazione e il controllo di un processo produttivo, selezionando le opportune materie prime, operazioni produttive, macchine ed impianti, per la qualità degli alimenti/bevande e per la sostenibilità ambientale; (iii) la pianificazione e la conduzione di analisi chimiche, microbiologiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari; (iv) lo sviluppo di strategie di impresa e di marketing basate sulle preferenze dei consumatori.

La attività formative caratterizzanti si sviluppano in un percorso formativo di 4 parti. La prima parte è dedicata all'idea e sviluppo di prodotto; essa comprende discipline delle tecnologie alimentari, della produzione e gestione del sistema agroalimentare, della sicurezza e valutazione dei processi e degli alimenti, per l'acquisizione di conoscenze avanzate nella definizione e sviluppo di nuovi prodotti, negli aspetti sensoriali per la valorizzazione dei prodotti, nella normativa e attività regolatoria per il sistema

alimentare e nello stretto legame tra qualità di prodotto e di processo e valore nutrizionale degli alimenti/bevande. La seconda parte è dedicata al processo di produzione del prodotto; essa comprende discipline delle tecnologie alimentari e della produzione e gestione del sistema agroalimentare, per l'acquisizione di conoscenze avanzate nella progettazione, controllo e innovazione dei processi produttivi, nella sostenibilità delle produzioni e nei processi biotecnologici per la produzione di alimenti/bevande. La terza parte è dedicata al controllo dei prodotti e dei processi di produzione; essa comprende discipline delle tecnologie alimentari e della sicurezza e valutazione dei processi e degli alimenti, per l'acquisizione di conoscenze avanzate nelle analisi chimiche, fisiche e microbiologiche. La quarta parte è dedicata alla valorizzazione e al miglioramento dei prodotti; essa comprende discipline delle tecnologie alimentari e della produzione e gestione del sistema agroalimentare, per l'acquisizione di conoscenze avanzate nella gestione e marketing delle imprese alimentari. Con le attività affini e integrative le laureate e i laureati integrano la loro formazione con contenuti multidisciplinari dedicati (i) alla sostenibilità energetica e allo studio dell'impatto ambientale di un processo produttivo e (ii) a un laboratorio sperimentale di formulazione di prodotto come applicazione ai contenuti delle attività formative caratterizzanti.

ART. 3 Requisiti di accesso ai corsi di studio

Per l'accesso alla Laurea Magistrale è richiesto il possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente, e aver acquisito, nel corso di laurea di provenienza, almeno 60 CFU nelle attività formative di base e/o caratterizzanti indicate nella tabella ministeriale della classe L-26 (Scienze e Tecnologie Alimentari), o nei seguenti settori scientifici disciplinari: AGR/01-04, AGR/07, AGR/09, AGR/11-13, AGR/15-20, BIO/01-05, BIO/10-11, BIO/13, BIO/18-19, CHIM/01-03, CHIM/06-07, CHIM/10-11, FIS/01-FIS708, INF/01, ING-IND/8-12, ING-IND/22, ING-IND/25, ING-INF/05-06, IUS/03, IUS/14, MAT/01-MAT/09, MED/7, MED/42, MED/49, SECS-P/01, SECS-P/08, SECS-P/10, SECS-S/01-06, VET/01, VET/04. E' richiesta una conoscenza della lingua inglese a livello B2 di comprensione scritta rilasciata da enti certificatori riconosciuti dal Ministero dell'istruzione e del Merito (MIM) o equivalenti. La verifica dell'adeguatezza della preparazione personale è svolta tramite esame documentale e eventuale colloquio con il Comitato per la Didattica su argomenti riguardanti le materie caratterizzanti delle lauree della classe L-26. La verifica dell'adeguatezza della personale preparazione si ritiene assolta per tutti/e i/le laureati/e in classe L-26, e per i laureati/e in qualsiasi classe in possesso dei requisiti curriculari sopra descritti se con un voto finale di laurea uguale o superiore a 80/110 (in alternativa per i laureandi di novembre/dicembre verrà considerata la media dei voti di 22/30 alla data del 1 agosto). Per gli studenti/studentesse in possesso di un titolo conseguito all'estero, i requisiti curriculari e l'adeguata preparazione personale verranno valutati individualmente dal Comitato per la Didattica. Per i laureati non di lingua madre italiana è anche previsto un accertamento della lingua italiana (livello intermedio B2) attraverso un colloquio.

ART. 4 Articolazione delle attività formative ed eventuali curricula

Il Corso di studio in Food Design e Innovazione dei Prodotti Alimentari ha una durata di due anni e corrisponde al conseguimento di 120 crediti formativi universitari (CFU). Sono previsti 2 semestri all'anno. Le discipline e i relativi esami, in numero di 11, sono insegnamenti monodisciplinari e corsi integrati. Le discipline sono articolate, secondo le tabelle di seguito riportate, in discipline caratterizzanti (66 CFU) e in discipline affini o integrative (15 CFU). Al numero degli esami vanno aggiunte le attività corrispondenti ai crediti a scelta autonoma da parte dello studente (9 CFU), alla verifica del grado di conoscenza B2 di comprensione orale della lingua inglese (6 CFU) e allo svolgimento di una tesi di laurea magistrale (24 CFU). I 9 CFU scelti autonomamente dallo studente devono essere ritenuti coerenti con gli obiettivi formativi del corso stesso da parte del Consiglio di Corso di Studio. A tale riguardo lo studente potrà contare sul servizio di tutorato per orientare le sue scelte e potrà fare riferimento a tutti gli insegnamenti attivati nell'Ateneo di Firenze. Allo studente è data anche la facoltà di utilizzare un massimo di 6 CFU dei 9 CFU disponibili per attività di tirocinio formativo, secondo quanto riportato nel successivo articolo 7. I crediti liberi potranno essere acquisiti anche mediante frequenza proficua ad attività formative organizzate dal Consiglio di Corso di Laurea Magistrale, ovvero riconosciute successivamente, previa presentazione di documentata richiesta da parte dello studente, mediante apposita delibera.

ART. 5 Tipologia delle forme didattiche, anche a distanza, degli esami e delle altre verifiche del profitto

Le modalità e gli strumenti didattici con cui i risultati di apprendimento attesi vengono conseguiti sono: lezioni ed esercitazioni in aula; attività di laboratorio analitico e di calcolo/analisi dati, che uniscono momenti di formazione frontale ad applicazioni pratiche di gruppo assistite, seminari specialistici, visite tecniche presso organizzazioni che producono prodotti alimentari, presso aziende che progettano macchine ed impianti per l'industria alimentare, presso laboratori di analisi degli alimenti, presso eventi fieristici. In particolare, con l'obiettivo di migliorare la partecipazione degli studenti e l'efficacia dei processi formativi, il CdS prevede l'erogazione di attività didattiche (esercitazioni di gruppo e attività individuali) mediante didattica interattiva (telematica) in misura non superiore a un terzo del totale. La verifica del profitto individuale raggiunto dallo studente e il conseguente riconoscimento dei crediti delle varie attività formative sono effettuati con i seguenti criteri e modalità: a) per gli insegnamenti del percorso formativo, è necessario superare un esame orale e/o scritto; b) per gli insegnamenti seguiti presso altre Università, in Italia o all'estero, nell'ambito delle attività a scelta autonoma, è necessaria l'attestazione del superamento dell'esame della struttura presso la quale le attività sono state svolte e la relativa autorizzazione da parte della Commissione didattica; c) per l'eventuale tirocinio formativo, è necessaria l'attestazione di attività e frequenza secondo quanto riportato nel successivo articolo 7; d) per i crediti liberi acquisiti mediante frequenza proficua di attività formative, organizzate e

autorizzate con apposita delibera del Consiglio di Corso di Laurea, è necessaria l'attestazione di frequenza e, eventualmente, il superamento di un test finale di apprendimento.

La votazione è espressa in trentesimi. L'esito della valutazione del profitto di ciascun insegnamento si considera positivo, ai fini dell'attribuzione dei crediti, se si ottiene almeno il punteggio di 18/30.

ART. 6 Modalità di verifica della conoscenza delle lingue straniere

Per ottenere i CFU relativi alla lingua straniera, lo studente dovrà dimostrare, previa certificazione rilasciata dal Centro Linguistico di Ateneo dell'Università di Firenze o da altro Ente riconosciuto a livello internazionale, la conoscenza a livello B2 di comprensione orale (come definito dal Quadro Comune Europeo di Riferimento) della lingua inglese.

ART. 7 Modalità di verifica delle altre competenze richieste, dei risultati degli stages e dei tirocini

L'eventuale attività di tirocinio formativo è finalizzata all'acquisizione da parte dello studente di informazioni e strumenti utili a facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro e delle professioni; consiste nello svolgimento di un tirocinio pratico-applicativo presso enti e soggetti, privati e pubblici, che operino nel settore degli alimenti. Il tirocinio deve riguardare argomenti e presentare attività operative non legate alla ricerca che verrà svolta per la tesi di laurea, valida come prova finale per il conseguimento del titolo di laurea magistrale. Le attività di tirocinio formativo sono disciplinate secondo il Regolamento di Ateneo e si svolgono sotto la guida di un tutore appositamente nominato. All'attività di tirocinio sono assegnati un massimo di 6 CFU.

ART. 8 Modalità di verifica dei risultati dei periodi di studio all'estero e relativi CFU

Soddisfatte le necessità previste dal Regolamento di Ateneo per l'organizzazione delle attività e per la gestione dei fondi connessi al programma "Erasmus" della Comunità Europea, il docente di riferimento dell'attività formativa provvederà all'approvazione dell'attività svolta all'estero. L'approvazione è poi formalizzata dal Consiglio di Corso di Studio con l'assegnazione del relativo punteggio sulla base della tabella di conversione disponibile sul sito del Corso di Studio.

ART. 9 Eventuali obblighi di frequenza ed eventuali propedeuticità

La frequenza alle lezioni non è obbligatoria anche se fortemente raccomandata ai fini della regolare progressione della carriera universitaria. L'obbligo di frequenza sussiste unicamente per lo svolgimento delle attività legate al Tirocinio Pratico Applicativo.

ART. 10 Eventuali modalità didattiche differenziate per studenti part-time

Il corso di laurea prevede la possibilità di immatricolare studenti impegnati contestualmente in altre attività. Per questi studenti saranno attivati servizi di tutoraggio e sarà reso disponibile, quando necessario (ad esempio in assenza di testi di riferimento), in forma cartacea o elettronica, il materiale didattico necessario a superare le prove di verifica previste per ciascun insegnamento. Dietro richiesta i docenti del corso si renderanno disponibili per attività di tutorato e per consultazione in fasce orarie compatibili con le necessità dello studente part-time. Per quanto non espressamente previsto, si rimanda al Regolamento per lo studente impegnato a tempo parziale nelle attività didattiche (studente part-time).

ART. 11 Regole e modalità di presentazione dei piani di studio

Lo studente è tenuto a presentare almeno un Piano di Studio nel corso della propria carriera universitaria, comunque non oltre il 31 dicembre di ogni anno. Sarà data possibilità di scelta tra: 1) un Piano di Studio "ad approvazione automatica", secondo una procedura che consenta allo studente la scelta di attività formative suggerite dal CdS, nel pieno rispetto dei margini di opzionalità e autonomia consentiti, 2) un Piano di Studio "Standard" nel quale la scelta degli esami di altri Corsi di Studio (oltre ad una eventuale seconda lingua, prolungamento tirocinio, ecc.) è libera, ma soggetta a valutazione da parte del Delegato del Corso di Studio. E' comunque consentita la presentazione di un nuovo piano di studio sia nella medesima finestra di compilazione, sia nell'anno accademico successivo a quello della precedente approvazione, e la presentazione motivata di un piano di studio individuale, nel rispetto dell'ordinamento didattico. In casi di necessità e urgenza, adeguatamente motivati, lo studente avrà la possibilità di modificare il piano di studio approvato, in conformità a quanto stabilito dal Regolamento didattico di Ateneo.

ART. 12 Caratteristiche della prova finale per il conseguimento del titolo

Sono previsti 24 CFU per lo svolgimento di una tesi di laurea magistrale, svolta presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato. Essa consiste nello svolgimento di un'attività sperimentale, di ricerca o di sviluppo, inerente agli obiettivi formativi del Corso di Studio e nella stesura di una tesi finale elaborata in modo originale dallo studente per la descrizione e il commento dei risultati ottenuti. Tale elaborato verrà presentato in forma scritta e discusso in seduta pubblica dinanzi ad una commissione di docenti che ne esprimerà una valutazione. Il Corso di studio autorizza lo studente/la studentessa a redigere l'elaborato in lingua inglese.

Per essere ammessi alla discussione della tesi occorre avere conseguito tutti i crediti nelle attività formative previste dal piano di studi, meno quelle previste per la prova finale. La commissione di Laurea del Corso di studio potrà assegnare fino al massimo di 7 punti per la discussione della tesi, 2 punti aggiuntivi per l'acquisizione del titolo entro il secondo anno

accademico, 2 punti aggiuntivi per l'acquisizione di crediti all'estero (Erasmus o altro), 1 punto aggiuntivo ogni due esami conseguiti con lode.

L'eventuale attribuzione della lode, decisa all'unanimità della Commissione, è possibile solo se il voto di carriera sarà $\geq 104/110$ e la somma tra il voto di carriera e il punteggio della commissione supererà 110/110.

ART. 13 Procedure e criteri per eventuali trasferimenti e per il riconoscimento dei crediti formativi acquisiti in altri corsi di studio e di crediti acquisiti dallo studente per competenze ed abilità professionali adeguatamente certificate e/o di conoscenze ed abilità maturate in attività formative di livello post-secondario

Gli studenti iscritti presso l'Università di Firenze a Corsi di Laurea Magistrali del previgente ordinamento didattico, che intendano iscriversi al presente corso di studio, potranno ottenere il riconoscimento, totale o parziale, dei crediti maturati presso il corso di studi di provenienza sulla base di tabelle di conversione all'uopo predisposte. Uguali criteri saranno seguiti per definire la corrispondenza tra i CFU previsti dal corso di studi e quelli acquisiti presso altre istituzioni universitarie nazionali e dell'Unione Europea e/o soggetti esterni all'Università, purché adeguatamente certificate. Ciascun caso sarà valutato individualmente dal Consiglio di Corso di Studio. Agli studenti in possesso di competenze ed abilità professionali adeguatamente certificate e/o di abilità e conoscenze maturate in attività formative di livello post-secondario saranno riconosciuti crediti formativi nei settori scientifico disciplinari corrispondenti fino ad un numero massimo di CFU coerente con la normativa vigente.

ART. 14 Servizi di tutorato

Il servizio di tutorato, attuato nell'ambito del corso di Laurea Magistrale, ha lo scopo prioritario di accompagnare lo studente durante il proprio percorso di studio (orientamento in itinere). Obiettivi del servizio saranno anche quelli di aiutare gli studenti ad affrontare e superare eventuali problematiche che dovessero sorgere in sede di partecipazione al percorso formativo del CdS. Infine, il servizio si occuperà di individuare le criticità oggettive e soggettive del CdS e di segnalarle al CdS e di monitorare il regolare svolgimento del CdS. Attraverso i dati raccolti il servizio dovrà: a) fornire allo studente informazioni riguardanti la struttura e le attività didattiche, organizzative, amministrative e di servizio dell'Ateneo, della Facoltà e del CdS; b) consigliare lo studente nell'attività di studio, aiutandolo a: - sviluppare la capacità di organizzare, percorrere e correggere un itinerario formativo; - affrontare le difficoltà inerenti la comprensione delle attività formative da svolgersi lungo il percorso di studi; c) assistere lo studente nella scelta dell'area disciplinare in cui svolgere la tesi di laurea, al fine di valorizzarne le competenze, le attitudini e gli interessi. Il CdS per attuare il servizio di tutorato procederà: 1. alla nomina di tutori, il cui numero dipenderà dagli studenti iscritti per coorte, che seguiranno la coorte almeno per il numero di anni di durata nominale del Corso; 2. al monitoraggio della coorte di riferimento almeno per il numero di anni di durata normale del Corso; 3. alla

elaborazione di schede per raccolta dati da somministrare a cadenze definite; 4. al controllo della progressione di carriera degli studenti in termini di superamento di esami, voto conseguito, anno di corso in cui è stato superato l'esame, ecc. avvalendosi di dati direttamente raccolti e/o forniti dal servizio statistico di Ateneo. Il servizio di orientamento, del corso di laurea è articolato su tre livelli: 1) in ingresso: coinvolge gli studenti iscritti ad un corso di laurea triennale per la scelta di un corso magistrale; 2) in itinere: accompagna lo studente durante il proprio percorso di studio; 3) accompagnamento in uscita: in accordo con i tutor di coorte i laureandi vengono aiutati nella compilazione del c.v. secondo il modello europeo ed indirizzati nel mondo del lavoro. In quest'ultimo caso importante risulta la collaborazione con gli uffici di Ateneo dello CsaVRI.

ART. 15 Pubblicità su procedimenti e decisioni assunte

Il CdS s'impegna nel portare a conoscenza delle diverse parti in causa nei rispettivi ambiti di interesse e con tempestività i procedimenti assunti, al fine di ottemperare ai principi di trasparenza della P.A. Si prevede il ricorso all'invio di messaggi di posta elettronica destinati a liste ristrette di studenti, unitamente all'utilizzo del proprio sito web, curato ed aggiornato costantemente nei contenuti. Particolare attenzione sarà rivolta nei confronti della pubblicizzazione degli eventi legati all'Assicurazione della Qualità della Didattica.

ART. 16 Valutazione della qualità

Il Corso di Studio adotta al suo interno un sistema di valutazione della qualità coerente con il modello approvato dagli Organi Accademici dell'Ateneo fiorentino. Il Corso di Studio (CdS) si propone di perseguire obiettivi di qualità del percorso formativo secondo due indirizzi generali: 1. Qualità nella formazione universitaria; 2. Qualità nei processi di gestione amministrativa e di supporto. La strategia per la valutazione della qualità si baserà sui seguenti principi: - miglioramento del servizio agli studenti sia in termini di didattica che di supporto al processo formativo; - analisi periodica degli esiti e dei risultati raggiunti dal CdS. In particolare, il CdS provvederà a verificare la corrispondenza con quanto progettato e pianificato e a verificare l'efficacia delle attività formative così come percepita dagli studenti attraverso la rilevazione, con modalità e mezzi gestiti dal Servizio di valutazione della didattica dell'Ateneo, delle opinioni degli studenti frequentanti su tutti gli insegnamenti del corso di studio e sulle prove di verifica, la loro divulgazione interna e la loro utilizzazione per il miglioramento della didattica.

ART. 17 Quadro delle attività formative

PERCORSO GEN - Percorso GENERICO

Tipo Attività Formativa: Caratterizzante	CFU	Range	Gruppo	SSD	Attività Formativa	CFU AF
Discipline delle tecnologie alimentari	30	18 - 33		AGR/15 18 CFU (settore obbligatorio)	B034832 - CONSUMER TESTING E FOOD DESIGN Integrato (Modulo di sola Frequenza dell'Attività formativa integrata B034831 - FOOD DESIGN) Anno Corso: 1	6
					B034830 - INNOVAZIONE E PROGETTAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI Anno Corso: 1	6
					B034838 - MARKETING SENSORIALE Integrato (Modulo di sola Frequenza dell'Attività formativa integrata B034836 - STRATEGIE DI MARKETING ALIMENTARE) Anno Corso: 1	3
					B034845 - SCIENZE SENSORIALI E NUTRIZIONE Integrato (Modulo di sola Frequenza dell'Attività formativa integrata B034843 - ALIMENTAZIONE E SALUTE) Anno Corso: 2	3
				AGR/16 12 CFU (settore obbligatorio)	B034834 - METODI AVANZATI PER IL CONTROLLO MICROBIOLOGICO CON LABORATORIO Anno Corso: 1	6
					B034846 - MICROBIOLOGIA PER LA SOSTENIBILITÀ E L'INNOVAZIONE NEL SETTORE ALIMENTARE Anno Corso: 2	6
Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	21	18 - 24		AGR/01 9 CFU (settore obbligatorio)	B034837 - BUSINESS PLAN Integrato (Modulo di sola Frequenza dell'Attività formativa integrata B034836 - STRATEGIE DI MARKETING ALIMENTARE) Anno Corso: 1	6
					B034833 - MARKET RESEARCH Integrato (Modulo di sola Frequenza dell'Attività formativa integrata B034831 - FOOD DESIGN) Anno Corso: 1	3
				AGR/20 6 CFU (settore obbligatorio)	B034847 - QUALITÀ E INNOVAZIONE NEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE Anno Corso: 1	6
				IUS/03 6 CFU (settore obbligatorio)	B034835 - DIRITTO ALIMENTARE Anno Corso: 1	6
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	15	12 - 18		CHIM/02 4 CFU (settore obbligatorio)	B034840 - METODI CHIMICO-FISICI APPLICATI A MATRICI ALIMENTARI Integrato (Modulo di sola Frequenza dell'Attività formativa integrata B034839 - ANALISI CHIMICHE E FISICHE AVANZATE CON LABORATORIO) Anno Corso: 1	4

				CHIM/06 4 CFU (settore obbligatorio)	B034841 - METODI SPETTROSCOPICI APPLICATI A MATRICI ALIMENTARI Integrato (Modulo di sola Frequenza dell'Attività formativa integrata B034839 - ANALISI CHIMICHE E FISICHE AVANZATE CON LABORATORIO) Anno Corso: 1	4
				CHIM/10 4 CFU (settore obbligatorio)	B034842 - METODI CROMATOGRAFICI MULTITARGET APPLICATI A MATRICI ALIMENTARI Integrato (Modulo di sola Frequenza dell'Attività formativa integrata B034839 - ANALISI CHIMICHE E FISICHE AVANZATE CON LABORATORIO) Anno Corso: 1	4
				MED/49 3 CFU (settore obbligatorio)	B034844 - ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE Integrato (Modulo di sola Frequenza dell'Attività formativa integrata B034843 - ALIMENTAZIONE E SALUTE) Anno Corso: 2	3
Totale Caratterizzante	66					66

Tipo Attività Formativa: Affine/Integrativa	CFU	Range	Gruppo	SSD	Attività Formativa	CFU AF
Attività formative affini o integrative	15	12 - 21		AGR/09 6 CFU (settore obbligatorio)	B034848 - ECODESIGN DEI PRODOTTI ALIMENTARI: ASPETTI TECNOLOGICI E IMPIANTISTICI Anno Corso: 2	6
				AGR/15 3 CFU (settore obbligatorio)	B034850 - RECUPERO DI INGREDIENTI DA SOTTOPRODOTTI Integrato (Modulo di sola Frequenza dell'Attività formativa integrata B034849 - LABORATORIO DI FOOD DEVELOPMENT) Anno Corso: 2	3
				AGR/16 3 CFU (settore obbligatorio)	B034851 - SVILUPPO DI PRODOTTI FERMENTATI Integrato (Modulo di sola Frequenza dell'Attività formativa integrata B034849 - LABORATORIO DI FOOD DEVELOPMENT) Anno Corso: 2	3
				AGR/20 3 CFU (settore obbligatorio)	B034852 - SVILUPPO DI PRODOTTI FUNZIONALI Integrato (Modulo di sola Frequenza dell'Attività formativa integrata B034849 - LABORATORIO DI FOOD DEVELOPMENT) Anno Corso: 2	3
Totale Affine/Integrativa	15					15

Tipo Attività Formativa: A scelta dello studente	CFU	Range	Gruppo	SSD	Attività Formativa	CFU AF
A scelta dello studente	9	8 - 15				
Totale A scelta dello studente	9					

Tipo Attività Formativa: Lingua/Prova Finale	CFU	Range	Gruppo	SSD	Attività Formativa	CFU AF
Per la prova finale	24	20 - 30			B002663 - PROVA FINALE Anno Corso: 2 SSD: PROFIN_S	24

Totale Lingua/Prova Finale	24					24
----------------------------	----	--	--	--	--	----

Tipo Attività Formativa: Altro	CFU	Range	Gruppo	SSD	Attività Formativa	CFU AF
Ulteriori conoscenze linguistiche	6	3 - 6			B028196 - CONOSCENZA DELLA LINGUA INGLESE (B2)- COMPrensione ORALE Anno Corso: 1 SSD: NN	6
Totale Altro	6					6

Totale CFU Minimi Percorso	120
Totale CFU AF	111