

I 4 Pilastri del percorso formativo del Corso di Laurea: dagli obiettivi formativi alle discipline impartite

Sviluppo di alimenti e bevande salutari e sostenibili:

- Analisi delle preferenze dei consumatori
- Qualità delle produzioni animali

Progettazione e controllo dei processi di produzione:

- Progettazione e gestione della qualità dei processi
- Controllo dei processi microbiologici nell'industria alimentare
- Tecnologie e sostenibilità energetica nell'impiantistica agroalimentare

Pianificazione, organizzazione e conduzione di analisi in laboratorio:

- Chimica organica nei prodotti alimentari
- Metodi microbiologici rapidi e microbiologia predittiva
- Proprietà chimico-fisiche e qualità dei prodotti alimentari

Sviluppo di strategie di impresa e marketing:

- Marketing agroalimentare e territoriale
- Diritto agroalimentare