

PIANO DEGLI STUDI

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si articola in due anni, ciascuno dei quali strutturato in 2 semestri durante i quali è previsto che lo studente segua lezioni, esercitazioni e corsi di laboratorio e realizzi una tesi di laurea sperimentale, oggetto di discussione nella prova finale, per complessivi 120 CFU.

Il Corso di Laurea Magistrale, dopo un iniziale percorso comune di 53 CFU, si articola in due curricula, in Scienze e Tecnologie Alimentari e in Controllo e Gestione della Qualità dei Prodotti Alimentari. Per il curriculum in Scienze e Tecnologie Alimentari lo studente dovrà acquisire 80 CFU seguendo insegnamenti obbligatori, parte comuni e parte curriculari, 8 CFU a scelta libera e 8 CFU a scelta programmata effettuata nell'ambito dei corsi appositamente attivati e riportati di seguito. Per il curriculum in Controllo e Gestione della Qualità dei Prodotti Alimentari lo studente dovrà acquisire 81 CFU seguendo insegnamenti obbligatori, parte comuni e parte curriculari, 8 CFU a scelta libera e 7 CFU a scelta programmata effettuata nell'ambito dei corsi appositamente attivati e riportati di seguito.

Oltre ai CFU precedentemente menzionati, lo studente dovrà acquisire 20 CFU svolgendo un periodo di internato presso una struttura universitaria finalizzato alla realizzazione di una tesi di laurea che dovrà essere redatta secondo le linee di una pubblicazione scientifica e concernente un'attività sperimentale originale. Il periodo di internato potrà essere svolto inoltre presso qualificate realtà aziendali o presso istituzioni italiane e straniere con le quali si siano stipulate apposite convenzioni. La valutazione del lavoro sperimentale e della qualità dell'elaborato verrà attuata da una commissione di pre-valutazione composta da tre docenti del corso di laurea e successivamente dalla commissione di laurea.

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ha intrapreso un percorso di internazionalizzazione che inizia nell'a.a. 2015/16 con l'erogazione di alcuni insegnamenti in lingua inglese.

Curriculum SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
1° anno			
Alimentazione e nutrizione	6	BIO/10	2
Metodi tradizionali e molecolari per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti			
- <i>Modulo Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti</i>	5	AGR/16	1
- <i>Modulo Biomolecular techniques applied to food microbiology</i>	4	AGR/16	2
Statistica applicata agli alimenti ed Economia e marketing			
- <i>Modulo Statistica applicata agli alimenti</i>	6	SECS-S/02	1
- <i>Modulo Economia e marketing</i>	5	AGR/01	2
Tecnologie alimentari I	8	AGR/15	2
Tecnologie alimentari II			
- <i>Modulo Principi di formulazione</i>	5	AGR/15	2
- <i>Modulo Complementi di fisica tecnica</i>	3	ING-IND/10	1
Food material science			
- <i>Modulo Mechanical properties of food products</i>	5	AGR/15	2
- <i>Modulo Food structure and physical properties</i>	5	AGR/15	1

	INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
--	---------------------------------	-----	--------	----------

2° anno

Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità

- Modulo Progettazione e gestione dei sistemi di qualità e stima della shelf-life	6	AGR/15	1
- Modulo Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti	5	VET/04	1

Complementi di chimica degli alimenti e qualità e certificazione

- Modulo Complementi di chimica degli alimenti	5	CHIM/10	1
- Modulo Qualità e certificazione	3	CHIM/10	1

Processi biotecnologici applicati agli alimenti

- Modulo Microbiologia applicata alle produzioni alimentari	5	AGR/16	1
- Modulo Enzimologia	4	BIO/10	1

Insegnamenti a scelta programmata per il curriculum Scienze e Tecnologie Alimentari:

Lo studente dovrà scegliere insegnamenti tra quelli offerti al 1° e 2° anno per un totale di almeno 8 CFU

	INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
	Analisi sensoriale *	4	AGR/15	1
	Bioinorganic chemistry *	2	CHIM/03	1
	Fisiologia delle percezioni olfattive *	4	VET/02	1
	Proprietà ed analisi degli additivi alimentari*	3	AGR/10	2
	Algal toxins*	2	BIO/01	2
	Alimenti dietetici ed integratori alimentari:			
	- Modulo Aspetti chimici e normativi	2	CHIM/10	1
	- Modulo Aspetti bionutrizionali	2	MED/42	2
	Biotecnologie alimentari	4	AGR/15	2
	Chimica dei polimeri	3	CHIM/06	1
	Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali	4	AGR/16	1
	Advanced spectroscopic techniques	4	CHIM/02	2
	Research and development for food production	3	AGR/15	1

* Insegnamenti offerti dal 1° anno

N.B. La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta indicati in Guida.

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Inglese tecnico	4
Insegnamenti a scelta autonoma	8
Insegnamenti a scelta programmata	8
Prova finale laurea magistrale	20

Curriculum

CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
1° anno			
Alimentazione e nutrizione	6	BIO/10	2
Analisi chimica degli alimenti con esercitazioni			
- <i>Modulo Analisi chimica I</i>	5	CHIM/10	1
- <i>Modulo Analisi chimica II</i>	5	CHIM/10	2
Metodi tradizionali e molecolari per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti			
- <i>Modulo Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti</i>	5	AGR/16	1
- <i>Modulo Biomolecular techniques applied To food microbiology</i>	4	AGR/16	2
Tecnologie alimentari I	8	AGR/15	2
Statistica applicata agli alimenti ed economia e marketing			
- <i>Modulo Statistica applicata agli alimenti</i>	6	SECS-S/02	1
- <i>Modulo Economia e marketing</i>	5	AGR/01	2
Complementi di valutazione chimica e biochimica degli alimenti			
- <i>Modulo Tecniche di preparazione del campione e analisi dei contaminanti</i>	6	CHIM/10	1
- <i>Modulo Applied biochemistry for food assessment</i>	4	BIO/10	2

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
---------------------------------	-----	--------	----------

2° anno

Complementi di chimica degli alimenti e qualità e certificazione

- *Modulo Complementi di chimica degli alimenti*

5 AGR/15 1

- *Modulo Qualità e certificazione*

3 CHIM/10 1

Tecniche analitiche strumentali avanzate per l'analisi degli alimenti

- *Modulo Chimica analitica strumentale avanzata*

5 CHIM/01 1

- *Modulo Spettrometria di massa*

3 CHIM/06 1

Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità

- *Modulo Progettazione e gestione*

dei sistemi di qualità e stima della shelf-life

6 AGR/15 1

- *Modulo Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti*

5 VET/04 1

Insegnamenti a scelta programmata per il curriculum **Controllo e Gestione della Qualità degli Alimenti**

Lo studente dovrà scegliere insegnamenti tra quelli offerti al 1° e 2° anno per un totale di almeno 7 CFU

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
Analisi sensoriale *	4	AGR/15	1
Bioinorganic chemistry *	2	CHIM/03	1
Fisiologia delle percezioni olfattive *	4	VET/02	1
Proprietà ed analisi degli additivi alimentari *	3	AGR/15	2
Algal toxins *	2	BIO/01	2
Alimenti dietetici ed integratori alimentari			
- <i>Modulo Aspetti chimici e normativi</i>	2	CHIM/10	1
- <i>Modulo Aspetti bionutrizionali</i>	2	MED/42	2
Biotecnologie alimentari	4	AGR/15	2
Chimica dei polimeri	3	CHIM/06	1
Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali	4	AGR/16	1

Advanced spectroscopic techniques	4	CHIM/02	2
Research and development for food production	3	AGR/15	1

* Insegnamenti offerti dal 1° anno

N.B. La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta indicati in Guida.

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Inglese tecnico	4
Insegnamenti a scelta autonoma	8
Insegnamenti a scelta programmata	7
Prova finale laurea magistrale	20
