

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ha intrapreso un percorso di internazionalizzazione che è iniziato 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</i> Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti | 5 | AGR/16 | 1 |
| | - <i>Modulo</i> Biomolecular techniques applied to food microbiology | 4 | AGR/16 | 2 |
| | Statistica applicata agli alimenti ed Economia e marketing | | | |
| | - <i>Modulo</i> Statistica applicata agli alimenti | 6 | SECS-S/02 | 1 |
| | - <i>Modulo</i> Economia e marketing | 5 | AGR/01 | 2 |
| | Tecnologie alimentari I | 8 | AGR/15 | 2 |
| | Tecnologie alimentari II | | | |
| | - <i>Modulo</i> Principi di formulazione | 5 | AGR/15 | 2 |
| | - <i>Modulo</i> Complementi di fisica tecnica | 3 | ING-IND/10 | 1 |
| | Food material science | | | |
| | - <i>Modulo</i> Mechanical properties of food products | 5 | AGR/15 | 2 |
| - <i>Modulo</i> Food structure and physical properties | 5 | AGR/15 | 1 | |

| | | | |
|--|---|--------|-----|
| Difesa delle derrate alimentari di origine vegetale dai patogeni * | 4 | AGR/12 | 1-2 |
| 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. L'indicazione dei semestri potrebbe subire variazioni.

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</i> Analisi chimica I | 5 | CHIM/10 | 1 |
| - <i>Modulo</i> Analisi chimica II | 5 | CHIM/10 | 2 |
| Metodi tradizionali e molecolari per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti | | | |
| - <i>Modulo</i> Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti | 5 | AGR/16 | 1 |
| - <i>Modulo</i> Biomolecular techniques applied to food microbiology | 4 | AGR/16 | 2 |
| Tecnologie alimentari I | 8 | AGR/15 | 2 |
| Statistica applicata agli alimenti ed economia e marketing | | | |

| | | | |
|---|---|-----------|---|
| - Modulo Statistica applicata agli alimenti | 6 | SECS-S/02 | 1 |
| - Modulo Economia e marketing | 5 | AGR/01 | 2 |

Complementi di valutazione chimica e biochimica degli alimenti

| | | | |
|---|---|---------|---|
| - Modulo Tecniche di preparazione del campione e analisi dei contaminanti | 6 | CHIM/10 | 1 |
| - Modulo Applied biochemistry for food assessment | 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 | CHIM/10 | 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 |
| Basi fisiologiche delle percezioni sensoriali * | 4 | VET/02 | 1 |
| Proprietà ed analisi degli additivi alimentari * | 3 | CHIM/10 | 2 |
| Algal toxins * | 2 | BIO/01 | 2 |
| Alimenti dietetici ed integratori alimentari: | | | |
| - <i>Modulo</i> Aspetti chimici e normativi | 2 | CHIM/10 | 1 |
| - <i>Modulo</i> Aspetti bionutrizionali | 2 | MED/42 | 2 |
| Biotechnologie alimentari | 4 | AGR/15 | 2 |
| Chimica dei polimeri | 3 | CHIM/06 | 1 |
| Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali | 4 | AGR/16 | 1 |
| Difesa delle derrate alimentari di origine vegetale dai patogeni * | 4 | AGR/12 | 1-2 |
| 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. L'indicazione dei semestri potrebbe subire variazioni.

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

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