

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

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	

	INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
2° anno	Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità			
	- <i>Modulo</i> Progettazione e gestione dei sistemi di qualità e stima della shelf-life	6	AGR/15	1
	- <i>Modulo</i> Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti	5	VET/04	1

Complementi di chimica degli alimenti
e qualità e certificazione

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

Processi biotecnologici applicati agli alimenti

- <i>Modulo</i> Microbiologia applicata alle produzioni alimentari	5	AGR/16	1
- <i>Modulo</i> 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
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
Biotecnologie 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
Advanced spectroscopic techniques	4	CHIM/02	2

* 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			
- <i>Modulo</i> Statistica applicata agli alimenti	6	SECS-S/02	1
- <i>Modulo</i> Economia e marketing	5	AGR/01	2
Complementi di valutazione chimica e biochimica degli alimenti			
- <i>Modulo</i> Tecniche di preparazione del campione e analisi dei contaminanti	6	CHIM/10	1
- <i>Modulo</i> 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

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

Tecniche analitiche strumentali avanzate per l'analisi degli alimenti

- <i>Modulo</i> Chimica analitica strumentale avanzata	5	CHIM/01	1
- <i>Modulo</i> Spettrometria di massa	3	CHIM/06	1

Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità

- <i>Modulo</i> Progettazione e gestione dei sistemi di qualità e stima della shelf-life	6	AGR/15	1
- <i>Modulo</i> 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
Advanced spectroscopic techniques	4	CHIM/02	2

* 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