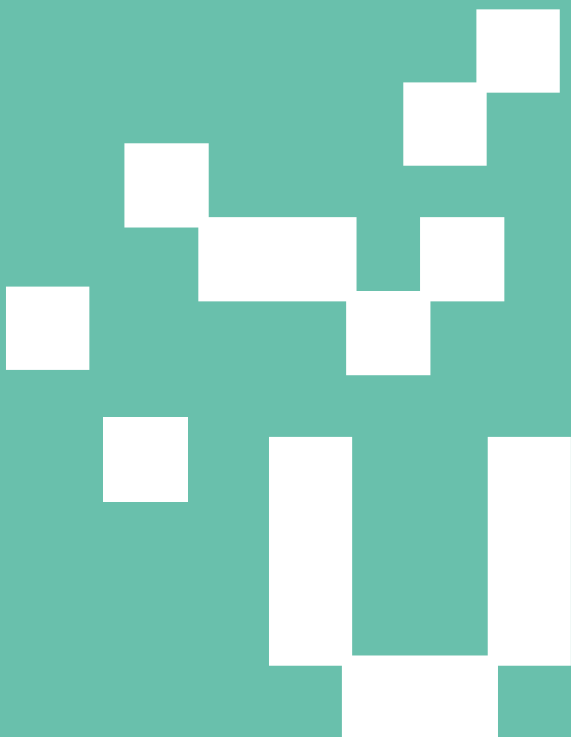


**CORSO  
DI LAUREA  
MAGISTRALE  
SCIENZE  
E TECNOLOGIE  
ALIMENTARI  
24–25**



**UNI  
UD**



**Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari fornisce conoscenze avanzate e interdisciplinari finalizzate a formare figure professionali in grado di svolgere attività di direzione, pianificazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nell'ambito dell'intera filiera produttiva, dalla produzione, conservazione e distribuzione di alimenti e bevande fino alla loro somministrazione, al fine di garantirne la sicurezza e la qualità, tenendo in considerazione anche aspetti economici, nutrizionali e di sostenibilità.**

**Il corso di laurea è articolato in tre curricula:**

- **Il curriculum Tecnologie Alimentari è finalizzato a formare professionisti in grado di dirigere, coordinare, gestire e ottimizzare attività connesse a progettazione, produzione e conservazione di alimenti rispondenti a specifiche esigenze di sicurezza e qualità. Le attività formative curriculari forniscono conoscenze approfondite sui processi tecnologici e biotecnologici di formulazione, trasformazione e risanamento degli alimenti.**
- **Il curriculum in Controllo e Gestione della Qualità degli Alimenti è finalizzato a formare professionisti in grado di progettare e sviluppare protocolli analitici di controllo di purezza, qualità e sicurezza degli alimenti. Le attività formative curriculari forniscono**

conoscenze approfondite sulle tecniche analitiche chimiche e microbiologiche.

- Il curriculum in Alimenti e Nutrizione è finalizzato a formare professionisti in grado di affrontare problematiche connesse alla produzione di alimenti per il benessere e la salute umana. Le attività formative curriculari forniscono conoscenze specialistiche relative alle relazioni tra alimentazione e salute, alla valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte da trattamenti tecnologici.

L'attività del laureato magistrale si svolge prevalentemente nelle industrie alimentari e nelle aziende che integrano la filiera alimentare, negli enti pubblici e privati dedicati ad attività di pianificazione, analisi, controllo e certificazione, in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli studi professionali e in quelli in cui si esercita la libera professione.

# CORSO DI LAUREA MAGISTRALE SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

## **SEDE**

---

UDINE

## **CREDITI**

---

120

## **CLASSE**

---

LM-70 SCIENZE  
E TECNOLOGIE  
ALIMENTARI

## **DURATA**

---

2 ANNI

## **ACCESSO**

---

LIBERO

## **CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO**

---

Per essere ammessi al corso di laurea magistrale occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dalla vigente normativa.

L'ammissione al corso di laurea magistrale è subordinata al possesso, prima dell'iscrizione, dei requisiti curriculari consultabili al seguente indirizzo:

[www.uniud.it/it/didattica/info-didattiche/conoscenze-requisiti-accesso/laurea-magistrale-scienze-tecnologie-alimentari/laurea-magistrale-scienze-tecnologie-alimentari](http://www.uniud.it/it/didattica/info-didattiche/conoscenze-requisiti-accesso/laurea-magistrale-scienze-tecnologie-alimentari/laurea-magistrale-scienze-tecnologie-alimentari)

# PIANO DI STUDI CURRICULUM ALIMENTI E NUTRIZIONE

## 1° ANNO

### INSEGNAMENTI      CFU

#### **Analisi sensoriale ed economia del consumo alimentare**

- Modulo Analisi sensoriale (AGR/15) 6
- Modulo Economia del consumo alimentare (AGR/01) 5
- Modulo Statistica applicata agli alimenti (SECS-S/02) 6

#### **Alimenti per il benessere e la salute**

- Modulo Produzione di molecole bioattive di origine microbica (AGR/16) 5
- Modulo Microrganismi probiotici negli alimenti (AGR/16) 5
- Modulo Progettazione e produzione di alimenti per il benessere e la salute (AGR/15) 5

#### **Nutrizione umana I**

- Modulo Micro e macro ambiente intestinale e sistema immunitario (MED/04) 4
- Modulo Alimentazione e nutrizione umana (MED/49) 6

#### **Food structure and physical properties (AGR/15)**

7

#### **Legislazione degli alimenti per la salute (IUS/03)**

5

#### **Inglese tecnico**

4

## 2° ANNO

### INSEGNAMENTI      CFU

#### **Enzimologia (BIO/10)**

4

#### **Nutrizione umana II**

- Modulo Epidemiologia della nutrizione (MED/42) 5
- Modulo Nutrizione applicata (MED/49) 5

#### **Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità**

- Modulo Metodi di stima e previsione della shelf life degli alimenti (AGR/15) 6
- Modulo Food safety and quality management systems (AGR/15) 6

#### **Insegnamenti a scelta autonoma \* 8**

#### **Prova finale**

20

\*

Gli insegnamenti a scelta autonoma possono essere individuati tra gli insegnamenti a scelta programmata, oppure, previa autorizzazione, tra gli altri insegnamenti offerti dai corsi di studio dell'Università di Udine. In quest'ultimo caso la scelta dovrà essere coerente con gli obiettivi formativi del corso di studio.

Lo studente inoltre dovrà scegliere insegnamenti per 8 CFU tra le seguenti attività a scelta programmata:

<b>OFFERTI AL 1° ANNO</b>	<b>CFU</b>
Bioinorganic chemistry (CHIM/03)	2
Physiology of perception (VET/02)	4
Chemiometria (CHIM/01)	3
Biotecnologia dei microrganismi (AGR/16)	4
Genetica dei microrganismi (AGR/16)	4
Tecnologie non convenzionali (AGR/15)	5

<b>OFFERTI AL 2° ANNO</b>	<b>CFU</b>
Chimica dei polimeri (CHIM/06)	3
Research and development for food production (AGR/15)	4
Advanced spectroscopic techniques (CHIM/02)	4

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

# PIANO DI STUDI CURRICULUM TECNOLOGIE ALIMENTARI

## 1° ANNO

### INSEGNAMENTI      CFU

#### **Analisi sensoriale ed economia del consumo alimentare**

- Modulo Analisi sensoriale (AGR/15) 6
- Modulo Economia del consumo alimentare (AGR/01) 5
- Modulo Statistica applicata agli alimenti (SECS-S/02) 6

#### **Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti**

- Modulo Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti (AGR/16) 5
- Modulo Biomolecular techniques applied to food microbiology (AGR/16) 4

#### **Tecnologie alimentari**

- Modulo Tecnologie non convenzionali (AGR/15) 5
- Modulo Fisica tecnica avanzata (ING-IND/10) 3

#### **Processi (BIO)tecnologici**

- Modulo Mechanical properties of food products (AGR/15) 6
- Modulo Principi di formulazione (AGR/15) 5
- Modulo Microbiologia applicata alle produzioni alimentari (AGR/16) 5

#### **Food structure and physical properties (AGR/15) 7**

#### **Alimentazione e nutrizione umana (MED/49) 6**

#### **Legislazione degli alimenti per la salute (IUS/03) 5**

#### **Inglese tecnico 4**

## 2° ANNO

### INSEGNAMENTI      CFU

#### **Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità**

- Modulo Food safety and quality management systems (AGR/15) 6
- Modulo Metodi di stima e previsione della shelf life degli alimenti (AGR/15) 6

#### **Insegnamenti a scelta autonoma \* 8**

#### **Prova finale 20**

# PIANO DI STUDI CURRICULUM CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

\*

Gli insegnamenti a scelta autonoma possono essere individuati tra gli insegnamenti a scelta programmata, oppure, previa autorizzazione, tra gli altri insegnamenti offerti dai corsi di studio dell'Università di Udine. In quest'ultimo caso la scelta dovrà essere coerente con gli obiettivi formativi del corso di studio.

Lo studente inoltre dovrà scegliere insegnamenti per 8 CFU tra le seguenti attività a scelta programmata:

OFFERTI AL 1° ANNO	CFU
Bioinorganic chemistry (CHIM/03)	2
Physiology of perception (VET/02)	4
Chemiometria (CHIM/01)	3
Biotecnologia dei microrganismi (AGR/16)	4
Genetica dei microrganismi (AGR/16)	4

OFFERTI AL 2° ANNO	CFU
Alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari: aspetti chimici e normativi (CHIM/10)	2
Chimica dei polimeri (CHIM/06)	3
Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali (AGR/16)	4
Research and development for food production (AGR/15)	4
Advanced spectroscopic techniques (CHIM/02)	4

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

## 1° ANNO

### INSEGNAMENTI CFU

#### Analisi sensoriale ed economia del consumo alimentare

- Modulo Analisi sensoriale (AGR/15) 6
- Modulo Economia del consumo alimentare (AGR/01) 5
- Modulo Statistica applicata agli alimenti (SECS-S/02) 6

#### Analisi chimica degli alimenti con esercitazioni

- Modulo Analisi chimica I (CHIM/10) 5
- Modulo Analisi chimica II (CHIM/10) 6

#### Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti

- Modulo Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti (AGR/16) 5
- Modulo Biomolecular techniques applied to food microbiology (AGR/16) 4

#### Advanced chemical and biochemical analysis of food

- Modulo Advanced sample preparation techniques and analysis of food contaminants (CHIM/10) 6
- Modulo Biochemistry applied to food quality (BI0/10) 4

#### Alimentazione e nutrizione umana (MED/49) 6

#### Food structure and physical properties (AGR/15) 7

#### Inglese tecnico 4

## 2° ANNO

### **INSEGNAMENTI**      **CFU**

---

#### **Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità**

- Modulo Food safety and quality management systems (AGR/15)      6
  - Modulo Metodi di stima e previsione della shelf life degli alimenti (AGR/15)      6
- 

#### **Tecniche analitiche strumentali avanzate per l'analisi degli alimenti**

- Modulo Chimica analitica strumentale avanzata (CHIM/01)      5
  - Modulo Spettrometria di massa (CHIM/06)      3
- 

#### **Insegnamenti a scelta autonoma \* 8**

**Prova finale**      **20**

---

\*

Gli insegnamenti a scelta autonoma possono essere individuati tra gli insegnamenti a scelta programmata, oppure, previa autorizzazione, tra gli altri insegnamenti offerti dai corsi di studio dell'Università di Udine. In quest'ultimo caso la scelta dovrà essere coerente con gli obiettivi formativi del corso di studio.

Lo studente inoltre dovrà scegliere insegnamenti per 8 CFU tra le seguenti attività a scelta programmata:

<b>OFFERTI AL 1° ANNO</b>	<b>CFU</b>
Bioinorganic chemistry (CHIM/03)	2
Physiology of perception (VET/02)	4
Chemimetria (CHIM/01)	3
Biotecnologia dei microrganismi (AGR/16)	4
Genetica dei microrganismi (AGR/16)	4
Tecnologie non convenzionali (AGR/15)	5

---

<b>OFFERTI AL 2° ANNO</b>	<b>CFU</b>
Alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari: aspetti chimici e normativi (CHIM/10)	2
Chimica dei polimeri (CHIM/06)	3
Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali (AGR/16)	4
Research and development for food production (AGR/15)	4
Advanced spectroscopic techniques (CHIM/02)	4

---

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



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

HIC SUNT FUTURA



FONDAZIONE  
FRIULI

# DI4A

DIPARTIMENTO  
DI SCIENZE AGROALIMENTARI,  
AMBIENTALI E ANIMALI  
UNIVERSITÀ DEGLI  
STUDI DI UDINE

## Ufficio Orientamento e Tutorato

via Gemona 92, Udine  
t 0432 556215  
cort@uniud.it

## Segreteria studenti

via delle Scienze 206, Udine  
t 0432 558380  
segreteria.agraria@uniud.it

## Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali

via delle Scienze 206, Udine  
t 0432 558546  
didattica.di4a@uniud.it

## Uniud social

[uniud.it/socialmedia](http://uniud.it/socialmedia)



facebook/uniud  
Gruppo Help!



@universitadiudine  
@tutoruniud



Università di Udine



+39 335 7794143



@uniudine

**UNIUD.IT**