

Allegato B1 - Anno Accademico a.a. 2019/2020

Quadro degli insegnamenti e delle altre attività formative programmate per l'intero percorso di studi della coorte di riferimento
 Corso di laurea magistrale in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - LM70
 Curriculum Controllo e Gestione della Qualità degli Alimenti

Tipologie attività form.		Ambiti disciplinari			Attività formative programmate						
Denominazione	Tip.	N.	Denominazione	Denominazione integrato/monodisciplinare	Insegnamento o modulo	SSD	CFU				
caratterizzanti	b	1	Discipline della Tecnologia Alimentare	Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti	Metodi Microbiologici Tradizionali per il controllo degli alimenti	AGR/16	5				
				Alimentazione e Nutrizione		BIO/10	6				
				Tecniche Analitiche Strumentali Avanzate per l'Analisi degli Alimenti	Chimica Analitica Strumentale Avanzata	CHIM/01	5				
				Advanced Chemical and Biochemical Analysis of Food	Advanced sample preparation techniques and analysis of food contaminants	CHIM/10	6				
				Analisi Chimica degli Alimenti con Esercitazioni	Analisi Chimica I	CHIM/10	5				
				Analisi Chimica degli Alimenti con Esercitazioni	Analisi Chimica II	CHIM/10	6				
				Tecnologie Alimentari I		AGR/15	8				
				Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Qualità	Quality system development and management and shelf life assessment of foods	AGR/15	6				
				Totale ambito							47
				Totale attività caratterizzanti							52
affini e integrative	c	1	Discipline della produzione e gestione	Statistica applicata agli Alimenti ed Economia e Marketing	Statistica applicata agli Alimenti	SECS-S/02	6				
				Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità	Metodiche di Valutazione della Sicurezza degli Alimenti	VET/04	5				
				Tecniche Analitiche Strumentali Avanzate per l'Analisi degli Alimenti	Spettrometria di Massa	CHIM/06	3				
				Advanced Chemical and Biochemical Analysis of Food	Biochemistry applied to food quality	BIO/10	4				
				Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti	Biomolecular Techniques applied to food microbiology	AGR/16	4				
				Analisi Sensoriale		AGR/15	6				
				<i>Insegnamenti per 8 CFU a scelta programmata tra:</i>							
				Complementi di Chimica degli Alimenti		AGR/15	4				
				Microrganismi Probiotici e di Alimenti Funzionali		AGR/16	4				
				Algal toxins		BIO/01	2				
				Advanced Spectroscopic techniques		CHIM/02	4				
				Bioinorganic Chemistry		CHIM/03	2				
				Proprietà ed Analisi degli Additivi Alimentari		AGR/15	3				
				Alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari	Aspetti Chimici e Normativi	CHIM/10	2				
				Alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari	Aspetti Bionutrizionali	MED/42	2				
					Research and Development for Food Production	AGR/15	4				
					Chimica dei Polimeri	CHIM/06	3				
	Physiology of olfactory perceptions	VET/02	4								
	Difesa delle derrate alimentari di origine vegetale dai patogeni	AGR/12	4								
Totale affini e integrative							36				
a scelta studente	d						8				
Totale a scelta studente							8				
prova finale e lingua straniera.	e	1	Prova finale				20				
	e	2	Inglese tecnico				3				
Totale prova finale e lingua straniera							23				
ulteriori attività	f	1	Altre conoscenze per l'inserimento nel mondo del lavoro				1				
Totale altre attività formative							1				
TOTALE GENERALE							120				

Corso di laurea magistrale in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - LM 70
Curriculum Scienze e Tecnologie Alimentari

Tipologie attività form.		Ambiti disciplinari		Attività formative programmate							
Denominazione	Tip.	N.	Denominazione	Insegnamento o modulo	SSD	CFU					
caratterizzanti	b	1	Discipline della Tecnologia Alimentare	Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti	Metodi Microbiologici Tradizionali per il controllo degli alimenti	AGR/16	5				
				Alimentazione e Nutrizione		BIO/10	6				
				Tecnologie Alimentari I		AGR/15	8				
				Tecnologie Alimentari II	Principi di Formulazione	AGR/15	5				
				Food Material Science	Mechanical Properties of Food Products	AGR/15	6				
					Food Structure and Physical Properties	AGR/15	6				
				Processi Biotecnologici applicati agli Alimenti	Microbiologia applicata alle Produzioni Alimentari	AGR/16	5				
				Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Qualità	Quality system development and management and shelf life assessment of foods	AGR/15	6				
				Totale ambito						47	
						2	Discipline della produzione e gestione	Statistica applicata agli Alimenti ed Economia e Marketing	Economia e Marketing	AGR/01	5
				Totale ambito						5	
				Totale attività caratterizzanti						52	
				affini e integrative	c	1		Statistica applicata agli Alimenti ed Economia e Marketing	Statistica applicata agli Alimenti	SECS-S/02	6
Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità	Metodiche di Valutazione della Sicurezza degli Alimenti	VET/04	5								
Processi Biotecnologici applicati agli Alimenti	Enzimologia	BIO/10	4								
Tecnologie Alimentari II	Fisica tecnica avanzata	ING-IND/10	3								
Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti	Biomolecular Techniques applied to food microbiology	AGR/16	4								
Analisi Sensoriale		AGR/15	6								
<i>insegnamenti per 8 CFU a scelta programmata tra:</i>											
	Complementi di Chimica degli Alimenti	AGR/15	4								
	Microrganismi Probiotici e di Alimenti Funzionali	AGR/16	4								
	Algal toxins	BIO/01	2								
	Advanced Spectroscopic techniques	CHIM/02	4								
	Bioinorganic Chemistry	CHIM/03	2								
	Proprietà ed Analisi degli Additivi Alimentari	AGR/15	3								
	Alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari	Aspetti Chimici e Normativi	CHIM/10					2			
	Alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari	Aspetti Bionutrizionali	MED/42					2			
		Research and Development for Food Production	AGR/15					4			
		Chimica dei Polimeri	CHIM/06					3			
		Physiology of olfactory perceptions	VET/02	4							
		Difesa delle derrate alimentari di origine vegetale dai patogeni	AGR/12	4							
Totale affini e integrative						36					
a scelta studente	d					8					
Totale a scelta studente						8					
prova finale e lingua straniera.	e	1	Prova finale			20					
	e	2	Inglese tecnico			3					
Totale prova finale e lingua straniera						23					
ulteriori attività formative (art.10, comma 5, lettera d)	f	1	Altre conoscenze per l'inserimento nel mondo del lavoro			1					
Totale altre attività formative						1					
TOTALE GENERALE						120					