

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 - LM 70  
Curriculum Scienze e Tecnologie Alimentari

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

**Allegato B1 - Anno Accademico a.a. 2020/2021**
**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				Anno				
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	1				
				Alimentazione e Nutrizione		BIO/10	6	1				
				Tecniche Analitiche Strumentali Avanzate per l'Analisi degli Alimenti	Chimica Analitica Strumentale Avanzata	CHIM/01	5	2				
				Advanced Chemical and Biochemical Analysis of Food	Advanced sample preparation techniques and analysis of food contaminants	CHIM/10	6	1				
				Analisi Chimica degli Alimenti con Esercitazioni	Analisi Chimica I	CHIM/10	5	1				
				Analisi Chimica degli Alimenti con Esercitazioni	Analisi Chimica II	CHIM/10	6	1				
				Tecnologie Alimentari I		AGR/15	8	1				
				Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Qualità	Quality system development and management and shelf life assessment of foods	AGR/15	6	2				
				Totale ambito							47	
				Totale ambito							5	
<b>Totale attività caratterizzanti</b>								<b>52</b>				
affini e integrative	c	1		Statistica applicata agli Alimenti ed Economia e Marketing	Statistica applicata agli Alimenti	SECS-S/02	6	1				
				Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità	Metodiche di Valutazione della Sicurezza degli Alimenti	VET/04	5	2				
				Tecniche Analitiche Strumentali Avanzate per l'Analisi degli Alimenti	Spettrometria di Massa	CHIM/06	3	2				
				Advanced Chemical and Biochemical Analysis of Food	Biochemistry applied to food quality	BIO/10	4	1				
				Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti	Biomolecular Techniques applied to food microbiology	AGR/16	4	1				
				Analisi Sensoriale		AGR/15	6	2				
				<b><i>insegnamenti per 8 CFU a scelta programmata tra:</i></b>								
				Microrganismi Probiotici e di Alimenti Funzionali		AGR/16	4	2				
				Algal toxins		BIO/01	2	1				
				Advanced Spectroscopic techniques		CHIM/02	4	2				
				Bioinorganic Chemistry		CHIM/03	2	1				
				Alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari	Aspetti Chimici e Normativi	CHIM/10	2	2				
				Alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari	Aspetti Bionutrizionali	MED/42	2	2				
				Research and Development for Food Production		AGR/15	4	2				
Chimica dei Polimeri		CHIM/06	3	2								
Physiology of perception		VET/02	4	1								
Difesa delle derrate alimentari di origine vegetale dai patogeni		AGR/12	4	1								
<b>Totale affini e integrative</b>							<b>36</b>					
a scelta studente	d						8					
<b>Totale a scelta studente</b>							<b>8</b>					
prova finale e lingua straniera.	e	1	Prova finale				20					
	e	2	Inglese tecnico				3	1				
<b>Totale prova finale e lingua straniera</b>							<b>23</b>					
ulteriori attività	f	1	Altre conoscenze per l'inserimento nel mondo del lavoro				1					
<b>Totale altre attività formative</b>							<b>1</b>					
<b>TOTALE GENERALE</b>							<b>120</b>					