



**SCIENZE  
E TECNOLOGIE  
ALIMENTARI**  
CORSO DI LAUREA  
MAGISTRALE

**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE**  
hic sunt futura



# CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN **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)

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, di marketing e di sostenibilità.

Il corso di laurea è articolato in due curricula:

- curriculum in Scienze e 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, anche innovativi, di formulazione, trasformazione e risanamento degli alimenti. Inoltre, vengono illustrati e esplicitati aspetti relativi all'esercizio di funzioni aziendali. L'attività didattica comprende inoltre l'analisi e l'interpretazione di casi studio esemplificativi di realtà aziendali;
- 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, sia microbiologiche sia chimiche, propedeutiche alla progettazione e allo sviluppo di approcci analitici evoluti, nonché alla interpretazione dei risultati per gestire momenti decisionali a livello aziendale.

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.

# PIANO DI STUDI

## CURRICULUM SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

### 1° ANNO

#### **INSEGNAMENTI**      **CFU**

**Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti (corso integrato) (AGR/16)**      9

- Modulo Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti      5

- Modulo Biomolecular techniques applied to food microbiology      4

**Statistica applicata agli alimenti ed economia e marketing (corso integrato)**      11

- Modulo Statistica applicata agli alimenti (SECS-S/02)      6

- Modulo Economia e marketing (AGR/01)      5

**Tecnologie alimentari I (AGR/15)**      8

**Tecnologie alimentari II (corso integrato)**      8

- Modulo Fisica tecnica avanzata (ING-IND/10)      3

- Modulo Principi di formulazione (AGR/15)      5

**Food material science (corso integrato) (AGR/15)**      12

- Modulo Food structure and physical properties      6

- Modulo Mechanical properties of food products      6

**Alimentazione e nutrizione (BIO/10)**      6

### 2° ANNO

#### **INSEGNAMENTI**      **CFU**

**Analisi sensoriale (AGR/15)**      6

**Sistemi di gestione della sicurezza 11 e della qualità (corso integrato)**

- Modulo Quality system development and management and shelf life assessment of foods (AGR/15)      6

- Modulo Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti (VET/04)      5

**Processi biotecnologici applicati agli alimenti (corso integrato)**      9

- Modulo Microbiologia applicata alle produzioni alimentari (AGR/16)      5

- Modulo Enzimologia (BIO/10)      4

**Insegnamenti a scelta programmata\* (vedi lista 1)**      8

#### **ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE**      **CFU**

**Inglese tecnico**      4

**Insegnamenti a scelta autonoma**      8

**Prova finale**      20

\* Lo studente dovrà scegliere insegnamenti tra quelli offerti al 1° e 2° anno per un totale di almeno 8 CFU

## INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATA LISTA 1

**CFU**

Bioinorganic chemistry** (CHIM/03)	2
Physiology of perception** (VET/02)	4
Algal toxins** (BIO/01)	2
Difesa delle derrate alimentari di origine vegetale dai patogeni** (AGR/12)	4
Alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari (corso integrato)	4
- Modulo Aspetti chimici e normativi (CHIM/10)	2
- Modulo Aspetti bionutrizionali (MED/42)	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

\*\* Insegnamenti offerti dal 1° anno

N.B: La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta indicati in Guida.

## CURRICULUM CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

### 1° ANNO

#### INSEGNAMENTI **CFU**

Analisi chimica degli alimenti con esercitazioni (corso integrato) (CHIM/10)	11
- Modulo Analisi chimica I	5
- Modulo Analisi chimica II	6
Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti (corso integrato) (AGR/16)	9
- Modulo Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti	5
- Modulo Biomolecular techniques applied to food microbiology	4
Statistica applicata agli alimenti ed economia e marketing (corso integrato)	11
- Modulo Statistica applicata agli alimenti (SECS-S/02)	6
- Modulo Economia e marketing (AGR/01)	5
Advanced chemical and biochemical analysis of food (corso integrato)	10
- Modulo Advanced sample preparation techniques and analysis of food contaminants (CHIM/10)	6
- Modulo Biochemistry applied to food quality (BIO/10)	4
Alimentazione e nutrizione (BIO/10)	6
Tecnologie alimentari I (AGR/15)	8

## 2° ANNO

### **INSEGNAMENTI** **CFU**

Analisi sensoriale (AGR/15) 6

Sistemi di gestione della sicurezza 11  
e della qualità (corso integrato)

- Modulo Quality system 6  
development and management  
and shelf life assessment  
of foods (AGR/15)

- Modulo Metodiche di valutazione 5  
della sicurezza degli alimenti  
(VET/04)

Tecniche analitiche strumentali 8  
avanzate per l'analisi degli alimenti  
(corso integrato)

- Modulo Chimica analitica 5  
strumentale avanzata (CHIM/01)

- Modulo Spettrometria 3  
di massa (CHIM/06)

Insegnamenti 8  
a scelta programmata\*  
(vedi lista 2)

### **ALTRI** **CFU** **INSEGNAMENTI E** **ATTIVITA FORMATIVE**

Inglese tecnico 4

Insegnamenti a scelta autonoma 8

Prova finale 20

### **INSEGNAMENTI** **A SCELTA** **PROGRAMMATA** **CFU** **LISTA 2**

Bioinorganic chemistry\*\* 2  
(CHIM/03)

Physiology of 4  
perception\*\* (VET/02)

Algal toxins\*\*(BIO/01) 2

Difesa delle derrate alimentari 4  
di origine vegetale dai patogeni\*\*  
(AGR/12)

Alimenti per gruppi specifici 4  
e integratori alimentari  
(corso integrato)

- Modulo Aspetti chimici 2  
e normativi (CHIM/10)

- Modulo Aspetti bionutrizionali 2  
(MED/42)

Chimica dei polimeri (CHIM/06) 3

Microrganismi probiotici 4  
e di alimenti funzionali (AGR/16)

Research and development 4  
for food production (AGR/15)

Advanced spectroscopic 4  
techniques (CHIM/02)

\*\* Insegnamenti offerti dal 1° anno

\* Lo studente dovrà scegliere insegnamenti tra quelli offerti al 1° e 2° anno per un totale di almeno 8 CFU

N.B: La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta indicati in Guida.



**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE**  
hic sunt futura



### **UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO**

---

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

### **UNIUD SOCIAL**

---



\_facebook/uniud  
\_Gruppo Help!



.\_@universitadiudine  
.\_@tutoruniud



\_Orientamento UNIUD



\_+39 3357794143



### **DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI**

---

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

### **SEGRETERIA STUDENTI**

---

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

[www.uniud.it/magistrale-alimentare](http://www.uniud.it/magistrale-alimentare)

**DIPARTIMENTO  
DI SCIENZE  
AGROALIMENTARI  
AMBIENTALI E ANIMALI  
2020.2021**