



**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

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**

Analisi sensoriale ed economia del consumo alimentare (corso integrato) 11

- Modulo Analisi sensoriale (AGR/15) 6

- Modulo Economia del consumo alimentare (AGR/01) 5

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 (SECS-S/02) 6

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 (MED/49) 6

2° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

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

- 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
Chemimetria** (CHIM/01)	3
Biotecnologia dei microrganismi** (AGR/16)	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 sensoriale ed economia del consumo alimentare (corso integrato)	11
- Modulo Analisi sensoriale (AGR/15)	6
- Modulo Economia del consumo alimentare (AGR/01)	5
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 (SECS-S/02)	6
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 (MED/49)	6
Tecnologie alimentari I (AGR/15)	8

2° ANNO

INSEGNAMENTI CFU

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

Tecniche analitiche strumentali avanzate per l'analisi degli alimenti (corso integrato)	8
- Modulo Chimica analitica strumentale avanzata (CHIM/01)	5
- Modulo Spettrometria di massa (CHIM/06)	3

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

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE CFU

Inglese tecnico	4
-----------------	---

Insegnamenti a scelta autonoma	8
--------------------------------	---

Prova finale	20
--------------	----

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATI LISTA 2 CFU

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

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

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

Chemimetria** (CHIM/01)	3
-------------------------	---

Biotecnologia dei microrganismi** (AGR/16)	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

* 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

www.uniud.it/socialmedia



_ facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_ @universitadiudine
_ @tutoruniud



_ Università di Udine



_ +39 3357794143



_ @uniudine

www.uniud.it/magistrale-alimentare

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

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI
AMBIENTALI E ANIMALI
2021.2022**