



**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, 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.

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
---------------------	----

* Le attività formative a scelta autonoma possono essere selezionate tra quelle a scelta programmata o individuate tra altre pertinenti agli obiettivi formativi del corso di studio.

LO STUDENTE INOLTRE DOVRÀ SCEGLIERE UN INSEGNAMENTO PER 8 CFU TRA LE SEGUENTI ATTIVITÀ A SCELTA PROGRAMMATA:

INSEGNAMENTI OFFERTI AL 1° ANNO

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
--	---

INSEGNAMENTI OFFERTI AL 2° ANNO

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

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

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 (BIO/10)	4
Alimentazione e nutrizione umana (MED/49)	6
Food structure and physical properties (AGR/15)	7
Inglese tecnico	4

CURRICULUM CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

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

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

* Le attività formative a scelta autonoma possono essere selezionate tra quelle a scelta programmata o individuate tra altre pertinenti agli obiettivi formativi del corso di studio.

LO STUDENTE INOLTRE DOVRÀ SCEGLIERE UN INSEGNAMENTO PER 8 CFU TRA LE SEGUENTI ATTIVITÀ A SCELTA PROGRAMMATA:

INSEGNAMENTI OFFERTI AL 1° ANNO

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

INSEGNAMENTI OFFERTI AL 2° ANNO

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

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

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

2° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Enzimologia (BIO/10)	4
Nutrizione umana II	5
- Modulo Epidemiologia della nutrizione (MED/42)	5
- Modulo Nutrizione applicata (MED/49)	5
Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità	6
- 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

* Le attività formative a scelta autonoma possono essere selezionate tra quelle a scelta programmata o individuate tra altre pertinenti agli obiettivi formativi del corso di studio.

LO STUDENTE INOLTRE DOVRÀ SCEGLIERE UN INSEGNAMENTO PER 8 CFU TRA LE SEGUENTI ATTIVITÀ A SCELTA PROGRAMMATA:

INSEGNAMENTI OFFERTI AL 1° ANNO

Bioinorganic chemistry (CHIM/03)	2
Physiology of perception (VET/02)	4
Chemimetria (CHIM/01)	3
Biotechnologia dei microrganismi (AGR/16)	4
Genetica dei microrganismi (AGR/16)	4
Tecnologie non convenzionali (AGR/15)	5

INSEGNAMENTI OFFERTI AL 2° ANNO

Chimica dei polimeri (CHIM/06)	3
Research and development for food production (AGR/15)	4
Advanced spectroscopic techniques (CHIM/02)	4

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
2023.2024**

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