

Allegato B1 - Anno Accademico a.a. 2017/2018
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	Insegnamento o modulo	SSD	CFU	Anno				
caratterizzanti	b	1	Discipline della Tecnologia Alimentare	Complementi di Chimica degli Alimenti e Qualità e certificazione (mod. Complementi di Chimica degli Alimenti)	CHIM/10	5	2				
				Metodi Tradizionali e Molecolari per la Valutazione della Qualità Microbiologica degli Alimenti (mod. 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 (mod. Chimica Analitica Strumentale Avanzata)	CHIM/01	5	2				
				Complementi di Valutazione Chimica e Biochimica degli Alimenti (mod. Tecniche di Preparazione del Campione ed Analisi dei Contaminanti)	CHIM/10	6	1				
				Analisi Chimica degli Alimenti con Esercitazioni (mod. Analisi Chimica I)	CHIM/10	5	1				
				Tecnologie Alimentari I	AGR/15	8	1				
				Analisi Chimica degli Alimenti con Esercitazioni (mod. Analisi Chimica II)	CHIM/10	5	1				
				Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Qualità (Progettazione e Gestione dei Sistemi di Qualità e Stima della Shelf Life)	AGR/15	6	2				
				Totale ambito						51	
						2	Discipline della produzione e gestione	Statistica applicata agli Alimenti ed Economia e Marketing (mod. Economia e Marketing)	AGR/01	5	1
				Totale ambito						5	
				Totale attività caratterizzanti						56	
				affini e integrative	c	1		Statistica applicata agli Alimenti ed Economia e Marketing (mod. Statistica applicata agli Alimenti)	SECS-S/02	6	1
Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Qualità (mod. Metodiche di Valutazione della Sicurezza degli Alimenti)	VET/04	5	2								
Tecniche Analitiche Strumentali Avanzate per l'Analisi degli Alimenti (mod. Spettrometria di Massa)	CHIM/06	3	2								
Complementi di Valutazione Chimica e Biochimica degli Alimenti (mod. Applied Biochemistry for food assessment)	BIO/10	4	1								
Metodi Tradizionali e Molecolari per la Valutazione della Qualità Microbiologica degli Alimenti (mod. Biomolecular Techniques applied to food microbiology)	AGR/16	4	1								
Complementi di Chimica degli Alimenti e Qualità e certificazione (mod. Qualità e Certificazione)	CHIM/10	3	2								
2 insegnamenti per 7 CFU a scelta programmata tra:											
Microrganismi Probiotici e di Alimenti Funzionali	AGR/16	4	2								
Biotecnologie Alimentari	AGR/15	4	2								
Algal toxins	BIO/01	2	1								
Advanced Spectroscopic techniques	CHIM/02	4	2								
Bioinorganic Chemistry	CHIM/03	2	1								
Proprietà ed Analisi degli Additivi Alimentari	CHIM/10	3	1								
Alimenti Dietetici ed Integratori Alimentari (Aspetti Chimici e Normativi)	CHIM/10	2	2								
Alimenti Dietetici ed Integratori Alimentari (Aspetti Bionutrizionali)	MED/42	2	2								
Analisi Sensoriale	AGR/15	4	1								
Research and Development for Food Production	AGR/15	3	2								
Chimica dei Polimeri	CHIM/06	3	2								
Basi fisiologiche delle percezioni sensoriali	VET/02	4	1								
Difesa delle derrate alimentari di origine vegetale dai patogeni	AGR/12	4	1								
Totale affini e integrative						32					
a scelta studente	d					8					
Totale a scelta studente						8					
prova finale e lingua straniera.	e	1	Prova finale			20					
		2	Inglese tecnico			3	1				
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					

Allegato B1 - Anno Accademico a.a. 2017/2018
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	Complementi di Chimica degli Alimenti e Qualità e certificazione (mod. Complementi di Chimica degli Alimenti)	CHIM/10	5	2				
				Metodi Tradizionali e Molecolari per la Valutazione della Qualità Microbiologica degli Alimenti (mod. 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 (mod. Principi di Formulazione)	AGR/15	5	1				
				Food Material Science (mod. Mechanical Properties of Food Products)	AGR/15	5	1				
				Food Material Science (mod. Food Structure and Physical Properties)	AGR/15	5	1				
				Processi Biotecnologici applicati agli Alimenti (mod. Microbiologia applicata alle Produzioni Alimentari)	AGR/16	5	2				
				Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Qualità (mod. Progettazione e Gestione dei Sistemi di Qualità e Stima della Shelf Life)	AGR/15	6	2				
				Totale ambito					50		
						2	Discipline della produzione e gestione	Statistica applicata agli Alimenti ed Economia e Marketing (mod. Economia e Marketing)	AGR/01	5	1
				Totale ambito					5		
Totale attività caratterizzanti						55					
affini e integrative	c	1		Statistica applicata agli Alimenti ed Economia e Marketing (mod. Statistica applicata agli Alimenti)	SECS-S/02	6	1				
				Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Qualità (mod. Metodiche di Valutazione della Sicurezza degli Alimenti)	VET/04	5	2				
				Processi Biotecnologici applicati agli Alimenti (mod. Enzimologia)	BIO/10	4	2				
				Tecnologie Alimentari II (mod. Complementi di Fisica Tecnica)	ING-IND/10	3	1				
				Metodi Tradizionali e Molecolari per la Valutazione della Qualità Microbiologica degli Alimenti (mod. Biomolecular Techniques applied to food microbiology)	AGR/16	4	1				
				Complementi di Chimica degli Alimenti e Qualità e certificazione (mod. Qualità e Certificazione)	CHIM/10	3	2				
				2 insegnamenti per 8 CFU a scelta programmata tra:							
				Microrganismi Probiotici e di Alimenti Funzionali	AGR/16	4	2				
				Biotecnologie Alimentari	AGR/15	4	2				
				Algal toxins	BIO/01	2	1				
				Advanced Spectroscopic techniques	CHIM/02	4	2				
				Bioinorganic Chemistry	CHIM/03	2	1				
				Proprietà ed Analisi degli Additivi Alimentari	CHIM/10	3	1				
				Alimenti Dietetici ed Integratori Alimentari (mod. Aspetti Chimici e Normativi)	CHIM/10	2	2				
				Alimenti Dietetici ed Integratori Alimentari (mod. Aspetti Bionutrizionali)	MED/42	2	2				
				Analisi Sensoriale	AGR/15	4	1				
				Research and development for food production	AGR/15	3	2				
				Chimica dei Polimeri	CHIM/06	3	2				
				Basi fisiologiche delle percezioni sensoriali	VET/02	4	1				
				Difesa delle derrate alimentari di origine vegetale dai patogeni	AGR/12	4	1				
Totale affini e integrative						33					
a scelta studente	d					8					
Totale a scelta studente						8					
prova finale e lingua straniera.	e	1	Prova finale			20					
		2	Inglese tecnico			3	1				
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					