

**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 ( <b>mod. Complementi di Chimica degli Alimenti</b> )	CHIM/10	5	2				
				Metodi Tradizionali e Molecolari per la Valutazione della Qualità Microbiologica degli Alimenti ( <b>mod. Metodi Microbiologici Tradizionali per il controllo degli alimenti</b> )	AGR/16	5	1				
				Alimentazione e Nutrizione	BIO/10	6	1				
				Tecniche Analitiche Strumentali Avanzate per l'Analisi degli Alimenti ( <b>mod. Chimica Analitica Strumentale Avanzata</b> )	CHIM/01	5	2				
				Complementi di Valutazione Chimica e Biochimica degli Alimenti ( <b>mod. Tecniche di Preparazione del Campione ed Analisi dei Contaminanti</b> )	CHIM/10	6	1				
				Analisi Chimica degli Alimenti con Esercitazioni ( <b>mod. Analisi Chimica I</b> )	CHIM/10	5	1				
				Tecnologie Alimentari I	AGR/15	8	1				
				Analisi Chimica degli Alimenti con Esercitazioni ( <b>mod. Analisi Chimica II</b> )	CHIM/10	5	1				
				Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Qualità ( <b>Progettazione e Gestione dei Sistemi di Qualità e Stima della Shelf Life</b> )	AGR/15	6	2				
				<b>Totale ambito</b>						<b>51</b>	
						2	Discipline della produzione e gestione	Statistica applicata agli Alimenti ed Economia e Marketing ( <b>mod. Economia e Marketing</b> )	AGR/01	5	1
				<b>Totale ambito</b>						<b>5</b>	
				<b>Totale attività caratterizzanti</b>						<b>56</b>	
				affini e integrative	c	1		Statistica applicata agli Alimenti ed Economia e Marketing ( <b>mod. Statistica applicata agli Alimenti</b> )	SECS-S/02	6	1
Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Qualità ( <b>mod. Metodiche di Valutazione della Sicurezza degli Alimenti</b> )	VET/04	5	2								
Tecniche Analitiche Strumentali Avanzate per l'Analisi degli Alimenti ( <b>mod. Spettrometria di Massa</b> )	CHIM/06	3	2								
Complementi di Valutazione Chimica e Biochimica degli Alimenti ( <b>mod. Applied Biochemistry for food assessment</b> )	BIO/10	4	1								
Metodi Tradizionali e Molecolari per la Valutazione della Qualità Microbiologica degli Alimenti ( <b>mod. Biomolecular Techniques applied to food microbiology</b> )	AGR/16	4	1								
Complementi di Chimica degli Alimenti e Qualità e certificazione ( <b>mod. Qualità e Certificazione</b> )	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								
<b>Totale affini e integrative</b>						<b>32</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					
		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. 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 <b>(mod. Complementi di Chimica degli Alimenti)</b>	CHIM/10	5	2				
				Metodi Tradizionali e Molecolari per la Valutazione della Qualità Microbiologica degli Alimenti <b>(mod. Metodi Microbiologici Tradizionali per il controllo degli alimenti)</b>	AGR/16	5	1				
				Alimentazione e Nutrizione	BIO/10	6	1				
				Tecnologie Alimentari I	AGR/15	8	1				
				Tecnologie Alimentari II <b>(mod. Principi di Formulazione)</b>	AGR/15	5	1				
				Food Material Science <b>(mod. Mechanical Properties of Food Products)</b>	AGR/15	5	1				
				Food Material Science <b>(mod. Food Structure and Physical Properties)</b>	AGR/15	5	1				
				Processi Biotecnologici applicati agli Alimenti <b>(mod. Microbiologia applicata alle Produzioni Alimentari)</b>	AGR/16	5	2				
				Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Qualità <b>(mod. Progettazione e Gestione dei Sistemi di Qualità e Stima della Shelf Life)</b>	AGR/15	6	2				
				Totale ambito						50	
						2	Discipline della produzione e gestione	Statistica applicata agli Alimenti ed Economia e Marketing <b>(mod. Economia e Marketing)</b>	AGR/01	5	1
Totale ambito						5					
<b>Totale attività caratterizzanti</b>						<b>55</b>					
affini e integrative	c	1		Statistica applicata agli Alimenti ed Economia e Marketing <b>(mod. Statistica applicata agli Alimenti)</b>	SECS-S/02	6	1				
				Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Qualità <b>(mod. Metodiche di Valutazione della Sicurezza degli Alimenti)</b>	VET/04	5	2				
				Processi Biotecnologici applicati agli Alimenti <b>(mod. Enzimologia)</b>	BIO/10	4	2				
				Tecnologie Alimentari II <b>(mod. Complementi di Fisica Tecnica)</b>	ING-IND/10	3	1				
				Metodi Tradizionali e Molecolari per la Valutazione della Qualità Microbiologica degli Alimenti <b>(mod. Biomolecular Techniques applied to food microbiology)</b>	AGR/16	4	1				
				Complementi di Chimica degli Alimenti e Qualità e certificazione <b>(mod. Qualità e Certificazione)</b>	CHIM/10	3	2				
				<b>2 insegnamenti per 8 CFU a scelta programmata tra:</b>							
				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 <b>(mod. Aspetti Chimici e Normativi)</b>	CHIM/10	2	2				
				Alimenti Dietetici ed Integratori Alimentari <b>(mod. Aspetti Bionutrizionali)</b>	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				
<b>Totale affini e integrative</b>						<b>33</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					
		2	Inglese tecnico			3	1				
<b>Totale prova finale e lingua straniera</b>						<b>23</b>					
ulteriori attività formative (art.10, comma 5, lettera d)	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>					