

Allegato B1 - Anno Accademico a.a. 2018/2019

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			
caratterizzanti	b	1	Discipline della Tecnologia Alimentare	Complementi di Chimica degli Alimenti e Qualità e certificazione (<i>mod. Complementi di Chimica degli Alimenti</i>)	CHIM/10	5			
				Metodi Tradizionali e Molecolari per la Valutazione della Qualità Microbiologica degli Alimenti (<i>mod. Metodi Microbiologici Tradizionali per il controllo degli alimenti</i>)	AGR/16	5			
				Alimentazione e Nutrizione	BIO/10	6			
				Tecniche Analitiche Strumentali Avanzate per l'Analisi degli Alimenti (<i>mod. Chimica Analitica Strumentale Avanzata</i>)	CHIM/01	5			
				Complementi di Valutazione Chimica e Biochimica degli Alimenti (<i>mod. Tecniche di Preparazione del Campione ed Analisi dei Contaminanti</i>)	CHIM/10	6			
				Analisi Chimica degli Alimenti con Esercitazioni (<i>mod. Analisi Chimica I</i>)	CHIM/10	5			
				Tecnologie Alimentari I	AGR/15	8			
				Analisi Chimica degli Alimenti con Esercitazioni (<i>mod. Analisi Chimica II</i>)	CHIM/10	5			
				Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Qualità (<i>Progettazione e Gestione dei Sistemi di Qualità e Stima della Shelf Life</i>)	AGR/15	6			
				Totale ambito					
		2	Discipline della produzione e gestione	Statistica applicata agli Alimenti ed Economia e Marketing (<i>mod. Economia e Marketing</i>)	AGR/01	5			
Totale ambito						5			
Totale attività caratterizzanti						56			
affini e integrative	c	1		Statistica applicata agli Alimenti ed Economia e Marketing (<i>mod. Statistica applicata agli Alimenti</i>)	SECS-S/02	6			
				Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Qualità (<i>mod. Metodiche di Valutazione della Sicurezza degli Alimenti</i>)	VET/04	5			
				Tecniche Analitiche Strumentali Avanzate per l'Analisi degli Alimenti (<i>mod. Spettrometria di Massa</i>)	CHIM/06	3			
				Complementi di Valutazione Chimica e Biochimica degli Alimenti (<i>mod. Applied Biochemistry for food assessment</i>)	BIO/10	4			
				Metodi Tradizionali e Molecolari per la Valutazione della Qualità Microbiologica degli Alimenti (<i>mod. Biomolecular Techniques applied to food microbiology</i>)	AGR/16	4			
				Complementi di Chimica degli Alimenti e Qualità e certificazione (<i>mod. Qualità e Certificazione</i>)	CHIM/10	3			
				2 insegnamenti per 7 CFU a scelta programmata tra:					
				Microrganismi Probiotici e di Alimenti Funzionali	AGR/16	4			
				Biotecnologie Alimentari	AGR/15	4			
				Algal toxins	BIO/01	2			
				Advanced Spectroscopic techniques	CHIM/02	4			
				Bioinorganic Chemistry	CHIM/03	2			
				Proprietà ed Analisi degli Additivi Alimentari	CHIM/10	3			
				Alimenti Dietetici ed Integratori Alimentari (Aspetti Chimici e Normativi)	CHIM/10	2			
				Alimenti Dietetici ed Integratori Alimentari (Aspetti Bionutrizionali)	MED/42	2			
				Analisi Sensoriale	AGR/15	4			
				Research and Development for Food Production	AGR/15	3			
				Chimica dei Polimeri	CHIM/06	3			
				Basi fisiologiche delle percezioni sensoriali	VET/02	4			
				Difesa delle derrate alimentari di origine vegetale dai patogeni	AGR/12	4			
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			
	e	2	Inglese tecnico			3			
Totale prova finale e lingua straniera						23			
ulteriori attività formative	f	1	Altre conoscenze per l'inserimento nel mondo del lavoro			1			
Totale altre attività formative						1			
TOTALE GENERALE						120			

Corso di laurea magistrale in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - LM 70
 Curriculum Scienze e Tecnologie Alimentari

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