

**Allegato B1 - Anno Accademico a.a. 2021/2022**
**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				Anno				
Denominazione	Tip.	N.	Denominazione	Denominazione integrato/monodisciplinare	Insegnamento o modulo	SSD	CFU					
caratterizzanti	b	1	Discipline della Tecnologia Alimentare	Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti	Metodi Microbiologici Tradizionali per il controllo degli alimenti	AGR/16	5	1				
				Tecniche Analitiche Strumentali Avanzate per l'Analisi degli Alimenti	Chimica Analitica Strumentale Avanzata	CHIM/01	5	2				
				Advanced Chemical and Biochemical Analysis of Food	Advanced sample preparation techniques and analysis of food contaminants	CHIM/10	6	1				
				Analisi Chimica degli Alimenti con Esercitazioni	Analisi Chimica I	CHIM/10	5	1				
				Analisi sensoriale ed Economia del consumo alimentare	Analisi sensoriale	AGR/15	6	1				
				Analisi Chimica degli Alimenti con Esercitazioni	Analisi Chimica II	CHIM/10	6	1				
				Tecnologie Alimentari I		AGR/15	8	1				
				Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Qualità	Quality system development and management and shelf life assessment of foods	AGR/15	6	2				
				Totale ambito							47	
				Totale ambito							5	
<b>Totale attività caratterizzanti</b>							<b>52</b>					
affini e integrative	c	1		Statistica applicata agli Alimenti		SECS-S/02	6	1				
				Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità	Metodiche di Valutazione della Sicurezza degli Alimenti	VET/04	5	2				
				Tecniche Analitiche Strumentali Avanzate per l'Analisi degli Alimenti	Spettrometria di Massa	CHIM/06	3	2				
				Advanced Chemical and Biochemical Analysis of Food	Biochemistry applied to food quality	BIO/10	4	1				
				Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti	Biomolecular Techniques applied to food microbiology	AGR/16	4	1				
				Alimentazione e nutrizione		MED/49	6	1				
								<b><i>Insegnamenti per 8 CFU a scelta programmata tra:</i></b>				
					Microrganismi Probiotici e di Alimenti Funzionali	AGR/16	4	2				
					Algal toxins	BIO/01	2	1				
					Advanced Spectroscopic techniques	CHIM/02	4	2				
					Bioinorganic Chemistry	CHIM/03	2	1				
					Alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari	Aspetti Chimici e Normativi	CHIM/10	2	2			
					Alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari	Aspetti Bionutrizionali	MED/42	2	2			
					Research and Development for Food Production	AGR/15	4	2				
					Chimica dei Polimeri	CHIM/06	3	2				
	Chemiometria	CHIM/01	3	1								
	Physiology of perception	VET/02	4	1								
	Biotechnologia dei Microrganismi	AGR/16	4	1								
Totale affini e integrative							36					
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	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					
<b>TOTALE GENERALE</b>							<b>120</b>					

**Allegato B1 - Anno Accademico a.a. 2021/2022**
**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		Ambiti disciplinari		Attività formative programmate				Anno
Denominazione	Tip.	N.	Denominazione	Denominazione integrato/monodisciplinare	Insegnamento o modulo	SSD	CFU	
caratterizzanti	b	1	Discipline della Tecnologia Alimentare	Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti	Metodi Microbiologici Tradizionali per il controllo degli alimenti	AGR/16	5	1
				Tecnologie Alimentari I		AGR/15	8	1
				Tecnologie Alimentari II	Principi di Formulazione	AGR/15	5	1
				Food Material Science	Mechanical Properties of Food Products	AGR/15	6	1
					Food Structure and Physical Properties	AGR/15	6	1
				Processi Biotecnologici applicati agli Alimenti	Microbiologia applicata alle Produzioni Alimentari	AGR/16	5	2

			Analisi sensoriale ed Economia del consumo alimentare	Analisi sensoriale	AGR/15	6	1	
			Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Qualità	Quality system development and management and shelf life assessment of foods	AGR/15	6	2	
						Totale ambito	47	
	2	Discipline della produzione e gestione	Analisi sensoriale ed Economia del consumo alimentare	Economia del consumo alimentare	AGR/01	5	1	
						Totale ambito	5	
						<b>Totale attività caratterizzanti</b>	<b>52</b>	
affini e integrative	c	1	Statistica applicata agli Alimenti		SECS-S/02	6	1	
			Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità	Metodiche di Valutazione della Sicurezza degli Alimenti	VET/04	5	2	
			Processi Biotecnologici applicati agli Alimenti	Enzimologia	BIO/10	4	2	
			Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti	Biomolecular Techniques applied to food microbiology	AGR/16	4	1	
			Tecnologie Alimentari II	Fisica tecnica avanzata	ING-IND/10	3	1	
			Alimentazione e Nutrizione		MED/49	6	1	
			<i><b>insegnamenti per 8 CFU a scelta programmata tra:</b></i>					
			Microrganismi Probiotici e di Alimenti Funzionali		AGR/16	4	2	
			Algal toxins		BIO/01	2	1	
			Advanced Spectroscopic techniques		CHIM/02	4	2	
			Bioinorganic Chemistry		CHIM/03	2	1	
			Alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari	Aspetti Chimici e Normativi	CHIM/10	2	2	
			Alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari	Aspetti Bionutrizionali	MED/42	2	2	
				Research and Development for Food Production	AGR/15	4	2	
				Chimica dei Polimeri	CHIM/06	3	2	
				Chemiometria	CHIM/01			
						3	1	
				Physiology of perception	VET/02	4	1	
				Biotecnologia dei Microrganismi	AGR/16			
						4	1	
						<b>Totale affini e integrative</b>	<b>36</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	
	e	4	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 GENERALE</b>	<b>120</b>	

