

Allegato B1 - Anno Accademico a.a. 2022/2023
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				
				Food Structure and Physical Properties		AGR/15	7	1				
				Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità	Metodi di stima e previsione della shelf life degli alimenti	AGR/15	6	2				
				Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Qualità	Management systems of food safety and quality	AGR/15	6	2				
				Totale ambito							52	
		2	Discipline della produzione e gestione	Analisi sensoriale ed Economia del consumo alimentare	Economia del consumo alimentare	AGR/01	5	1				
Totale ambito							5					
Totale attività caratterizzanti							57					
affini e integrative	c	1		Statistica applicata agli Alimenti		SECS-S/02	6	1				
				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				
				<i>insegnamenti per 8 CFU a scelta programmata tra:</i>								
					Microrganismi Probiotici e di Alimenti Funzionali	AGR/16	4	2				
					Algal toxins	BIO/01		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							31					
a scelta studente	d						8					
Totale a scelta studente							8					
prova finale e lingua	e	1	Prova finale				20					
	e	2	Inglese tecnico				3					
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. 2022/2023

referimento

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	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			
				Food Structure and Physical Properties		AGR/15	7	1			
				Tecnologie alimentari I	Tecnologie non convenzionali	AGR/15	6	1			
				Tecnologie alimentari II	Mechanical Properties of Food Products	AGR/15	6	1			
					Principi di formulazione	AGR/15	5	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	Metodi di stima e previsione della shelf life degli alimenti	AGR/15	6	2			
				Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Qualità	Management systems of food safety and quality	AGR/15	6	2			
				Totale ambito						52	
					2	Discipline della produzione e gestione	Analisi sensoriale ed Economia del consumo alimentare	Economia del consumo alimentare	AGR/01	5	1
				Totale ambito						5	
Totale attività caratterizzanti							57				
affini e integrative	c	1		Statistica applicata agli Alimenti		SECS-S/02	6	1			
				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 I	Fisica tecnica avanzata	ING-IND/10	3	1			
				Alimentazione e Nutrizione		MED/49	6	1			
								<i>insegnamenti per 8 CFU a scelta programmata tra:</i>			
					Microrganismi Probiotici e di Alimenti Funzionali	AGR/16	4	2			
					Algal toxins	BIO/01		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							
Totale affini e integrative							31				
a scelta studente	d						8				
Totale a scelta studente							8				
prova finale e lingua	e	1	Prova finale				20				
	e	4	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 GENERALE				120

