

Allegato B1 - Anno Accademico a.a. 2024/2025

**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		Ambiti disciplinari			Attività formative programmate							
Denominazione	Tip.	N.	Denominazione	N° esami	Denominazione integrato/monodisciplinare	Insegnamento o modulo	SSD	CFU				
caratterizzanti	b	1	Discipline della Tecnologia Alimentare	1	Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti	Metodi Microbiologici Tradizionali per il controllo degli alimenti	AGR/16	5				
				2	Tecniche Analitiche Strumentali Avanzate per l'Analisi degli Alimenti	Chimica Analitica Strumentale Avanzata	CHIM/01	5				
				3	Advanced Chemical and Biochemical Analysis of Food	Advanced sample preparation techniques and analysis of food contaminants	CHIM/10	6				
				4	Analisi Chimica degli Alimenti con Esercitazioni	Analisi Chimica I	CHIM/10	5				
				4	Analisi Chimica degli Alimenti con Esercitazioni	Analisi Chimica II	CHIM/10	6				
				5	Analisi sensoriale ed Economia del consumo alimentare	Analisi sensoriale	AGR/15	6				
				6	Food Structure and Physical Properties		AGR/15	7				
				7	Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità	Metodi di stima e previsione della shelf life degli alimenti	AGR/15	6				
				7	Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Qualità	Food safety and quality management systems	AGR/15	6				
											Totale ambito	52
		2	Discipline della produzione e gestione	5	Analisi sensoriale ed Economia del consumo alimentare	Economia del consumo alimentare	AGR/01	5				
							Totale ambito	5				
Totale attività caratterizzanti								57				
affini e integrative	c	1		5	Analisi sensoriale ed Economia del consumo alimentare	Statistica applicata agli alimenti	SECS-S/02	6				
				2	Tecniche Analitiche Strumentali Avanzate per l'Analisi degli Alimenti	Spettrometria di Massa	CHIM/06	3				
				3	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				
				8	Alimentazione e nutrizione umana		MED/49	6				
				<i>insegnamenti per 8 CFU a scelta programmata tra:</i>								
									Microorganismi Probiotici e di alimenti funzionali	AGR/16	4	
									Genetica dei microrganismi	AGR/16	4	
									Advanced Spectroscopic techniques	CHIM/02	4	
									Bioinorganic Chemistry	CHIM/03	2	
									Alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari: aspetti chimici e normativi	CHIM/10	2	
									Research and Development for Food Production	AGR/15	4	
									Chimica dei Polimeri	CHIM/06	3	
									Chemiometria	CHIM/01	3	
					Physiology of perception	VET/02	4					
					Tecnologie non convenzionali	AGR/15	5					
					Biotecnologia dei Microrganismi	AGR/16	4					
Totale affini e integrative								31				
a scelta studente	d	9							8			
Totale a scelta studente								8				
prova finale e	e	1	Prova finale						20			
Totale prova finale e lingua straniera								20				
ulteriori attività formative (art.10, comma 5, lettera d)	f	1	Altre conoscenze per l'inserimento nel mondo del lavoro						1			
			2	Inglese tecnico						3		
Totale altre attività formative								4				
TOTALE GENERALE								120				

Allegato B1 - Anno Accademico a.a. 2024/2025
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 Tecnologie Alimentari

Tipologie attività		Ambiti disciplinari			Attività formative programmate							
Denominazione	Tip.	N.	Denominazione	n° esami	Denominazione integrato/monodisciplinare	Insegnamento o modulo	SSD	CFU				
caratterizzanti	b	1	Discipline della Tecnologia Alimentare	1	Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti	Metodi Microbiologici Tradizionali per il controllo degli alimenti	AGR/16	5				
				2	Food Structure and Physical Properties		AGR/15	7				
				3	Tecnologie alimentari	Tecnologie non convenzionali	AGR/15	5				
				4	Processi(BIO)tecnologici	Mechanical Properties of Food Products	AGR/15	6				
				4	Processi(BIO)tecnologici	Principi di formulazione	AGR/15	5				
				4	Processi (BIO)tecnologici	Microbiologia applicata alle Produzioni Alimentari	AGR/16	5				
				5	Analisi sensoriale ed Economia del consumo alimentare	Analisi sensoriale	AGR/15	6				
				6	Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità	Metodi di stima e previsione della shelf life degli alimenti	AGR/15	6				
				6	Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Qualità	Food safety and quality management systems	AGR/15	6				
		Totale ambito								51		
				2	Discipline della produzione e gestione	7	Legislazione degli Alimenti per la salute		IUS/03	5		
				5	Analisi sensoriale ed Economia del consumo alimentare	Economia del consumo alimentare	AGR/01	5				
Totale ambito								10				
Totale attività caratterizzanti								61				
affini e integrative	c	1		5	Analisi sensoriale ed Economia del consumo alimentare	Statistica applicata agli Alimenti	SECS-S/02	6				
				1	Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti	Biomolecular Techniques applied to food microbiology	AGR/16	4				
				3	Tecnologie alimentari	Fisica tecnica avanzata	ING-IND/10	3				
				8	Alimentazione e Nutrizione umana		MED/49	6				
				<i>insegnamenti per 8 CFU a scelta programmata</i>								
					Microrganismi Probiotici e di alimenti funzionali	AGR/16	4					
					Genetica dei microrganismi	AGR/16	4					
					Advanced Spectroscopic techniques	CHIM/02	4					
					Bioinorganic Chemistry	CHIM/03	2					
					Alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari: aspetti chimici e normativi	CHIM/10	2					
					Research and Development for Food Production	AGR/15	4					
					Chimica dei Polimeri	CHIM/06	3					
					Chemimetria	CHIM/01	3					
					Physiology of perception	VET/02	4					
	Biotecnologia dei Microrganismi	AGR/16	4									
Totale affini e integrative								27				
a scelta studente	d	9						8				
Totale a scelta studente								8				
prova finale e lingua straniera	e	1	Prova finale					20				
Totale prova finale e lingua straniera								20				
ulteriori attività formative (art.10, comma 5, lettera d)	f	1	Altre conoscenze per l'inserimento nel mondo del lavoro					1				
		2	Inglese tecnico					3				
Totale altre attività formative								4				
TOTALE GENERALE								120				

Allegato B1 - Anno Accademico a.a. 2024/2025
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 **Alimenti e nutrizione**

Tipologie attività		Ambiti disciplinari			Attività formative programmate						
Denominazione	Tip.	N.	Denominazione	n° esami	Denominazione integrato/monodisciplinare	Insegnamento o modulo	SSD	CFU			
caratterizzanti	b	1	Discipline della Tecnologia Alimentare	1	Food Structure and Physical Properties		AGR/15	7			
				2	Alimenti per il benessere e la salute	Produzione di molecole bioattive di origine microbica	AGR/16	5			
				2	Alimenti per il benessere e la salute	Microrganismi Probiotici negli alimenti	AGR/16	5			
				2	Alimenti per il benessere e la salute	Progettazione e produzione di alimenti per il benessere e la salute	AGR/15	5			
				3	Nutrizione umana II	Epidemiologia della nutrizione	Med/42	5			
				4	Analisi sensoriale ed Economia del consumo alimentare	Analisi sensoriale	AGR/15	6			
				5	Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità	Metodi di stima e previsione della shelf life degli alimenti	AGR/15	6			
				5	Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Qualità	Food safety and quality management systems	AGR/15	6			
		Totale ambito								45	
		2	Discipline della produzione e gestione	6	Legislazione degli alimenti per la salute		IUS/03	5			
				4	Analisi sensoriale ed Economia del consumo alimentare	Economia del consumo alimentare	AGR/01	5			
		Totale ambito								10	
Totale attività caratterizzanti								55			
affini e integrative	c	1		4	Analisi sensoriale ed Economia del consumo alimentare	Statistica applicata agli Alimenti	SECS-S/02	6			
				7	Enzimologia		BIO/10	4			
				8	Nutrizione umana I	Micro e macro ambiente intestinale e sistema immunitario	MED/04	4			
				8	Nutrizione umana I	Alimentazione e Nutrizione umana	MED/49	6			
				3	Nutrizione umana II	Nutrizione applicata	MED/49	5			
				<i>insegnamenti per 8 CFU a scelta programmata</i>							
					Tecnologie non convenzionali	AGR/15	5				
					Genetica dei microrganismi	AGR/16	4				
					Advanced Spectroscopic techniques	CHIM/02	4				
					Bioinorganic Chemistry	CHIM/03	2				
					Research and Development for Food Production	AGR/15	4				
					Chimica dei Polimeri	CHIM/06	3				
					Chemiometria	CHIM/01	3				
	Physiology of perception	VET/02	4								
	Biotecnologia dei Microrganismi	AGR/16	4								
Totale affini e integrative								33			
a scelta studente	d	9						8			
Totale a scelta studente								8			
prova finale e	e	1	Prova finale					20			
Totale prova finale e lingua straniera								20			
ulteriori attività formative (art.10, comma 5, lettera d)	f	1	Altre conoscenze per l'inserimento nel mondo del lavoro					1			
		2	Inglese tecnico					3			
Totale altre attività formative								4			
TOTALE GENERALE								120			