

Quadro degli obiettivi formativi specifici e delle propedeuticità

Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

Rau, art. 12, comma 2, lettera b

N.	Insegnamento	Settore SSD	Obiettivi formativi specifici	Propedeuticità rispetto all'insegnam.n.
1	Matematica e Metodi Statistici	MAT/05	Il modulo di Matematica si propone di fornire le conoscenze relative a: limiti e continuità, calcolo differenziale, calcolo integrale ed equazioni differenziali, studio di funzione.	17
		SECS-S/02	Il modulo di Metodi Statistici si pone come obiettivo quello di fornire i concetti fondamentali del metodo induttivo d'indagine e le conoscenze necessarie per la comprensione e l'interpretazione dei risultati di alcuni tra i più comuni metodi di analisi statistica, nonché le capacità operative per la soluzione di problemi semplici. Pur non trascurando gli aspetti descrittivi, particolare rilievo sarà dato ai fondamenti logici ed agli aspetti tecnici dell'inferenza statistica. Nell'ambito del corso saranno inoltre presentati alcuni tra i metodi statistici più frequentemente utilizzati nelle scienze sperimentali.	
2	Fisica con laboratorio	FIS/08	Definire operativamente e/o con leggi le principali grandezze fisiche, le loro unità di misura, riconoscendo il ruolo dei sistemi di unità di misura. Caratterizzare grandezze scalari e vettoriali e operazioni con esse. Riconoscere il ruolo dell'esperimento in fisica. Effettuare stime numeriche di grandezze fisiche. Conoscere le leggi principali degli ambiti tematici: meccanica, fisica dei fluidi, termodinamica, ottica, elettricità e magnetismo. Saperle applicare in semplici attività di problem solving, nella descrizione di fenomeni quotidiani, di processi fisiologici e/o di semplici apparati e strumenti, come ad esempio leve, piezometri, densimetri.	6, 13
3	Chimica Generale e Inorganica	CHIM/03	Il corso si propone di fornire allo studente le conoscenze di base della struttura della materia e delle leggi che regolano le reazioni chimiche, facendo riferimento alle proprietà chimiche dei principali elementi del sistema periodico. Il corso ha l'obiettivo di fornire allo studente gli strumenti per capire le trasformazioni chimiche che avvengono nell'ambiente e che sono implicate nei processi di trasformazione degli alimenti	4, 7, 9, 10
4	Chimica Organica	CHIM/06	Vengono trattati i principali composti organici da un punto di vista sintetico e dal punto di vista della loro reattività e proprietà chimico-fisiche. Queste informazioni sono la base di partenza per affrontare lo studio sui principali composti biologici la cui complessità è legata alla presenza contemporanea di più gruppi funzionali: è infatti importante conoscere la reattività e le caratteristiche chimico-fisiche di questi prodotti naturali per capirne il comportamento a livello biologico ed alimentare.	10, 14
5	Biologia Vegetale	BIO/01	Il corso si propone di fornire gli elementi di base sulla morfologia, struttura, organizzazione, fisiologia e tassonomia degli organismi vegetali quali materie prime nei processi di trasformazione dei prodotti alimentari. Si propone inoltre di descrivere le caratteristiche biologiche e genetiche delle piante coltivate per fornire un quadro di conoscenze utili per dialogare con gli operatori della produzione primaria nelle principali filiere delle produzioni vegetali.	9
6	Chimica Fisica	CHIM/02	Il corso di Chimica Fisica fornisce le nozioni fondamentali di termodinamica, elettrochimica e cinetica per la	

			comprensione dei processi chimico fisici alla base dei sistemi di interesse agro-alimentare. Proprietà dei gas, principi fondamentali della termodinamica, in relazione al loro utilizzo nelle trasformazioni sia fisiche che chimiche riguardanti le sostanze pure e le miscele. Diagrammi di stato, curve limite fra fasi, soluzioni, equilibrio liquido-vapore, distillazione, osmosi, soluzione di gas in liquidi, sono trattati in dettaglio. Gli stessi principi termodinamici sono usati per spiegare le reazioni chimiche e giungere alla formulazione dell'equilibrio chimico.	
7	Chimica Analitica	CHIM/01	Il modulo di Chimica Analitica si propone di fornire nozioni di chimica analitica generale, con riferimento particolare a quegli argomenti fondamentali di carattere formativo che concorrono a creare la base culturale indispensabile per affrontare qualsiasi operazione chimico-analitica di frequente impiego nel settore alimentare. In particolare, si prenderanno in esame gli equilibri acido-base; gli equilibri redox, gli equilibri di complessamento e gli equilibri di solubilità. Si propone inoltre di fornire una panoramica delle tecniche analitiche strumentali che possono trovare frequente impiego nel settore alimentare. Per ciascuna tecnica viene illustrato il principio di funzionamento generale, assieme a quello dei singoli componenti, allo scopo di consentire la comprensione della natura delle informazioni acquisibili con la tecnica stessa, delle sue prestazioni, delle esigenze che essa presenta per quanto concerne i campioni da analizzare e delle operazioni che è necessario effettuare per ottimizzare i risultati da esse forniti.	14
8	Produzione Animale	AGR/18	Il modulo di Produzione animale si propone di fornire gli elementi di base necessari per la conoscenza degli organismi animali, in funzione dei riflessi sulla qualità dei prodotti trasformati. Il corso inoltre fornisce elementi tecnici sui principali allevamenti di animali domestici per definire l'origine ed il sistema di produzione degli alimenti di origine animale con alcuni cenni ai fattori zootecnici in grado di condizionarne le qualità igienico-nutrizionale, organolettica e tecnologica.	
		VET/04	Il modulo di Ispezione delle Carni si propone di fornire le conoscenze relative agli aspetti sanitari, normativi, qualitativi e gestionali della filiera delle carni con l'obiettivo di trasmettere allo studente gli strumenti per intervenire efficacemente nel settore della trasformazione delle stesse.	
9	Biochimica e Fisiologia Post Raccolta	BIO/10	Il modulo di Biochimica si propone di fornire le conoscenze relative ai Fondamenti della Chimica Biologica. Processi chimici vitali degli esseri viventi ed in particolare degli animali superiori. Macromolecole della vita. Processi metabolici essenziali e generazione/consumo conseguente di energia. Cenni alla gestione dell'informazione genetica e riproduzione cellulare.	
		AGR/03	Il modulo di Fisiologia post raccolta si prefigge di fornire conoscenze relative allo sviluppo delle caratteristiche di qualità dei prodotti vegetali e conoscenze della fisiologia post-raccolta e delle principali tecniche di conservazione	
10	Proprietà degli Alimenti	AGR/15	Il modulo di Proprietà Chimiche e Fisiche degli alimenti si propone di fornire la conoscenza di alcune proprietà intrinseche delle matrici alimentari non oggetto di una specifica disciplina ma che costituiscono la base interpretativa e predittiva del comportamento di un sistema alimentare nelle fasi di formazione, trasformazione, formulazione, conservazione e confezionamento.	

		AGR/15	Il modulo di Proprietà Sensoriali degli alimenti ha lo scopo di fornire conoscenze sui meccanismi fisiologici alla base della percezione sensoriale degli alimenti e illustrare i primi rudimenti sull'analisi sensoriale.	
11	Microbiologia Generale ed Immunologia	AGR/16	Obiettivo del corso è fornire le basi della microbiologia generale, finalizzata al settore agro-alimentare, attraverso lo studio della morfologia, fisiologia, genetica e tassonomia batterica. Informazioni di base per la conoscenza della struttura e del funzionamento del sistema immunitario umano per la difesa da agenti estranei di varia natura. Cenni sulle malattie trasmesse da parassiti degli alimenti. Obiettivo delle esercitazioni pratiche è di far acquisire la manualità necessaria per iniziare ad operare in un laboratorio microbiologico e per eseguire analisi quantitative e qualitative.	12
12	Microbiologia degli Alimenti	AGR/16	Conoscenza delle problematiche dell'igiene, con particolare riferimento alla conoscenza ed applicazione dei fattori che permettono di prevenire le malattie di origine ambientale e alimentare. Conoscenza dei sistemi HACCP che permettono di prevenire contaminazioni e sviluppo di microrganismi durante i processi produttivi alimentari.	
13	Fisica Tecnica e Macchine ed Impianti per l'industria alimentare	ING-IND/10	Il modulo di Fisica Tecnica intende sviluppare nello studente una familiarità con le leggi fisiche che governano le operazioni della tecnologia alimentare, per costruire la capacità di valutarle criticamente e saperle gestire a favore della sicurezza e della qualità del prodotto alimentare.	15
		AGR/09	Il modulo di Macchine ed Impianti per l'industria alimentare intende fornire le conoscenze sulla funzionalità delle macchine che trovano impiego nei vari processi dell'industria agro-alimentare con particolare riguardo al settore lattiero-caseario ed enologico.	
14	Chimica degli Alimenti e Principi di Analisi Chimica	CHIM/10	Il corso si propone di dare allo studente nozioni relative alla composizione chimica degli alimenti, ponendo l'accento sulle interazioni tra i differenti componenti (acqua, proteine, grassi, glucidi) e sulle possibili reazioni di degradazione degli stessi, in modo da consentire allo studente di affrontare in seguito i problemi di carattere tecnologico relativi alla stabilità ed alla conservazione degli alimenti ed ai relativi interventi tecnologici. Il corso si prefigge inoltre di fornire agli studenti i rudimenti delle analisi più semplici, con particolare riguardo alla composizione centesimale e ad analisi di base relative a parametri di stabilità degli alimenti.	
15	Operazioni Unitarie	AGR/15	Il corso si propone di fornire la conoscenza delle principali operazioni unitarie delle tecnologie alimentari, dei principi e delle leggi che le governano, delle principali tipologie di impianti. Vengono esaminati i concetti base, le problematiche specifiche di interazione processo – prodotto, i criteri possibili di ottimizzazione e i limiti applicativi delle più importanti operazioni unitarie. Fanno parte del corso una introduzione storica e critica sull'evoluzione delle tecnologie alimentari e una serie di richiami sulle proprietà degli alimenti di particolare rilevanza nelle applicazioni tecnologiche.	
16	Processi della Tecnologia Alimentare	AGR/15	Il modulo di Filiere e confezionamento si propone di fornire una conoscenza delle principali filiere produttive dell'industria alimentare (settore lattiero-caseario, produzione di sostanze grasse, prodotti da forno e dolciari, bevande alcoliche ecc.) e delle problematiche di fabbrica. Si propone inoltre di fornire la conoscenza delle tecniche di confezionamento, previo studio delle caratteristiche dei materiali di confezionamento e delle interazioni con i prodotti alimentari. Intende inoltre fornire un adeguato orientamento nelle definizioni merceologiche e nei vincoli	

			dettati dalle normative del settore, dalle etichette alla valutazione dell'impatto ambientale e biodegradabilità dei materiali.	
		AGR/15	Il modulo di detergenza e sanificazione degli impianti si propone di fare acquisire i principi generali e di base relativi agli interventi di sanificazione in una industria alimentare mediante la comprensione delle motivazioni che portano all'intervento sanificante al termine del ciclo tecnologico di produzione, la conoscenza dei principi attivi utilizzati e criteri per un loro corretto impiego e l'acquisizione di conoscenze operative e gestionali per predisporre piani di pulizia idonei alle diverse filiere produttive delle industrie alimentari.	
17	Economia, Marketing e Legislazione	AGR/01	Il modulo di Economia e Marketing si propone di fornire nozioni di base dell'economia agroalimentare e del marketing dei prodotti alimentari. Tali conoscenze consentiranno allo studente di comprendere, e di affrontare con capacità critica, i problemi economici delle imprese del settore. In particolare il laureato in scienze degli alimenti sarà in possesso di un linguaggio e di una cultura economica di base che gli permetterà di dialogare in modo costruttivo con le altre figure professionali e sulle quali potrà costruire le competenze necessarie per svolgere ruoli direttivi.	
		IUS/03	Il modulo di Legislazione Alimentare si propone di fornire allo studente l'inquadramento essenziale dell'ordinamento nazionale e comunitario e della legislazione alimentare. Per il profilo comunitario in particolare si farà riferimento ai temi della libera circolazione dei prodotti agroalimentari, della valorizzazione dei prodotti di qualità e relative certificazioni, della sicurezza alimentare (regolamento 178/2002, HACCP). Per il profilo del diritto interno l'attenzione va all'imprenditore (agroalimentare) e sue qualificazioni soggettive.	
INSEGNAMENTI OPZIONALI				
1	Tecnologia della Birra	AGR/15	Obiettivo del corso è fornire specifiche competenze nel settore produttivo del malto e della birra. La comprensione dei fenomeni biochimici e tecnologici legati alle filiere produttive di questi prodotti a partire dalle materie prime (cereali, acqua, luppolo, lievito) sino alla birra confezionata rappresenta uno strumento fondamentale in vista di un possibile inserimento nel mondo del lavoro. Il modulo si articola in 3 crediti di lezione frontale ed 1 credito di esercitazioni pratiche, realizzate utilizzando l'impianto pilota di cui dispone la Facoltà.	
2	Difesa delle Derrate Alimentari	AGR/11	Il corso di Difesa delle Derrate Alimentari intende fornire allo studente conoscenze sull'importanza che gli attacchi da parassiti (Insetti, Acari e Roditori) rivestono nel post-raccolta (sia su materie prime sia su prodotti trasformati); tali organismi infestanti possono arrecare danni diretti, alterazioni organolettiche indotte e contaminazioni con microrganismi patogeni. Vengono fornite le conoscenze relative a morfologia, biologia ed etologia delle principali specie animali coinvolte (circa 70), nonché le più aggiornate acquisizioni sulle strategie di difesa.	
3	Tecnologia dei Prodotti di Origine Vegetale	AGR/15	Il corso di Tecnologia dei prodotti di origine vegetale si propone di fornire allo studente le conoscenze necessarie per affrontare e risolvere le problematiche relative alla	

			produzione industriale di prodotti alimentari di origine vegetale.	
4	Depurazione Microbiologica di Reflui e Residui Alimentari	AGR/16	Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze di base dei processi di depurazione delle acque reflue dell'industria alimentare, e dei parametri relativi al dimensionamento degli impianti di depurazione.	
5	Tecnologia della Pasta e dei Prodotti da Forno	AGR/15	Il corso di Tecnologia della Pasta e dei Prodotti da Forno si propone di fornire gli strumenti per acquisire conoscenze approfondite su materie prime, prodotti e processi di trasformazione e di fornire allo studente una metodologia per la gestione dei processi, previo studio delle caratteristiche (compositive, reologiche e strutturali) delle materie prime e dei prodotti finiti.	
6	Tecnologia degli Oli e dei Grassi	AGR/15	Il corso di Tecnologia degli Oli e dei Grassi fornirà agli studenti conoscenze sulle problematiche di reperimento, estrazione e produzione delle sostanze grasse naturali e trasformate.	
7	Controllo e Gestione della Qualità nella Ristorazione Collettiva	AGR/16	Obiettivo del corso è la conoscenza delle problematiche relative alla qualità delle produzioni alimentari nella ristorazione e ristorazione collettiva, con particolare riguardo alle buone pratiche di fabbricazione e al comportamento per l'assicurazione della qualità igienica.	
8	Biotechnologia dei Microrganismi	AGR/16	Obiettivo del corso è fornire nozioni relative ai plasmidi, al loro impiego nella creazione del DNA ricombinante. Durante il corso vengono affrontate le problematiche legate alla creazione di un microrganismo geneticamente modificato ed al suo impiego a livello industriale. Vengono trattate le problematiche legate all'ottimizzazione dei processi industriali su larga scala che impiegano un microrganismo geneticamente modificato. L'impiego di esercitazioni pratiche permette l'acquisizione di manualità legata alla manipolazione del DNA. L'etica ed il diritto nelle biotechnologie, i brevetti nelle biotechnologie.	
9	Enologia	AGR/15	Il corso di enologia fornirà le basi sulle caratteristiche delle uve e sulle principali tecniche di vinificazione. Preparazione tecnico scientifica adeguata per l'approccio con il mondo operativo, in particolare per l'ottimizzazione dei processi di vinificazione.	
10	Chimica Analitica dei Processi Industriali	CHIM/01	Il corso di Chimica Analitica dei Processi Industriali, utilizzando le conoscenze delle principali tecniche analitiche strumentali, fornirà agli studenti una panoramica dei più comuni dispositivi che vengono utilizzati come analizzatori continui o discontinui nel monitoraggio di alcuni parametri chimici e fisici importanti nel controllo dei processi industriali con particolare riferimento all'industria alimentare.	
11	Genetica dei Microrganismi	AGR/16	Obiettivo del corso è fornire allo studente nozioni di base della genetica dei microrganismi Procarioti ed Eucarioti. Vengono approfondite la struttura e le relazioni tra DNA, RNA ed espressione genica.	
12	Microbiologia Lattiero - Casearia	AGR/16	Obiettivo del corso è fornire allo studente le nozioni necessarie: alla conoscenza delle fonti di contaminazione dei prodotti lattiero-caseari; alla conoscenza del significato della presenza di specifici microrganismi patogeni nei prodotti lattiero-caseari; all'approfondimento del ruolo positivo svolto da specifici microrganismi nella filiera lattiero-casearia; alla valutazione dell'igiene e della qualità microbiologica delle produzioni lattiero-casearie	
13	Chemiometria	CHIM/01	L'insegnamento si propone di fornire nozioni approfondite relativamente alla valutazione dell'affidabilità dei dati acquisibili con le metodiche analitiche ed alle modalità adottabili per la loro elaborazione. Viene inoltre affrontato	

			il problema della qualità nelle misure di grandezze chimiche.	
14	Tecnologia Lattiero-Casearia	AGR/15	Il corso si propone di fornire adeguate conoscenze sulla composizione del latte e specifiche competenze sulle tecnologie di trasformazione e conservazione di questa importante materia prima di origine animale. In supporto alla tradizionale attività didattica frontale, verranno organizzati dei seminari riguardanti aspetti specifici delle filiere trattate e delle visite in realtà produttive.	
15	Tecnologia dei Prodotti di Origine Animale	AGR/15	Il corso si propone di fornire allo studente adeguate conoscenze sulla composizione e l'organizzazione strutturale delle materie prime di origine animale e specifiche competenze sulle tecnologie di trasformazione e conservazione di questi prodotti. Tali competenze risultano particolarmente importanti per una eventuale attività professionale nel settore dei prodotti di origine animale.	
16	Tecnologia delle Bevande Alcoliche	AGR/15	Il corso di Tecnologia delle Bevande Alcoliche si propone di dare una visione generale ed applicativa delle tecnologie di distillazione di diverse materie prime e di fornire un'approfondita conoscenza delle tecniche di distillazione tradizionali o di nuova concezione, nonché di illustrare le nuove tendenze del settore dei distillati e dei liquori nazionali ed internazionali.	
17	Principi di Nutrizione Umana	AGR/18	Il corso si propone di presentare i processi digestivi e metabolici che stanno alla base dell'utilizzo del cibo per scopi energetici e plastici, al fine di contribuire a formare capacità adeguate per la valutazione delle qualità nutrizionali dei prodotti alimentari per il consumo.	
18	Tecnologie degli alimenti nervini	AGR/15	Introduzione: La ricerca del benessere attraverso il consumo edonistico, relax ed energia, non solo calorie. Filiere principali: Il caffè, il tè, il cacao e il cioccolato. Le prospettive future e le bevande energizzanti. Food designer, R&D e tecnologie specifiche di packaging del settore.	