

A.A. 2016/17

**CORSO DI LAUREA MAGISTRALE (LM-70)
SCIENZE E TECNOLOGIE
ALIMENTARI**

Curriculum Qualità e Valorizzazione

Sede Roma

Trasformazione del Corso di Laurea Magistrale Sapienza in



SCIENZE E TECNOLOGIE PER LA QUALITÀ E
LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI



curriculum **QUALITÀ E VALORIZZAZIONE**

PRIMO ANNO

ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	Sem.	A.T. (ore)	A.T. (ore)	CFU
1. Biotecnologie microbiche alimentari	CHIM/11	I	40	12	6
2. Economia agroalimentare	AGR/01	I	48		6
3. Alimentazione e nutrizione umana	BIO/10	I	48		6
4. Insegnamento a scelta tra					
- Sicurezza Alimentare (Percorso Valorizzazione)					
- Metodologie per la caratterizzazione degli alimenti (Percorso Qualità)					
Sicurezza Alimentare (Due moduli integrati)					12
Protezione integrata delle piante di interesse alimentare	AGR/12	I	48		6
Laboratorio di merceologia alimentare	SECS-P/13	I	32	24	6
Metodologie per la caratterizzazione degli alimenti (Due moduli integrati)					12
Metodi spettroscopici	CHIM/02	I	48		6
Tecniche analitiche accoppiate	CHIM/01	I	32	24	6
5. Innovazione nell'industria alimentare, Analisi sensoriale e Consumer Science (Due moduli integrati) (Teledidattica)					
Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare	AGR/15	II	40	12	6
Analisi sensoriale e Consumer Science	AGR/15	II	40	12	6
6. Miglioramento e controllo della produzione (Due moduli integrati)					
Biotecnologie metaboliche e miglioramento vegetale	BIO/04	II	40	12	6
Tecniche molecolari nella produzione e controllo qualità degli alimenti	BIO/11	II	48		6
7. Processi delle tecnologie alimentari	AGR/15	II	48		6

A.T. = Attività teorica A.P. = Attività pratica S/A

SECONDO ANNO

ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	Sem.	A.T. (ore)	A.T. (ore)	CFU
8. Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti (Due moduli integrati) (Teledidattica)					12
Selezione degli starter e microbiologia predittiva	AGR/16	I	40	12	6
Controllo microbiologico per la sicurezza alimentare	AGR/16	I	40	12	6
9. Un Insegnamento a scelta di percorso		I			
<u>Percorso Valorizzazione</u>					
Alimentazione e processi culturali	MFIL/02	I	48		6
Biodiversità e valorizzazione delle piante	BIO/01	I	48		6
Storia e geografia dell'alimentazione umana	BIO/08	I	48		6
Ecologia del paesaggio e valorizzazione dei prodotti agroalimentari	BIO/03	I	48		6
Economia e gestione delle imprese	SECS-P/08	I	48		6
<u>Percorso Qualità</u>					
Alimentazione e processi culturali	MFIL/02	I	48		6
Antropo-zoonosi alimentari	VET/06	I	48		6
Cause ambientali di contaminazione alimentare	BIO/06	I	48		6
Processi e impianti	ING-IND/25	I	48		6
10. Diritto del sistema agroalimentare (Teledidattica)	IUS/03	II	48	-	6

11. A scelta libera dello studente*					12
Tirocinio		II			12
Inglese		II			2
Prova finale		II			10

* Possono essere scelti tutti gli insegnamenti del Corso di Laurea o altri impartiti nell'Ateneo purché coerenti con il percorso formativo

ATTIVITÀ DIDATTICA	ore di attività didattica assistita per credito	ore di studio individuali corrispondenti per credito	ore complessive di lavoro e apprendimento per credito
Lezione teorica	8	17	25
Attività pratica	12	13	25
Stage, Tirocinio			25
Prova finale			25