



UNIMORE

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
MODENA E REGGIO EMILIA

Dipartimento di Scienze della Vita

Corso di Laurea Magistrale

**Controllo e Sicurezza degli
Alimenti**

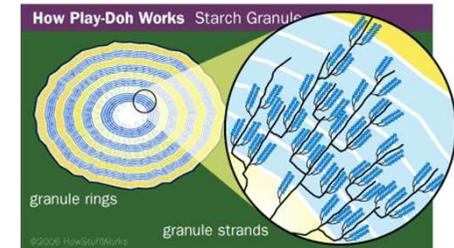
Presidente:

Prof. Andrea Pulvirenti

andrea.pulvirenti@unimore.it



Corso di Laurea Magistrale



CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI



Classe delle lauree magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari



Il corso di laurea magistrale in **Controllo e sicurezza degli alimenti**



si propone di fornire conoscenze avanzate utili alla formazione di figure professionali adeguate allo svolgimento di attività di coordinamento riferibili a tutte le attività di ricerca e di controllo che riguardano la conservazione, la trasformazione e la valorizzazione tecnologica dei prodotti dell'agricoltura, con l'obiettivo prioritario di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti.

AREA 1 : QUALITA' E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Il laureato in Controllo e Sicurezza degli Alimenti è in grado di

- mettere in relazione composizione, struttura e proprietà degli alimenti, e gli effetti delle condizioni di processo sullo sviluppo di molecole di neoformazione;

- applicare i principi base della sanificazione e della gestione/previsione delle possibili contaminazioni delle materie prime e dei prodotti alimentari

- prevedere le relazioni tra qualità finale degli alimenti e qualità della materia prima di origine animale

- gestire l'informazione legislativa in materia di sicurezza alimentare

Biochimica della nutrizione e della sicurezza alimentare

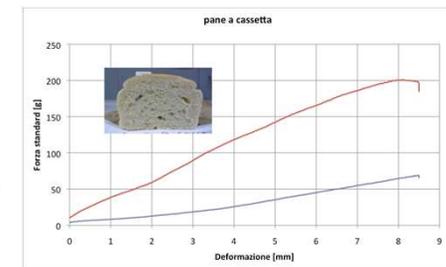
Chimica e tecnologia degli aromi

Residui, additivi e contaminanti dei prodotti alimentari

Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale

Diritto penale della sicurezza alimentare

Patologia delle derrate agrovegetali (opzionale)



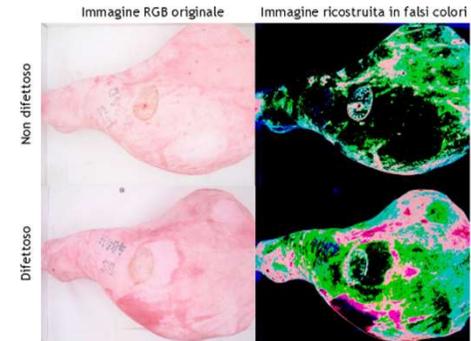
AREA 2 : GESTIONE DELLA QUALITA' E DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Il laureato in Controllo e Sicurezza degli Alimenti è in grado di
- applicare strumenti matematici e statistici per la validazione di
metodi analitici e la valutazione di dati di laboratorio;

- gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti,
progettare piani di controllo per l'assicurazione qualità e sicurezza,
anche attraverso metodologie innovative.

- valutare l'impatto delle innovazioni tecnologiche e di
confezionamento alimentare sulla qualità e sicurezza degli alimenti

- gestire lo sviluppo microbico corretto durante la produzione di alimenti tradizionali
e innovativi.



Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti

Innovazione di prodotto e food packaging

Microbiologia dei prodotti fermentati

Chemiometria per il controllo degli alimenti

Metodologie biochimiche agroalimentari

Tecniche microbiologiche e gestione della qualità

Tecniche di previsione della shelf life (opzionale)



Il laureato in

Controllo e sicurezza degli alimenti

Svolge la sua attività professionale prevalentemente nelle Industrie Alimentari e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari,

.....
.....

gli studenti acquisiscono le conoscenze e le abilità che permettono loro di accedere all'Esame di Stato per l'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare, come previsto dalla normativa vigente.



Ammissione e preparazione iniziale

La laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti è ad accesso libero.

I requisiti curriculari necessari **sono automaticamente** posseduti dai laureati nella classe L-26 (Scienze e Tecnologie Alimentari) e laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari nella classe 20 (vecchio ordinamento).

È consentita l'immatricolazione anche ai laureati delle classi:

L-25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali), **L-2** (Biotecnologie), **L-13** (Scienze Biologiche), **L-27** (Scienze e Tecnologie Chimiche), **L-29** (Scienze e Tecnologie Farmaceutiche), **L-38** (Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali), **LM-42** (Medicina Veterinaria)

**PREVIA VERIFICA DEI REQUISITI CURRICOLARI, COME
INDICATO DI SEGUITO**

I LAUREATI NON L26 devono aver conseguito nel loro percorso di studi triennale almeno:

10 CFU nei settori scientifico disciplinari FIS/01-08, MAT/01-09, INF/01 (matematica, fisica, informatica)

10 CFU nei settori scientifico disciplinari CHIM/01-03,06 (chimica generale, chimica organica)

10 CFU nei settori scientifico disciplinari BIO/01-05, 10,11 (biologia vegetale, animale, botanica, biochimica....)

22 CFU** nei settori scientifico disciplinari AGR/02-03-04-15-16-18-19 (agronomia, arboricoltura, tecnologie alimentari, microbiologia, zootecnia), di cui almeno **8 nel settore AGR15

10 CFU nei settori scientifico disciplinari AGR/07-11-12, BIO/09, CHIM/10, ING-IND/10, MED/42, VET/04 (genetica, nutrizione, chimica degli alimenti, chimica fisica, igiene, anatomia animali domestici)

8 CFU nei settori scientifico disciplinari AGR/01 (economia)

Come si acquisisce questo pacchetto di CFU necessari per l'ammissione alla laurea magistrale?

10 CFU nei settori scientifico disciplinari FIS/01-08, MAT/01-09, INF/01

10 CFU nei settori scientifico disciplinari CHIM/01-03,06

10 CFU nei settori scientifico disciplinari BIO/01-05, 10, 11

10 CFU nei settori scientifico disciplinari AGR/07-11-12, BIO/09, CHIM/10, ING-IND/10, MED/42, VET/04

22 CFU nei settori scientifico disciplinari AGR/02-03-04-15-16-18-19 di cui almeno

8 nel settore AGR15

8 CFU nei settori scientifico disciplinari AGR/01

Sono acquisiti in gran parte dei corsi di laurea triennale di tipo scientifico/biologico

Sono acquisibili inserendo per tempo nel proprio piano di studi esami a scelta negli SSD carenti
Sono acquisibili dopo la laurea
iscrivendosi ai singoli insegnamenti e sostenendo l'esame entro i termini utili per l'immatricolazione



I passaggi per potersi immatricolare sono due:

- 1 – verifica delle competenze curriculari, (viene valutata la carriera e i CFU acquisiti nelle discipline richieste dal bando)
- 2 - verifica delle preparazione iniziale, mediante un test con 5 domande chiuse, il cui superamento (3 risposte giuste su 5) consente l'immatricolazione



Contatti e informazioni

Presidente del Corso di Laurea:

Prof. Andrea Pulvirenti

andrea.pulvirenti@unimore.it

Coordinatore didattico: dott.ssa Emanuela Losi

emanuela.losi@unimore.it

Pagina web del Corso di Studio

<http://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/corsi-di-laurea-magistrale/articolo1003020810.html>