

## Manifesto degli studi A.A. 2008/09

Classe: 78/S "Scienze e Tecnologie agroalimentari"

### Corso di Laurea Specialistica in SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (LSSAN)

*Coordinatore Prof. Natale Giuseppe Frega*

| N°             | Attività form.    | S.S.D     | Insegnamenti   | Ore                       | CFU        |
|----------------|-------------------|-----------|--|---------------------------|------------|
| <b>I ANNO</b>  |                   |           |  |                           |            |
| 1              | Caratterizzante   | AGR15     | Chimica ed analisi degli alimenti  | 36                        | 4          |
| 2              | Affine            | CHIM06    | Chimica organica   | 45                        | 5          |
| 3              | Caratterizzante   | BIO09     | Fisiologia della nutrizione umana 1  | 45                        | 5          |
| 4              | Di sede aggregato | MED12     | Gastroenterologia 1  | 45                        | 5          |
| 5              | Caratterizzante   | AGR16     | Igiene degli alimenti e controllo della qualità                                    | 45                        | 5          |
| 6              | Caratterizzante   | AGR15     | Metodiche analitiche ufficiali e frodi alimentari                                  | 45                        | 5          |
| 7              | Caratterizzante   | ING-IND10 | Tecniche e applicazioni del freddo   | 45                        | 5          |
| 8              | Caratterizzante   | AGR/15    | Tecnologie di produzione di integratori alimentari, alimenti funzionali e speciali | 45                        | 5          |
|                |                   |           |  | <b>Totale 1</b>           | <b>39</b>  |
| <b>II ANNO</b> |                   |           |  |                           |            |
| 1              | Base              | AGR13     | Chimica ambientale   | 45                        | 5          |
| 2              | Caratterizzante   | BIO10     | Enzimologia  | 45                        | 5          |
| 3              | Caratterizzante   | BIO09     | Fisiologia della nutrizione umana 2  | 45                        | 5          |
| 4              | Di sede aggregato | MED12     | Gastroenterologia 2  | 45                        | 5          |
| 5              | Di sede aggregato | VET01     | Igiene   | 54                        | 6          |
| 6              | Caratterizzante   | AGR16     | Microbiologia applicata alle filiere alimentari                                    | 45                        | 5          |
| 7              | Caratterizzante   | AGR/15    | Industrie alimentari speciali  | 45                        | 5          |
|                |                   | AGR/15    | Tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti alimentari       | 45                        | 5          |
| 8              | Caratterizzante   | AGR15     | Tecnologie della conservazione dei prodotti di origine animale                     | 45                        | 5          |
| 9              | Caratterizzante   |           |  |                           |            |
|                |                   |           |  | <b>Totale 2</b>           | <b>46</b>  |
|                |                   |           |  |                           | <b>10</b>  |
|                |                   |           |  |                           | <b>10</b>  |
|                |                   |           |  |                           | <b>15</b>  |
|                |                   |           |  | <b>Totale LS</b>          | <b>120</b> |
|                |                   |           |  | <b>Laurea Triennale</b>   | <b>180</b> |
|                |                   |           |  | <b>Totale Complessivo</b> | <b>300</b> |

**Il Corso di Laurea Specialistica in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione** fornisce le competenze necessarie:

- sull'influenza degli alimenti sul benessere, sulla loro qualità nutrizionale in funzione delle trasformazioni tecnologiche e/o biotecnologiche, nonché sui livelli tossicologici, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;
- sui meccanismi biochimici, fisiologici e metabolici dei nutrienti e sulla loro biodisponibilità, anche in relazione alla malnutrizione per eccesso e per difetto;
- per gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti, per attuare il controllo della qualità e dell'igiene degli alimenti;
- nella gestione delle imprese, delle filiere agroalimentari;
- sulla legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;
- sulle principali tecnologie industriali applicate nella preparazione di integratori alimentari;
- riguardo le procedure di accreditamento e di sorveglianza, per la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- sulle problematiche relative alle politiche alimentari nazionali ed internazionali.

**INSEGNAMENTI DI SEDE AGGREGATI E/O A SCELTA LIBERA  
PER TUTTI I CORSI DI LAUREA E I CORSI DI LAUREA SPECIALISTICA**

| N° |                 | S.S.D. | Insegnamento  | ore | CFU |
|----|-----------------|--------|---|-----|-----|
| 1  | A scelta libera | BIO/14 | Additivi e residui negli alimenti                         | 36  | 4   |
| 2  | A scelta libera | AGR/18 | Allevamenti a basso impatto ambientale                    | 45  | 5   |
| 3  | A scelta libera | AGR/03 | Arboricoltura 2   | 45  | 5   |
| 4  | A scelta libera | AGR/07 | Biodiversità e biotecnologie vegetali                     | 45  | 5   |
| 5  | A scelta libera | AGR/16 | Biotecnologie microbiche                                  | 36  | 4   |
| 6  | A scelta libera | AGR/13 | Chimica e biochimica dei fitofarmaci                      | 45  | 5   |
| 7  | A scelta libera | AGR/12 | Difesa biologica ed integrata dalle fitopatie             | 45  | 5   |
| 8  | A scelta libera | AGR/10 | Edilizia e territorio rurale                              | 45  | 5   |
| 9  | A scelta libera | AGR/01 | Estimo ambientale   | 45  | 5   |
| 10 | A scelta libera | AGR/01 | Estimo rurale 2   | 45  | 5   |
| 11 | A scelta libera | AGR/03 | Frutticoltura 2   | 45  | 5   |
| 12 | A scelta libera | BIO/03 | Geobotanica   | 45  | 5   |
| 13 | A scelta libera | AGR/09 | Impiantistica zootecnica                                  | 45  | 5   |
| 14 | A scelta libera | AGR/07 | Ingegneria genetica in agricoltura                        | 45  | 5   |
| 15 | A scelta libera | AGR/14 | Laboratorio di pedologia                                  | 36  | 4   |
| 16 | A scelta libera | AGR/11 | Lotta biologica e integrata                               | 45  | 5   |
| 17 | A scelta libera | AGR/04 | Orticoltura   | 45  | 5   |
| 18 | A scelta libera | AGR/04 | Parchi e giardini   | 45  | 5   |
| 19 | A scelta libera | AGR/02 | Tappeti erbosi e tecniche di inerbimento                  | 45  | 5   |
| 20 | A scelta libera | AGR/03 | Tecnica vivaistica  | 45  | 5   |
| 21 | A scelta libera | AGR/10 | Tecniche di rilevamento e rappresentazione del territorio | 36  | 4   |

**E' possibile inoltre inserire tra gli insegnamenti di sede aggregati e/o a scelta libera, tutti gli insegnamenti attivati nei sottoindicati corsi.**

**Corsi di Laurea triennale:** “Scienze degli Alimenti”, “Scienze Forestali e Ambientali”, “Scienze e Tecnologie Agrarie”, “Viticoltura ed Enologia”

**Corsi di Laurea Specialistica:** “Scienze degli Alimenti e della Nutrizione”, “Scienze e Tecnologie Agrarie”.