

PROPOSTA DI ATTIVAZIONE DI UN MASTER UNIVERSITARIO

Scienze degli alimenti: qualità, sicurezza e nutrizione umana

Settore culturale: scienze chimiche, scienze biologiche, scienze agrarie e scienze del farmaco.
Settore culturale: scienze mediche e scienze veterinarie.

Il LIVELLO (si accede con la laurea specialistica/magistrale o laurea vecchio ordinamento)

Anno accademico di attivazione 2018-2019
Modalità erogazione didattica Convenzionale

Sede di afferenza master

Dipartimento di Scienze Veterinarie

Proposta approvata con delibera n. PUD n.98 del 04/05/2018 del Consiglio.

UNIVERSITA' DI PISA
Codice AOO: VET
Num. Prot.: 0004460 / 2018
Data: 24/05/2018
PROTOCOLLO IN ARRIVO

Il master ha durata annuale, con inizio presunto il 18-Gennaio -2019 ed un termine previsto il 17-Gennaio -2020.

Requisiti per l'accesso al master:

• *Classi Lauree Specialistiche*

1. CLASSE DELLE LAUREE SPECIALISTICHE IN MEDICINA VETERINARIA (47/S)
2. CLASSE DELLE LAUREE SPECIALISTICHE IN MEDICINA E CHIRURGIA (46/S)
3. CLASSE DELLE LAUREE SPECIALISTICHE IN BIOTECNOLOGIE AGRARIE (7/S)
4. CLASSE DELLE LAUREE SPECIALISTICHE IN SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA (69/S)
5. CLASSE DELLE LAUREE SPECIALISTICHE NELLE SCIENZE DELLE PROFESSIONI SANITARIE DELLA PREVENZIONE (SNT_SPEC/4)
6. CLASSE DELLE LAUREE SPECIALISTICHE IN BIOTECNOLOGIE MEDICHE, VETERINARIE E FARMACEUTICHE (9/S)
7. CLASSE DELLE LAUREE SPECIALISTICHE IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGROZOOTECNICHE (79/S)
8. CLASSE DELLE LAUREE SPECIALISTICHE IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI (78/S)
9. CLASSE DELLE LAUREE SPECIALISTICHE IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (77/S)
10. CLASSE DELLE LAUREE SPECIALISTICHE IN SCIENZE CHIMICHE (62/S)
11. CLASSE DELLE LAUREE SPECIALISTICHE IN BIOLOGIA (6/S)

• *Lauree Magistrali:*

1. MEDICINA VETERINARIA (LM-42)
2. MEDICINA E CHIRURGIA (LM-41)
3. SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA CHIMICA INDUSTRIALE (LM-71)
4. SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (LM-70)
5. BIOTECNOLOGIE MEDICHE, VETERINARIE E FARMACEUTICHE (LM-9)
6. SCIENZE ZOOTECNICHE E TECNOLOGIE ANIMALI (LM-86)
7. BIOTECNOLOGIE AGRARIE (LM-7)
8. SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (LM-69)
9. SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA (LM-61)
10. BIOLOGIA (LM-6)
11. SCIENZE CHIMICHE (LM-54)
12. SCIENZE DELLE PROFESSIONI SANITARIE DELLA PREVENZIONE (LM/SNT4)

• *Lauree vecchio ordinamento:*

1. MEDICINA VETERINARIA (73049)
2. SCIENZE AGRARIE (73054)
3. SCIENZE BIOLOGICHE (73056)
4. SCIENZE DELLA PRODUZIONE ANIMALE (73067)
5. SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (73162)
6. BIOTECNOLOGIE AGRO-INDUSTRIALI (73170)
7. SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (73260)
8. SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (73306)
9. MEDICINA E CHIRURGIA (73048)

Convenzioni con altri soggetti:

- Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana (stato convenzione: attiva, con la durata di 3 anni, a firma del Direttore Dipartimento)

Composizione del consiglio del Master

Cognome e nome	Afferenza	Direttore
AGNOLUCCI MONICA	Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali	
CERRI DOMENICO	Dipartimento di Scienze Veterinarie	Si

Cognome e nome	Afferenza	Direttore
FORZAN MARIO	Dipartimento di Scienze Veterinarie	
FRATINI FILIPPO	Dipartimento di Scienze Veterinarie	
GATTA DOMENICO	Dipartimento di Scienze Veterinarie	
GUIDI LUCIA	Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali	
MARIOTTI MARCO	Dipartimento di Scienze Veterinarie	
MAZZEI MAURIZIO	Dipartimento di Scienze Veterinarie	
MELE MARCELLO	Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali	
NUVOLONI ROBERTA	Dipartimento di Scienze Veterinarie	
PEDONESE FRANCESCA	Dipartimento di Scienze Veterinarie	
REMORINI DAMIANO	Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali	

Numero allievi ordinari e uditori

Numero indicativo degli iscrivibili compreso fra un minimo di 15 ed un massimo di 20
 Il numero di allievi "uditori" non potrà superare un massimo di 5

Contributo pro capite per l'iscrizione

- Studente "ordinario/didattica convenzionale": 2600 euro, suddivisi in 3 rate:
 - rata n. 1 importo 1.040,00 scadenza 15-FEB-19
 - rata n. 2 importo 800,00 scadenza 15-APR-19
 - rata n. 3 importo 760,00 scadenza 15-JUN-19
 - contributo iscrizione 150,00
- Studente "uditore/didattica convenzionale": 500 euro, non rateizzabili.

Agevolazioni per la contribuzione

Sono previste 2 agevolazioni per la contribuzione, finanziate da Dip. Scienze Vet. (fondi Master).

Ammontare e criteri per attribuzione:

Esonero tasse (2600 euro) al primo classificato in graduatoria di ammissione; esonero seconda e terza rata (1560 euro) al secondo classificato nella graduatoria di ammissione. In caso di parità in graduatoria, l'agevolazione sarà attribuita al candidato con reddito minore.

Non sono previste agevolazioni per merito.

Docenti dell'Università di Pisa impegnati nel Master

Cognome e nome	Afferenza	Qualifica	Garante
AGNOLUCCI MONICA	Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali	Ricercatore	Si
ANDRICH GIANPAOLO	Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali	Ordinario	
ARMANI ANDREA	Dipartimento di Scienze Veterinarie	Associato	
CECCHI FRANCESCA	Dipartimento di Scienze Veterinarie	Associato	
CERRI DOMENICO	Dipartimento di Scienze Veterinarie	Ordinario	
EBANI VALENTINA VIRGINIA	Dipartimento di Scienze Veterinarie	Ricercatore	
FELICIONI ANTONIO	Dipartimento di Scienze Veterinarie	Ricercatore	
FORZAN MARIO	Dipartimento di Scienze Veterinarie	Ricercatore TD	
FRATINI FILIPPO	Dipartimento di Scienze Veterinarie	Associato	Si
FRONTE BALDASSARE	Dipartimento di Scienze Veterinarie	Ricercatore	
GATTA DOMENICO	Dipartimento di Scienze Veterinarie	Associato	
GUIDI LUCIA	Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali	Associato	
MARIOTTI MARCO	Dipartimento di Scienze Veterinarie	Ordinario	
MARZONI FECIA DI COSSATO MARGHERITA	Dipartimento di Scienze Veterinarie	Ricercatore	
MAZZEI MAURIZIO	Dipartimento di Scienze Veterinarie	Associato	
MELE MARCELLO	Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali	Ordinario	Si
MEUCCI VALENTINA	Dipartimento di Scienze Veterinarie	Ricercatore TD	
MINIERI SARA	Dipartimento di Scienze Veterinarie	Ricercatore TD	

Cognome e nome	Afferenza	Qualifica	Garante
MORUZZO ROBERTA	Dipartimento di Scienze Veterinarie	Ricercatore	
NUVOLONI ROBERTA	Dipartimento di Scienze Veterinarie	Ricercatore	Si
PACI GISELLA	Dipartimento di Scienze Veterinarie	Associato	
PAPINI ROBERTO AMERIGO	Dipartimento di Scienze Veterinarie	Ricercatore	
PARDOSSI ALBERTO	Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali	Ordinario	
PEDONESE FRANCESCA	Dipartimento di Scienze Veterinarie	Ricercatore	Si
PREZIUSO GIOVANNA	Dipartimento di Scienze Veterinarie	Associato	Si
REMORINI DAMIANO	Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali	Associato	

Esterni impegnati nel Master

Cognome e nome	Afferenza	Qualifica	Tipologia Docenza
DELL'AMICO MARIA CHIARA		Dirigente	Docente a contratto
BERTELLONI FABRIZIO		Assegnista	Docente a contratto
BRIGANTI GIORGIO		Dirigente	Docente a contratto
CIANTI LUCA		Dirigente	Docente a contratto
FERRARI GIANCARLO	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana	Dirigente	Docente di ente in convenzione
MANCINI SIMONE		Assegnista	Docente a contratto
ORLANDI MINO		Veterinario Dirigente	Docente a contratto
TURCHI BARBARA		Borsista	Docente a contratto

Prova di ammissione

Il termine di apertura per la presentazione delle domande di ammissione è fissato per il 01-Luglio -2018

Il termine di scadenza per la presentazione delle domande di ammissione è fissato per il 30-Novembre -2018

Verranno effettuate le seguenti prove di ammissione:

- Valutazione curriculum vitae

Eventuali informazioni

Per eventuali informazioni resta a disposizione il Prof./Dott.

DOMENICO CERRI

Università di Pisa

Telefono: 050-2216967

Email: domenico.cerri@unipi.it

Cellulare: 3391762410

Fax: 050-2216941

Segreteria

Stefano Degl'Innocenti detto Lucchesi

Dipartimento di Scienze Veterinarie - Viale delle Piagge, 2 - 56124 Pisa

Telefono: 0502216701

Email: master@vet.unipi.it

PEC: scienzeveterinarie@pec.unipi.it

Fax: 0502210654

PROGETTO DIDATTICO

Scienze degli alimenti: qualità, sicurezza e nutrizione umana

Settore culturale: scienze chimiche, scienze biologiche, scienze agrarie e scienze del farmaco.
Settore culturale: scienze mediche e scienze veterinarie.

Il LIVELLO (si accede con la laurea specialistica/magistrale o laurea vecchio ordinamento)

Anno accademico di attivazione 2018-2019
Modalità erogazione didattica Convenzionale

Oggetto e obiettivi formativi:

Il Master ha l'obiettivo di migliorare le conoscenze di alcune figure professionali, quali agronomi, zootecnici, biotecnologi, veterinari e nutrizionisti che a vario titolo operano nel comparto degli alimenti. Le problematiche affrontate riguardano le diverse filiere produttive e in particolare viene posta l'attenzione sulla sicurezza alimentare e la qualità organolettica e nutrizionale degli alimenti, sulle produzioni d'eccellenza e sui prodotti tradizionali, che rivestono un importante ruolo nella piramide alimentare, punto di riferimento per un consumatore sempre più attento ed esigente.

Le funzionalità del master in relazione allo specifico ambito occupazionale

Gli ambiti occupazionali di riferimento sono:

- Aziende agro-alimentari
- Consorzi di tutela dei prodotti alimentari
- Enti per la ricerca e lo sviluppo in qualità e sicurezza alimentare
- Sistema sanitario nazionale

Totale crediti

Al termine del Master si conseguono in totale 60 crediti.

Percentuale minima di frequenza

70

Moduli

- **Acquacoltura e qualità delle produzioni**

Crediti: 1

Descrizione:

Sistemi di allevamento e valutazione della qualità dei prodotti ittici di allevamento

Settore scientifico disciplinare: ZOOCOLTURE

percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu* 1 ore-*cfu* 8 ore 8
- Laboratorio *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0

Ore totali:

8

- **Alimentazione animale e qualità delle produzioni**

Crediti: 2

Descrizione:

Valutazione degli alimenti e delle materie prime utilizzate nell'alimentazione animale in modo da garantire la qualità degli alimenti di origine animale

Settore scientifico disciplinare: NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE ANIMALE

percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu* 2 ore-*cfu* 8 ore 16
- Laboratorio *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0

Ore totali:

16

- **Allevamento e qualità delle produzioni animali 1**

Crediti: 2

Descrizione:

Sistemi di allevamento e valutazione della qualità del latte.

Settore scientifico disciplinare: ZOOTECNICA SPECIALE

percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu 2 ore-cfu 8 ore 16*
- Laboratorio *cfu 0 ore-cfu 0 ore 0*
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti *cfu 0 ore-cfu 0 ore 0*

Ore totali:
16

• **Allevamento e qualità delle produzioni animali 2**

Crediti: 1

Descrizione:

Sistemi di allevamento e valutazione della qualità della carne

Settore scientifico disciplinare: ZOOTECNICA SPECIALE

percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu 1 ore-cfu 8 ore 8*
- Laboratorio *cfu 0 ore-cfu 0 ore 0*
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti *cfu 0 ore-cfu 0 ore 0*

Ore totali:
8

• **Apicoltura e qualità delle produzioni**

Crediti: 1

Descrizione:

Sistemi di allevamento e valutazione della qualità dei prodotti dell'alveare

Settore scientifico disciplinare: ZOOCOLTURE

percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu 1 ore-cfu 8 ore 8*
- Laboratorio *cfu 0 ore-cfu 0 ore 0*
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti *cfu 0 ore-cfu 0 ore 0*

Ore totali:
8

• **Audit nell'industria alimentare**

Crediti: 1

Descrizione:

Progettazione ed esecuzione di audit nel settore alimentare

Settore scientifico disciplinare: ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu 1 ore-cfu 8 ore 8*
- Laboratorio *cfu 0 ore-cfu 0 ore 0*
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti *cfu 0 ore-cfu 0 ore 0*

Ore totali:
8

• **Avicoltura e qualità delle produzioni**

Crediti: 1

Descrizione:

Sistemi di allevamento e valutazione della qualità delle produzioni avicole

Settore scientifico disciplinare: ZOOCOLTURE

percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu 1 ore-cfu 8 ore 8*
- Laboratorio *cfu 0 ore-cfu 0 ore 0*
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti *cfu 0 ore-cfu 0 ore 0*

Ore totali:
8

• **Biodiversità Animale**

Crediti: 1

Descrizione:

La biodiversità e le razze quale risorsa genetica in zootecnia.

Settore scientifico disciplinare: ZOOTECNICA GENERALE E MIGLIORAMENTO GENETICO

percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu 1 ore-cfu 8 ore 8*
- Laboratorio *cfu 0 ore-cfu 0 ore 0*
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti *cfu 0 ore-cfu 0 ore 0*

Ore totali:
8

• **Cerealicoltura e qualità delle produzioni**

Crediti: 2

Descrizione:

Il settore produttivo delle coltivazioni cerealicole con riferimento agli aspetti che influenzano la qualità di tali colture, le relazioni tra ambiente e qualità e gli usi agro-industriali

Settore scientifico disciplinare: AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE

percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu* 2 ore-*cfu* 8 ore 16
- Laboratorio *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0

Ore totali:

16

• **Chimica degli alimenti**

Crediti: 2

Descrizione:

Trasformazioni chimiche subite dai principali componenti degli alimenti durante i processi di lavorazione e conservazione; influenza dei parametri tecnologici su tali trasformazioni ed effetti sulla qualità degli alimenti.

Settore scientifico disciplinare: CHIMICA AGRARIA

percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu* 2 ore-*cfu* 8 ore 16
- Laboratorio *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0

Ore totali:

16

• **Conigliocultura e qualità delle produzioni**

Crediti: 1

Descrizione:

Sistemi di allevamento e valutazione della qualità della carne di coniglio

Settore scientifico disciplinare: ZOOCOLTURE

percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu* 1 ore-*cfu* 8 ore 8
- Laboratorio *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0

Ore totali:

8

• **Controllo e certificazione dei prodotti trasformati di origine animale**

Crediti: 1

Descrizione:

Tecniche e metodologie operative applicate alla certificazione delle garanzie igieniche dei prodotti trasformati di origine animale

Settore scientifico disciplinare: ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu* 1 ore-*cfu* 8 ore 8
- Laboratorio *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0

Ore totali:

8

• **Controllo e certificazione del latte**

Crediti: 1

Descrizione:

Tecniche e metodologie operative applicate alla certificazione delle garanzie igieniche del latte

Settore scientifico disciplinare: MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI DOMESTICI

percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu* 1 ore-*cfu* 8 ore 8
- Laboratorio *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0

Ore totali:

8

• **Epidemiologia**

Crediti: 1

Descrizione:

Quadro epidemiologico delle principali tossinfezioni alimentari

Settore scientifico disciplinare: MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI DOMESTICI

percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu* 1 ore-*cfu* 8 ore 8

- Laboratorio cfu 0 ore-cfu 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti cfu 0 ore-cfu 0 ore 0

Ore totali:

8

• **Frutticoltura e qualità delle produzioni**

Crediti: 2

Descrizione:

La filiera frutticola, i parametri qualitativi e le implicazioni colturali sulla qualità dei frutti

Settore scientifico disciplinare: ARBORICOLTURA GENERALE E COLTIVAZIONI ARBOREE

percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti cfu 2 ore-cfu 8 ore 16
- Laboratorio cfu 0 ore-cfu 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti cfu 0 ore-cfu 0 ore 0

Ore totali:

16

• **Igiene degli allevamenti e profilassi delle malattie infettive 1**

Crediti: 1

Descrizione:

Principi di profilassi e profilassi delle principali malattie degli animali domestici ad eziologia batterica

Settore scientifico disciplinare: MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI DOMESTICI

percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti cfu 1 ore-cfu 8 ore 8
- Laboratorio cfu 0 ore-cfu 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti cfu 0 ore-cfu 0 ore 0

Ore totali:

8

• **Igiene degli allevamenti e profilassi delle malattie infettive 2**

Crediti: 1

Descrizione:

Principi di profilassi e profilassi delle principali malattie degli animali domestici ad eziologia virale

Settore scientifico disciplinare: MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI DOMESTICI

percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti cfu 1 ore-cfu 8 ore 8
- Laboratorio cfu 0 ore-cfu 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti cfu 0 ore-cfu 0 ore 0

Ore totali:

8

• **Igiene degli allevamenti e profilassi delle malattie parassitarie**

Crediti: 1

Descrizione:

Principi di profilassi e profilassi delle principali malattie degli animali domestici ad eziologia parassitaria

Settore scientifico disciplinare: PARASSITOLOGIA E MALATTIE PARASSITARIE DEGLI ANIMALI

percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti cfu 1 ore-cfu 8 ore 8
- Laboratorio cfu 0 ore-cfu 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti cfu 0 ore-cfu 0 ore 0

Ore totali:

8

• **Industrie alimentari dei prodotti vegetali**

Crediti: 2

Descrizione:

Metodi e impianti per la conservazione e la trasformazione dei prodotti vegetali

Settore scientifico disciplinare: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti cfu 2 ore-cfu 8 ore 16
- Laboratorio cfu 0 ore-cfu 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti cfu 0 ore-cfu 0 ore 0

Ore totali:

16

• **Industrie dei prodotti ittici**

Crediti: 1

Descrizione:

Metodi e impianti per la conservazione e la trasformazione dei prodotti ittici

Settore scientifico disciplinare: ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu* 1 ore-*cfu* 8 ore 8
- Laboratorio *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0

Ore totali:

8

• **Industrie delle carni e dei prodotti derivati**

Crediti: 2

Descrizione:

Metodi e impianti per la conservazione e la trasformazione delle carni e dei prodotti derivati

Settore scientifico disciplinare: ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu* 2 ore-*cfu* 8 ore 16
- Laboratorio *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0

Ore totali:

16

• **Industrie lattiero-casearie**

Crediti: 1

Descrizione:

Metodi e impianti per la conservazione e la trasformazione dei prodotti lattiero-caseari

Settore scientifico disciplinare: ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu* 1 ore-*cfu* 8 ore 8
- Laboratorio *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0

Ore totali:

8

• **Legislazione alimentare**

Crediti: 1

Descrizione:

Disciplina nazionale e comunitaria nel settore agro-alimentare

Settore scientifico disciplinare: ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu* 1 ore-*cfu* 8 ore 8
- Laboratorio *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0

Ore totali:

8

• **Microbiologia degli alimenti di origine animale**

Crediti: 1

Descrizione:

L'igiene e la qualità microbiologica dei prodotti alimentari

Settore scientifico disciplinare: MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI DOMESTICI
percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu* 1 ore-*cfu* 8 ore 8
- Laboratorio *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0

Ore totali:

8

• **Microbiologia e biotecnologie applicate alle produzioni vegetali**

Crediti: 2

Descrizione:

L'igiene e la qualità microbiologica delle produzioni vegetali; il ruolo svolto dai microrganismi nelle attività connesse alle produzioni vegetali

Settore scientifico disciplinare: MICROBIOLOGIA AGRARIA
percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu* 2 ore-*cfu* 8 ore 16
- Laboratorio *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti *cfu* 0 ore-*cfu* 0 ore 0

Ore totali:

16

• **Microbiologia e biotecnologie microbiche applicate ai prodotti lattiero-caseari**

Crediti: 1

Descrizione:

L'igiene e la qualità microbiologica delle produzioni lattiero-casearie; il ruolo dei microrganismi nella tecnologia lattiero-casearia

Settore scientifico disciplinare: MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI DOMESTICI
percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti cfu 1 ore-cfu 8 ore 8
- Laboratorio cfu 0 ore-cfu 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti cfu 0 ore-cfu 0 ore 0

Ore totali:

8

• **Nutrizione umana**

Crediti: 2

Descrizione:

Le basi nutrizionali del funzionamento dell'organismo umano e le modificazioni funzionali legate alle diverse età e ai principali stati fisiologici e patologici

Settore scientifico disciplinare: SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE
percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti cfu 2 ore-cfu 8 ore 16
- Laboratorio cfu 0 ore-cfu 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti cfu 0 ore-cfu 0 ore 0

Ore totali:

16

• **Orticultura e qualità delle produzioni**

Crediti: 2

Descrizione:

Le caratteristiche e le problematiche delle principali colture orticole destinate al mercato per il consumo fresco e alla trasformazione industriale

Settore scientifico disciplinare: ORTICOLTURA E FLORICOLTURA
percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti cfu 2 ore-cfu 8 ore 16
- Laboratorio cfu 0 ore-cfu 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti cfu 0 ore-cfu 0 ore 0

Ore totali:

16

• **Patologia aviare**

Crediti: 1

Descrizione:

Principi di profilassi e profilassi delle principali malattie degli avicoli

Settore scientifico disciplinare: MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI DOMESTICI
percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti cfu 1 ore-cfu 8 ore 8
- Laboratorio cfu 0 ore-cfu 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti cfu 0 ore-cfu 0 ore 0

Ore totali:

8

• **Sistemi di certificazione dei prodotti alimentari**

Crediti: 1

Descrizione:

Gli strumenti certificativi volontari adottati dalle imprese agro-alimentari per gestire la propria organizzazione aziendale.

Settore scientifico disciplinare: ECONOMIA ED ESTIMO RURALE
percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti cfu 1 ore-cfu 8 ore 8
- Laboratorio cfu 0 ore-cfu 0 ore 0
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti cfu 0 ore-cfu 0 ore 0

Ore totali:

8

• **Tossicologia dei residui negli alimenti**

Crediti: 1

Descrizione:

Trasferimento e permanenza di residui di farmaci e di inquinanti ambientali nelle diverse filiere alimentari e rischi tossicologici per l'uomo

Settore scientifico disciplinare: FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA VETERINARIA
percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu 1 ore-cfu 8 ore 8*
- Laboratorio *cfu 0 ore-cfu 0 ore 0*
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti *cfu 0 ore-cfu 0 ore 0*

Ore totali:

8

• **Virologia degli alimenti**

Crediti: 1

Descrizione:

Le principali infezioni virali trasmesse con gli alimenti all'uomo

Settore scientifico disciplinare: MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI DOMESTICI
percentuale min. di frequenza: 70

Dettaglio crediti/ore:

- Lezioni in aula o attività didattiche equivalenti *cfu 1 ore-cfu 8 ore 8*
- Laboratorio *cfu 0 ore-cfu 0 ore 0*
- Esercitazioni o attività assistite equivalenti *cfu 0 ore-cfu 0 ore 0*

Ore totali:

8

Tirocinio

Il tirocinio avrà un peso di 18 crediti.

Note sul tirocinio: Il Tirocinio deve essere effettuato in aziende o enti convenzionati con il Dip di Scienze Veterinarie.

Modalità di svolgimento della prova finale

Projet work

Note sulla prova finale: Il projet work deve essere relativo all'attività svolta durante il tirocinio.