

# Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70)

## Syllabus ammissione – a.a. 2024-2025

### Informazioni per l'accesso al corso

L'accesso al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70) è a numero non programmato. Un colloquio orale, basato sul presente Syllabus, servirà a verificare il grado di preparazione iniziale dello studente, per suggerire eventuali lacune da colmare, organizzare un'appropriata attività di tutorato ed adeguare la didattica dei singoli corsi. Il candidato, oltre che sulle motivazioni, sulla capacità di sintesi, sulla padronanza degli argomenti trattati e sulla capacità di comunicazione, sarà valutato su almeno una delle aree qui di seguito indicate (art. 2.2. del Regolamento didattico - Prove di ammissione e modalità di verifica dell'adeguatezza della preparazione):

#### **1) Aree della Chimica, Biologia e Nutrizione (BIO, CHIM, MED)**

Conoscenze di base della nomenclatura chimica (composti inorganici ed organici). Tecniche di estrazione e purificazione di componenti da matrici alimentari. Controlli chimici, biochimici, microbiologici al fine di garantire la sicurezza e la qualità dei principali prodotti alimentari. Contaminanti chimici e microbiologici.

Conoscenze base di biologia vegetale e botanica sistematica (ciclo biologico, caratteristiche morfologiche), controllo e tecniche di coltivazione di prodotti vegetali. I principi generali alla base dell'alimentazione e della nutrizione umana.

#### **2) Aree della produzione agricola, e Difesa**

Conoscenza degli agrosistemi, delle loro caratteristiche ed esigenze in fase produttiva ed alla loro interazione, specifiche competenze relative alle colture erbacee, ortive ed arboree; i sistemi di allevamento animale, le specie e le razze più diffuse negli allevamenti da reddito. Uso delle moderne tecniche di biotecnologie applicate al breeding ed alla propagazione delle specie vegetali o nei sistemi agro-industriali in genere. Classificazione e difesa dagli animali infestanti e i principali patogeni delle filiere agroalimentari.

#### **3) Aree delle Tecnologie ed Economia**

Conoscenze relative alla trasformazione industriale di materie prime/semilavorati, la composizione chimica dei prodotti alimentari. La stabilità, deperibilità e shelf-life dei prodotti alimentari e i prodotti di neoformazione. I contaminanti chimici e microbiologici. Gestione del rischio nelle industrie alimentari.

Aspetti della produzione e del mercato, analisi economica e valutazione della sostenibilità economica di un'impresa agro-alimentare. Elementi di marketing.

### Informazioni per studenti con disabilità e/o DSA

A garanzia di pari opportunità e nel rispetto delle leggi vigenti, gli Studenti interessati possono chiedere un colloquio personale in modo da programmare eventuali misure compensative e/o dispensative, in base agli obiettivi didattici ed alle specifiche esigenze. È possibile rivolgersi anche al docente referente CInAP (Centro per l'integrazione Attiva e Partecipata - Servizi per le Disabilità e/o i DSA) del Dipartimento, prof.ssa Anna De Angelis.