



Syllabus ammissione

Informazioni per l'accesso al corso

L'accesso al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari 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 e 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. 2.4. del Regolamento didattico - Prove di ammissione e modalità di verifica dell'adeguatezza della preparazione):

1) Aree della Chimica, Biologia e Nutrizione

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.