



UNIVERSITÀ
DI TORINO

samev

Scuola di Agraria
e Medicina Veterinaria

Orientamento di II livello

Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

curriculum Tradizionale





Obiettivi formativi

Il laureato in Scienze e Tecnologie alimentari:

- Acquisirà conoscenze avanzate nel settore delle scienze degli alimenti
- Maturerà capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore alimentare
- Sarà in grado di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza e la qualità degli alimenti





Sbocchi occupazionali

- Industrie Alimentari e tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari;
- Grande Distribuzione Organizzata;
- Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari;
- Enti di formazione;
- Libera professione (dopo abilitazione per l'esercizio della professione di Tecnologo alimentare).
- Docenza per le scuole secondarie di primo e secondo grado





Requisiti di ammissione

- possesso della Laurea o del Diploma Universitario di durata triennale o di altro titolo conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente
- possesso dei requisiti curriculari minimi
- possesso di una adeguata preparazione personale

Non è prevista l'iscrizione con carenze formative





Requisiti curriculari minimi

Almeno n. 60 CFU dei seguenti SSD:

MAT/01-09, FIS/01-08, ING-INF/05, SECS-S/01, BIO/01-04,
BIO/09-10, CHIM/03, CHIM/06, CHIM/10, AGR/01-04,
AGR/07, AGR/09-AGR/13, AGR/15, AGR/16





Adeguatezza preparazione personale

Non prevista se voto di laurea =>90/110

Se <90/110 è previsto il superamento di una verifica mediante colloquio dell'adeguatezza della preparazione personale in una serie di conoscenze di base, specificate nel Syllabus:

- Microbiologia generale e degli alimenti
- Tecnologie alimentari
- Impianti per la produzione e/o la preparazione degli alimenti
- Economia e gestione delle aziende agroalimentari.
- Analisi chimiche degli alimenti





Procedure amministrative

Accesso non programmato

Compilazione on-line del CONCORSO LAUREA
MAGISTRALE (anche su condizione)

Esami di ammissione: 3 possibilità di date

Nel medesimo anno accademico, non è possibile partecipare a più di due prove di ammissione



Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari



UNIVERSITÀ
DI TORINO



Sede di Cuneo – P.zza Torino 3



Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari



Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari



UNIVERSITÀ
DI TORINO



Biblioteca e libreria con
servizio fotocopie





Organizzazione didattica

-2 anni, 4 semestri, 120 crediti (25 ore di impegno individuale, 10 in aula + 15 personali), convenzionalmente 60 crediti all'anno. La maggior parte degli insegnamenti sono in inglese (32 CFU in italiano al primo anno)

- Non sono previste propedeuticità
- Frequenza non obbligatoria, ma consigliata





I anno

cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	Sede
1° ANNO - I semestre					
SAF0367	Qualità ed innovazione delle filiere vegetali – mod. Produzioni cerealicole	AGR/02	6	B	Cuneo
SAF0367	Qualità ed innovazione delle filiere vegetali – mod. Produzioni frutticole	AGR/03	6	B	Cuneo
SAF0367	Qualità ed innovazione delle filiere vegetali - mod. Produzioni orticole ed officinali	AGR/04	6	B	Cuneo
SAF0368	Tecnologie delle sostanze grasse e dei prodotti da forno	AGR/15	8	B	Cuneo
SAF0185	Computer science for food industry	AGR/09	6	C	Cuneo
1° ANNO - II semestre					
SAF0441	Politiche agricole ed alimentari internazionali	AGR/01	6	B	Cuneo
SAF0177	Traditional and novel food of animal origin	AGR/19	10	B	Cuneo
SAF0369	Tecnologie dei prodotti territoriali	AGR/15	6	B	Cuneo
SAF0370	Quality management systems for food and beverages industries	AGR/15	4	C	Cuneo
SAF0181	Logistics of agri-food Chains	AGR/09	8	C	Cuneo
Tot. 1° anno			66		





II anno

2° ANNO - I semestre					
SAF0372	Applied food microbiology	AGR/16	6	B	Cuneo
SAF0373	Postharvest disease management for food safety	AGR/12	4	C	Cuneo
SAF0182	Laboratory of food fermentation microbiology	NN	6	F	Cuneo
SAF0374	Advanced food analysis in food processing and technology	AGR/15	6	B	Cuneo
2° ANNO - II semestre					
SAF0184	Design and development of innovative food products (esame annuale)	NN	14	F	Cuneo
	CFU a libera scelta		8	D	
AGR0292	Prova finale	PROFIN_S	6	E	



Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari



UNIVERSITÀ
DI TORINO

cod.	insegnamenti a scelta	SSD	CFU	TAF	Sede
SAF0371	Advances in the valorization of food processing by-products - mod. Development of novel functional food ingredients	AGR/15	3	D	Cuneo
	Advances in the valorization of food processing by-products - mod. Reduction of food losses	AGR/12	1	D	Cuneo
SAF0140	Trattamento dei reflui e degli scarti delle industrie alimentari - mod. Aspetti impiantistici e gestionali delle tecnologie di trattamento e valorizzazione	AGR/09	3	D	Cuneo
	Trattamento dei reflui e degli scarti delle industrie alimentari - mod. Aspetti biologici delle tecnologie di trattamento e valorizzazione	AGR/16	1	D	Cuneo
SAF0366	Tecnologie e sistemi per il food packaging	AGR/09	4	D	Cuneo
SAF0299	Applied Inferential Statistics in food quality and safety	VET/04	4	D	Cuneo
SAF0304	Mathematical Modelling in Food Science	MAT/05	4	D	Cuneo





Domande ???

