

Frequenza: Le lezioni frontali si terranno preferenzialmente venerdì e sabato, fino a raggiungere 336 ore delle quali circa il 20% saranno erogate con sistemi informatici (Frequenza obbligatoria: 70%). Il numero totale di crediti è di 60 comprendenti anche i crediti per project works, da svolgersi presso strutture preferenzialmente pubbliche ma anche private, e quelli per la preparazione dell'elaborato finale.

Tipologia didattica: Lezioni; seminari; Testimonianze esperti; distanza; project work; prova finale (scritta/orale).

Altro: Sono previsti project-works presso strutture regionali, aziende private e di altri enti. Visite di studio articolate lungo tutto il percorso formativo. All'interno di ciascuna visita sarà organizzata una didattica seminariale tenuta sia dai docenti che da esperti esterni.

Sede di svolgimento del corso: Agripolis, viale dell'Università 16, 35020 Legnaro—PD

Inizio attività: febbraio 2015, termine attività entro dicembre 2015.

Posti disponibili: Min: 6 Max: 20.

Titoli di accesso:

Lauree ante D.M. 509: Biotecnologie, Biotecnologie agrarie-vegetali, Biotecnologie agro-industriali, Biotecnologie farmaceutiche, Biotecnologie industriali, Biotecnologie mediche, Biotecnologie veterinarie, Chimica, Chimica e tecnologia farmaceutiche, Farmacia, Medicina e chirurgia, Medicina veterinaria, Scienze agrarie, Scienze agrarie tropicali e sub-tropicali, Scienze biologiche, Scienze della produzione animale, Scienze delle preparazioni alimentari, Scienze e tecnologie agrarie, Scienze e tecnologie alimentari, Scienze e tecnologie delle produzioni animali, Scienze motorie, Scienze naturali

Classi delle lauree specialistiche nuovo ordinamento: 6/S-Classe delle lauree specialistiche in biologia, 7/S-Classe delle lauree specialistiche in biotecnologie agrarie, 8/S-Classe delle lauree specialistiche in biotecnologie industriali, 9/S-Classe delle lauree specialistiche in biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche, 14/S-Classe delle lauree specialistiche in farmacia e farmacia industriale, 46/S-Classe delle lauree specialistiche in medicina e chirurgia, 47/S-Classe delle lauree specialistiche in medicina veterinaria, 62/S-Classe delle lauree specialistiche in scienze chimiche, 68/S-Classe delle lauree specialistiche in scienze della natura, 69/S-Classe delle lauree specialistiche in scienze della nutrizione umana, 74/S-Classe delle lauree specialistiche in scienze e gestione delle risorse rurali e forestali, 77/S-Classe delle lauree specialistiche in scienze e tecnologie agrarie, 78/S-Classe delle lauree specialistiche in scienze e tecnologie agroalimentari, 79/S-Classe delle lauree specialistiche in scienze e tecnologie agrozootecniche, SNT_SPEC/1-Classe delle lauree specialistiche nelle scienze infermieristiche e ostetriche, SNT_SPEC/2-Classe delle lauree specialistiche nelle scienze delle professioni sanitarie della riabilitazione, SNT_SPEC/3-Classe delle lauree specialistiche nelle scienze delle professioni sanitarie tecniche, SNT_SPEC/4-Classe delle lauree specialistiche nelle scienze delle professioni sanitarie della prevenzione

Classi di laurea 270 – Magistrale LM-6-Biologia, LM-7-Biotecnologie agrarie, LM-8-Biotecnologie industriali, LM-9-Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche, LM-13-Farmacia e farmacia industriale, LM-41-Medicina e chirurgia, LM-42-Medicina veterinaria, LM-47-Organizzazione e gestione dei servizi per lo sport e le attività motorie, LM-54-Scienze chimiche, LM-61-Scienze della nutrizione umana, LM-68-Scienze e tecniche dello sport (abilitazione A030), LM-69-Scienze e tecnologie agrarie, LM-70-Scienze e tecnologie alimentari, LM-86-Scienze zootecniche e tecnologie animali, LM/SNT1-Scienze infermieristiche e ostetriche, LM/SNT2-Scienze riabilitative delle professioni sanitarie, LM/SNT3-Scienze delle professioni sanitarie tecniche, LM/SNT4-Scienze delle professioni sanitarie della prevenzione

Con il patrocinio di:



Selezione: Valutazione titoli (curriculum, tesi, altre pubblicazioni, altri titoli che il candidato ritenga utili) Prova orale.

Contributi di iscrizione: 3024.50 Euro (Prima rata: 2024.50 Euro, Seconda rata: 1000 Euro).

Scadenze: presentazione domanda di ammissione 20 gennaio 2016 (ore 10.00 chiusura procedura on line - ore 13.00 consegna domanda cartacea secondo le indicazioni del bando al sito <http://www.unipd.it/node/3759>

Struttura alla quale il candidato deve consegnare o spedire la domanda: Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione Agripolis, viale dell'Università 16 35020 Legnaro—PD

Orari per ricevimento domande: Dal lunedì al venerdì, dalle ore 09.00 alle ore 11.00. Saranno accettate solo le domande inserite via web secondo le indicazioni del bando, stampate, firmate in originale e pervenute all'indirizzo indicato www.uniweb.unipd.it entro e non oltre le ore 13.00 del 20 gennaio 2015. Non fa fede il timbro postale.

Per ulteriori informazioni: dr. Stefano.bianchini@unipd.it, - lun-merc-ven dall 8.30 alle 13.30; tel 0498272517; <http://www.unipd.it/node/3759>



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Dipartimento di Biomedicina Comparata
e Alimentazione - BCA

e

Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti
Risorse Naturali e Ambiente -
DAFNAE

2016

Master di 2° livello in
Qualità e Sicurezza degli Alimenti





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Dipartimento di Biomedicina Comparata e
Alimentazione
e
Dipartimento di Agronomia Animali Ali-
menti Risorse Naturali e Ambiente

SCENARIO

La qualità e la sicurezza degli alimenti rappresenta una notevole preoccupazione per i produttori operanti nel settore agro-alimentare e per gli organi istituzionali di controllo. Nello stesso tempo esercita un forte impatto nei confronti della popolazione. In tale contesto una formazione specialistica e di alto livello è quanto mai attuale e necessaria e presuppone la futura presenza di figure professionali esperte non solo dal punto vista tecnico ma anche in quello della culturale. Gli interventi nell'ambito di questi particolari aspetti relativi alla qualità ed alla sicurezza degli alimenti richiedono una preparazione specifica improntata ad obiettivi e metodi particolari. Nel corso del Master verranno trattati tutti quegli aspetti tecnici in grado di influenzare la qualità di un alimento di origine sia vegetale che animale, dalla fase di produzione alla fase di distribuzione. Durante il corso verranno trattati, inoltre, secondo il punto di vista dell'acquirente, i principali aspetti e parametri qualitativi dei principali alimenti. La parte finale del corso farà riferimento agli aspetti connessi con la "certificazione della qualità" a livello europeo.

OBIETTIVI DEL MASTER

L'obiettivo del Master è la preparazione di professionisti che possiedano le competenze per valutare la qualità degli alimenti, sia di origine vegetale che animale, a partire dal processo produttivo fino al livello del consumatore finale, con particolare attenzione ai prodotti biologici e con caratteristiche particolari. Saranno anche dati i mezzi culturali per predisporre opportuni piani di intervento in relazione a problematiche di sicurezza alimentare e per operare in modo adeguato sul piano dell'informazione e dell'indirizzo al comportamento alimentare.

COMPETENZE PROFESSIONALI ACQUISIBILI

Il Master forma figure professionali che abbiano le competenze per operare presso le strutture regionali, provinciali, comunali che si occupino del controllo della qualità e della sicurezza degli alimenti ed e in strutture produttive private del settore agro-alimentare, sia del settore dei prodotti di origine vegetale che animale.

<http://www.unipd.it/node/3759>

SINTESI DEI CONTENUTI

1. Biochimica degli alimenti e della nutrizione
2. Legislazione alimentare
3. Valutazione della qualità degli alimenti di origine vegetale ed animale



Insegnamenti principali:

Fabio Vianello - MODIFICAZIONI CHIMICHE E FISICHE DEGLI ALIMENTI

Giovanni Miotto— BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE

Andrea Curioni — QUALITA' CHIMICA E FISICA DEGLI ALIMENTI

Giorgio Moretti - LEGISLAZIONE ALIMENTARE E CENNI DI METODOLOGIA EPIDEMIOLOGICA

Maria Pia Rigobello - ALIMENTI NATURALI, FORTIFICATI E ADDIZIONATI

Gianni Barcaccia – ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI ANIMALI E VEGETALI

Roberto Mantovani— VALUTAZIONE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI

Alessio Giacomini – MICRORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI ED APPLICAZIONI AGROALIMENTARI

Paolo Sambo — QUALITA' DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

Enrico Novelli —TRASFORMAZIONE DEL LATTE PER IL CONSUMO ALIMENTARE DIRETTO E PER PRODOTTI CASEARI

Lucia Bailoni —QUALITA' E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Inoltre sono previsti approfondimenti con cicli seminari speciali.