

Università di Sassari – Corso di Laurea Magistrale in Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari – LM 70
Matrice Tuning

		Anno I									Anno II		
Unità didattiche													
Descrittori di Dublino													
Competenze sviluppate e verificate													
	AGR/01 Marketing dei prodotti alimentari	AGR/15 Processi delle tecnologie alimentari	AGR/15 Sistemi di certificazione della qualità	AGR/15 Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti	BIO/09 Scienze dell'alimentazione	AGR/16 Biotecnologie microbiche avanzate per le produzioni alimentari	CHIM/10 Chimica degli alimenti	VET/04 Sicurezza e qualità degli alimenti Modulo: Ispezione e Controllo degli Alimenti Modulo: Gestione Igienica degli Stabilimenti di	SECS-P/13 Merceologia	AGR/15 Condizionamento e confezionamento dei prodotti alimentari	Inglese Tecnico	TPA tirocinio pratico-applicativo	PROVA FINALE
A: CONOSCENZE E CAPACITÀ DI COMPrensIONE													
Conoscere e comprendere i processi produttivi delle tecnologie alimentari e dei controlli di processo e di prodotto		x					x				x	x	x
Conoscere e comprendere gli strumenti di base della merceologia e del marketing dei prodotti alimentari;	x								x		x	x	x
Conoscere e comprendere gli strumenti utilizzati per la valutazione degli aspetti alimentari e nutrizionali degli alimenti					x		x				x	x	x
Conoscere e comprendere la progettazione e gestione dei bioprocessi come aspetto di base fondamentale della qualità alimentare						x					x	x	x
Conoscere e comprendere le principali analisi fisiche e le diverse metodologie sensoriali per la valutazione degli alimenti nell'ambito del controllo di qualità aziendale e per l'identità dei prodotti stessi				x							x	x	x
Conoscere e comprendere le norme obbligatorie e volontarie per la certificazione della sicurezza alimentare e per la gestione della qualità nelle industrie alimentari e i controlli ufficiali degli alimenti			x					x	x		x	x	x
Conoscere e comprendere i principi, le finalità e le principali tecnologie del condizionamento e confezionamento degli alimenti										x	x	x	x
B: ABILITÀ APPLICATIVE													
Capacità di applicare le conoscenze dei processi produttivi delle tecnologie alimentari per interpretare e monitorare i controlli di processo e di prodotto.		x					x				x	x	x

Capacità di utilizzare gli strumenti di base della merceologia e del marketing alimentare per analizzare le caratteristiche qualitative e commerciali dei prodotti.	X								X		X	X	X
Capacità di applicare strumenti e metodi per la valutazione degli aspetti alimentari e nutrizionali degli alimenti.					X		X				X	X	X
Capacità di applicare i principi della progettazione e gestione dei bioprocessi nei contesti produttivi alimentari.						X					X	X	X
Capacità di eseguire e interpretare le principali analisi fisiche e sensoriali per la valutazione degli alimenti.				X							X	X	X
Capacità di applicare le norme obbligatorie e volontarie relative alla sicurezza e alla gestione della qualità nelle industrie alimentari.			X					X	X		X	X	X
Capacità di applicare i principi del condizionamento e confezionamento degli alimenti nella scelta delle tecnologie e dei materiali più idonei.										X	X	X	X
C: AUTONOMIA DI GIUDIZIO													
Essere in grado di valutare in modo critico i processi produttivi, i controlli di qualità e le scelte tecnologiche nel settore alimentare.		X	X	X		X	X	X			X	X	X
Essere capace di formulare giudizi autonomi tenendo conto degli aspetti tecnici, normativi, qualitativi e di sicurezza alimentare.	X		X			X		X	X		X	X	X
D: ABILITÀ NELLA COMUNICAZIONE													
Essere in grado di comunicare informazioni, dati e risultati relativi ai processi e ai prodotti alimentari utilizzando un linguaggio tecnico appropriato.		X		X		X			X	X	X	X	X
Essere capace di interagire efficacemente con figure professionali diverse, anche in contesti multidisciplinari, trasmettendo concetti complessi in modo chiaro e strutturato.	X		X		X			X	X		X	X	X
E: CAPACITÀ DI APPRENDERE													
Capacità di consultare e utilizzare materiale bibliografico e informazioni in rete anche attraverso l'utilizzo dell'AI per aggiornare e approfondire autonomamente le proprie conoscenze nel settore delle tecnologie alimentari	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Capacità di lavorare in gruppo				X	X	X						X	X

X: competenza sviluppata e verificata che fa parte dei risultati dell'apprendimento della unità didattica indicata in colonna