

ORDINAMENTO MASTER

Art. 1 – Informazioni generali

| | | |
|-----------|---|---|
| 1 | Denominazione | Tecniche scientifiche d'indagine nel settore alimentare |
| 2 | Denominazione in Inglese | Scientific investigation techniques in the food sector |
| 3 | Livello | Secondo |
| 4 | Dipartimento | Chimica |
| 5 | Facoltà | Scienze matematiche, fisiche e naturali |
| 6 | Codice Master (solo in caso di rinnovo) | 31526 |
| 7 | Area tematica | area scientifico-tecnologica |
| 8 | Tipologia | universitario |
| 9 | Eventuali strutture istituzionali partner | - |
| 10 | Sede delle attività didattiche | Roma |
| 11 | Durata | Annuale |
| 12 | CFU | 60 |

Articolo 2 – Informazioni didattiche

| | | |
|-----------|----------------------------|--|
| 13 | Obiettivi formativi | L'obiettivo primario del Master è la formazione di una figura professionale specializzata nel contrasto ai reati alimentari, ossia un esperto che sia di supporto alle istituzioni preposte o alle aziende del settore nell'identificare e contrastare qualsiasi tipo di frode nelle diverse filiera (lattiero-caseario, oleario, enologico, ittico e delle carni), dalla materia prima al prodotto finito. Il Master è organizzato in modo da fornire conoscenze avanzate sulla chimica degli alimenti e sulle più innovative tecniche strumentali d'indagine per garantire l'autenticità, la tracciabilità, nonché la rivelazione di sofisticazioni, adulterazioni, alterazioni e contraffazioni, toccando anche gli aspetti |
|-----------|----------------------------|--|



| | | |
|----|--|--|
| | | normativi e sanzionatori nonché i risvolti economici inerenti ad esse. L'organizzazione del Master è affidata a un Consiglio Didattico-Scientifico composto da docenti di Sapienza Università di Roma, appartenenti a differenti aree disciplinari e integrato da rappresentanti del Comando dei Carabinieri per la Tutela Agroalimentare (CUFA), dell'Ordine dei Tecnologi alimentari, dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF del Ministero e Politiche Agricole e Forestali_Mipaaf), del CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) e dell'INAIL (Istituto nazionale Assicurazione Infortuni sul Lavoro). |
| 14 | Risultati di apprendimento attesi | Al termine del Master, lo studente avrà affrontato e acquisito diversi livelli tassonomici che includono competenze conoscitive, operative, e meta-competenze. In particolare, avrà appreso i concetti teorici e pratici sulle moderne tecniche d'indagine volte all'identificazione di frodi commerciali e sanitarie, nonché gli aspetti normativi in materia. Inoltre, lo studente avrà consapevolezza delle tecniche analitiche e chemometriche finalizzate ad accertare la qualità, l'autenticità e l'origine geografica di un prodotto alimentare. |
| 15 | Settori Scientifico Disciplinari | CHIM01, CHIM06, CHIM02, CHIM/04, CHIM/10, CHIM/11, CHIM/12, FIS/07, BIO/15, AGR/15, AGR/16, MED/49, IUS/03, IS/17, SECS-P/13 |
| 16 | Numero minimo | 10 |
| 17 | Numero massimo | 30 |
| 18 | Uditori ammissibili | Si |
| 19 | Corsi Singoli | Si (tutti) |
| 20 | Obbligo di Frequenza | 75% |
| 21 | Lingua di erogazione | italiano |

Articolo 3 – Fonti di finanziamento del Master

| | | |
|----|------------------------------------|--------|
| 22 | Importo quota di iscrizione | € 3200 |
|----|------------------------------------|--------|



| | | |
|-----------|------------------------------------|--------------------------|
| 23 | Articolazione del pagamento | due rate di pari importo |
|-----------|------------------------------------|--------------------------|

Articolo 4 – Informazioni organizzative previste

| | | |
|-----------|--|--|
| 24 | Risorse logistiche | Aula virtuale e multimediale, sala lettura, laboratorio didattico di cromatografia, laboratori di spettroscopia (IR, NMR, UV-Vis, SAX, Terahertz), laboratorio di spettrometria di massa, laboratorio di calcolo |
| 25 | Risorse di tutor d'aula | 3 |
| 26 | Risorse di personale tecnico-amministrativo | 2 |
| 27 | Risorse di docenza di ruolo Sapienza | 22 |
| 28 | Risorse di docenza a contratto | n.d. |