

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	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	<p>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 nei diversi ambiti della filiera (lattiero-caseario, oleario, enologico, ittico e delle carni), passando dalla produzione sino al trasporto e alla commercializzazione degli alimenti. 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,</p>
-----------	----------------------------	--

		alterazioni e contraffazioni, toccando anche gli aspetti normativi, amministrativi e giurisprudenziali 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), 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	21
28	Risorse di docenza a contratto	n.d.