



ORDINAMENTO MASTER

Art. 1 – Informazioni generali

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

Articolo 2 – Informazioni didattiche

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 ai controlli o alle aziende del settore nell'identificare e contrastare qualsiasi tipo di frode nelle diverse filiere (lattiero-casearia, olearia, enologica, ittica e delle carni, caffè, miele e prodotti dell'apiario), 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 la qualità, la sicurezza, l'autenticità, la tracciabilità, nonché la rivelazione di sofisticazioni, adulterazioni, alterazioni e contraffazioni. Il Master si
----------------------------	---



	occupa anche degli aspetti normativi, sanzionatori e dei risvolti economici legati al settore. L'organizzazione del Master è affidata a un Consiglio Didattico-Scientifico composto da docenti dell'Università La Sapienza, appartenenti a differenti aree disciplinari con una prevalenza del settore CHIM/01, e integrato da rappresentanti del Comando dei Carabinieri per la Tutela Agroalimentare (CUFA), 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).
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 sui moderni metodi d'indagine volti 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
Numero minimo	10
Numero massimo	30
Uditori ammissibili	Si
Corsi Singoli	Si (tutti)
Obbligo di Frequenza	75%
Lingua di erogazione	italiano

Articolo 3 – Fonti di finanziamento del Master

Importo quota di iscrizione	€ 3200 €
Articolazione del pagamento	due rate di pari importo