

INCARICHI D'INSEGNAMENTO DA BANDIRE PER L'A.A. 2025/2026

Insegnamento	S.S.D.	CFU	ore	Semestre di erogazione	periodo contrattuale	Compenso lordo collaboratore	Obiettivi formativi
Anatomia e istologia umana e oculare	BIOS-12/A (ex BIO/16)	6	48	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.200	Introdurre i concetti essenziali sull'organizzazione cellulare, indispensabili per comprendere struttura e funzione di tessuti e organi. Fornire le conoscenze di base sulla struttura e le funzioni dei principali tessuti, con particolare riferimento al tessuto nervoso. Conoscenze di base di anatomia umana, microscopica e macroscopica, con particolare riguardo alla struttura dell'occhio e dei suoi annessi.
Anatomia Umana	BIOS-12/A (ex BIO/16)	6	48	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.200	Fornire allo studente una conoscenza base della struttura e dei vari organi e sistemi del corpo umano (anatomia topografica, organizzazione macroscopica e microscopica degli organi riuniti in sistemi ed apparati), necessaria e propedeutica per la comprensione delle relative funzioni, e indispensabile per il raggiungimento di una conoscenza approfondita dei farmaci e del loro utilizzo.
Botanica Farmaceutica	BIOS-01/D (ex BIO/15)	4	34	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 850	Sviluppare competenze teoriche e abilità sperimentali in campo botanico-farmaceutico, attraverso lo studio dei farmaci di origine vegetale. Fornire le conoscenze di base sulle origini e sviluppo della farmacopea nelle sue origini etnobotaniche e sull'utilizzo fitoterapico delle più importanti e specie medicinali.
CI Ecologia e sostenibilità ambientale - Sostenibilità ambientale	GIUR-06/A (ex IUS/10)	2	16	II	30/09/2025 -30/09/2026	€ 400	Il corso di studio mira a fornire una conoscenza critica delle principali tematiche e problematiche ambientali nel loro dinamismo storico legato alla realtà sociale, culturale ed economica, proponendo approcci interdisciplinari in connessione con altre discipline e

(Ecologia)							<p>ambiti di ricerca. Nel quadro di questo percorso, l'insegnamento si propone di fornire gli strumenti necessari a proporre corretti criteri di valutazione e gestione ambientale di problemi complessi aventi implicazioni rilevanti per la società umana e per le attività antropiche. Il programma è finalizzato a: i) sviluppare le competenze e le capacità operative in un contesto professionale, nell'ambito del quale è richiesta la capacità di saper formulare ipotesi corrette e, conseguentemente, raccogliere ed utilizzare i dati per identificare e analizzare i problemi, sapendo proporre possibili soluzioni; ii) attuare strategie di pianificazione e gestione sostenibile di siti di interesse ambientale, economico e socio-culturale; iii) disegnare protocolli di analisi e di mitigazione delle minacce e dei disturbi ai servizi ecosistemici. Quanto ai risultati di apprendimento attesi, lo studente viene preparato ad affrontare l'analisi e la soluzione di problemi ambientali, attraverso la comprensione e l'attuazione di un insieme di azioni che permettono di perseguire gli obiettivi prefissati nella pianificazione ambientale e all'uso sostenibile delle risorse. Alla fine del corso, ha acquisito competenze che gli consentono di analizzare in modo critico le implicazioni ambientali di problemi trasversali ed è in grado di distinguere tra processi naturali e processi alterati, sa identificare i principali fattori causali delle alterazioni, sa individuare le componenti critiche e ha la capacità di proporre possibili soluzioni in collaborazione con esperti di diversa estrazione attraverso l'applicazione di approcci interdisciplinari.</p>
Comunicazione scientifica e Marketing nell'era	ECON-07/A (ex SECS-P/08)	6	48	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.200	<p>L'insegnamento avrà come obiettivo la comprensione l'approfondimento del processo di comunicazione scientifica attraverso i canali digitali e i principali social</p>

dei social							media (Facebook, Instagram, Twitter e LinkedIn). Contenuti: comunicazione digitale, marketing mix, social media strategy, linguaggio e piano editoriale, community e influencer marketing. Il corso prevede anche un project work finale dove gli studenti sono chiamati a lavorare in gruppo.
Contattologia 1 con laboratorio (parte a)	PHYS-06/A (ex FIS/07)	6	52	Annuale	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.300	Introdurre le conoscenze di base sui materiali, la geometria e le tecniche di costruzione delle lenti a contatto. Fornire le conoscenze sulle relazioni geometriche, fisiche e fisiologiche tra lenti a contatto e occhio esterno. Far acquisire le competenze operative nella gestione delle metodologie di misura dell'occhio esterno e delle grandezze fisiche delle lenti a contatto. Rendere competente lo studente nelle modalità di uso delle lenti a contatto per la correzione dei difetti refrattivi.
Contattologia 1 con laboratorio (parte b)	PHYS-06/A (ex FIS/07)	4	40	Annuale	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.000	Attività pratica di laboratorio per far acquisire le competenze operative nella gestione delle metodologie di misura dell'occhio esterno e delle grandezze fisiche delle lenti a contatto e rendere competente lo studente nelle modalità di uso delle lenti a contatto per la correzione dei difetti refrattivi.
Diritto della Transizione Energetica	GIUR-06/A (ex IUS/10)	6	48	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.200	Il corso intende fornire i principi di base e lo studio di alcune case history dall'Italia centro-meridionale nel campo del diritto applicato alla realizzazione della transizione energetica e alla installazione di impianti di produzione di energia da fonti rinnovabili sul territorio italiano. Particolare enfasi verrà posta all'analisi delle all'analisi dei vincoli che regolano l'utilizzo del territorio e le normative previste per impianti fotovoltaici ed eolici.
Economia agroalimentare	AGRI-01/A (ex AGR/01)	1	8	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 200	Il corso tratta la teoria economica del settore agroalimentare, richiamando e discutendo le ipotesi che

							stanno alla base di tale teoria e analizzando le loro implicazioni e il loro grado realismo rispetto ai comportamenti degli agenti operanti nel settore stesso (produttori agricoli, consumatori, imprese di trasformazione, distribuzione). Particolare attenzione sarà rivolta alla teoria dei costi di produzione, alla teoria della domanda e alle forme di mercato (concorrenza perfetta, monopolio, oligopolio e concorrenza monopolistica), discutendo esempi e casi di studio il più possibile riferiti alla realtà del sistema agroalimentare italiano e al comparto della ristorazione. Un approfondimento specifico sarà dedicato all'importanza della qualità dei prodotti e servizi, discutendone le conseguenze per il mercato, con particolare attenzione alla qualità dei prodotti agroalimentare e al sistema delle Indicazioni Geografiche. Prendendo come riferimento il sistema italiano, saranno presentati casi studio di successo delle Indicazioni Geografiche per comprenderne punti di forza e debolezza
Economia e gestione delle imprese	ECON-07/A (ex SECS-P/08)	4	32	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 800	L'insegnamento si propone d'indagare i concetti, le teorie, le metodologie, le tecniche e gli strumenti indispensabili per comprendere, analizzare e gestire le fattispecie di natura economica e aziendale, con particolare riguardo all'efficacia, all'efficienza e all'economicità delle scelte imprenditoriali e manageriali. La materia sarà trattata in termini generali, ma facendo continuamente riferimento al contesto farmaceutico, in termini produttivi (industrie), distributivi (farmacie) e scientifici (laboratori). Pertanto, allo studente saranno trasferite: a) conoscenze teoriche di tipo economico-aziendale; b) abilità pratiche di tipo professionale.

Genetica forense	BIOS-14/A (ex BIO/18)	6	48	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.200	Il corso prevede la spiegazione dei principi teorici delle leggi dell'ereditarietà finalizzati all'utilizzo dei dati genetici per l'identificazione personale e l'accertamento di rapporti di parentela. Verranno inoltre spiegati i principi che regolano l'utilizzo della prova genetica nel processo civile e nel processo penale e verranno inoltre spiegati i principali sistemi di calcolo biostatistico che consentono di valutare il peso dell'evidenza sia nel processo civile che penale.
Genetica umana applicata	BIOS-14/A (ex BIO/18)	6	48	II	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.200	I principali obiettivi del corso sono: 1. consolidare le conoscenze di Genetica Umana acquisite nei corsi di base facendo riferimento in particolare ai meccanismi biologici alla base degli stati patologici in Genetica Umana; 2. portare i concetti acquisiti su un piano pratico e applicativo attraverso la conoscenza delle strategie e delle metodiche utilizzate nei laboratori diagnostici.
Geologia dei Reservoir e stoccaggio	GEOS-02/C (ex GEO/03)	6	50	II	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.250	La consapevolezza acquisita dell'impatto dell'attività antropica sull'ambiente prevede una serie di iniziative volte alla riduzione dei rischi connessi. Da una parte occorre reperire e gestire le risorse necessarie all'approvvigionamento energetico, dall'altra occorre sottrarre al ciclo dell'ambiente i prodotti di scarto che ne derivano. Nel sottosuolo esistono situazioni geologiche, isolate dall'ambiente superficiale, che potenzialmente possono accumulare sia le risorse energetiche che l'immagazzinamento dei residui. Lo studio (identificazione e pianificazione) di queste strutture sepolte rappresenta un target fondamentale per la riduzione dell'impatto ambientale antropico. In questo corso verranno presentati sia gli aspetti legati alla formazione ed accumulo di combustibili fossili

							(idrocarburi) che la ricerca e valutazione geologica di potenziali strutture profonde atte allo stoccaggio in congruo isolamento, dei prodotti residui, inclusi quelli legati ad altre fonti energetiche (energia nucleare). Questi due aspetti, riuniti da simili strutturazioni geologiche, verranno affrontati illustrando le differenti strategie da adottare e analisi del rischio connesso. L'obiettivo formativo punta a fornire allo studente le informazioni di base necessarie per la sua conoscenza dell'argomento ed il suo inserimento professionale in questo campo.
Igiene	MEDS-24/B (ex MED/42)	6	48	II	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.200	<p>Obiettivi generali:</p> <p>1) fornire le informazioni metodologiche necessarie per lo studio dei problemi di sanità pubblica;</p> <p>2) far acquisire le competenze necessarie per l'esercizio della prevenzione delle malattie infettive e cronico degenerative</p> <p>Obiettivi specifici, al termine del corso lo studente deve essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • riferire i principali indici statistico-sanitari di mortalità e morbosità • progettare in termini generali studi epidemiologici • interpretare dati epidemiologici per la prevenzione e la promozione della salute • riferire gli elementi fondamentali di profilassi diretta e specifica • indicare i principi e le applicazioni delle metodologie di laboratorio a livello di tutela dell'ambiente e delle comunità • progettare in termini generali interventi di tutela dell'ambiente per la salvaguardia della salute • esporre metodologie e strategie dell'educazione sanitaria e promozione della salute.

Il linguaggio del cibo nell'era della sostenibilità	---	1	12	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 300	Il corso ha l'obiettivo di acquisire strumenti idonei per la progettazione di un prodotto artistico/culturale transmediale con lo scopo di trovare, studiare e immaginare nuove forme di produzione, distribuzione, comunicazione di un cibo che sia sostenibile.
Il made in Italy agroalimentare: economia, storia e cultura	ECON-02/A (ex SECS-P/02)	6	48	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.200	Il corso ripercorre le origini e lo sviluppo delle produzioni tipiche della cultura agro-alimentare italiana fino alla nascita del Made in Italy, inteso come risultato di una strategia di valorizzazione economica e simbolo di una industria italiana dell'eccellenza. Accanto alla ricostruzione storica si svilupperà l'approfondimento dell'importanza economica del Made in Italy agroalimentare, con particolare riferimento al ruolo del comparto nel commercio estero italiano e al suo posizionamento nelle catene globali del valore
Introduzione alla Biologia	BIOS-08/A (ex BIO/11)	2	16	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 400	Introduzione ai metodi della ricerca biologica, intesa come studio sistematico, controllato, empirico e critico della fenomenologia naturale, che si sviluppa a partire dalla formulazione di una ipotesi fino alla costruzione della spiegazione. Impostazione delle competenze di base relative alla elaborazione di risultati sperimentali ed alla comunicazione in forma scritta. Inoltre, un ciclo di lezioni sarà dedicato ai metodi per lo studio più profittevole.
Laboratorio di gestione degli ecosistemi	BIOS-05/A (ex BIO/07)	3	43	II	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.075	Il Laboratorio di Gestione degli Ecosistemi si pone come obiettivo principale quello di far conoscere agli studenti magistrali la biologia ambientale applicata nei suoi molteplici aspetti. Questi laboratori porteranno lo studente a scoprire l'importanza della ricerca applicata negli studi di biologia ambientale, esplorando la biodiversità animale e vegetale e i suoi diversi usi e aspetti applicativi nei settori del biomonitoraggio,

							gestione e conservazione della fauna, della flora e degli habitat. Oltre a lezioni erogate in aula, attraverso attività pratiche di laboratorio e di campo lo studente apprenderà e sperimenterà tecniche di identificazione e di campionamento zoologico e vegetale, oltre che di analisi del dato biologico raccolto. Lo studente acquisirà anche le basi di interpretazione dei fenomeni antropici, del sistema socio-ambientale e della storia degli eventi così da analizzare le relazioni causa-effetto tra componenti ecologiche, minacce di origine antropica e fattori determinanti tali minacce.
Microbiologia e igiene degli alimenti	MEDS-24/B (ex MED/42)	6	52	II	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.300	L'obiettivo del corso è quello di far conoscere allo studente il ruolo dei microrganismi nei processi di trasformazione dei prodotti alimentari e la loro influenza sulla qualità e sicurezza degli alimenti, i fattori che determinano la presenza, crescita e sopravvivenza dei microrganismi negli alimenti e la capacità di applicare trattamenti fisici, chimici e biologici per il controllo microbiologico degli alimenti. Inoltre, il corso si prefigge di: far conoscere i principali gruppi microbici coinvolti nelle produzioni di alimenti fermentati e il significato di coltura starter; conoscere le principali malattie originate dai microrganismi attraverso il consumo di alimenti e alle alterazioni di origine microbica degli alimenti; conoscere i microrganismi responsabili dell'alterazione degli alimenti; comprendere il processo condotto mediante fermentazione spontanea e fermentazione inoculata.
Optometria 1 con laboratorio (parte a)	PHYS-06/A (ex FIS/07)	6	56	Annuale	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.400	Acquisizione della conoscenza delle basi fisiologiche e psicofisiche della visione e delle conoscenze cliniche della funzione visiva. Gli studenti acquisiranno le competenze teoriche e pratiche per essere in grado di:

							usare gli strumenti per l'esame oggettivo e soggettivo della visione binoculare e dello stato refrattivo dell'occhio da vicino e da lontano; organizzare la discussione iniziale tra soggetto esaminato e professionista ai fini dell'indagine optometrica; comprendere come misurare le aberrazioni oculari; comprendere e saper effettuare test per la sensibilità al contrasto e per la percezione cromatica.
Optometria 1 con laboratorio (parte b)	PHYS-06/A (ex FIS/07)	4	40	Annuale	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.000	Acquisizione della conoscenza delle basi fisiologiche e psicofisiche della visione e delle conoscenze cliniche della funzione visiva. Gli studenti acquisiranno le competenze teoriche e pratiche per essere in grado di: usare gli strumenti per l'esame oggettivo e soggettivo della visione binoculare e dello stato refrattivo dell'occhio da vicino e da lontano; organizzare la discussione iniziale tra soggetto esaminato e professionista ai fini dell'indagine optometrica; comprendere come misurare le aberrazioni oculari; comprendere e saper effettuare test per la sensibilità al contrasto e per la percezione cromatica.
Ottica della contattologia con laboratorio ii	PHYS-06/A (ex FIS/07)	6	48	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.200	Far acquisire conoscenze e competenze sull'uso delle lenti a contatto applicate sia su cornee con superficie regolare che inusuale, per scopi ottici e non ottici. Permettere l'analisi, il riconoscimento e la gestione delle reazioni fisiche e fisiologiche indotte dall'uso delle lenti a contatto.
Ottica visuale ed oftalmica con laboratorio	PHYS-06/A (ex FIS/07)	5	46	II	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.150	Introdurre lo studio della visione attraverso l'analisi della struttura e della funzionalità dell'occhio. Introdurre lo studente alle caratteristiche ottiche dell'occhio descritte in base ai principi dell'ottica fisiologica. Analizzare i fenomeni refrattivi come le ametropie e l'accomodazione e la loro relazione con la qualità

							dell'immagine retinica, le aberrazioni oculari e le funzioni visive di base. Far conoscere agli studenti la strumentazione base per i difetti rifrattivi. Introdurre gli elementi base della percezione visiva, quale la percezione dei colori e le teorie relative.
Parassitologia medica	MEDS-03/A (ex MED/07)	6	48	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.200	Fornire allo studente le competenze che permettano di apprendere le basi della parassitologia generale ed applicata, e di conoscere ed utilizzare le principali tecniche di laboratorio per lo studio e la diagnosi delle malattie parassitarie.
Principi di patologia oculare	MEDS-02/A (ex MED/04)	6	48	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.200	Acquisire la conoscenza delle patologie principali dell'organo oculare
Produzioni vegetali di qualità	AGRI-02/A (ex AGR/02)	4	32	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 800	Il Corso si propone di fornire gli strumenti per la valutazione della qualità delle produzioni erbacee e di far conoscere i principali fattori di controllo della qualità dei prodotti durante il ciclo produttivo. Il modulo di Produzioni frutticole di qualità si propone di definire la molteplicità del significato del concetto di qualità delle produzioni frutticole e di fornire la conoscenza dei principali fattori di controllo della qualità dei prodotti durante il ciclo produttivo. In relazione alle principali tipologie delle colture legnose agrarie, verranno affrontati gli aspetti di biologia e fisiologia dello sviluppo maggiormente responsabili del determinismo della qualità e della sintesi di metaboliti secondari nel frutto, e gli aspetti delle tecniche colturali più appropriate per la produzione di frutta di qualità in rapporto alle condizioni ambientali ed alle esigenze di mercato.
Produzioni vegetali di qualità	AGRI-02/A (ex AGR/02)	4	32	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 800	Il Corso si propone di fornire gli strumenti per la valutazione della qualità delle produzioni erbacee e di far conoscere i principali fattori di controllo della qualità dei prodotti durante il ciclo produttivo. Il modulo di

							Produzioni frutticole di qualità si propone di definire la molteplicità del significato del concetto di qualità delle produzioni frutticole e di fornire la conoscenza dei principali fattori di controllo della qualità dei prodotti durante il ciclo produttivo. In relazione alle principali tipologie delle colture legnose agrarie, verranno affrontati gli aspetti di biologia e fisiologia dello sviluppo maggiormente responsabili del determinismo della qualità e della sintesi di metaboliti secondari nel frutto, e gli aspetti delle tecniche colturali più appropriate per la produzione di frutta di qualità in rapporto alle condizioni ambientali ed alle esigenze di mercato.
Professione enogastronomo I	--	1	25	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 625	Obiettivo del corso, attraverso una serie di seminari svolti da professionisti ed esperti del settore agroalimentare, è far comprendere gli aspetti dei possibili sbocchi professionali.
Professione enogastronomo II	--	1	25	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 625	Obiettivo del corso, attraverso una serie di seminari svolti da professionisti ed esperti del settore agroalimentare, è far comprendere gli aspetti dei possibili sbocchi professionali.
Professione enogastronomo III	--	1	25	II	30/09/2025 -30/09/2026	€ 625	Obiettivo del corso, attraverso una serie di seminari svolti da professionisti ed esperti del settore agroalimentare, è far comprendere gli aspetti dei possibili sbocchi professionali.
Scienze dell'alimentazione	MEDS-08/C (ex MED/49)	8	64	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.600	Il corso di Scienza dell'alimentazione ha tra i suoi scopi quello di fornire i principi di base della scienza dell'alimentazione e il principale ruolo degli alimenti e della nutrizione umana. Inoltre, il corso si prefigge di far conoscere l'interazione dei nutrienti con l'organismo umano e come sviluppare nuovi alimenti benefici per la salute umana (alimenti funzionali).
Statistica per le	MATH-03/B (ex	6	48	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.200	Sviluppare le conoscenze sui metodi di studio

Geoscienze	MAT/06)						quantitativi della geologia, in particolare: sull'analisi statistica dei dati sperimentali; sull'utilizzo di sistemi informatici necessari per l'acquisizione e il controllo dei dati, il calcolo di indicatori, la diffusione dei risultati; sull'uso e l'integrazione di diverse fonti informative statistiche.
Tecniche fisiche per optometria con laboratorio ii	PHYS-03/A (ex FIS/01)	6,5	52	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.300	<p>Approfondire competenze e abilità sulla determinazione della correzione refrattiva a distanza remota e prossimale e sulla visione binoculare. Acquisire conoscenza sull'optometria pediatrica e geriatrica e sulle procedure idonee per l'esame optometrico in età pediatrica e geriatrica.</p> <p>Introdurre le basi del riconoscimento dei segni clinici indotti da patologie generali e oculari</p> <p>Sviluppare competenze sulle metodiche di training visivo delle anomalie della visione monoculare e binoculare.</p> <p>Conoscere i principi della collaborazione interdisciplinare nel rispetto dell'etica professionale.</p>
Tecnologie per le preparazioni alimentari	AGRI-07/A (ex AGR/15)	6	48	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.200	<p>Il corso, si propone di fornire agli studenti un quadro completo dei principi tecnologici e gestionali implicati nella realizzazione di una preparazione alimentare da destinare alla ristorazione. Un percorso che parte dall'approvvigionamento delle derrate e dei materiali ausiliari ed arriva alla distribuzione dei pasti, passando attraverso le tecniche di preparazione e trasformazione previste, con particolare rilievo ai metodi di cottura. Durante il corso verranno inoltre ampiamente trattati molti principi commerciali, oltre che gli elementi fondamentali per una moderna gestione sostenibile di una attività di preparazione di alimenti (in termini ambientali, sociali ed economici).</p>

Tecnologie per le produzioni tipiche	AGRI-07/A (ex AGR/15)	4	32	Annuale	30/09/2025 -30/09/2026	€ 800	Il corso si propone di fornire un esame approfondito delle filiere industriali “elettive” dell’eccellenza gastronomica (derivati dei cereali, olio di oliva, lattiero-caseario, conserve vegetali, miele, prodotti carnei, bevande nervine).
Tecnologie per le produzioni tipiche	AGRI-07/A (ex AGR/15)	4	32	Annuale	30/09/2025 -30/09/2026	€ 800	Il corso si propone di fornire un esame approfondito delle filiere industriali “elettive” dell’eccellenza gastronomica (derivati dei cereali, olio di oliva, lattiero-caseario, conserve vegetali, miele, prodotti carnei, bevande nervine).
Tecnologie per le produzioni tipiche	AGRI-07/A (ex AGR/15)	4	32	Annuale	30/09/2025 -30/09/2026	€ 800	Il corso si propone di fornire un esame approfondito delle filiere industriali “elettive” dell’eccellenza gastronomica (derivati dei cereali, olio di oliva, lattiero-caseario, conserve vegetali, miele, prodotti carnei, bevande nervine).
Trasformazione e conservazione degli alimenti	AGRI-07/A (ex AGR/15)	8	64 (?)	I	30/09/2025 -30/09/2026	€ 1.600	Il corso ha lo scopo di fornire allo studente le basi dei principali processi di trasformazione degli alimenti, convenzionali e innovativi. Inoltre, fornire gli strumenti per poter affrontare le problematiche legate alla conservazione di alimenti, anche innovativi, e per poter prevedere la loro shelf life in condizioni controllate e non.