

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Titolo conseguito: Laurea Magistrale LM-70 (D.M. 270/2004)

FINALITÀ E AMBITI DI COMPETENZA

Il Corso è finalizzato ad una innovazione dei prodotti alimentari che sappia coniugare le esigenze di accessibilità, sicurezza, salute e sostenibilità con le preferenze dei consumatori. Gli specifici ambiti di competenza sono:

- le innovazioni di prodotto per migliorare il valore nutrizionale, il valore edonistico, le funzioni di servizio come “shelf-life” e praticità d’uso degli alimenti e delle bevande, rivolti anche a soggetti vulnerabili come bambini e anziani, nel rispetto della sicurezza e della conformità legale;
- le innovazioni di processo per ridurre il danno tecnologico e per realizzare migliorate operazioni produttive in termini di efficienza, sostenibilità e controllo;
- lo sviluppo di attività finalizzate alla riduzione dell’impatto ambientale delle produzioni, degli sprechi e degli scarti, anche attraverso la valorizzazione dei sottoprodotti.

COSA SI STUDIA

Il Corso di Laurea fornisce conoscenze e guida allo sviluppo di abilità e competenze avanzate nel settore degli alimenti e delle bevande, così da formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività di ricerca, sviluppo, innovazione e controllo nelle aziende di produzione e di servizio.

COSA SI IMPARA A FARE

Si acquisiscono competenze per:

- lo sviluppo di prodotti salutari e sostenibili secondo logiche d’integrazione dei bisogni e delle esigenze dei consumatori, delle aziende e della società;
- la progettazione e controllo di un processo produttivo, in termini di opportune materie prime, operazioni produttive, macchine ed impianti, finalizzato alla garanzia della qualità degli alimenti e alla sostenibilità ambientale;
- la pianificazione, organizzazione e conduzione di analisi chimiche, microbiologiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari;
- lo sviluppo di strategie di impresa e di marketing basate sulle preferenze dei consumatori.

Il corso di laurea offre la possibilità di applicare una o più di queste specifiche competenze a scelta dello studente/studentessa durante la tesi di ricerca e sviluppo, a cui viene assegnato un numero elevato di crediti formativi (30 CFU).

QUALE POTREBBE ESSERE IL MIO LAVORO

Il laureato/la laureata potrà operare con funzioni di responsabilità:

- nelle aziende di produzione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande, nonché di quelle a supporto, come quelle di produzione di additivi e di realizzazione di macchine e impianti;
- nei reparti di ricerca, sviluppo e innovazione;
- nei reparti di controllo qualità e sistemi di gestione per la qualità;
- nei laboratori di analisi chimiche, fisiche e microbiologiche degli alimenti e bevande;
- nei laboratori di analisi sensoriali e nelle società di ricerche di mercato e studi sui consumatori;
- nei centri e organizzazioni pubbliche e private per ricerca, la tutela e la promozione della qualità dei prodotti alimentari.

Il Corso di Laurea prepara:

- all'Esame di Stato per la libera professione di *Tecnologo Alimentare* - <https://www.otaeragg.it/>;
- all'attestazione di qualità e qualificazione professionale di *Sensory Project Manager* - <http://scienzeensoriali.it/home.page>.