



Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

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.

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

www.scienzeetecnologiealimentari.unifi.it

Cosa si impara a fare

- ““ Lo sviluppo di **prodotti salutari e sostenibili** secondo logiche d’integrazione dei bisogni e delle esigenze dei consumatori
- ““ La progettazione e il controllo di un **processo produttivo**, in termini di opportune materie prime, 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 tuo lavoro

Con questa laurea potrai 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** - www.otaeragg.it
- all’attestazione di qualità e qualificazione professionale di **Sensory Project Manager** - scienzeensoriali.it