

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 alla diffusione e al miglioramento di prodotti alimentari che sappiano coniugare le esigenze di sicurezza, salute e preferenza dei consumatori (anche vulnerabili come bambini e anziani) con quelle di uno sviluppo sostenibile delle aziende produttive e di servizio. Gli specifici ambiti di competenza sono:

- le innovazioni di prodotto, nel rispetto della sicurezza e della conformità legale, per migliorare il valore nutrizionale, il valore edonistico, le funzioni di servizio come “shelf-life” e comodità d’uso degli alimenti e delle bevande;
- 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 capacità di:

- sviluppo di prodotti salutari e sostenibili secondo logiche d’integrazione dei bisogni e delle esigenze dei consumatori, delle aziende e della società;
- 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;
- pianificazione, organizzazione e conduzione di analisi chimiche, biologiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari;
- sviluppo di strategie di impresa, basate su studi di “marketing” e delle preferenze dei consumatori.

Il corso di laurea offre la possibilità di applicare una 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 potrà operare con funzioni di responsabilità:

- nelle aziende di produzione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande, nonché di quelle a supporto della produzione di alimenti e bevande, quali ad esempio quelle di produzione di additivi e di realizzazione di macchine e impianti;
- nei reparti di ricerca e sviluppo;
- nei reparti di controllo qualità e sistemi di gestione per la qualità;
- nei laboratori analisi chimiche, fisiche e microbiologiche degli alimenti e bevande;
- nei laboratori di analisi sensoriali (il Corso di Laurea prepara all'attestazione di *Sensory Project Manager* - <http://scienzeensoriali.it/home.page>);
- nella libera professione per consulenze alle aziende alimentari (il Corso di Laurea prepara alla figura *Tecnologo Alimentare* conseguibile con l'Esame di Stato - <https://www.otaeragg.it/>);
- nei centri e organizzazioni pubbliche e private per ricerca, la tutela e la promozione della qualità dei prodotti alimentari.