

A.A. 2014/2015

LM-70 Scienze e tecnologie alimentari

- [Info Generali](#) [Presentazione del Corso](#)

INFO Generali

Classe	LM-70 Scienze e tecnologie alimentari
Nome inglese	Food Science and Technology
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Indirizzo internet del corso di laurea	http://www.digesa.unict.i
Presidente del CdS	SPAGNA Giovanni
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di corso di studio
Struttura didattica di riferimento	Gestione dei Sistemi Agroalimentari e Ambientali
Altri dipartimenti	Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari
Programmazione locale	Posti: 60
Sede del corso	via S.Sofia, 100 - via Valdisavoia, 5 Catania
Organizzazione della didattica	semestrale
Modalità di svolgimento degli insegnamenti	Convenzionale
Data di inizio dell'attività didattica	10/10/2014

Presentazione del corso

Il Corso di Studio in breve

Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare, nonché la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la salubrità degli alimenti. In particolare, le conoscenze e le competenze avanzate acquisite dal laureato magistrale, nell'ambito della microbiologia, delle operazioni unitarie e dei processi di trasformazione degli alimenti, della gestione della qualità e del food packaging, in ottemperanza alle norme

vigenti, supportate da conoscenze e competenze nell'ambito della produzione delle materie prime, del controllo igienico-sanitario dei prodotti e di aspetti legati all'ambiente e alla gestione della sicurezza nell'industria alimentare, danno al laureato magistrale la capacità di gestire, controllare, sviluppare ed innovare i processi di trasformazione e lo pongono pertanto in un ruolo al vertice della filiera produttiva degli alimenti.

Il corso è strutturato in due anni e si sviluppa in curricula per mettere a disposizione un'offerta formativa qualificante alla quale lo studente può rivolgersi per arricchire competenze specifiche. Tali curricula, pur rispondendo all'esigenza di assicurare quelle competenze specialistiche richieste dal mercato del lavoro, garantiscono l'unitarietà e il significato culturale del percorso formativo, assicurati da un'ampia base comune a tutti i percorsi, rappresentata da un gruppo di insegnamenti per un numero complessivo di 62 CFU. L'articolazione dei curricula consente un'elevata ampiezza degli intervalli dei diversi ambiti disciplinari, anche perché a ciascun singolo insegnamento sono assegnati almeno 6 CFU. In dettaglio, il corso di laurea magistrale è articolato in due curricula da 18 CFU ciascuno, caratterizzati da SSD ed obiettivi formativi diversificati.

Il curriculum di Tecnologie delle Industrie Alimentari presenta carattere più prettamente applicativo nelle filiere alimentari e comprende i seguenti settori disciplinari: AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari), AGR/08 (Idraulica Agraria e Sistemazioni Idraulico-Forestali), AGR/09 (Meccanica Agraria). Il curriculum prevede la presenza di un corso di laboratorio di Tecnologie Alimentari in cui gli studenti utilizzeranno impianti pilota per la produzione di alimenti trasformati in cui saranno modificate le materie prime, le condizioni chimico-fisiche di processo e analizzati i prodotti finali. Saranno inoltre affrontati anche aspetti relativi alla sicurezza nei luoghi di lavoro ed ambientali imprescindibili dai processi produttivi.

Il curriculum in Sicurezza e valorizzazione dei prodotti alimentari riguarda ambiti maggiormente legati al territorio e comprende i seguenti settori disciplinari: AGR/01 (Economia ed Estimo Rurale), AGR/11 (Entomologia Generale e Applicata). Il curriculum approfondisce conoscenze e competenze non affrontati nell'ambito delle discipline comuni. Esse riguardano la sicurezza nello specifico ambito di difesa degli alimenti da animali infestanti, nonché la gestione e valorizzazione dei prodotti alimentari presenti nel territorio locale e nazionale, attraverso strategie di marketing supportate dallo strumento normativo e nel quadro più ampio delle politiche di finanziamento delle imprese.

L'elevata professionalità dei laureati magistrali è assicurata dalla disponibilità e qualificazione dei docenti coinvolti e dai mezzi strumentali (laboratori, campi sperimentali, impianti pilota) messi a disposizione degli studenti. La didattica in particolare verrà basata sulle qualificate attività di ricerca condotte dal personale docente del CdS, in modo da assicurare agli studenti la possibilità di usufruire di una didattica avanzata dal punto di vista scientifico e legata alle esigenze del territorio, in modo da offrire adeguati sbocchi occupazionali.

Obiettivi formativi

Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare, nonché la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la salubrità degli alimenti. In particolare, le conoscenze e le competenze avanzate acquisite dal laureato magistrale, nell'ambito della microbiologia, del controllo analitico ed igienico sanitario degli alimenti, della gestione della qualità e sicurezza degli alimenti, delle operazioni unitarie, del food packaging e dei processi di trasformazione degli alimenti, in ottemperanza alla legislazione vigente, supportate da conoscenze nell'ambito della produzione delle materie prime, danno al laureato magistrale la capacità di gestire, controllare, sviluppare, ottimizzare ed innovare processi e prodotti alimentari e lo pongono pertanto in un ruolo al vertice della filiera produttiva degli alimenti.

In armonia con quanto disposto dalla tabella della Classe LM-70 del D.M. 16 marzo 2007 e dal D.M. 22 ottobre 2004, n° 270, l'articolazione del corso prevede attività formative suddivise in tre gruppi: caratterizzanti, affini ed integrative, nonché altre attività che completano la formazione dello studente. Il

corso è strutturato in due anni e si sviluppa in curricula per mettere a disposizione un'offerta formativa qualificante alla quale lo studente può rivolgersi per arricchire competenze specifiche. Tali curricula, pur rispondendo all'esigenza di assicurare quelle competenze specialistiche richieste dal mercato del lavoro, garantiscono l'unitarietà e il significato culturale del percorso formativo, assicurati da un'ampia base comune a tutti i percorsi, rappresentata da un gruppo di insegnamenti per un numero complessivo di 62 CFU. L'articolazione dei curricula consente un'elevata ampiezza degli intervalli dei diversi ambiti disciplinari, anche perché a ciascun singolo insegnamento sono assegnati almeno 6 CFU.

In dettaglio, il corso di laurea magistrale è articolato in due curricula da 18 CFU ciascuno, caratterizzati da SSD ed obiettivi formativi diversificati.

Il curriculum di **Tecnologie delle Industrie Alimentari** presenta carattere più prettamente applicativo nelle filiere alimentari e comprende i seguenti settori disciplinari: AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari), AGR/08 (Idraulica Agraria e Sistemazioni Idraulico-Forestali), AGR/09 (Meccanica Agraria). Il curriculum prevede la presenza di un corso di laboratorio di Tecnologie Alimentari in cui gli studenti utilizzeranno impianti pilota per la produzione di alimenti trasformati in cui saranno modificate le materie prime, le condizioni chimico-fisiche di processo e analizzati infine i prodotti finali. Saranno inoltre affrontati anche aspetti relativi alla sicurezza nei luoghi di lavoro ed ambientali imprescindibili dai processi produttivi.

Il curriculum in **Sicurezza e valorizzazione dei prodotti alimentari** riguarda ambiti maggiormente legati al territorio e comprende i seguenti settori disciplinari: AGR/01 (Economia ed Estimo Rurale), AGR/11 (Entomologia Generale e Applicata). Il curriculum approfondisce conoscenze e competenze non affrontati nell'ambito delle discipline comuni. Esse riguardano la sicurezza nello specifico ambito di difesa degli alimenti da animali infestanti, nonché la gestione e valorizzazione dei prodotti alimentari presenti nel territorio locale e nazionale, attraverso strategie di marketing supportate dallo strumento normativo e nel quadro più ampio delle politiche di finanziamento delle imprese.

Sono previste attività didattiche articolate in lezioni frontali ed esercitazioni, basate sulla risoluzione di problemi numerici, attività di laboratorio, visite aziendali, seminari ed altre attività.

Ad ogni studente è assegnato, all'atto dell'immatricolazione, un tutor appartenente al corpo docente al quale potrà rivolgersi, durante tutto il percorso formativo, per un orientamento di tipo organizzativo e culturale, finalizzato a limitare la percentuale di abbandoni e fuori corsi e quindi ad avvicinare il più possibile la durata reale degli studi a quella prevista dall'ordinamento.

Il corso di laurea magistrale attribuisce un ruolo importante alla tesi di laurea, che si svolgerà presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato, secondo quanto dettagliato dal Regolamento del corso di studio.

L'elevata professionalità dei laureati magistrali è assicurata sia dalla disponibilità e qualificazione dei docenti coinvolti, che dai mezzi strumentali (laboratori, campi sperimentali, impianti pilota) messi a disposizione degli studenti. La didattica in particolare verrà basata sulle qualificate attività di ricerca condotte dal personale docente del CdS, in modo da assicurare agli studenti la possibilità di usufruire di una didattica avanzata dal punto di vista scientifico e legata alle esigenze del territorio, in modo da offrire adeguati sbocchi occupazionali. Il laureato magistrale svolge attività di programmazione, gestione, controllo, ricerca e sviluppo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, conservazione, logistica e distribuzione, valorizzazione, preparazione e somministrazione di alimenti, bevande e dei relativi ingredienti. Obiettivo fondamentale della formazione è consentire la gestione di funzioni professionali finalizzate al miglioramento costante di processi e prodotti alimentari, sul piano tecnologico-economico e qualitativo, nella garanzia della sostenibilità e della eco-compatibilità delle attività industriali. L'attività professionale del laureato si svolge prevalentemente nelle industrie alimentari, in tutte le strutture collegate alla produzione alimentare, tra cui aziende produttrici di materie prime e di progettazione di impianti, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli enti pubblici e privati che conducono attività di ricerca e sviluppo, pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, nell'insegnamento; i laureati

magistrali possono accedere, inoltre, all'esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare. Il corso di laurea fornisce, infine, una preparazione adeguata all'eventuale proseguo per studi di livello di formazione superiore, quali Master di secondo livello o Corsi di Dottorato.

Sbocchi professionali (codici ISTAT)

1. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)
2. Microbiologi - (2.3.1.2.2)
3. Specialisti della gestione nella Pubblica Amministrazione - (2.5.1.1.1)
4. Specialisti della gestione e del controllo nelle imprese private - (2.5.1.2.0)
5. Specialisti nella commercializzazione di beni e servizi (escluso il settore ICT) - (2.5.1.5.2)
6. Specialisti dei sistemi economici - (2.5.3.1.1)
7. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie, zootecniche e della produzione animale - (2.6.2.2.2)
8. Docenti della formazione e dell'aggiornamento professionale - (2.6.5.3.1)
9. Esperti della progettazione formativa e curricolare - (2.6.5.3.2)