

**CORSO DI LAUREA IN:
Scienze e Tecnologie Alimentari
(Classe delle Lauree Magistrale LM 70)**

DURATA	2 ANNI
CREDITI	120 di cui 94 (12 esami) 2 stage 24 Prova Finale (Tesi di Laurea)
ACCESSO	Libero per tutti i laureati nella classe delle Lauree Triennali in L 26; Condizionato per i laureati in altre Classi di Laurea in L25, L2, L13, L27, L29, L38

OBIETTIVI FORMATIVI

(sintesi 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 di far acquisire la capacità di assicurare, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti. Inoltre Il Corso di Laurea Magistrale in STA si prefigge di trasmettere al laureato magistrale l'importanza della ricerca e sviluppo per l'innovazione di prodotto e di processo in un contesto di mercato, di etica e di diritto.

Il corso di laurea prevede, al momento, un'articolazione in due curricula uno di tipo tecnologico/analitico ed un secondo di tipo gestionale/impiantistico che consentono sia di fornire conoscenze e competenze richieste dal mercato del lavoro sia di valorizzare le risorse di docenza. Saranno inoltre disponibile una appropriata offerta di esami a scelta da parte degli studenti che, sotto la guida del coordinamento del corso di studio, consentano loro un approfondimento di particolari filiere alimentari o l'ottenimento di uno specifico profilo occupazionale. Un elenco dei principali sbocchi professionali è riportato nella Tabella allegata che riporta i codici di classificazione delle attività economiche predisposti da ISTAT, definiti in ambito europeo ed approvati con Regolamento della Commissione n.29/2002, pubblicato su Official Journal del 10/1/2002.

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Obiettivo fondamentale della sua attività è la gestione di funzioni professionali finalizzate al miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso economico e qualitativo, nella garanzia della sostenibilità e della eco-compatibilità delle attività industriali, recependo e proponendo le innovazioni relative alle diverse attività professionali del settore. La sua attività professionale si svolge prevalentemente nelle Industrie Alimentari e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione.

SBOCCHI PROFESSIONALI

- Consente di svolgere funzione di direzione, amministrazione e gestione, oltre che di consulenza, di imprese e strutture pubbliche e private, che operano nel settore delle produzioni, trasformazione, conservazione, analisi, distribuzione e commercializzazione degli alimenti;
- Garantisce la possibilità di accesso diretto al livello di dirigenza nella pubblica amministrazione;
- dà la possibilità di svolgere attività di ricerca a livello avanzato presso gli istituti di ricerca dei Ministeri, del CNR, delle Università, degli enti pubblici e privati sia nazionali che internazionali;
- è titolo di studio necessario per l'accesso al dottorato di ricerca e ai master di 2° livello;
- consente di conseguire l'abilitazione per l'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare.

SCHEMA DELLA PROPOSTA DI ORDINAMENTO DIDATTICO

ambito	SSD	CFU ambito
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/11	48-62
	AGR/12	
	AGR/15	
	AGR/16	
	BIO/09	
	BIO/10	
	CHIM/01	
	CHIM/02	
	CHIM/06	
	CHIM/10	
	FIS/07	
	INF/01	
	ING-IND/10	
	ING-INF/05	
Discipline della produzione e gestione	AGR/01	16-26
	AGR/02	
	AGR/03	
	AGR/04	
	AGR/07	
	AGR/13	
	AGR/18	
	AGR/19	
	AGR/20	
	BIO/04	
	IUS/03	
	SECS-P/08	12-16
	AGR/11	

	AGR/12	
	AGR/18	
	IUS/03	
	MED/42	
	ING-IND/11 /AGR/09	
A scelta (8 cfu)		8-12
Prova finale		24-30
		120