

**CORSO DI LAUREA IN:  
Scienze e Tecnologie Alimentari  
(Classe delle Lauree L 26)**

<b>DURATA</b>	<b>3 ANNI</b>
<b>CREDITI</b>	<b>180</b> di cui <b>164 (12 esami)</b> 8 stage 2 altre attività 6 Prova Finale (Tesi di Laurea)
<b>ACCESSO</b>	Libero per tutti i diplomati di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo.

**OBIETTIVI FORMATIVI**  
(sintesi obiettivi formativi)

Il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano *i*) una visione completa delle attività e delle problematiche degli alimenti lungo tutta la filiera (dal campo alla tavola), *ii*) capacità di valutazione per assicurare sicurezza, qualità e salubrità agli alimenti, nonché per minimizzarne il danno tecnologico, *iii*) un approccio integrato in maniera da conciliare economia, etica e diritto nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

Pertanto il corso di laurea non prevede un'articolazione in curricula od orientamenti, legati a specifici ambiti produttivi, ed il profilo occupazionale del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari è, conseguentemente, molto ampio; un elenco dei principali sbocchi professionali è riportato nella tabella allegata che riporta i codici di classificazione delle attività economiche predisposti dall'ISTAT, definiti in ambito europeo ed approvati con Regolamento della Commissione n.29/2002, pubblicato su Official Journal del 10/1/2002.

Il Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande.

Obiettivo generale delle sue funzioni professionali, anche a supporto ed integrazione di altre, è il miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso qualitativo ed economico, garantendo la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività industriali e recependo le innovazioni nelle attività specifiche. La sua attività professionale si svolge principalmente nelle industrie alimentari, in tutte le aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari e negli Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Il laureato esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

## SBOCCHI PROFESSIONALI

I laureati potranno scegliere attività professionali in numerosi ambiti diversi, tra i quali:

- il controllo di processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche;
- la gestione della qualità globale della filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
- la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
- la gestione d'impresе di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, comprensivi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- il confezionamento e la logistica distributiva.

### SCHEMA DELLA PROPOSTA DI ORDINAMENTO DIDATTICO

ambiti	CFU D.M.	SSD	CFU ambito
Matematica fisica informatica		FIS/01	8-16
e statistica	8	INF/01	
		MAT/04	
		SECS-S/01	
Discipline Chimiche		CHIM/01	18-24
		CHIM/02	
	8	CHIM/03	
		CHIM/06	
Discipline Biologiche		BIO/01	12-16
		BIO/02	
	8	BIO/03	
		BIO/04	
		BIO/05	
		BIO/10	
		BIO/11	
		BIO/13	
Discipline della tecnologia alimentare		AGR/02	40-52
		AGR/03	
		AGR/09	
		AGR/13	
	30	AGR/15	
		AGR/16	
		AGR/17	
		AGR/18	
		AGR/19	

Discipline della sicurezza e		AGR/07	28-40
della valutazione degli		AGR/11	
alimenti		AGR/12	
		BIO/09	
		CHIM/01	
		CHIM/07	
	20	CHIM/10	
		CHIM/11	
		ING-IND/10	
		ING-IND/11	
		ING-IND/22	
		MED/42	
		MED/49	
		VET/01	
		VET/04	
Discipline Economiche e		AGR/01	10-18
giuridiche		IUS/03	
	8	IUS/14	
		SECS-P/01	
		SECS-P/08	
		SECS-P/10	
Affini e integrative		AGR/15	18-22
(art. 10 c. 4 lett. b)	18	BIO/11	
		AGR/16	
		MED/49	
A scelta (art. 10 c. 4 lett. a)		12	12-16
Prova finale (art. 10 c. 4 lett. c)			6
Stage (art. 10 c. 4 lett. d)			6-8
Altre attività (art. 10 c. 4 lett. d)			0-4
			<b>180</b>