UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

Dipartimento: Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali

A.A. 2020/2021

PIANO DI STUDI DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Caratteristiche

Classe di Laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari (LM-70)	2 ANNI	PALERMO	ACCESSO LIBERO	2238

Obiettivi del Corso di Studi

Obiettivi specifici:
Gli obiettivi formativi sono quelli che portano gli studenti ad acquisire le competenze e i caratteri distintivi che permettano loro di accedere all'Esame di Stato per l'esercizio della professione del tecnologo alimentare come previsto dalla normativa vigente. Obiettivo del corso è quello di fornire avanzate conoscenze per l'approfondimento delle tematiche sulla valutazione nutrizionale e sensoriale dei prodotti alimentari, la conduzione e la gestione di processi produttivi nel segno delle moderne norme procedurali in termini di qualità e sicurezza, dell'economia d'impresa del consumatore e del marketing; le competenze per effettuare una scelta razionale dei processi e delle fasi di trasformazione più idonee per una moderna produzione alimentare.
In particolare, si vuol sottolineare la forte connotazione interdisciplinare del Corso di Studio in modo tale da fornire le competenze adeguate per lo studio delle filiere agroalimentari.
Il percorso formativo inizia dall'approfondimento di alcune tematiche già considerate in modo basilare in corsi di studio triennali relativi agli aspetti biologici, tecnologici e nutrizionali degli alimenti per fornire al laureato magistrale le conoscenze e le abilità per poter affrontare il tema dell'innovazione di processo e di prodotto, della ricerca avanzata (con possibilità di scaturire in corsi di dottorato di ricerca) e del controllo approfondito delle qualità degli alimenti.

Sbocchi occupazionali

Profilo:
Tecnologo alimentare
Funzioni:
Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge attività di gestione, programmazione, controllo, coordinamento e formazione nella produzione e nella la formulazione, conservazione, distribuzione e somministrazione degli prodotti alimentari. E' in grado di pianificare e sviluppare autonomamente soluzioni innovative nell'industria alimentare e nella libera professione. Obiettivo fondamentale del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è la gestione di funzioni professionali finalizzate al miglioramento dei prodotti alimentari in ottica di sostenibilità e riduzione degli sprechi nelle attività industriali, nel miglioramento della qualità globale della piccola e media impresa.
Competenze:
L'ampio spettro di conoscenze connota un professionista che può ricoprire tutte le funzioni utili nell'industria alimentare e nelle attività produttive correlate quali:
- il coordinamento e la responsabilità di processi relativi alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti, alla selezione dei fornitori di materie prime, additivi, coadiuvanti, materiali di imballaggio e impianti;
- lo studio, la progettazione e l'ottimizzazione dei processi di lavorazione degli alimenti: dalla modellazione alle prove pilota e il successivo scaling-up valutando la shelf-life del prodotto finale;
- la gestione integrata della qualità nella filiera produttiva, finalizzata a conseguire obiettivi di

sicurezza e qualità dei prodotti, responsabilità sociale e tutela dell'ambiente;
- la capacità di sviluppare protocolli analitici innovativi per il controllo della sicurezza, l'identificazione dei rischi emergenti e per la valutazione dei requisiti di qualità delle produzioni alimentari;
- le funzioni peritali ed arbitrali in ordine alle attribuzioni elencate nelle lettere precedenti;
- le ricerche di mercato, i sondaggi presso i consumatori e il benchmarking in relazione alla produzione alimentare

Sbocchi:
L'attività professionale del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari trova sbocco nelle industrie alimentari e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata (GDO), nella ristorazione collettiva, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di ricerca, pianificazione, analisi, controllo, certificazione, informazione e comunicazione nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione e nella libera professione.

Caratteristiche della prova finale

La prova finale ha l'obiettivo di verificare il livello di maturità e la capacità critica del laureando, con riferimento agli apprendimenti e alle conoscenze acquisite, a completamento del percorso didattico. La prova finale consiste nella presentazione e nella discussione in lingua inglese di una tesi sperimentale, consistente nell'esecuzione della parte sperimentale, nell'elaborazione dei risultati nonché nella stesura dell'elaborato in lingua inglese, che deve esprimere capacità di ricerca e sperimentazione, capacità di visione e originalità. La valutazione della prova finale sarà effettuata secondo quanto previsto dall'apposito regolamento di Ateneo.

Insegnamenti 1 ° anno	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
20216 - AGROINDUSTRY SUSTAINABLE SYSTEMS AND PLANTS C.I.	12	1	V		
- FOOD PRODUCTION AND AGRO-INDUSTRIAL PLANTS *Vallone(PA)*	*6*	*1*		*AGR/09*	*C*
- SUSTAINABLE AGROINDUSTRY SYSTEMS *Cellura(PO)*	*6*	*1*		*ING-IND/11*	*C*
20220 - APPLIED TECHNOLOGY ON MEDITERRANEAN FOOD *Cinquanta(PO)*	6	1	V	AGR/15	B
20219 - FOOD TRADE AND SAFETY LEGISLATION *La Porta(RD)*	6	1	V	IUS/03	B
20218 - TECHNOLOGY AND QUALITY IN THE FOOD SUPPLY SYSTEM *Todaro(PA)*	6	1	V	AGR/15	B
20213 - ANIMAL FOOD AND FISHERIES C.I.	9	2	V		
- ANIMAL FOOD QUALITY *Di Grigoli(PA)*	*3*	*2*		*AGR/19*	*C*
- FISHERY RESOURCES AND UTILIZATION *Messina(PO)*	*6*	*2*		*AGR/20*	*B*
20214 - FOOD CHEMICAL ANALYSIS AND SAFETY CONTROL *De Pasquale(PA)*	6	2	V	AGR/13	B
20206 - FOOD INDUSTRY MANAGEMENT AND ENTREPRENEURSHIP *Sgroi(PA)*	6	2	V	AGR/01	B
13351 - ALTRE CONOSCENZE UTILI PER L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO	6	2	G		F
Attiv. form. a scelta dello studente	8				D
	65				

Insegnamenti 2 ° anno	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
20204 - FOOD SENSORY ANALYSIS *Corona(PO)*	6	1	V	AGR/15	B
20227 - PEST MANAGEMENT AND DISEASE CONTROL IN THE FOODSERVICE INDUSTRY C.I.	9	1	V		
- BIOTIC CONTAMINANTS AND FOOD CONTROL *Torta(RU)*	*3*	*1*		*AGR/12*	*C*

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)

Insegnamenti 2 ° anno	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
- PEST CONTROL FOR THE FOODSERVICE INDUSTRY *Peri(PO)*	*6*	*1*		*AGR/11*	*B*
06634 - STAGE	8	1	G		F
20205 - CONSUMER BEHAVIOUR AND FOOD MARKETING *Migliore(PA)*	6	2	V	AGR/01	B
20207 - MICROBIOTA ASSOCIATED WITH MEDITERRANEAN AGRI-FOOD CHAINS *Francesca(PA)*	6	2	V	AGR/16	B
16047 - THESIS	20	2	G		E
	55				

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)