



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

Dipartimento: Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali

A.A. 2022/2023

## 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:

Il corso di laurea magistrale "Mediterranean Food Science and Technology" ha l'obiettivo formativo specifico di fornire conoscenze avanzate per effettuare una scelta razionale dei processi e delle fasi di trasformazione più idonee per una moderna produzione e per la gestione dell'impresa agroalimentare. In particolare, il corso affronta nello specifico le problematiche relative alle tecnologie applicate alla gestione delle materie prime e degli alimenti specifici dell'ambiente mediterraneo (AGR/15 - Applied Technology on Mediterranean food), anche in relazione alle diverse filiere di distribuzione degli alimenti, ivi compresa la ristorazione pubblica (AGR/15 - Technology and Quality in the food supply system); alla valutazione sensoriale (AGR/15 - Food sensory analysis), nutrizionale e al controllo della sicurezza alimentare e dei prodotti di origine mediterranea (AGR/13 e BIO/10 - Enzymology and food chemical analysis); alla legislazione alimentare sul commercio e sulla sicurezza degli alimenti (IUS/03 - Food trade and safety legislation); all'economia e gestione dell'impresa agroalimentare, sul marketing e, in particolare all'analisi del comportamento del consumatore (AGR/01 - Food Industry Management and Entrepreneurship e Consumer Behaviour and Food Marketing). Peculiare del Corso di studio è l'attenzione alla sostenibilità dei processi dell'industria agroalimentare (AGR/09 e ING-IND/11 - Agroindustry sustainable systems and plants) e al controllo biologico e microbiologico degli alimenti (AGR/16 - Microbiota associated with Mediterranean Agri-food chains); (AGR/11 e AGR/12 - Pest Management and Disease Control in the Food service Industry) anche di origine animale e marina (AGR/19 e BIO/07 - Animal Food and Fisheries. Nel Corso verrà dato spazio all'aspetto nutrizionale e al controllo della sicurezza alimentare dei prodotti di origine mediterranea; allo sviluppo e formulazione di nuovi prodotti alimentari; alla legislazione alimentare sul commercio e sulla sicurezza degli alimenti; all'economia dell'impresa alimentare, al marketing e, in particolare all'analisi del comportamento del consumatore.

Peculiare del Corso di studio è l'attenzione alla sostenibilità dei processi dell'industria agroalimentare e al controllo biologico e microbiologico degli alimenti anche di origine animale e marina.

Verrà dato ampio spazio al tirocinio e alla preparazione della tesi di laurea che avrà carattere sperimentale. Il laureato in "Mediterranean Food Science and Technology" è in grado di pianificare e sviluppare autonomamente soluzioni innovative nell'industria alimentare e nella libera professione."

### 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 formulazione, conservazione, distribuzione e somministrazione degli prodotti alimentari. È 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

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)

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 tesi dev'essere elaborata sotto la guida di un docente relatore. La valutazione della prova finale sarà effettuata secondo quanto previsto dall'apposito regolamento di Ateneo.

Insegnamenti 1 ° anno	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
20220 - APPLIED TECHNOLOGY ON MEDITERRANEAN FOOD <i>Cinquanta(PO)</i>	6	1	V	AGR/15	B
20206 - FOOD INDUSTRY MANAGEMENT AND ENTREPRENEURSHIP <i>Sgroi(PA)</i>	6	1	V	AGR/01	B
20219 - FOOD TRADE AND SAFETY LEGISLATION <i>La Porta(RD)</i>	6	1	V	IUS/03	B
20218 - TECHNOLOGY AND QUALITY IN THE FOOD SUPPLY SYSTEM <i>Todaro(PA)</i>	6	1	V	AGR/15	B
20216 - AGROINDUSTRY SUSTAINABLE SYSTEMS AND PLANTS C.I.	11	2	V		
- FOOD PRODUCTION AND AGRO-INDUSTRIAL PLANTS <i>Vallone(PA)</i>	6	2		AGR/09	C
- SUSTAINABLE AGROINDUSTRY SYSTEMS <i>Guarino(RD)</i>	5	2		ING-IND/11	C
20213 - ANIMAL FOOD AND FISHERIES C.I.	9	2	V		
- ANIMAL FOOD QUALITY <i>Mastrangelo(RD)</i>	3	2		AGR/19	C
- FISHERY RESOURCES AND UTILIZATION <i>Messina(PO)</i>	6	2		AGR/20	B
21781 - ENZIMOLOGY AND FOOD CHEMICAL ANALYSIS	9	2	V		
- ENZIMOLOGY <i>Proia(PA)</i>	3	2		BIO/10	C
- FOOD CHEMICAL ANALYSIS AND SAFETY CONTROL (MOD) <i>De Pasquale(PA)</i>	6	2		AGR/13	B
Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	8				D

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 1 ° anno	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
<b>61</b>					
Insegnamenti 2 ° anno	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
20205 - CONSUMER BEHAVIOUR AND FOOD MARKETING <i>Migliore(PA)</i>	6	1	V	AGR/01	B
20204 - FOOD SENSORY ANALYSIS <i>Corona(PO)</i>	6	1	V	AGR/15	B
20207 - MICROBIOTA ASSOCIATED WITH MEDITERRANEAN AGRI-FOOD CHAINS <i>Settanni(PO)</i>	6	1	V	AGR/16	B
06634 - STAGE	12	1	G		F
20227 - PEST MANAGEMENT AND DISEASE CONTROL IN THE FOODSERVICE INDUSTRY C.I.	9	2	V		
- BIOTIC CONTAMINANTS AND FOOD CONTROL <i>Caruso(RD)</i>	3	2		AGR/12	C
- PEST CONTROL FOR THE FOODSERVICE INDUSTRY <i>Peri(PO)</i>	6	2		AGR/11	B
16047 - THESIS	20	2	G		E
<b>59</b>					

### GRUPPI DI ATTIVITA' FORMATIVE OPZIONALI

Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
22468 - PRODUCT DEVELOPMENT AND FORMULATION C.I.	8	2	V		
- LABORATORY DEVELOPMENT OF NEW PRODUCTS <i>Planeta(PA)</i>	3	2	V	AGR/15	D
- DESIGN OF A NEW FOOD <i>Pollon(RD)</i>	5	2	V	AGR/15	D

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)