

Alimenta  
il tuo futuro



Informazioni:  
[www.di3a.unict.it](http://www.di3a.unict.it)  
[di3a@unict.it](mailto:di3a@unict.it)



**Di3A**  
Dipartimento di Agricoltura,  
Alimentazione e Ambiente

Corso di laurea magistrale in  
**SCIENZE E TECNOLOGIE  
ALIMENTARI**

(classe LM-70 Scienze e tecnologie alimentari)

Iscriviti.  
Per costruire un **futuro migliore**.  
Per te e per tutti.

## IL CORSO DI LAUREA SI PROPONE DI FORMARE LAUREATI MAGISTRALI AVENTI CAPACITÀ E COMPETENZE PER:

- **gestire le attività** di produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- **analizzare e valutare** le caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche dei prodotti alimentari, applicando tecniche convenzionali e avanzate di analisi ed elaborazione;
- **progettare e gestire** la qualità e la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti;
- **progettare nuovi alimenti** per soddisfare le richieste del mercato alimentare;
- **gestire progetti** di ricerca e di sviluppo agro-industriale finalizzati all'innovazione di processo, di prodotto e al trasferimento tecnologico sul territorio;
- **prestare consulenze** e servizi alle industrie alimentari (analisi, controlli e certificazioni) e agli enti pubblici che svolgono attività di tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari;
- **progettare, ottimizzare, dirigere e controllare** processi e impianti di lavorazione dei prodotti alimentari secondo sistemi di qualità, garantendo la sicurezza e la sostenibilità delle attività industriali;
- **controllare e migliorare** i processi e i prodotti alimentari garantendo la sostenibilità economica delle attività imprenditoriali;
- **svolgere operazioni di marketing**, distribuzione e approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti alimentari finiti, degli additivi alimentari, degli imballaggi, dei coadiuvanti, delle macchine e degli impianti per le industrie alimentari;
- **gestire, ottimizzare, innovare** sistemi di acquisto/produzione/distribuzione nei centri di catering e ristorazione collettiva e nei reparti agro-alimentari della grande distribuzione organizzata (GDO).

## ATTIVITÀ PROFESSIONALI

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è ammesso all'esame di Stato per l'abilitazione alla professione di **Tecnologo Alimentare**.

### I Tecnologi alimentari possono trovare occupazione:

- nelle industrie alimentari, nella gestione e controllo dei processi e dei prodotti alimentari, della qualità e della sicurezza alimentare;
- nelle strutture collegate alla produzione alimentare, incluso aziende di progettazione di impianti e packaging;

## INSEGNAMENTI

Il corso è articolato in due curricula a scelta dello studente:

■ **Tecnologie delle industrie alimentari**

■ **Sicurezza e valorizzazione dei prodotti alimentari**

e prevede i seguenti insegnamenti, 9 in comune e 2 specifici per ciascun percorso curriculare:

**PRIMO ANNO >** Chimica analitica, Qualità dei prodotti agroalimentari, Gestione della qualità e della sicurezza, Gestione dell'impresa agroalimentare, Microbiologia dei prodotti fermentati, Operazioni unitarie, Food packaging, Processi di trasformazione degli alimenti, Igiene e principi di nutrizione.

### SECONDO ANNO >

**Tecnologie delle industrie alimentari:** Sicurezza e ambiente, Laboratorio delle tecnologie alimentari.

**Sicurezza e valorizzazione dei prodotti alimentari:** Marketing e politiche per la sicurezza alimentare, Strategie di controllo degli animali infestanti.

Per ciascun curriculum, inoltre, sono previsti due insegnamenti a scelta dello studente.

- nelle aziende della grande distribuzione organizzata (GDO);
- negli enti pubblici e privati che si occupano di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, ricerca e sviluppo nel settore alimentare;
- negli enti di tutela e valorizzazione dei prodotti alimentari tipici;
- negli enti di formazione;
- nell'attività professionale;
- nell'insegnamento nelle scuole.

## REQUISITI DI AMMISSIONE

Può accedere al corso di laurea magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari" (classe LM-70) chi ha conseguito la laurea in una delle seguenti classi:

- L-26 "Scienze e Tecnologie Alimentari" (ex classe 20 "Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari");
- L-2 "Biotecnologie";
- L-13 "Scienze Biologiche";
- L-25 "Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali";
- L-27 "Scienze e Tecnologie Chimiche";
- L-29 "Scienze e Tecnologie Farmaceutiche";
- L-32 "Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e la Natura";
- L-38 "Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali";

ovvero chi è in possesso di un titolo di studio equivalente, conseguito anche all'estero, riconosciuto idoneo.

