

# SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI *(Classe LM-70)*

## CORSO DI LAUREA MAGISTRALE

Coordinatore Corso di Studio: **ANTONIO MINCIONE**

✉ [amincione@unirc.it](mailto:amincione@unirc.it) - ✉ [mstal@agraria.unirc.it](mailto:mstal@agraria.unirc.it)



### OBIETTIVI FORMATIVI E POSSIBILI SBOCCHI PROFESSIONALI

#### Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

si propone di fornire, sulla base di una solida preparazione sugli aspetti teorico-scientifici acquisita nella laurea triennale in classe L-26, conoscenze avanzate nell'ambito della gestione tecnica dei sistemi e delle filiere agroalimentari e della ristorazione. Il corso, inoltre, forma professionalità di alto profilo in grado di utilizzare un ampio spettro di conoscenze per interpretare, descrivere e risolvere, in modo innovativo, problemi connessi alle filiere agro-alimentari.

Il percorso formativo del corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si articola attraverso una serie di attività formative finalizzate a fornire preparazione scientifica e tecnologica per progettare e gestire l'innovazione della produzione agroalimentare, la valutazione della qualità chimica, fisica, nutrizionale, microbiologica e sensoriale dei prodotti alimentari e delle materie prime necessarie le competenze per effettuare una scelta razionale dei processi e delle fasi di trasformazione più idonee per una moderna produzione alimentare e/o

somministrazione degli alimenti. Inoltre, vengono fornite le competenze per gestire processi di formulazione alimentare, progettare sistemi di ristorazione privata e collettiva, implementare e controllare attività di somministrazione degli alimenti. L'attività professionale del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si svolge prevalentemente nelle imprese agroalimentari, nelle aziende che integrano la filiera della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, nelle aziende che operano nel campo della ristorazione privata e collettiva, 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.

La prova finale consiste nella discussione di una tesi di laurea ad alto contenuto sperimentale su un argomento di ricerca originale preparato dallo studente, sotto la supervisione di un relatore, su tematiche attinenti alle Scienze e Tecnologie Alimentari.

**STUDIARE GLI ALIMENTI, GASTRONOMIA, RISTORAZIONE** significa acquisire una visione olistica delle attività legate alla produzione e al consumo dei prodotti alimentari, alla gastronomia ed alla ristorazione, per garantirne sicurezza, qualità e igiene e per conciliare economia ed etica.

### Curriculum: GASTRONOMIA E RISTORAZIONE

ANNO I		
Insegnamento: Corso / Modulo	Esami	CFU
Stabilizzazione e conservazione degli alimenti	1	6
Gestione dei processi delle industrie alimentari	1	12
Processi della tecnologia alimentare		6
Tecnologia delle bevande alcoliche		6
Laboratorio di elaborazione statistica dei dati sperimentali	id	3
Gestione dell'impresa agroalimentare	1	6
Qualità microbiologica degli alimenti	1	6
Sicurezza alimentare e tecniche analitiche per il controllo	1	6
Edifici ed impianti per la ristorazione	1	12
Attrezzature ed impianti per le produzioni gastronomiche e la ristorazione		6
Gestione quali-quantitativa delle acque nella ristorazione		3
Edifici per la ristorazione		3
Laboratorio di Inglese tecnico	id	6
<b>TOTALE I ANNO</b>	<b>6</b>	<b>57</b>

ANNO II		
Analisi fisica e sensoriale dei prodotti alimentari	1	6
Valutazione e gestione della qualità in gastronomia e ristorazione	1	6
Management e valorizzazione della gastronomia mediterranea	1	6
Alimentazione, nutrizione e salute umana	1	9
Alimenti funzionali e prodotti dietetici		3
Scienze e tecniche dietetiche applicate		6
Storia, cultura e comunicazione alimentare	1	6
Storia e cultura dei cibi nel mediterraneo		3
Comunicazione dei prodotti e dei servizi nell'alimentare		3
<b>TOTALE II ANNO</b>	<b>5</b>	<b>33</b>

Materie a scelta dello studente		12
Tirocini formativi e di orientamento		2
Stage e tirocini esterni		4
Prova finale		12
<b>TOTALE</b>		<b>120</b>



### Curriculum: TECNOLOGIE ALIMENTARI

ANNO I		
Insegnamento: Corso / Modulo	Esami	CFU
Stabilizzazione e conservazione degli alimenti	1	6
Gestione dei processi delle industrie alimentari	1	12
Processi della tecnologia alimentare		6
Tecnologia delle bevande alcoliche		6
Laboratorio di elaborazione statistica dei dati sperimentali	id	3
Gestione dell'impresa agroalimentare	1	6
Qualità microbiologica degli alimenti	1	6
Sicurezza alimentare e tecniche analitiche per il controllo	1	6
Colture alimentari erbacee	1	6
Ingegneria dei sistemi agro-industriali	1	12
Impianti idrici e gestione delle acque reflue		6
Progettazione e gestione degli edifici e degli impianti per l'agroindustria		6
Laboratorio di Inglese tecnico	id	6
<b>TOTALE I ANNO</b>	<b>7</b>	<b>63</b>

ANNO II		
Analisi fisica e sensoriale dei prodotti alimentari	1	6
Difesa delle derrate e patologia del post-raccolta	1	9
Parassitologia animale delle derrate alimentari		3
Patologia del post-raccolta e micotossine		6
Fisiologia del post-raccolta	1	6
Produzioni animali e qualità delle materie prime	1	6
<b>TOTALE II ANNO</b>	<b>4</b>	<b>27</b>

Materie a scelta dello studente		12
Tirocini formativi e di orientamento		2
Stage e tirocini esterni		4
Prova finale		12
<b>TOTALE</b>		<b>120</b>

SCEGLI DI STUDIARE DOVE VIVI

NOI AMIAMO  
LA NOSTRA  
TERRA

