

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI

Durata
3 anni

2

Crediti
Formativi
180



Coordinatore del Corso

Prof. ssa Agnese Taticchi
tel 075-5857952
e-mail
agnese.taticchi@unipg.it

Responsabile della qualità

Prof. Franco Famiani
tel 075-5856254
e-mail
franco.famiani@unipg.it

Obiettivo didattico

Il corso in **Scienze e Tecnologie Agro-alimentari** (STAgAl) è articolato in due curricula "Tecnologie Agro-alimentari", "Viticultura ed Enologia" Il corso permette di acquisire conoscenze specifiche ed approfondite nei settori delle scienze e tecnologie agro-alimentari, enologiche e birraie, e di maturare competenze e professionalità nei processi di produzione, di analisi, di controllo qualità degli alimenti e nelle attività di indagine scientifica, di sperimentazione e di ricerca nei settori suddetti.

Attività didattiche e relativi CFU		Obiettivi formativi
Insegnamenti comuni		
Matematica	6	<p>Il corso di laurea permette di acquisire conoscenze specifiche ed approfondite nei principali settori delle scienze e tecnologie agro-alimentari (processi produttivi, prodotti alimentari, analisi, controllo di qualità, ecc.) e metodo scientifico di indagine e di sperimentazione.</p> <p>IL laureato avrà competenze operative e sarà in grado di svolgere compiti tecnici e gestionali, nonché attività professionali di supporto in attività produttive, laboratori ed aziende di servizi. Sarà, inoltre, capace di operare in autonomia e di inserirsi negli ambienti di lavoro, in ambito nazionale, europeo ed extraeuropeo, essendo in grado di utilizzare adeguatamente una lingua straniera ed avendo buone competenze per la comunicazione e la gestione dell'informazione.</p> <p>I compiti di questa figura professionale sono stati da tempo definiti a livello di organizzazioni nazionali ed internazionali, in considerazione della necessità di un adeguamento continuo del settore della produzione degli alimenti alla crescente esigenza di sicurezza e di garanzia quantitativa e qualitativa dei prodotti alimentari. L'esigenza di maggiori controlli e garanzie per il consumatore deve essere accompagnata da un più razionale sfruttamento delle risorse e dalla protezione dell'ambiente, in un'ottica d'intervento globale che si dipana lungo l'intera filiera produttiva agro-alimentare.</p> <p>Il percorso formativo comprende, oltre ad attività didattiche frontali, anche seminari, esercitazioni pratiche nei laboratori, visite di studio, tirocini e stages da svolgere presso aziende e industrie di trasformazione, studi professionali e istituzioni pubbliche convenzionate con il Dipartimento. La formazione sarà completata con la conoscenza di una lingua straniera e dell'informatica; inoltre, con la possibilità di svolgere periodi studio presso Università europee e di personalizzare la preparazione con insegnamenti a libera scelta.</p>
Chimica	9	
Fondamenti di Biologia	10	
Lingua Inglese	6	
Attività orientamento	2	
Informatica e Statistica	6	
Fisica	6	
Alimentazione e nutrizione	9	
Economia agraria	6	
Biochimica degli Alimenti	6	
Operazioni unitarie delle Industrie Alimentari	6	
Microbiologia generale	6	
Microbiologia degli alimenti	6	
Controllo e gestione della qualità	6	
		Competenze e sbocchi professionali
Difesa delle coltivazioni	12	Rientrano nelle competenze del laureato in STAgAl:
Economia e Marketing dei prodotti alimentari	6	<ul style="list-style-type: none"> • il controllo e l'assicurazione della sicurezza dei prodotti alimentari; • il controllo e la gestione della qualità lungo l'intera filiera di produzione; • la valutazione quali-quantitativa dei processi produttivi degli alimenti; • la valutazione qualitativa delle materie prime;
Attività a scelta dello studente	12	<ul style="list-style-type: none"> • le analisi chimiche, fisiche, sensoriali e microbiologiche dei prodotti alimentari, delle materie prime, degli additivi alimentari, ecc.
Tirocinio	12	<ul style="list-style-type: none"> • la progettazione, il collaudo e la gestione dei processi di produzione degli alimenti; • lo studio dei semilavorati, delle formulazioni alimentari e dei sottoprodotti derivanti dalle attività produttive;
Prova finale	12	<ul style="list-style-type: none"> • lo studio e la gestione delle linee di produzione e commercializzazione degli alimenti; • la ricerca e lo sviluppo di processi e prodotti innovativi nel settore alimentare; • l'elaborazione statistica, le ricerche di mercato e le relative attività di divulgazione in relazione alla produzione alimentare; • la collaborazione con altri laureati professionisti nella progettazione, direzione, sorveglianza, la gestione, la contabilità ed il collaudo dei lavori che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, pubbliche, ospedaliere e qualsivoglia tipo di servizio di mensa e ristorazione; • la collaborazione nelle attività di direzione, amministrazione e gestione di imprese che operano in settori diversi, quando tali attività siano connesse o dipendenti da studi e lavori di sua specifica competenza; • le attività gestionali e di valutazione da sviluppare in collaborazione con altre categorie professionali nei limiti delle rispettive competenze; • il lavoro in Paesi in via di sviluppo, con ditte private, con enti nazionali oppure con organizzazioni internazionali (FAO, OMS, IFAD, UNICEF, ecc.); • l'esercizio della libera professione;
Curriculum Tecnologie Agro-alimentari		
Analisi matematica	6	
Processi della tecnologia alimentare	12	
Agronomia e Arboricoltura	12	
Produzioni animali	6	
Curriculum Viticoltura ed Enologia		
Genetica della vite	6	<p>Si evidenzia che il Laureato in STAgAl avrà acquisito tutte le competenze e le abilità formative che gli permetteranno di iscriversi a pieno titolo e con il riconoscimento completo dei crediti formativi acquisiti al Corso di Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti (TBA), al termine del quale potrà raggiungere una completa maturità gestionale ed operativa, in particolare progettando, coordinando e gestendo tutte le suddette attività.</p>
Chimica del Suolo	6	
Viticultura	12	
Enologia I e II	12	