



UNIVERSITA' DEGLI  
STUDI DI PERUGIA



dsa3

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE  
ALIMENTARI E AMBIENTALI

## CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI

Durata  
2 anni

5

Crediti  
Formativi  
120



### Coordinatore del Corso

**Prof. Maurizio Servili**  
tel 075-5857942  
e-mail [maurizio.servili@unipg.it](mailto:maurizio.servili@unipg.it)

### Responsabile della qualità

**Dott. Lorenzo Covarelli**  
tel 075 585 6464  
e-mail [lorenzo.covarelli@unipg.it](mailto:lorenzo.covarelli@unipg.it)

### Obiettivo didattico

Il Corso di Laurea Magistrale in **Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti (TBA)** prepara laureati con buone conoscenze di base nei principali settori delle scienze agro-alimentari e conoscenze avanzate e qualificanti nel settore delle tecnologie e biotecnologie alimentari. Elevato il livello di preparazione per quanto riguarda l'approccio all'uso ed alla valutazione dei metodi scientifici, d'indagine e della sperimentazione.

Attività didattiche e relativi	CFU	Obiettivi formativi
<b>Chimica degli alimenti con analisi strumentale e sensoriale</b>	12	<p>Il corso fornisce buone conoscenze di base nei principali settori delle scienze agro-alimentari e specifiche conoscenze avanzate e qualificanti nel settore delle tecnologie e biotecnologie alimentari. In particolare, il laureato potrà:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• possedere una solida preparazione culturale di base e una buona padronanza del metodo scientifico;</li> </ul>
<b>Fisica tecnica applicata alle Industrie Alimentari</b>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• essere capace di ottimizzare i processi e di gestire progetti di ricerca e di sviluppo industriale;</li> </ul>
<b>Biologia applicata alle produzioni agro-alimentari</b>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• essere esperto nel gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti anche nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente;</li> </ul>
<b>Coltivazioni erbacee ed arboree per l'industria alimentare</b>	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• avere conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare;</li> </ul>
<b>Biotecnologie microbiche per l'industria alimentare</b>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• possedere elevate competenze tecniche per il controllo di qualità e dell'igiene degli alimenti, con l'impiego di metodologie innovative;</li> <li>• avere competenze avanzate nella gestione delle imprese delle filiere agro-alimentari e delle connesse imprese di consulenza e servizi;</li> <li>• sviluppare attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico sia su quello umano ed etico;</li> </ul>
<b>Tecniche molecolari applicate alle industrie alimentari</b>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano;</li> <li>• essere in grado di acquisire autonomamente conoscenze approfondite sugli aspetti tecnici del settore alimentare e settori affini sia a carattere generale che specialistico;</li> <li>• essere in grado di svolgere attività di controllo dedicate alla conoscenza di metodiche sperimentali e di elaborazione dei dati.</li> </ul>
<b>Difesa delle derrate alimentari</b>	6	<p>Il percorso formativo comprende, oltre ad attività didattiche frontali, seminari, esercitazioni pratiche nei laboratori, visite di studio, tirocini e stage professionalizzanti presso strutture di ricerca, dell'Ateneo e di altre Istituzioni, e di produzione pubbliche e private. Sarà possibile, inoltre, personalizzare la preparazione con insegnamenti a libera scelta e avere la possibilità di svolgere periodi di studio presso Università europee.</p>
<b>Industrie dei prodotti alimentari (di origine animale e vegetale)</b>	12	
<b>Competenze e sbocchi professionali</b>		
<b>Produzioni zootecniche di interesse agro-alimentare</b>	6	<p>Le competenze acquisite permetteranno di operare su:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gestione di linee di produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti agro-alimentari;</li> </ul>
<b>Legislazione alimentare</b>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- studio, progettazione, direzione, sorveglianza, conduzione e collaudo dei processi di lavorazione degli alimenti e di prodotti biologici correlati; compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;</li> <li>- operazioni di distribuzione ed approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti finiti degli additivi alimentari, degli impianti alimentari;</li> </ul>
<b>Industria delle bevande fermentate</b>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analisi dei prodotti alimentari, controllo di qualità e quantità delle materie prime alimentari e dei prodotti finiti e di quanto altro attiene alla produzione e trasformazione di prodotti agro-alimentari, definizione degli standard e dei capitolati per i suddetti prodotti; dei lavori che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali e pubbliche;</li> </ul>
<b>Attività a scelta dello studente</b>	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>- insegnamento nelle scuole di ogni ordine e grado delle materie tecnico-scientifiche concernenti il campo agro-alimentare e di quelle ad esso affini;</li> </ul>
<b>Attività formative</b>	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- attività ed attribuzioni comuni con altre categorie professionali nei limiti delle rispettive competenze;</li> <li>- funzioni peritali ed arbitrali in ordine alle attribuzioni sopra elencate;</li> <li>- ricerche di mercato, in relazione alla produzione agro-alimentare;</li> <li>- ricerca e sviluppo di processi e prodotti nel campo agro-alimentare;</li> <li>- studio, progettazione, sorveglianza, gestione, contabilità e collaudo;</li> </ul>
<b>Prova finale</b>	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- il lavoro in paesi in via di sviluppo, con ditte private, con enti nazionali oppure con organizzazioni internazionali (FAO, OMS, IFAD, UNICEF, ecc.)</li> <li>- la libera professione.</li> </ul>