

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI

Durata
2 anni

5

Crediti
Formativi
120



Coordinatore del Corso

Prof.ssa Agnese Taticchi
tel **075-5857909**
e-mail **agnese.taticchi@unipg.it**

Responsabile della qualità

Prof. Lorenzo Covarelli
tel **075 585 6464**
e-mail **lorenzo.covarelli@unipg.it**

Obiettivo didattico

Il Corso di Laurea Magistrale in **Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti (TBA)** ha lo scopo di preparare laureati con buone conoscenze di base nei principali settori delle scienze agro-alimentari e con conoscenze avanzate e qualificanti nel settore delle tecnologie e biotecnologie degli alimenti, delle produzioni birrarie ed olivicolo-olearie. Particolare attenzione viene rivolta alla formazione di laureati con elevato livello di preparazione, sia per quanto riguarda l'approccio scientifico alla risoluzione dei problemi, sia per quanto concerne l'individuazione dei metodi d'indagine e di sperimentazione.

Attività didattiche e relativi CFU	Obiettivi formativi	
INSEGNAMENTI COMUNI	<p>I laureati in TBA acquisiranno specifiche competenze operative finalizzate all'assolvimento dei molteplici compiti gestionali propri delle attività produttive e tecnologiche, laboratori e servizi all'interno della filiera della trasformazione delle materie prime in prodotti alimentari derivati. Le competenze in termini di comunicazione e gestione dell'informazione rappresenteranno per i laureati in TBA la chiave per operare con completa autonomia in ambito professionale e per garantire il loro inserimento negli ambienti di lavoro, in ambito nazionale ed internazionale. In particolare, il CdLM in TBA rivolge la sua attenzione alla formazione di laureati che possano svolgere con competenza le attività di un professionista operante all'interno dei differenti aspetti della filiera agro-alimentare, con specifico riferimento a quelli di seguito descritti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gestione di linee di produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti agro-alimentari, delle produzioni birrarie ed olivicolo-olearie; - studio, progettazione, direzione, sorveglianza, conduzione e collaudo dei processi di lavorazione degli alimenti e di prodotti biologici correlati, ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti; - operazioni di distribuzione ed approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti finiti, degli additivi alimentari, degli impianti alimentari; - analisi dei prodotti alimentari, il controllo di qualità e quantità di materie prime alimentari, prodotti finiti, additivi, coadiuvanti tecnologici, semilavorati, imballaggi e quanto altro attiene alla produzione e trasformazione di prodotti agroalimentari, la definizione degli standard e dei capitoli per i suddetti prodotti, nell'interesse di strutture sia private che pubbliche. - funzioni peritali ed arbitrali in ordine alle attribuzioni elencate nelle lettere precedenti; - ricerche di mercato e le relative attività in relazione alla produzione agroalimentare; - ricerca e lo sviluppo di processi e prodotti nel campo agro-alimentare, delle produzioni birrarie ed olivicolo-olearie; - studio, progettazione, sorveglianza, gestione, contabilità e collaudo per i lavori che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, mense pubbliche, mense ospedaliere e qualsivoglia tipo di servizio di mensa e ristorazione; - attività, operazioni e attribuzioni comuni con altre categorie professionali nei limiti delle rispettive competenze; <p>Il corso in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti è orientato ad una formazione completa in tutte le filiere agroalimentari (prodotti di origine vegetale, di origine animale, prodotti da fonti alimentari innovative), ma fornisce competenze più specifiche attraverso l'articolazione in tre curricula:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Tecnologie Alimentari (TA). Fornisce competenze relative alla produzione delle materie prime, alla difesa, alle tecniche analitiche e alle innovazioni tecnologiche in tutti i settori agro-alimentari. _ Tecnologie Olivicolo-Olearie (TOO). Fornisce competenze specifiche ed aggiornate nel settore dell'olio di oliva dalla produzione delle olive, alla tecnologia di estrazione, 	
Fisica tecnica applicata alle industrie Alimentari		6
Igiene degli alimenti		6
Produzione di fonti alimentari innovative		6
Produzioni zootecniche di interesse agro-alimentare		6
Biotecnologie per l'industria alimentare		12
Legislazione e marketing nell'industria alimentare		11
Lingua Inglese – Livello B2		3
Attività a scelta dello studente		8
Tirocinio Pratico-applicativo preparatorio alla tesi		4
Prova finale	16	
CURRICULUM TECNOLOGIE ALIMENTARI		
Analisi dei prodotti alimentari ed elaborazione dati	6	
Coltivazioni alimentari avanzate	12	
Difesa delle derrate alimentari	6	
Industrie dei prodotti alimentari ed innovazioni tecnologiche	12	
Industria delle bevande fermentate	6	

CURRICULUM TECNOLOGIE OLIVICOLO-OLEARIE		
Analisi dei prodotti alimentari ed elaborazione dati	9	condizionamento e confezionamento, sino alle tecniche analitiche.
Olivicoltura	12	Competenze e sbocchi professionali
Difesa dell'olivo	6	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 svolgere le seguenti funzioni:
Industrie dei prodotti alimentari	9	- gestione di linee di produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti agro-alimentari;
Tecnologie avanzate nella filiera elaiotecnica	6	- 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;
CURRICULUM TECNOLOGIE BIRRARIE		- gestione di operazioni di distribuzione ed approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti finiti degli additivi alimentari, degli impianti alimentari;
Analisi dei prodotti alimentari ed elaborazione dati	9	- responsabilità di 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;
Coltivazioni birrarie ed innovative	9	- attività ed attribuzioni comuni con altre categorie professionali nei limiti delle rispettive competenze;
Difesa delle coltivazioni birrarie	6	- funzioni peritali ed arbitrali in ordine alle attribuzioni sopra elencate;
Industrie dei prodotti alimentari ed innovazioni tecnologiche	12	- ricerche di mercato, in relazione alla produzione agro-alimentare;
Tecnologie birrarie	6	- ricerca e sviluppo di processi e prodotti nel campo agro-alimentare;
		- studio, progettazione, sorveglianza, gestione, contabilità e collaudo;
		- attività legate ai paesi in via di sviluppo, con ditte private, con enti nazionali oppure con organizzazioni internazionali (FAO, OMS, IFAD, UNICEF, ecc.)
		- la libera professione.
		Il CdLM prepara al conseguimento del titolo professionale di Tecnologo Alimentare, in base all'attuale normativa disciplinata dalla L. 59 del 1994, e alla professione di Dottore Agronomo senior, regolamentata dal D.P.R. 328/2001 e successive modificazioni.