

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE (LM-70) SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Curriculum Tecnologie Alimentari

Sede Viterbo

Curriculum Qualità e Valorizzazione

Sede Roma



Referente del corso Unitus

Prof. Maurizio Ruzzi
ruzzi.maurizio@studenti.unitus.it

Struttura didattica Unitus

Via S. Camillo de Lellis, snc
Tel. 0761 357583 - 544
s.didat.dibaf@unitus.it

Obiettivi formativi

Il corso di laurea magistrale è il risultato della sinergia tra il dipartimento DIBAF dell'Università della Tuscia e i dipartimenti di Biologia e Biotecnologie "Charles Darwin", Biologia Ambientale, Chimica e Management di Sapienza Università di Roma. Il corso inter-Ateneo si propone di formare figure professionali dotate delle basi scientifiche e della preparazione teorica e pratica necessarie per svolgere attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nei settori della produzione, ricerca e sviluppo, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Il corso è articolato su due curricula: *Tecnologie Alimentari* (sede Viterbo) e *Qualità e Valorizzazione* (sede Roma) che prevedono attività formative comuni nelle aree delle tecnologie alimentari, della microbiologia alimentare e del diritto alimentare che sono fruibili in aula (per gli studenti dell'Università della Tuscia) o in teledidattica sincrona (per gli studenti di Sapienza). In particolare, il laureato magistrale in STA, curriculum *Tecnologie Alimentari*, dovrà acquisire la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità dei prodotti agroalimentari e degli alimenti trasformati. Dovrà, inoltre, acquisire la capacità di monitorare e descrivere l'impatto ambientale dei processi di trasformazione e di condizionamento dei prodotti alimentari, onde gestirne i processi di certificazione ambientale e promuovere l'adozione di buone pratiche tecnologiche e/o innovazioni di processo e di confezionamento per mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici. Il curriculum *Qualità e Valorizzazione*, svolto nella sede di Roma, ha l'obiettivo di formare una figura professionale in grado di prendere parte attivamente alla progettazione e allo svolgimento di attività di ricerca nel settore agroalimentare che implicano l'uso di metodologie avanzate e competenze di tipo economico gestionale utili ad individuare e sostenere i processi di valorizzazione dei prodotti.

Il percorso formativo prevede 12 esami che consentono di acquisire le conoscenze scientifiche e metodologiche necessarie a chi intende operare nel vasto settore agroalimentare. Grazie alla libertà di organizzazione del

piano di studi, ai crediti relativi ad attività affini e integrative e ai crediti a scelta libera, il laureato può completare il suo piano formativo in base ai propri interessi e nel caso del curriculum Tecnologie alimentari, alla necessità di colmare eventuali lacune culturali e professionali. La gestione amministrativa del corso per l'a.a. 2020/21 è affidata a Sapienza Università di Roma.

Maggiori informazioni sul corso si trovano sul sito internet dell'Università della Tuscia e di Sapienza Università di Roma (codice corso 28703).

Conoscenze e competenze

Il corso di laurea magistrale in STA, curriculum Tecnologie Alimentari (sede Viterbo), ha il fine di preparare laureati magistrali della classe LM-70 che:

- abbiano una solida base di conoscenze teoriche e pratiche relativamente al controllo della qualità chimica e microbiologica e alla sicurezza degli alimenti;
- posseggano conoscenze e competenze nel settore delle tecnologie innovative di conservazione e trasformazione degli alimenti e dell'analisi sensoriale;
- siano capaci di gestire ed ottimizzare i processi delle industrie alimentari, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità e di mettere a punto ed eseguire progetti di ricerca e di sviluppo industriale;
- abbiano conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agroalimentare.

Il curriculum Qualità e Valorizzazione (sede Roma), ha il fine di preparare laureati magistrali della classe LM-70 che abbiano:

- un'adeguata conoscenza, a livello molecolare e cellulare, dei sistemi biologici di interesse alimentare;
- le conoscenze utili a comprendere materiale documentario, anche complesso, inerente la gestione di imprese, l'economia e la legislazione agro-alimentare;
- conoscenze legate allo sviluppo dei territori, alla biodiversità e alla valorizzazione delle piante;
- conoscenze legate alle ricadute antropologiche, epistemologiche ed etiche dell'alimentazione.

Sbocchi professionali

I laureati del corso potranno operare nelle Industrie alimentari e nelle aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che svolgono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione e indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli Enti di formazione e nella libera professione, con particolare riferimento alla innovazione dei processi e prodotti dell'industria alimentare, alla ottimizzazione dei processi di conservazione e di trasformazione dei prodotti alimentari e dei processi di produzione di coadiuvanti ed imballaggi per l'industria alimentare, allo sviluppo di progetti di ricerca e di sviluppo industriale, alla messa a punto di tecniche innovative per la valutazione della qualità totale dei prodotti finiti ed ai relativi aspetti igienico-sanitari, allo studio di nuove strategie di distribuzione, alla valutazione dell'impatto ambientale e alla messa a punto di strategie di riduzione delle principali categorie di impatto. In particolare, i laureati del curriculum Tecnologie Alimentari saranno in grado di contribuire all'innovazione tout court delle industrie alimentari, come pure allo sviluppo di nuovi prodotti di IV gamma, entrambi nell'ottica di pervenire a nuovi prodotti con specifiche stringenti, facilmente riconoscibili dal consumatore e, quindi, atti a competere in un mercato globalizzato.

I laureati del curriculum *Qualità e Valorizzazione* saranno in grado di padroneggiare piattaforme tecnologiche di interesse agro-alimentare e di redigere o partecipare a progetti di sviluppo di impresa e di sviluppo dei territori.

Il corso prepara alla professione di Biotecnologo alimentare. I laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari potranno accedere all'esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare.

INSEGNAMENTO	SSD	Anno/Semestre
INSEGNAMENTI OBBLIGATORI		
Ispezione degli alimenti di origine vegetale	AGR/12	I A / I SEM
Economia e marketing dei prodotti agroalimentari (Mod. 1, Mod. 2)	AGR/01	I A / I SEM
Bioprocessi alimentari e metodologie microbiche avanzate	CHIM/11	I A / II SEM
Analitica tradizionale e innovativa per il settore agroalimentare	AGR/15	I A / II SEM
Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare	AGR/15	I A / II SEM
Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti (Mod. 1, Mod. 2)	AGR/16	II A / I SEM
Diritto del sistema agroalimentare	IUS/03	II A / II SEM
Lingua inglese	2 CFU	II A / II SEM
GRUPPO OPZIONALE A13 Un insegnamento (6 CFU) a scelta tra:		
Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità delle produzioni animali	AGR/17	I A / I SEM
Innovazione e imprenditorialità nelle biotecnologie agroalimentari	AGR/05	I A / I SEM
Biotecnologie e microbiologia degli alimenti	CHIM/11	I A / I SEM
GRUPPO OPZIONALE A14 Due insegnamenti (18 CFU):		
Analisi chimica di matrici agro-alimentari	AGR/13	I A / II SEM
Tecnologie alimentari ed impatto ambientale (Mod. 1, Mod. 2)	AGR/15	MOD. 11 A / II SEM MOD. 21 A / I SEM
GRUPPO OPZIONALE AGR/15 Un insegnamento (6 CFU) a scelta tra:		
Prodotti della IV gamma	AGR/15	II A / II SEM
Analisi sensoriale e consumer science	AGR/15	II A / II SEM
Due insegnamenti a scelta 6+6 CFU		
Tirocinio 6 CFU		
Prova finale 16 CFU		

Nota:

tutti gli insegnamenti sono da 6 CFU tranne quelli comprensivi di due moduli da 6 CFU ciascuno (per un totale di 12 CFU).

INSEGNAMENTO	SSD	Anno/Semestre
INSEGNAMENTI OBBLIGATORI		
Biotecnologie microbiche alimentari	CHIM/11	I A / I SEM
Economia agroalimentare	AGR/01	I A / I SEM
Caratterizzazione chimica e sensoriale degli alimenti (Mod.1, Mod. 2)	AGR/15 + CHIM/02	I A / I SEM
Miglioramento e controllo della produzione (Mod.1, Mod. 2)	BIO/11 + BIO/04	I A / II SEM
Processi delle tecnologie alimentari	AGR/15	I A / II SEM
Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare	AGR/15	I A / II SEM
Laboratorio di merceologia alimentare	SECS-P/13	I A / II SEM
Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti (Mod.1, Mod. 2)	AGR/16	II A / I SEM
Diritto del sistema agroalimentare	IUS/03	II A / II SEM
Lingua inglese	2 CFU	II A / II SEM
GRUPPO OPZIONALE SICUREZZA / CARATTERIZZAZIONE Un insegnamento (6 CFU) a scelta tra:		
Alimentazione e nutrizione umana	BIO/10	I A / I SEM
Protezione integrata delle piante di interesse alimentare	AGR/12	I A / I SEM
GRUPPO OPZIONALE VALORIZZAZIONE + QUALITÀ 2016 Un insegnamento (6 CFU) a scelta tra:		
Alimentazione e processi culturali	M-FIL/02	II A / I SEM
Storia e geografia dell'alimentazione umana	BIO/08	II A / I SEM
Economia e gestione delle imprese	SECS-P/08	II A / I SEM
Cause ambientali delle contaminazioni alimentari	BIO/06	II A / I SEM
Processi e impianti	ING-IND/25	II A / I SEM
Biodiversità e valorizzazione delle piante	BIO/01	II A / I SEM
Parassiti da alimenti	VEI/06	II A / I SEM
Botanica ambientale e sostenibilità delle produzioni agroalimentari	BIO/03	II A / I SEM
Due insegnamenti a scelta 6+6 CFU		
Tirocinio 6 CFU		
Prova finale 16 CFU		

Nota:

tutti gli insegnamenti sono da 6 CFU tranne quelli comprensivi di due moduli da 6 CFU ciascuno (per un totale di 12 CFU).