



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

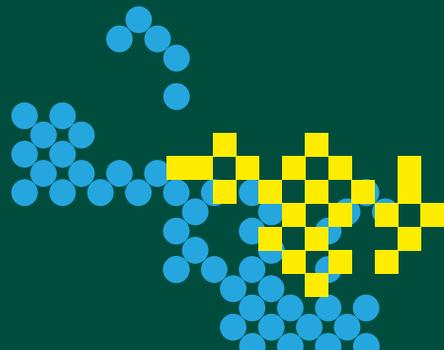
**Scuola di
Agraria**

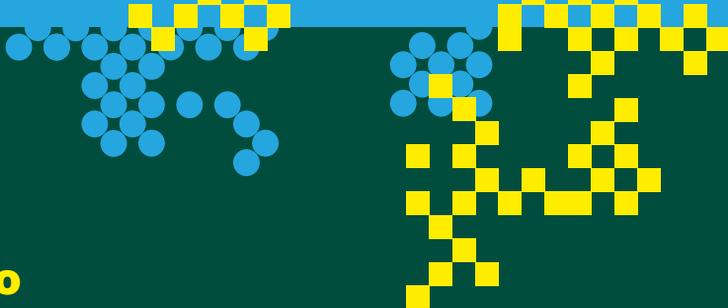
laurea
triennale

**tecnologie
alimentari**

Il corso ha la durata di **3 anni** e permette la formazione di laureati in Tecnologie Alimentari, soggetti che saranno chiamati ad affrontare gli aspetti tecnici delle produzioni alimentari. Il laureato in Tecnologie Alimentari ha le competenze per definire e valutare le caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari ed è in grado di svolgere qualunque ruolo tecnico attinente la produzione, la commercializzazione e il controllo degli alimenti.

Il corso di studi consente infatti di approfondire **tre aree tematiche** corrispondenti ad altrettanti ambiti professionali: la tecnologia alimentare cioè lo studio dei processi e degli impianti produttivi per la conservazione e la trasformazione degli alimenti, la scienza sensoriale ossia l'interpretazione e la comprensione della risposta umana alle proprietà di un prodotto così come percepito dai sensi, la microbiologia degli alimenti cioè lo studio del ruolo dei microrganismi nella conservazione e nella trasformazione degli alimenti di origine animale e vegetale. Infine, grazie al tirocinio formativo obbligatorio lo studente affronterà una vera e propria esperienza professionale in un'azienda agroalimentare o in un laboratorio di analisi.

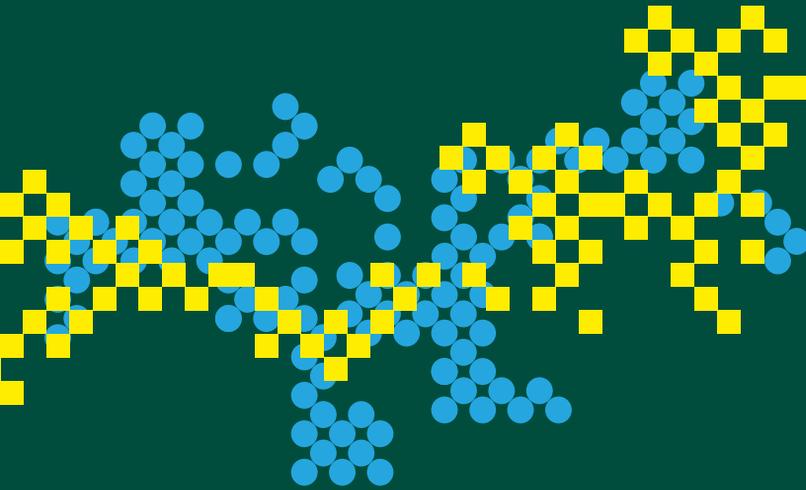




requisiti di accesso

L'**iscrizione** al corso di studio è possibile a tutti gli studenti in possesso di diploma della scuola secondaria di secondo grado o di titolo equipollente conseguito all'estero. È consigliabile che lo studente che si iscrive al corso di studio possieda una discreta preparazione di base in matematica e nelle discipline chimico-biologiche, comunque un bagaglio di conoscenze e formazione che gli consenta di affrontare con profitto il percorso formativo previsto dal corso di studio.

Per verificare il livello di preparazione all'ingresso tutti gli studenti, come previsto dall'art.6, comma 1, del D.M. 270/04, dovrà essere svolto un **test di autovalutazione**, che, comunque, non sarà ostativo ai fini dell'immatricolazione. Il test di autovalutazione consisterà in domande a risposta chiusa e/o aperta su argomenti, in particolare, di matematica, fisica, logica e cultura scientifica. A fronte di un eventuale **debito formativo** da parte degli studenti iscritti al primo anno, le attività propedeutiche e integrative finalizzate a colmare tale debito potranno essere poste in essere anche in comune con altri Corsi di Laurea della stessa classe o di classi affini.



obiettivi

Il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari ha lo scopo di preparare laureati con adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia e dell'informatica, specificatamente orientate ai loro aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti, conoscere i metodi disciplinari di indagine ed essere in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti.

In particolare i laureati potranno acquisire:

- una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo degli alimenti (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;

- conoscenza dei sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene;
- i principi della alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute, per un proficuo dialogo con il mondo della medicina;
- i principi e gli ambiti delle attività professionali e la relativa normativa e deontologia;
- i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri dell'intera filiera produttiva dei prodotti alimentari;
- gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze, anche con strumenti informatici.

Inoltre i laureati potranno:

- essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, di norma l'inglese, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali;
- essere capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

Opportunità professionali

I **laureati** della classe potranno svolgere attività professionali in numerosi ambiti diversi, nel controllo della qualità, nella produzione e nella ricerca e sviluppo delle organizzazioni che producono e/o commercializzano alimenti, nei laboratori di analisi degli alimenti, negli enti di certificazione, nelle organizzazioni pubbliche e private per la tutela e la promozione della qualità dei prodotti alimentari tra i quali:

- Il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- La valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- La programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari, dal campo alla tavola, sia in strutture private che pubbliche;
- La preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale, ivi comprese quelle eno-gastronomiche;
- La gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
- La didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
- La gestione d'impresa di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- Il confezionamento e la logistica distributiva.

Potranno, inoltre, collaborare:

- All'organizzazione e alla gestione di interventi nutrizionali da parte di enti e strutture sanitarie;
- Allo studio, la progettazione e la gestione di programmi di sviluppo agro-alimentare, anche in collaborazioni con agenzie internazionali e dell'Unione Europea;
- Alla programmazione ed alla vigilanza dell'alimentazione umana in specifiche situazioni, come la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- Alle attività connesse alla comunicazione, il giornalismo ed il turismo eno-gastronomico.



tirocinio e stage

L'attività di **tirocinio** è finalizzata all'acquisizione da parte dello studente di informazioni, conoscenze e strumenti utili a facilitarne l'inserimento nel mondo del lavoro e delle professioni; consiste nello svolgimento di un tirocinio pratico-applicativo presso aziende, enti e soggetti, privati o pubblici, che operano nel settore alimentare. Le attività di **tirocinio** si svolgono sotto la guida di un tutore appositamente nominato. All'attività di tirocinio sono assegnati **12 CFU** che possono essere incrementati di ulteriori **3 CFU** utilizzando parte dei crediti liberi. Ai fini indicati, i curricula dei corsi di laurea della classe:

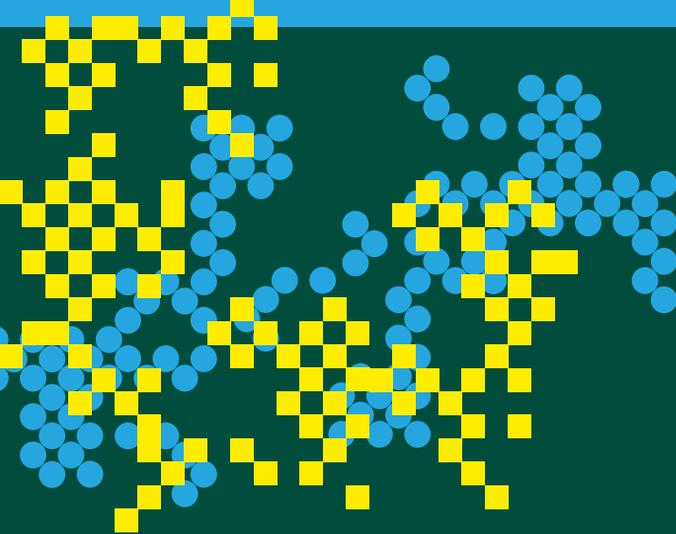
- Comprendono in ogni caso attività finalizzate a fornire le conoscenze di base nei settori della matematica, fisica, chimica e biologia, nonché un'adeguata preparazione in merito ai temi generali della produzione primaria e del sistema agro-alimentare;
- Comprendono in ogni caso attività di laboratorio relative ad attività formative caratterizzanti per un congruo numero di crediti;
- Prevedono, in relazione a obiettivi specifici ed in riferimento alla preparazione della prova finale, un congruo numero di crediti per attività di laboratorio o di stage professionalizzanti svolti in aziende, enti esterni o strutture di ricerca;
- Devono prevedere la conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea (l'accertamento della conoscenza può essere anche affidata ad una riconosciuta istituzione);
- Possono prevedere soggiorni presso altre Università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali, sia per l'acquisizione di CFU che per lo svolgimento di stage.

formazione dopo la laurea

Una volta conseguita la laurea triennale in **Tecnologie Alimentari**, è possibile proseguire gli studi iscrivendosi alla **Laurea Magistrale** in Scienze e Tecnologie Alimentari. Per iscriversi ad un CdS Magistrale occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale - ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo -, nonché essere in possesso di specifici requisiti curriculari e di adeguata preparazione, verificata con modalità definite nei regolamenti didattici dei corsi di laurea magistrale, che indicano altresì gli specifici criteri di accesso. Solo per i laureati che abbiano riportato una votazione finale inferiore a **100/110** l'accesso all'iscrizione è subordinato anche ad una prova individuale di valutazione, necessaria per la verifica del possesso di sufficienti conoscenze dei prodotti e dei processi alimentari, nonché della sufficiente conoscenza delle metodiche di analisi per il controllo delle materie prime, dei processi e dei prodotti alimentari finiti.

Le finalità formative del CdS magistrale si traducono nell'obiettivo specifico di fornire gli strumenti conoscitivi e operativi per affrontare e risolvere problemi legati alla valutazione e al miglioramento della qualità dei prodotti alimentari e dei relativi processi produttivi nell'ottica di una visione sistemica e di filiera. Si vuole formare un laureato in grado realizzare qualità e innovazione attraverso la capacità di definire e tenere sotto controllo:

- il prodotto in relazione alle aspettative della collettività e delle imprese;
- il processo produttivo per il raggiungimento degli standard qualitativi del prodotto;
- le materie prime necessarie alla conduzione del processo.



sedi e contatti

Segreteria didattica della Scuola di Agraria

Piazzale delle Cascine, 18 | Firenze
scuola@agraria.unifi.it

Segreteria studenti

via Giovanni Miele, 3 | Firenze
agraria@adm.unifi.it

sito

www.tecnologiealimentari.unifi.it

