

*... The world's population is forecast to grow from 7 billion today to 9 billion by 2050. To feed them the world will need 70% more safe, nutritious foods.*

*How can we manage this upcoming request?*



# Aliment-ARE

**Informazioni:**  
[www.di3a.unict.it](http://www.di3a.unict.it)  
[di3a@unict.it](mailto:di3a@unict.it)  
[alimentare@unict.it](mailto:alimentare@unict.it)



## Di3A

Dipartimento di Agricoltura  
Alimentazione e Ambiente

Corso di laurea in  
**SCIENZE E TECNOLOGIE  
ALIMENTARI**

Iscriviti.  
Per costruire un **futuro migliore**.  
Per te e per tutti.

(classe L-26 Scienze e tecnologie alimentari)

## PERCHÉ SCEGLIERE IL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CATANIA?

- **Unico** corso in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI attivato in Sicilia;
- **Offre** la possibilità di scegliere diverse opportunità di carriera;
- **Forma** una figura professionale riconosciuta a livello nazionale ed internazionale.

L'industria alimentare è la prima industria in Europa per fatturato, numero di addetti e numero di aziende. In Italia l'industria alimentare richiede professionisti altamente qualificati per garantire la qualità, la sicurezza e l'innovazione dei prodotti alimentari che costituiscono il "made in Italy", oltre che per progettare nuovi alimenti in grado di soddisfare le richieste di consumatori sempre più esigenti nel mercato internazionale.



## IL CORSO SI PROPONE DI FORMARE LAUREATI IN GRADO DI:

- **possedere** una visione completa delle attività e delle problematiche della produzione, della trasformazione industriale e della conservazione dei prodotti alimentari "dal campo alla tavola";
- **risolvere** problemi applicativi lungo le filiere alimentari;
- **effettuare** analisi dei prodotti alimentari, controllo di qualità e quantità delle materie prime, dei prodotti finiti, degli additivi, dei coadiuvanti tecnologici, dei semilavorati, degli imballaggi e di quanto altro attiene alla produzione e trasformazione degli alimenti;
- **gestire** la sicurezza, la qualità e l'igiene degli alimenti;
- **analizzare** gli aspetti economico-gestionali e di marketing delle imprese agroalimentari;
- **conoscere** la normativa dei prodotti agroalimentari;
- **contribuire** alla progettazione di prodotti alimentari innovativi, con specifiche caratteristiche, funzionali, nutrizionali e sensoriali;
- **sviluppare** tecnologie innovative a ridotto impatto ambientale e ridotto consumo energetico per la conservazione, il condizionamento e la distribuzione degli alimenti.

## ATTIVITÀ PROFESSIONALI

Il Tecnologo Alimentare può trovare occupazione nella produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti e bevande e in aziende che producono ingredienti, additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici.

Il Tecnologo Alimentare può operare negli enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari.

Il Corso è finalizzato inoltre a fornire le basi per l'accesso alle lauree magistrali attinenti al settore alimentare.

## INSEGNAMENTI

Gli insegnamenti di base sono distribuiti tra il primo ed il secondo anno. Dal terzo anno lo studente potrà scegliere tra due percorsi curriculari caratterizzati da discipline e da obiettivi formativi diversificati.

**PRIMO ANNO** > matematica e statistica, chimica generale, fondamenti di fisica e macchine, informatica, chimica organica, produzioni vegetali, produzioni animali.

**SECONDO ANNO** > edifici agroindustriali, fondamenti di chimica analitica, biochimica generale, economia e legislazione agroalimentare, microbiologia generale e degli alimenti, patologia e parassitologia degli alimenti, economia dell'impresa agroalimentare.

**TERZO ANNO** > fondamenti di operazioni unitarie, chimica degli alimenti, analisi e formulazione degli alimenti, processi e valutazione sensoriale degli alimenti.

**Alimenti e salute:** biochimica della nutrizione, microbiologia degli alimenti funzionali.

**Valorizzazione dei prodotti tipici:** Economia dei prodotti di qualità, apicoltura e produzioni apistiche.

Sono inoltre previsti due insegnamenti a scelta dello studente, un **laboratorio di informatica**, un insegnamento di **lingua inglese** e l'espletamento di un periodo di  **tirocinio formativo**  presso Enti o aziende convenzionate con l'Ateneo.