

Alimenta  
il tuo futuro



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



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

Uni  
**ct** AGRICOLTURA,  
ALIMENTAZIONE  
E AMBIENTE

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

Classe LM-70 Scienze e tecnologie alimentari



## IL CORSO DI LAUREA SI PROPONE DI FORMARE LAUREATI MAGISTRALI AVENTI CAPACITÀ E COMPETENZE PER:

- **Gestire e ottimizzare** i processi tecnologici nel settore alimentare, identificando e impiegando in modo appropriato additivi e materiali di confezionamento;
- **Sviluppare** prodotti sicuri e di alta qualità per garantire la shelf-life ottimale e caratteristiche sensoriali appropriate;
- **Gestire** processi di scale-up, dalla concessione di nuovi prodotti alla produzione industriale;
- **Collaborare** con figure professionali eterogenee, partecipare a progetti di ricerca e sviluppo, contribuire a iniziative di educazione e sensibilizzazione alimentare, promuovendo il benessere dei consumatori;
- **Sviluppare** sistemi di controllo e gestione lungo la filiera produttiva, progettare sistemi di qualità conformi alla normativa;
- **Individuare** metodiche chimiche e microbiologiche per i controlli di qualità e la valorizzazione nutrizionale degli alimenti;
- **Promuovere** strategie tecnologiche per la creazione di prodotti innovativi e sostenibili;
- **Svolgere** operazioni di marketing, distribuzione e approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti alimentari finiti, degli additivi alimentari, degli imballaggi, dei coadiuvanti, delle macchine e degli impianti per le industrie alimentari.

## ATTIVITÀ PROFESSIONALI

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è ammesso all'esame di Stato per l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare.

Dopo il conseguimento dell'abilitazione per poter esercitare la professione di Tecnologo Alimentare è obbligatoria l'iscrizione all'Albo professionale.

## SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- **Industrie alimentari:** gestione e controllo dei processi produttivi, della qualità e della sicurezza alimentare.
- Aziende collegate alla **filiera agroalimentare:** progettazione di impianti, packaging e logistica.
- **Grande Distribuzione Organizzata (GDO):** controllo qualità, gestione dei prodotti e sicurezza alimentare.
- **Enti pubblici e privati:** attività di pianificazione, analisi, certificazione, ricerca e sviluppo nel settore alimentare.
- **Organizzazioni per la tutela dei prodotti tipici:** valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche locali.
- **Enti di formazione:** docenza e attività educative in ambito agroalimentare.
- **Scuole:** insegnamento e formazione nel settore alimentare e scientifico.

## INSEGNAMENTI

Il corso è articolato in due curricula a scelta dello studente:

- **Tecnologie e strategie di controllo dei processi alimentari**
- **Sicurezza e sostenibilità delle produzioni alimentari**

**PRIMO ANNO >** Sicurezza e sostenibilità delle produzioni alimentari; Qualità dei prodotti agroalimentari (Prodotti orticoli - Prodotti di origine animale); Sicurezza delle macchine e degli impianti agroalimentari; Tecnologie per la stabilizzazione e controllo nell'industria alimentare; Gestione dell'impresa agroalimentare; Food packaging; Laboratorio delle tecnologie e formulazioni alimentari; Microbiologia dei prodotti fermentati; Tecnologie industriali per prodotti di origine animale e vegetale.

## SECONDO ANNO >

**Tecnologie e strategie di controllo dei processi alimentari:** Insetti Edibili, Micotossine e Controllo degli Infestanti (Insetti e alimentazione - Monitoraggio e controllo della contaminazione da micotossine in prodotti vegetali - Strategie di controllo degli animali infestanti); Igiene ed epidemiologia della nutrizione.

**Sicurezza e sostenibilità delle produzioni alimentari:** Marketing e politiche per la sicurezza alimentare (Marketing - Politiche e norme per la sicurezza alimentare); Gestione sostenibile dei reflui agroindustriali.

Per consentire agli studenti di personalizzare il proprio percorso formativo, ogni curriculum prevede due insegnamenti a scelta. Il corso prevede un **tirocinio curriculare e seminari** pratici con esperti del settore, per acquisire competenze professionali sul campo e restare aggiornati sulle novità del mondo agroalimentare.



I **REQUISITI DI AMMISSIONE** AL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI SONO RIPORTATI NEL REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO, CONSULTABILE SUL SITO DEL DI3A AL SEGUENTE LINK:

<https://www.di3a.unict.it/corsi/lm-70/regolamenti>

