

... 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
di3a@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?

- **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, Laboratorio di informatica, Chimica organica, Produzioni vegetali, Produzioni animali, Colloquio di Lingua Inglese

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 chimiche, fisiche e sensoriali, Processi delle tecnologie alimentari.

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 e l'espletamento di un periodo di tirocinio formativo presso Enti o aziende convenzionate con l'Ateneo.