



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

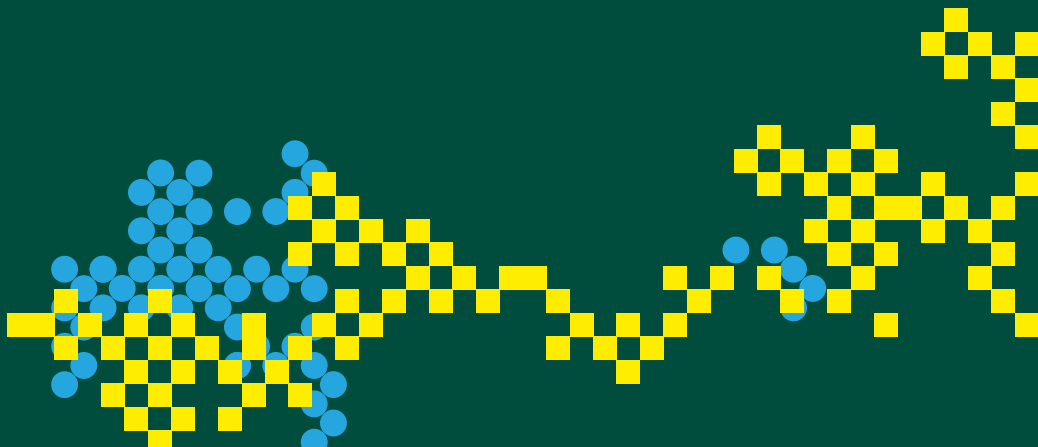
**Scuola di
Agraria**

laurea

magistrale

**scienze e
tecnologie
alimentari**

Il corso ha la durata di 2 anni, corrispondente al conseguimento di 120 crediti formativi universitari (CFU) e costituisce la logica continuazione del corso di laurea triennale in Tecnologie Alimentari o titolo affine. Sono previsti 2 semestri all'anno, di cui l'ultimo completamente disponibile al lavoro di tesi. Le discipline e i relativi esami, in numero di 10, sono insegnamenti monodisciplinari. Al numero degli esami vanno aggiunte le attività corrispondenti ai crediti a scelta autonoma da parte dello studente (9 CFU), alla verifica del grado di conoscenza B2 di comprensione orale della lingua inglese (6 CFU) e allo svolgimento di una tesi di laurea magistrale (30 CFU). I 9 CFU scelti autonomamente dallo studente devono essere coerenti con gli obiettivi formativi del corso stesso; a tale riguardo lo studente potrà contare sul servizio di tutorato per orientare le sue scelte e potrà fare riferimento a tutti gli insegnamenti attivati nell'Ateneo di Firenze. Allo studente è data anche la facoltà di utilizzare un massimo di 6 CFU per attività di tirocinio formativo.





requisiti di accesso

L'ammissione al corso di laurea magistrale può avvenire solo sulla base del possesso di specifici requisiti curriculari e di una adeguata preparazione personale.

L'iscrizione al corso di laurea magistrale richiede il possesso di una laurea di primo livello di tipo scientifico, conseguita in Italia o all'estero e riconosciuta idonea, e il possesso di requisiti curriculari che prevedano un'adeguata padronanza di metodi e contenuti scientifici nelle discipline di base e nelle discipline generali delle Scienze e Tecnologie Alimentari, propedeutiche alle discipline caratterizzanti della classe LM 70.

I laureati devono avere i seguenti requisiti:

- aver acquisito non meno di 45 CFU nella ripartizione tra i settori scientifico disciplinari riportata nella Tabella "Requisiti curriculari minimi" a disposizione sul sito web del corso di laurea;
- avere un'adeguata personale preparazione come si deduce dal successivo paragrafo;
- avere una conoscenza della lingua inglese a livello B2 di comprensione scritta. I primi due requisiti sono da ritenersi soddisfatti per i laureati della classe L26 in Tecnologie Alimentari/Scienze e Tecnologie Alimentari o titoli affini.

L'eventuale mancata soddisfazione dei suddetti requisiti comporta l'indicazione da parte della Commissione didattica di discipline di integrazione formativa ovvero debiti formativi da colmare prima dell'iscrizione al Corso di studio mediante il superamento dei relativi esami di profitto.

La valutazione della preparazione personale è basata su un approfondimento documentale, e su un eventuale colloquio a cura della Commissione didattica, della formazione ricevuta nel Corso di Laurea triennale di provenienza 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. Per i laureati non di lingua madre italiana è anche previsto un accertamento della lingua italiana attraverso un colloquio a cura della Commissione didattica del corso di studio.

obiettivi obiettivi

Il corso di laurea si propone come finalità:

- fornire conoscenze avanzate e formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento, indirizzo e progettazione nel contesto delle organizzazioni produttive, di commercializzazione e di controllo del comparto alimentare;
- fornire conoscenze avanzate e formare capacità professionali per garantire la qualità degli alimenti, non limitandosi alla sola componente sicurezza.

Tali finalità 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 in un'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;
- definire e tenere sotto controllo il processo produttivo idoneo al raggiungimento del prodotto;

- definire e tenere sotto controllo le materie prime idonee alla conduzione del processo.

Si vogliono fornire allo studente numerose capacità applicative delle conoscenze acquisite. Tra queste si distinguono:

- capacità manageriali rivolte allo studio e alla ricerca delle strategie di impresa e di marketing;
- capacità di reperire, comprendere e aggiornare la legislazione alimentare;
- capacità di controllo e gestione dei test di accettabilità e preferenza, nonché capacità di analisi e interpretazione dei dati per stimare l'effetto di fattori fisiologici, psicologici e cognitivi che condizionano i responsi;
- capacità di progettare un processo produttivo, in termini di opportune materie prime, operazioni produttive, macchine ed impianti necessari, incluse le parti fondamentali dei sistemi di controllo dei processi produttivi ai fini della certificazione di sistema e di prodotto;
- capacità di eseguire tecniche microbiologiche per identificare e quantificare i microrganismi negli alimenti e di tenere sotto controllo la componente microbica nella produzione di alimenti.

opportunità professionali

Il laureato magistrale può svolgere le seguenti attività di progettazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande:

- Responsabile della produzione nelle organizzazioni che producono alimenti e bevande;
- Responsabile del controllo qualità, assicurazione qualità e sistemi qualità nelle organizzazioni che producono e/o commercializzano alimenti e bevande;
- Responsabile della ricerca e sviluppo nelle organizzazioni che producono e/o commercializzano alimenti e bevande;
- Responsabile di laboratorio di analisi di alimenti e bevande;
- Attività di insegnamento presso le scuole e ruoli tecnici presso gli enti pubblici.

Il laureato può svolgere anche la libera professione, avendo i requisiti per svolgere l'Esame di Stato per l'iscrizione all'Albo professionale di "Tecnologo Alimentare".



tirocinio e stage

Allo studente è data la facoltà di utilizzare un massimo di 6 CFU per attività di tirocinio formativo.

L'eventuale attività di tirocinio formativo è finalizzata all'acquisizione da parte dello studente di informazioni e strumenti utili a facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro e delle professioni. Esso consiste nello svolgimento di attività pratico-applicative presso enti e soggetti, privati e pubblici, che operino nel settore della produzione degli alimenti. Il tirocinio deve riguardare argomenti e presentare attività operative non legate alla ricerca che verrà svolta per la tesi di laurea.

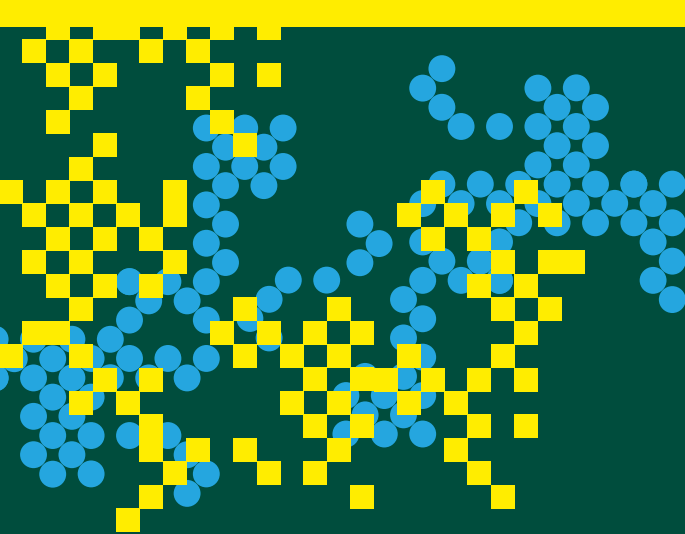
Durante il percorso formativo possono essere previsti soggiorni presso Università estere, nel quadro del programma "Erasmus" della Comunità Europea, sia per l'acquisizione di CFU formativi che per lo svolgimento del tirocinio o del progetto di tesi di laurea.

Sono previsti 30 CFU per lo svolgimento di una tesi di laurea magistrale, presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato, anche estero. Essa consiste in un'attività sperimentale, di ricerca o di sviluppo, inerente agli obiettivi formativi del corso di studio e nella stesura di una tesi finale elaborata in modo originale dallo studente per la descrizione e il commento dei risultati ottenuti. Il corso di studio autorizza lo studente/la studentessa a redigere l'elaborato in lingua inglese.

formazione dopo la laurea

Il laureato magistrale può continuare la sua formazione post-laurea accedendo a Master di I e II livello, nonché a corsi di Dottorato nazionale e esteri, a cominciare da quelli specificatamente dedicati alla Scienza degli Alimenti e alla Tecnologia Alimentare o più in generale dedicati a tematiche attinenti gli alimenti per la nutrizione umana e i loro processi produttivi.

Il laureato magistrale può accedere anche a concorsi pubblici per borse e assegni ricerca nell'ambito universitario.



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.scienzeetecnologiealimentari.unifi.it

