



TECNOLOGIE  
E BIOTECNOLOGIE  
**DEGLI  
ALIMENTI**  
LAUREA  
MAGISTRALE

# OBIETTIVI FORMATIVI

Obiettivo didattico Il Corso di laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti (TBA) prepara laureati con buone conoscenze di base nei principali settori delle scienze agro-alimentari e conoscenze avanzate e qualificanti nel settore delle tecnologie e biotecnologie alimentari. Elevato il livello di preparazione per quanto riguarda l'approccio all'uso ed alla valutazione dei metodi scientifici, d'indagine e della sperimentazione.

## MODALITÀ DI ACCESSO

L'iscrizione al Corso è subordinata al possesso della laurea triennale o del diploma universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo. L'iscrizione potrà essere perfezionata solo dopo la verifica positiva del possesso di requisiti curriculari e dell'adeguata preparazione personale del richiedente, come indicato nel regolamento didattico di TBA, disponibile nel sito web del D S A 3 .

Requisiti di ammissione A. Requisiti curriculari Il possesso dei requisiti curriculari di coloro che intendono iscriversi al CdLM in TBA sono dati per accertati nel caso in cui chi chiede di iscriversi è in possesso della laurea triennale in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (STAGAL) ottenuta presso l'Università degli Studi di Perugia, con ordinamento didattico riferito sia alla classe L-26, del DM



16/03/2007 che alla classe 20 del DM 04/08/2000. In tutti gli altri casi è necessario che il richiedente abbia il possesso di almeno 80 CFU, riferiti ai settori scientifico disciplinari quali matematica, chimica, fisica, biologia e tecnologie alimentari, come indicato nel regolamento didattico di TBA, disponibile nel sito web del D S A 3 . Nel caso in cui lo studente non è in grado di assolvere al requisito precedente, lo stesso dovrà acquisire i CFU mancanti per ogni materia attraverso il superamento di specifici esami indicati dalla Commissione Paritetica.

B. Adeguata preparazione personale La verifica dell'adeguata preparazione personale dei laureati triennali che chiedono di iscriversi al CdLM, che hanno ottemperato ai requisiti curriculari e che hanno ottenuto un voto di laurea inferiore a 99/110 (art. 5, comma 3 del regolamento didattico di TBA) è effettuata da un'apposita commissione (nominata dal CdLM) mediante un colloquio volto ad accertare il possesso delle conoscenze e delle competenze sulle tematiche indicate nel regolamento didattico di TBA.

## AMBITI OCCUPAZIONALI

Le competenze acquisite permetteranno di operare su: - gestione di linee di produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti agro-alimentari; - studio, progettazione, direzione, sorveglianza, conduzione e collaudo dei processi di lavorazione degli alimenti e di prodotti biologici correlati; compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti; - operazioni di distribuzione ed approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti finiti degli additivi alimentari, degli impianti alimentari; - analisi dei prodotti alimentari, controllo di qualità e quantità delle materie prime alimentari e dei prodotti finiti e di quanto altro attiene alla produzione e trasformazione di prodotti agro-alimentari, definizione degli standard e dei capitoli per i suddetti prodotti; dei lavori che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali e pubbliche; - insegnamento nelle scuole di ogni ordine e grado delle



materie tecnico-scientifiche concernenti il campo agro-alimentare e di quelle ad esso affini; - attività ed attribuzioni comuni con altre categorie professionali nei limiti delle rispettive competenze; - funzioni peritali ed arbitrali in ordine alle attribuzioni sopra elencate; - ricerche di mercato, in relazione alla produzione agro-alimentare; - ricerca e sviluppo di processi e prodotti nel campo agro-alimentare.

## ALTRE INFORMAZIONI

Il corso fornisce buone conoscenze di base nei principali settori delle scienze agro-alimentari e specifiche conoscenze avanzate e qualificanti nel settore delle tecnologie e biotecnologie alimentari. In particolare, il laureato potrà: • possedere una solida preparazione culturale di base e una buona padronanza del metodo scientifico; • essere capace di ottimizzare i processi e di gestire progetti di ricerca e di sviluppo industriale; • essere

esperto nel gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti anche nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente; • avere conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare; • possedere elevate competenze tecniche per il controllo di qualità e dell'igiene degli alimenti, con l'impiego di metodologie innovative; • avere competenze avanzate nella gestione delle imprese delle filiere agro-alimentari e delle connesse imprese di consulenza e servizi; • sviluppare attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico sia su quello umano ed etico; • essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano; • essere in grado di acquisire autonomamente conoscenze approfondite sugli aspetti tecnici del settore alimentare e settori affini sia a carattere generale che specia-

listico; • essere in grado di svolgere attività di controllo dedicate alla conoscenza di metodiche sperimentali e di elaborazione dei dati. Il percorso formativo comprende, oltre ad attività didattiche frontali, seminari, esercitazioni pratiche nei laboratori, visite di studio, tirocini e stage professionalizzanti presso strutture di ricerca, dell'Ateneo e di altre Istituzioni, e di produzione pubbliche e private. Sarà possibile, inoltre, personalizzare la preparazione con insegnamenti a libera scelta e avere la possibilità di svolgere periodi di studio presso Università europee.

## ATTIVITÀ A CARATTERE INTERNAZIONALE

Il programma ERASMUS+ STUDIO consente agli studenti di trascorrere un periodo di studio (da un minimo 3 mesi a un massimo di un anno) in una Università europea per svolgere attività didattiche, per le quali maturano crediti formativi, come corsi curriculari e i relativi esami, brevi attività di stage in laboratorio, crediti a scelta dello studente, ecc., compatibili con il proprio piano di studi. Il Dipartimento ha stipulato accordi per un totale di 52 borse Erasmus in 13 paesi. Inoltre il Programma ERASMUS+ MOBILITA' per TRAINEESHIP consente agli studenti e ai neolaureati di trascorrere un periodo di tirocinio (da 2 a 12 mesi per ogni ciclo di studi) presso laboratori degli Istituti di istruzione superiore, imprese,

INSEGNAMENTO	ANNO	CFU
Chimica degli alimenti con analisi strumentale e sensoriale	1	6
Coltivazioni per l'industria alimentare	1	12
- Coltivazioni arboree alimentari		6
- Coltivazioni erbacee alimentari		6
Fisica tecnica applicata alle industrie alimentari	1	6
Biotechnologie per l'industria alimentare	1	12
- Microbiologia applicata all'agroindustria		6
- Tecniche molecolari applicate alle industrie alimentari		6
Biologia applicata alle produzioni agro-alimentari	1	6
Difesa delle derrate alimentari	1	6
- Entomologia agraria		3
- Patologia agraria		3
Igiene degli alimenti	1	6
Attività a scelta dello studente	1	6
Industrie dei prodotti alimentari	2	9
Legislazione e marketing nell'industria alimentare	2	12
- Legislazione alimentare		6
- Economia e marketing dei prodotti alimentari		6
Produzioni zootecniche di interesse agroalimentare	2	6
Industrie delle bevande fermentate	2	6
Attività a scelta dello studente	2	3
Ulteriori attività formative - tirocinio	2	9
Prova finale	2	15

centri di formazione, centri di ricerca o altre organizzazioni. Le borse vengono assegnate annualmente sulla base dei seguenti criteri previsti da appositi Bandi: i) merito (media degli esami sostenuti e rapporto CFU sostenuti/CFU totali a una certa data); ii) conoscenze linguistiche (soprattutto della lingua in cui sono impartiti i corsi); iii) motivazioni e programma di attività che il candidato intende svolgere.

## ACCESSO AI PERCORSI FORMATIVI SUCCESSIVI

Il Corso dà titolo: i) per ammissione al Dottorato di ricerca; ii) per l'ammissione a Master di II livello

## INFORMAZIONI DI CONTATTO

### Presidente del Corso

Prof. Maurizio Servilli

maurizio.servilli@unipg.it  
Tel. +39 075 585 79 42

### Responsabile della qualità

Prof. Lorenzo Covarelli

lorenzo.covarelli@unipg.it  
Tel. +39 075 585 64 64