

LAUREA MAGISTRALE · VITA

Controllo e sicurezza degli alimenti

Sede: Via Amendola, 2 - Pad. Besta
42122 Reggio Emilia

Durata: 2 anni

Crediti Formativi: 120

Classe di Laurea: LM-70
Scienze e Tecnologie Alimentari

Titolo di studio richiesto:

Laurea di primo livello.

Accesso: Accesso Programmato,
dettagli nel bando di ammissione.

PIANO DI STUDI

(Tra parentesi i CFU Crediti Formativi Universitari)

Primo Anno

Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti (6)
Biochimica della nutrizione e della sicurezza alimentare (6)
Chimica e tecnologia degli aromi (6)
Innovazione di prodotto e food packaging (6)
Microbiologia dei prodotti fermentati (6)
Tecniche di previsione della shelf-life (6)
Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale (8)
Materie a scelta (12)

Secondo Anno

Chemiometria per il controllo degli alimenti (8)
Diritto della sicurezza alimentare - Diritto penale della sicurezza alimentare (3+3)
Metodologie biochimiche agroalimentari (6)
Tecniche microbiologiche e gestione della qualità (8)

Altre attività (1)

Ulteriori competenze linguistiche (3)

Internato e prova finale (32)

Presentazione

Sei interessato alla tutela della qualità dei prodotti alimentari? Il Corso di Laurea Magistrale in Controllo e sicurezza degli alimenti (LM-70) del Dipartimento di Scienze della Vita fornisce competenze altamente specialistiche nell'ambito delle tecnologie alimentari al fine di assicurare la qualità dei prodotti alimentari in tutte le fasi del loro processo industriale. Per il controllo e la sicurezza degli alimenti è infatti necessario avere conoscenze relative all'applicazione di sistemi di autocontrollo e tracciabilità, competenze necessarie a sostenere l'innovazione di prodotto e di processo con principi di scale-up (dall'idea di un nuovo prodotto, al prototipo, fino al prodotto industriale), nonché competenze e conoscenze di base per una corretta gestione della produzione degli alimenti, anche nella prospettiva del mercato estero. Per fornire queste competenze, il Corso integra lezioni frontali, visite guidate in aziende del settore ed esercitazioni di laboratorio durante le quali gli studenti possono approfondire dal punto di vista pratico-applicativo gli argomenti trattati. Infine, per il completamento del percorso formativo, lo studente si dedica al suo progetto di tesi di laurea presso un laboratorio di ricerca universitario o in aziende del settore. I dati AlmaLaurea indicano che il 90% dei laureati si iscriverebbe di nuovo al Corso di Laurea.

Accesso al corso

Per essere ammessi al Corso è necessario aver conseguito una laurea di durata almeno triennale, o altro titolo anche conseguito all'estero purché riconosciuto idoneo e che abbia consentito l'acquisizione di un adeguato numero di crediti formativi riconducibili all'ambito agro-alimentare, biologico e chimi-

co-fisico. Tali requisiti sono automaticamente riconosciuti ai laureati provenienti da corsi di laurea in Tecnologie Alimentari (L-26). E' inoltre prevista la verifica delle conoscenze personali relative a: operazioni unitarie e ai principali processi delle tecnologie alimentari; fondamenti delle tecniche analitiche associate alla valutazione della qualità degli alimenti, ivi comprese anche le tecniche statistiche di base per l'analisi dei dati sperimentali; ruolo dei microrganismi nelle materie prime e negli alimenti; principi fondamentali dei sistemi di gestione della qualità; lingua inglese. Tale verifica rappresenta anche un efficace strumento di autovalutazione dell'aspirante studente in un'ottica di miglioramento della performance durante il percorso formativo magistrale. Si rimanda al bando di ammissione per i dettagli sul numero e tipologia di crediti richiesti come requisito curricolare e sulle caratteristiche e date della verifica (www.dsv.unimore.it/site/home/futuro-studente.html).

Occasioni di studio all'estero

Studiare all'estero rappresenta un importante completamento del proprio bagaglio culturale e una indimenticabile esperienza di vita. Il Programma Erasmus+ è una delle possibilità più frequentemente utilizzate dagli studenti del Corso in Controllo e sicurezza degli alimenti che desiderano svolgere un periodo di studio o di formazione oltre confine. Il Dipartimento ha sottoscritto numerosi accordi con Atenei stranieri e, per aiutare gli studenti a trovare la sede più idonea alle proprie inclinazioni e ai propri interessi, mette a disposizione l'esperienza di un referente per i programmi Erasmus, la prof.ssa Federica Pellati (federica.pellati@unimore.it). La Segreteria Didattica di Dipartimento e l'International Welcome Desk di Ateneo possono ulteriormente aiutare lo studente nell'espletamento

delle procedure burocratiche necessarie.

Proseguire gli studi

Il conseguimento della Laurea Magistrale permette di continuare la propria formazione iscrivendosi ad un Master di secondo livello o ad una Scuola di Dottorato.

Mondo del lavoro

Con il conseguimento della Laurea Magistrale in Controllo e sicurezza degli alimenti sono acquisite le conoscenze e le competenze necessarie per operare nell'ambito delle Industrie Alimentari (Grande, Media e Piccola Impresa) e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari; negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo e certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari; negli Enti di formazione e nella libera professione. Con il

conseguimento della laurea magistrale in Controllo e sicurezza degli alimenti è possibile accedere all'Esame di Stato previsto dall'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari. I dati AlmaLaurea 2020 indicano un tasso di occupazione del 89% circa ad un anno dal conseguimento del titolo e che il grado di soddisfazione e l'efficacia degli studi per l'attività lavorativa è molto elevato (85% di soddisfazione) e si colloca tra i più elevati a livello nazionale.

Vero o Falso?

- È vero che l'interesse per la qualità del cibo e dell'alimentazione è legato solo alla salvaguardia della tipicità dei prodotti italiani? **FALSO**: L'importanza della qualità degli alimenti, del controllo della filiera produttiva e le conoscenze finalizzate a prevenire la frode alimentare sono un ambito di interesse e di sviluppo economico fondamentale per il nostro paese in cui il settore agro-alimentare italiano, con un fatturato di 132 miliardi, oltre 58 mila imprese, 385 mila addetti diretti ed altri 850 mila impiegati nella produzione

agricola, è il secondo comparto del manifatturiero del nostro paese. Un'industria alimentare che ambisca a mantenere, o meglio ancora ampliare, i propri mercati deve avere un orizzonte più vasto, e i professionisti che in essa operano devono saper cogliere le innovazioni tecnologiche di processo e di prodotto, nonché le richieste dei consumatori di differenti aree geografiche.

Presidente Corso di Laurea

prof. Andrea Pulvirenti
tel. 0522 52 2004
andrea.pulvirenti@unimore.it

Delegato al tutorato

prof.ssa Patrizia Fava
tel. 0522 52 2031
patrizia.fava@unimore.it

www.dsv.unimore.it/LM/ContAI

