

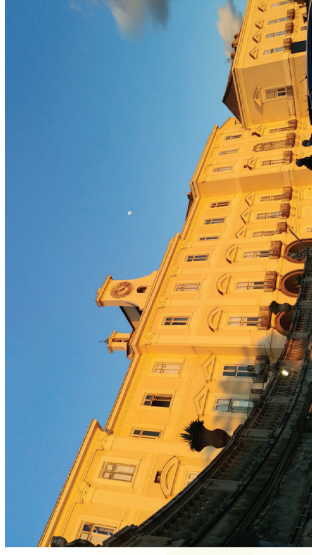
CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN TECNOLOGIE ALIMENTARI

COSA SI STUDIA

Il percorso formativo è multidisciplinare e prevede attività pratiche di laboratorio e visite tecniche come parte integrante degli insegnamenti erogati.

Area di apprendimento:

- formazione di base (matematica, chimica, fisica, biologia);
- materie prime per l'industria alimentare;
- biologia dei microrganismi e microbiologia applicata agli alimenti;
- elementi economico-giuridici della produzione e trasformazione dei prodotti alimentari;
- igiene e nutrizione;
- ingegneria alimentare e processi dell'industria alimentare;
- analisi chimica, fisica e sensoriale degli alimenti;
- altre attività formative (es. idoneità di lingua, informatica).



ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

Il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari si svolge in 180 CFU di cui:

- 159 CFU per 18 insegnamenti obbligatori;
- 12 CFU per insegnamenti a scelta dello studente;
- 4 CFU per la lingua straniera;
- 1 CFU per informatica;
- 4 CFU per la prova finale.

* 1 CFU corrisponde a 25 ore di impegno, che comprendono le lezioni svolte in aula, le attività di laboratorio, lo studio individuale.



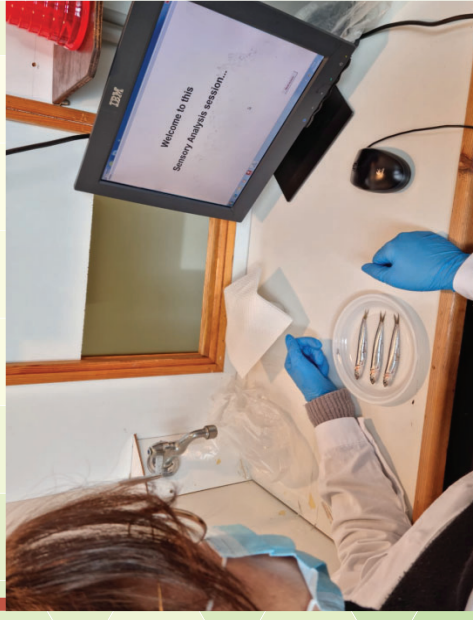
OBIETTIVI FORMATIVI

La laurea in Tecnologie Alimentari consente di acquisire conoscenze e competenze relative alla filiera agro-alimentare, con particolare riguardo alla tecnologia alimentare, al controllo della qualità e dell'igiene degli alimenti, alla commercializzazione dei prodotti freschi e trasformati.

SBocchi OCCUPAZIONALI

Il laureato in Tecnologie Alimentari potrà operare nei seguenti settori:

- controllo sicurezza e qualità degli alimenti presso le aziende del settore agroalimentare;
- gestione delle linee di produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti
- servizi pubblici e privati destinati al settore alimentare;
- assistenza tecnica e supporto alle aziende alimentari, alle associazioni di produttori e agli organismi pubblici del settore;
- Istituti e centri di ricerca



PERCHÉ SCEGLIERE IL CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN TECNOLOGIE ALIMENTARI?

- Per diventare un professionista con una visione moderna e integrata delle produzioni alimentari.
- Per acquisire le competenze per operare efficacemente nella gestione e nel controllo della filiera agro-alimentare in linea con le esigenze di sostenibilità, di tutela dei prodotti tipici, di garanzia di qualità e sicurezza delle produzioni.
- Per ottenere una preparazione idonea al prosieguo degli studi nel Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.
- Per scegliere di vivere un'esperienza internazionale presso prestigiose università europee specializzate nel settore agro-alimentare, partecipando al programma Erasmus*.



AMMISSIONE

E' richiesto il diploma di scuola secondaria di secondo grado. Il Corso di studi è ad accesso libero, con verifica dell'adeguatezza della preparazione iniziale mediante un test di ingresso che prevede 30 domande a risposta multipla su matematica, fisica e logica. Il non superamento del test NON preclude l'iscrizione al Corso di studi ma è vincolante ai fini del sostenimento degli esami previsti per il primo anno.

CONTATTI

Segreteria studenti: Tel. 081 2539242-316 | E-mail: segrea@unina.it

Coordinatore del Corso: Prof. Pasquale Ferranti | Tel. 081 2539359
E-mail: ferranti@unina.it

Orientamento: Tel. 0812539145 | E-mail: orientagrar@unina.it

DOVE SIAMO

Sede del Corso: Portici (Na), via Università 100.



DIPARTIMENTO DI AGRARIA

Direttore: prof. Danilo Ercolini
Referente Ufficio didattica: dr.ssa Adriana Fodani - adfodan@unina.it
Sito web: www.agrar@unina.it
Referente per l'orientamento: prof.ssa Veronica De Micco - orientagrar@unina.it



**SCUOLA DI AGRARIA
E MEDICINA VETERINARIA**



COSTRUISCI IL TUO FUTURO

CORSO DI LAUREA TRIENNALE

TECNOLOGIE ALIMENTARI

Coordinatore: prof. Pasquale Ferranti

