

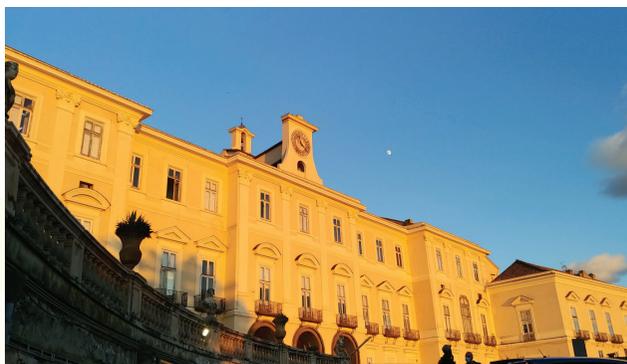
COSA SI STUDIA

Il percorso formativo prevede un primo anno in cui le attività sono volte a consolidare la preparazione culturale di base con discipline strettamente orientate all'attività professionale.

In particolare, le attività formative saranno volte all'acquisizione di conoscenze e capacità analitiche per la valutazione delle caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche, e nutrizionali dei prodotti alimentari. Saranno inoltre approfonditi gli aspetti relativi ai processi ed impianti di produzione, al confezionamento e alla conservazione degli alimenti.

Nel secondo anno, il percorso formativo si articolerà in due profili che permettono una preparazione differenziata volta ad acquisire:

- conoscenze e capacità attinenti l'ottimizzazione e l'innovazione di prodotti e processi delle tecnologie alimentari;
- conoscenze e capacità attinenti il monitoraggio, l'analisi e la gestione di processi tecnologici di filiera.



ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si svolge in 120 CFU di cui:

- 81 CFU per 10 insegnamenti obbligatori;
- 12 CFU per insegnamenti a scelta dello studente;
- 3 CFU per la lingua straniera;
- 4 CFU per tirocinio;
- 20 CFU per la prova finale.

Dopo il primo e parte del secondo anno in comune, il percorso si articola in due profili:

- Innovazione di prodotto e di processo
- Gestionale

** 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 Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è finalizzata alla formazione di una figura professionale coinvolta in tutte le attività produttive, di ricerca e di controllo che riguardano la conservazione, il trasporto, l'utilizzazione, la trasformazione e la valorizzazione tecnologica dei prodotti dell'agricoltura e della zootecnia.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- gestione delle linee di produzione degli alimenti
- progettazione, conduzione e collaudo dei processi di trasformazione presso aziende del settore agroalimentare, enti pubblici e organizzazioni private, istituti e centri di ricerca
- prosecuzione degli studi in dottorati di ricerca o scuole di specializzazione;
- percorsi di formazione per l'insegnamento secondario
- accesso all'esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare





COSTRUISCI IL TUO FUTURO

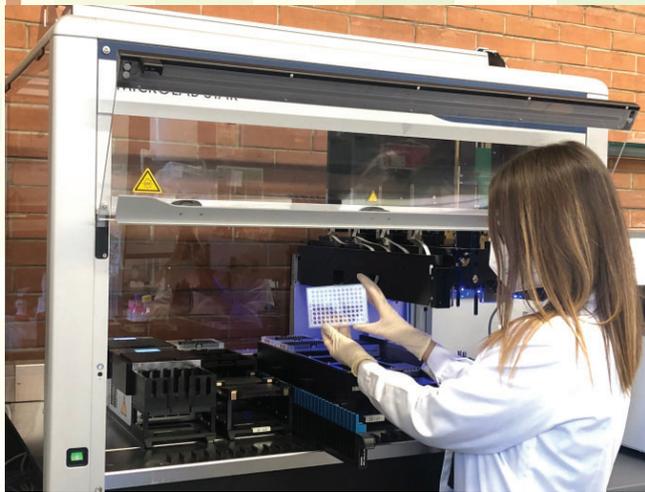
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Coordinatore: prof. Pasquale Ferranti



PERCHÉ SCEGLIERE IL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI?

- Per diventare un professionista coinvolto in tutte le attività produttive, di ricerca e di controllo che riguardano la conservazione, il trasporto, l'utilizzazione, la trasformazione e la valorizzazione tecnologica dei prodotti dell'agricoltura, della zootecnia.
- Per scegliere di vivere un'esperienza internazionale presso prestigiose università europee specializzate nel settore, partecipando al programma Erasmus+.



CONTATTI

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

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

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

DOVE SIAMO

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



Direttore: prof. Danilo Ercolini
Referente Ufficio didattica: dr.ssa Adriana Forlani - adforlan@unina.it
Sito web: www.agraria.unina.it
Referente per l'orientamento: prof. ssa Veronica De Micco - orientagraria@unina.it



AMMISSIONE

È richiesto possesso della Laurea, ivi compresa quella conseguita secondo l'ordinamento previgente al D.M. 509/1999, o del Diploma Universitario di durata triennale o di altro titolo conseguito all'estero riconosciuto idoneo.

Il Corso di studi è ad accesso libero, ma è necessario soddisfare i requisiti curriculari minimi ed essere in possesso di adeguata personale preparazione come riportato al sito www.agraria.unina.it