



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Scienze e tecnologie alimentari





Numero programmato: 110 - Sede: Campus di Agripolis

Obiettivi formativi

- Produzioni di alimenti e bevande
- Gestione della sicurezza, qualità e igiene degli alimenti
- Sostenibilità ambientale delle produzioni alimentari.

Prospettive professionali

- Tecnici del controllo della qualità industriale
- Tecnici dei prodotti alimentari
- Tecnici addetti all'organizzazione e al controllo gestionale della produzione.
- Tecnici della vendita e della distribuzione
- Tutor, istitutori, insegnanti nella formazione professionale ed assimilati.

Conoscenze per l'accesso

La conoscenza di elementi di matematica, fisica, chimica e biologia può facilitare l'approccio alle discipline del corso di laurea, ma tutti gli elementi necessari vengono comunque forniti durante il primo anno di corso.



Organizzazione delle attività

- Circa il 70% del percorso formativo è basato su lezioni frontali in aula. La restante parte è coperta da esercitazioni di laboratorio, visite in campo e presso aziende del comparto agroalimentare, seminari e incontri tenuti da esponenti del mondo del lavoro.

Didattica

- Le attività del primo anno riguardano gli insegnamenti di base propedeutici (matematica, fisica, chimica, biologia, produzioni animali e vegetali).
- Il secondo e terzo anno sono dedicati alle materie caratterizzanti del corso: tecnologie alimentari ed analisi degli alimenti, microbiologia e sicurezza alimentare, macchine e impianti, aspetti economici e normativi.



Organizzazione delle attività

- Circa il 70% del percorso formativo è basato su lezioni frontali in aula. La restante parte è coperta da esercitazioni di laboratorio, visite in campo e presso aziende del comparto agroalimentare, seminari e incontri tenuti da esponenti del mondo del lavoro.

Didattica

- Le attività del primo anno riguardano gli insegnamenti di base propedeutici (matematica, fisica, chimica, biologia, produzioni animali e vegetali).
- Il secondo e terzo anno sono dedicati alle materie caratterizzanti del corso: tecnologie alimentari ed analisi degli alimenti, microbiologia e sicurezza alimentare, macchine e impianti, aspetti economici e normativi.



Dati statistici

- Media iscritti al primo anno:
 - a.a. 2012/13: **234**
 - a.a. 2013/14: **92** (numero programmato 100)
 - a.a. 2014/15: **109** (numero programmato 110)
- Soddisfazione al termine del percorso (a.a. 2012-13): **88%**
- Occupazione a un anno dalla laurea (a.a. 2012-13):
 - 31% lavora;**
 - 22.9% lavora e studia;**
 - 31.4% studia;**
 - 8.3% cerca lavoro.**



PRIMO ANNO

Piano Didattico immatricolati coorte a.a. 2014/2015

insegnamento	lingua di erogazione	SSD attivati	anno	sem	CFU	ore	tipologia
Matematica	italiano	MAT/02	I	1°	8	64	base
Chimica generale e inorganica con elementi di chimica fisica	italiano	CHIM/02	I	1°	8	64	base
Biologia	italiano	BIO/13	I	1°	8	64	base
Chimica organica e biologica	italiano	CHIM/06	I	2°	8	64	base
Fisica	italiano	FIS/01	I	2°	6	48	base
Produzioni animali	italiano	AGR/17	I	2°	8	64	affini
Produzioni vegetali	italiano	AGR/02	I	2°	8	64	affini
Lingua inglese		L-LIN/12	I		4		

SECONDO ANNO

Non sono previsti sbarramenti per il passaggio dal primo al secondo anno di corso

Modulo Fondamenti dell'ingegneria dell'industria alimentare c.i. <i>Ingegneria dell'industria alimentare</i>	italiano	AGR/09	II	1°	6	48	caratterizzante
Microbiologia generale	italiano	AGR/16	II	1°	6	48	caratterizzante
Tecnologie delle trasformazioni dei prodotti di origine vegetale	italiano	AGR/15	II	1°	8	64	caratterizzante
Modulo Elementi dell'ingegneria dell'industria alimentare c.i. <i>Ingegneria dell'industria alimentare</i>	italiano	AGR/09	II	2°	6	48	caratterizzante
Tecnologie delle trasformazioni dei prodotti di origine animale	italiano	AGR/15	II	2°	8	64	caratterizzante
Microbiologia degli alimenti	italiano	AGR/16	II	2°	8	64	caratterizzante
Statistica applicata	italiano	SECS-S/01	II	1°	4	32	altre attività

PROPEDEUTICTA' OBBLIGATORIE (es: matematica > fisica; chimica generale > chimica organica)



TERZO ANNO

Per poter sostenere gli esami del terzo anno di corso lo studente deve aver superato i seguenti esami:

- Biologia,
- Chimica generale e inorganica con elementi di chimica fisica,
- Matematica
- Fisica,
- Chimica organica e biologica
- Lingua inglese

Tecnologie alimentari e analisi degli alimenti	italiano	AGR/15	III	1°	10	80	caratterizzante
Economia e gestione delle imprese agroalimentari	italiano	AGR/01	III	1°	8	64	caratterizzante
Ispezione degli alimenti	italiano	VET/04	III	1°	8	64	caratterizzante
Protezione degli alimenti	italiano	AGR/11 AGR/12	III	2°	8	64	caratterizzante
Microbiologia delle fermentazioni	italiano	CHIM/11	III	2°	10	80	caratterizzante
Normativa e mercati dei prodotti agroalimentari	italiano	AGR/01	III	2°	8	64	affini
a scelta					12		
prova finale					4		
tirocinio					8	200	

- Il corso di studio, per gli studenti che si immatricolano nell'a.a. 2014/15, prevede 19 esami distribuiti in 3 anni di corso.
- Lo studente ha a disposizione 12 crediti, da destinare ad altri insegnamenti da lui scelti liberamente nell'ambito degli insegnamenti attivati per il corso di laurea o per gli altri corsi di laurea della Scuola e dell'Ateneo. Queste attività, liberamente scelte dallo studente, purché congruenti con il suo percorso formativo, danno luogo ad una unica valutazione complessiva.
- Le idoneità ottenute con il superamento della prova per la lingua inglese e la statistica applicata non rientrano nel conteggio dei 19 esami.
- Le attività formative di norma prevedono ore di lezioni frontali e/o ore di esercitazione in aula, in laboratorio, in campo, ecc. a seconda dell'argomento dell'insegnamento.
- **Sono previste propedeuticità**
- La frequenza delle lezioni è consigliata ma non obbligatoria

TIROCINIO

la strategia per un primo contatto con il mondo del lavoro

Possibili sedi in Italia e all'Estero:

Enti pubblici

Aziende di produzione e trasformazione

Aziende commerciali

Studi professionali

Associazioni di categoria

Organizzazioni governative e non governative

Istituti di ricerca pubblici e privati



COME
(esperienza o
istituti professionali)

PERCHÉ
(UNIVERSITÀ)

Come si fa il vino?

Perché l'uva diventa vino?

Come si conservano i cibi ?

Perché il freddo conserva i cibi?

Come si uccidono i microbi?

Perché la cottura uccide i microbi?

Come si fa la marmellata?

Perché la marmellata contiene così tanto zucchero?

Come rendere più energetico un alimento?

Perché gli zuccheri danno energia?

Come proteggere un alimento dal deterioramento?

Perché l'esposizione all'aria rovina gli alimenti?



Corso di Laurea Magistrale (durata 2 anni)

Obiettivi

- capacità di controllo, gestione e coordinamento delle attività finalizzate a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti.
- capacità di valutare e risolvere problemi anche complessi relativi alle attività sopra dette.

Prospettive

- Aziende agroalimentari, aziende di ristorazione, grande distribuzione, specificatamente impiegati in:
 - area ricerca e sviluppo per sviluppare e sperimentare nuove soluzioni di prodotto e di processo;
 - area acquisti garantendo l'approvvigionamento delle materie prime all'azienda;
 - area qualità per il controllo di conformità di prodotti e processi previsti dalle normative;
 - area produzione supervisionando il processo di produzione e trasformazione;
 - area marketing con l'obiettivo di promuovere e vendere i prodotti della propria azienda.
- società' di consulenza come liberi professionisti.
- **POSSIBILITÀ DI ISCRIZIONE ALL'ALBO DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**



Italian Food and Wine (ItF&W)

Nuova laurea magistrale

Completamente in lingua inglese

Internazionale: studenti e docenti italiani e stranieri

Obiettivi

- comprendere in modo multidisciplinare e sistemico i diversi elementi tecnici, economici e culturali, che danno valore delle produzioni agroalimentari
- per la conoscenza, la gestione, la valorizzazione e la tutela degli alimenti e del vino italiani di qualità

Prospettive

Imprese alimentari e vinicole, organizzazioni di produttori, organizzazioni pubbliche e private che si occupano di protezione, valorizzazione, commercializzazione, consulenza, formazione e comunicazione per gli alimenti e i vini di qualità a livello internazionale

<http://www.unipd.it/en/node/1196>



ItF&W: Insegnamenti

Area tecnica

Plant biodiversity and food
Animal biodiversity and food,
Quality, processing and sensorial
analysis of Italian food
Quality, processing and sensorial
analysis of Italian wine
Food microbiology and quality
Food safety and hygiene,
Food traceability for food quality
Food, wine and nutrition

Area economica

Value adding quality schemes and consumer demand
Food and wine-based territorial valorization and rural
development
Quality-oriented food and wine management and
governance

Area storico-culturale

Consumer behaviour
Food, wine and society
Food and wine history and anthropology
Food and wine: perspectives from abroad

Stage per la tesi di laurea



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Scienze e tecnologie alimentari



... a presto!

