


PRESENTAZIONE DEI CORSI DI STUDIO

TAL - TECNOLOGIE ALIMENTARI (TRIENNALE)

STAL - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (MAGISTRALE)

	Atenei NON Telematici nell'Area Geografica di Riferimento <u>LOCALE</u> "SUD-ISOLE"	Atenei NON Telematici a livello <u>NAZIONALE</u>
Classe L-26 (triennale TAL)	13	34
Classe LM-70 (magistrale STAL)	9	30

TAL - TECNOLOGIE ALIMENTARI – 3 ANNI – 180 CFU

Anno 1 (56)	Anno 2 (60)	Anno 3 (64)
Chimica organica (6)	Biochimica generale e principi di biochimica della nutrizione (9)	Corso Integrato: Tecnologie Alimentari 1 (12)
Chimica generale ed inorganica (6)	Corso Integrato: Ingegneria per le produzioni alimentari (12)	1) Operazioni unitarie delle industrie alimentari (6)
Matematica (6)	1) Principi di macchine e impianti (6)	2) Ingegneria Alimentare Applicata (6)
Fisica (6)	2) Macchine e impianti per le industrie alimentari (6)	Tecnologie Alimentari 2 e Principi di packaging (12)
Genetica (7)	C.I. Analisi degli Alimenti (12)	Microbiologia degli alimenti (12)
Patologia delle derrate alimentari (7)	1) Merceologia e Analisi sensoriale (6)	Legislazione Alimentare (6)
Corso Integrato: Produzioni primarie (12)	2) Analisi chimiche, fisiche e strumentali (6)	Fisiologia della nutrizione (6)
1) Produzioni vegetali (6)	Microbiologia generale (6)	Corso Integrato: Igiene degli alimenti (6)
2) Produzioni animali (6)	Economia e politica agroalimentare (9)	1) Pericoli di origine biologica negli alimenti (3)
Inglese (6)	Insegnamenti a scelta (12)	2) Elementi di controllo del rischio biologico negli alimenti (3)
	Pacchetto formativo a scelta approvato 	Tirocinio Pratico-Applicativo (7)
	1) Macchine e impianti per la gestione sostenibile delle eccedenze delle industrie agro-alimentari	Esame finale (3)
	2) Metodologie genetico-molecolari per la qualità degli alimenti	

TAL - TECNOLOGIE ALIMENTARI – 3 ANNI – 180 CFU

Obiettivi Formativi

Il laureato Triennale in Tecnologie Alimentari, svolge compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande.

Obiettivo generale delle sue funzioni professionali

- miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso qualitativo e economico,
- garantendo la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività industriali
- e recependo le innovazioni nelle attività specifiche.

Il mondo del Lavoro

A differenza di altri ordini professionali, l'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari (<http://www.tecnologialimentari.it/it/>) non ha ritenuto di inserire un albo per l'accesso alla libera professione dei laureati triennali.

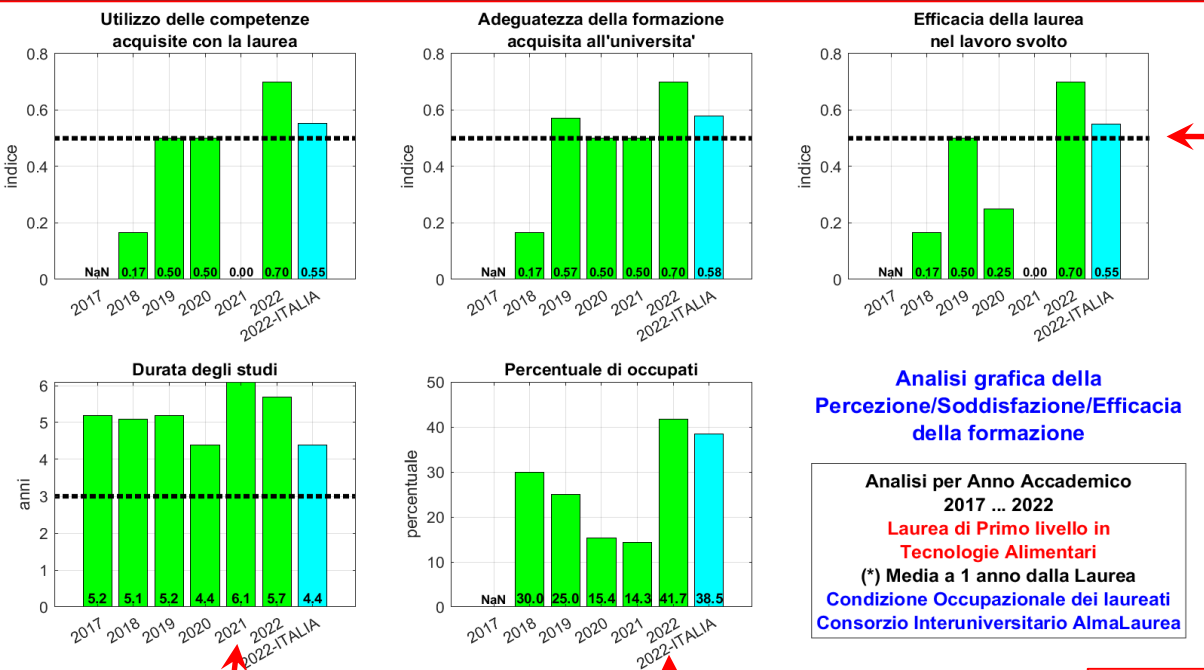
Le competenze fornite dalla laurea triennale sono sostanzialmente in linea con quelle concordate a livello nazionale dagli Atenei che offrono corsi di studi in Tecnologie Alimentari e dall'Ordine dei Tecnologi alimentari.

La banca dati AlmaLaurea 2022 (<https://tinyurl.com/2bzgq2b6>) riporta che il **40,8%** dei laureati triennali nelle classi delle lauree in agraria, scienze forestali e tecnologie alimentari **lavorano ad un anno dalla laurea**, con una retribuzione media netta mensile di **1105 €**, mentre il **66,5%** **prosegue la formazione nella laurea magistrale.**

TAL - TECNOLOGIE ALIMENTARI – INDICATORI DI PERFORMANCE

Percezione / Soddisfazione / Efficacia del Corso di Studio

Livelli di qualità (2022) sopra la soglia e comparabili con quelli a livello nazionale



"--*--*--*" Indica i dati degli Atenei NON Telematici dell'Area Geografica di Riferimento "SUD-ISOLE" che comprende le regioni: Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia e Sardegna

"--*--*--*" Indica i dati degli Atenei NON Telematici a livello Nazionale

"-----" Valore soglia o Tendenza sugli ultimi TRE anni disponibili (con Media e CV%)

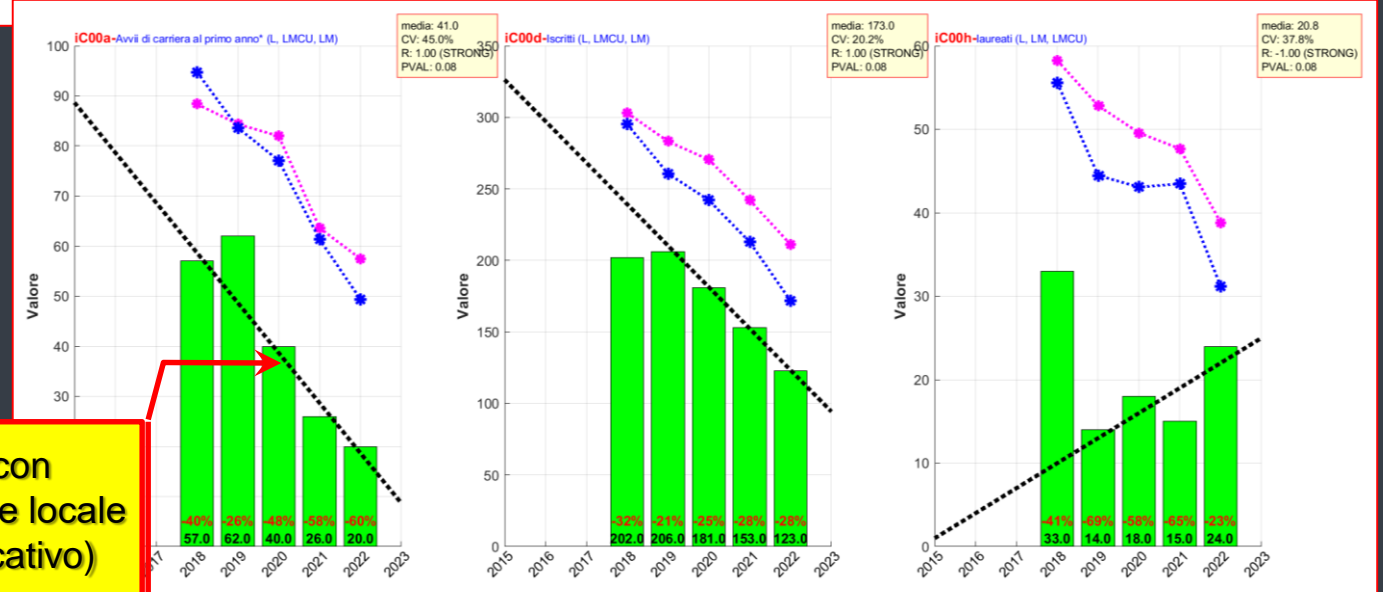
Criticità dovuta al COVID-19

Percentuale di occupati in aumento (2022)

Indicatori di accesso ovvero Numerosità delle Iscrizioni

Dati Anagrafe Nazionale Studenti aggiornati al: 01-07-2023
 Dati Alma Laurea: 2022
 Dati analizzati il: 26-07-2023

Diminuzione delle iscrizioni in linea con l'andamento negativo a livello nazionale e locale (parametro R=1 statisticamente significativo)



STAL – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI – 2 ANNI – 120

CFU

Anno 1 (60)	Anno 2 (60)
Sicurezza e conservazione degli alimenti (9)	A opzione tra:
Economia della qualità e marketing nel sistema agroalimentare (6)	
Chimica degli alimenti (6)	a) Produzioni animali sostenibili (6)
Tecnologie di conservazione e packaging dei prodotti alimentari (9)	b) Macchine e impianti per le produzioni alimentari mediterranee di alta qualità (6)
Valutazione dei prodotti di origine animale (6)	Autenticazione genetica e tracciabilità dei prodotti alimentari (6)
Analisi qualità e sviluppo dei prodotti alimentari (9)	Insegnamenti a scelta (18)
Metodi per il controllo microbiologico negli alimenti (6)	Laboratorio competenze (1)
Automazione e controllo dei processi agro-industriali (6)	Esame finale e internato di tesi magistrale (29)
Lingua inglese – Livello B2 (3)	Pacchetto formativo a scelta approvato
	1) Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie
	2) Microbiologia delle bevande fermentate
	3) Microbiologia industriale

Possibilità di rilascio di **doppio titolo** grazie all'accordo con l'**Università dell'Extremadura (Spagna)**

(**Attualmente 2 studenti**)
Máster in Gestión de Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal

per gli studenti che opteranno per la frequenza di 30 CFU presso l'ateneo spagnolo

https://www.unex.es/nuevo?set_language=en&cl=en



Calidad en la fase de producción I	6 ECTS
Gestión de la calidad	6 ECTS
Trazabilidad y control de calidad I	6 ECTS
Procesado y transformación de los alimentos vegetales	6 ECTS
Prácticas Externas	6 ECTS

STAL – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI – 2 ANNI – 120 CFU

Obiettivi Formativi

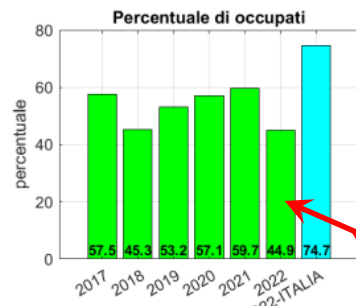
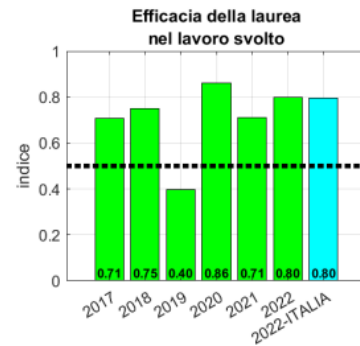
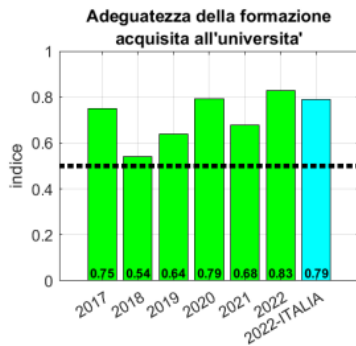
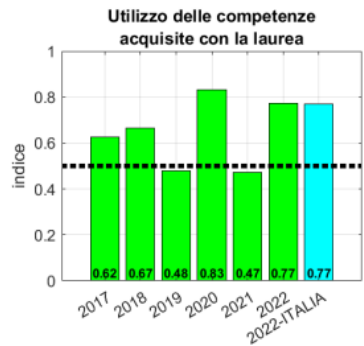
Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari, svolge compiti legati alla gestione, controllo e ottimizzazione di processi produttivi; gestione di progetti di ricerca volti all'innovazione di processo e prodotto, il controllo della qualità degli alimenti, delle norme di buona fabbricazione e l'HACCP, la gestione di imprese e di filiere alimentari, la gestione della catena distributiva e dei processi della ristorazione collettiva.

Il mondo del Lavoro

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, a seguito del superamento dell'esame di stato, può isciversi all'albo dei Tecnologi Alimentari organizzato su base regionale (legge 18 gennaio 1994, n.59) ed esercitare la libera professione. Può inoltre svolgere la sua attività professionale sia nell'ambito industriale che nella pubblica amministrazione.

L'indagine AlmaLaurea (2022) sui **Tecnologi Alimentari** (laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari) rileva una retribuzione netta di **1367€, 1491€ e 1549€** a **1, 3 e 5 anni dalla Laurea**, mentre la percentuale di occupati è rispettivamente del **61%, 80% e 84%**.

STAL – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI – INDICATORI DI PERFORMANCE



Analisi grafica della Percezione/Soddisfazione/Efficacia della formazione

Analisi per Anno Accademico 2017 ... 2022
Laurea di Secondo livello in Scienze e Tecnologie Alimentari
 (*) Medie a 1, 3 e 5 anni dalla Laurea
Condizione Occupazionale dei laureati
Consorzio Interuniversitario AlmaLaurea

Percentuale di occupati in diminuzione (2022)

Nessuna criticità dovuta al COVID-19 (studenti magistrali sono più consapevoli)

Indicatori di accesso ovvero Numerosità delle Iscrizioni

Dati Anagrafe Nazionale Studenti aggiornati al: 01-07-2023

Dati Alma Laurea: 2022

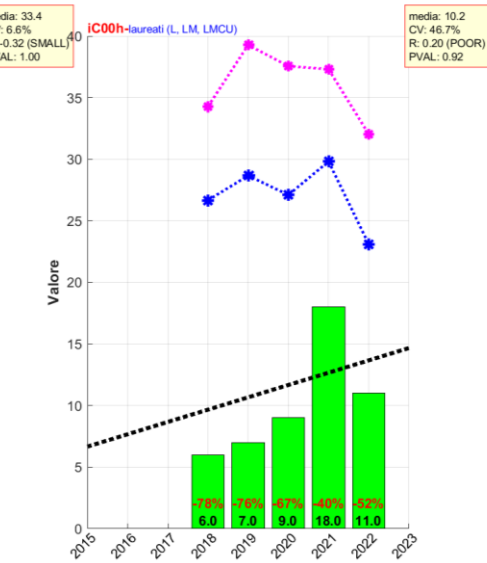
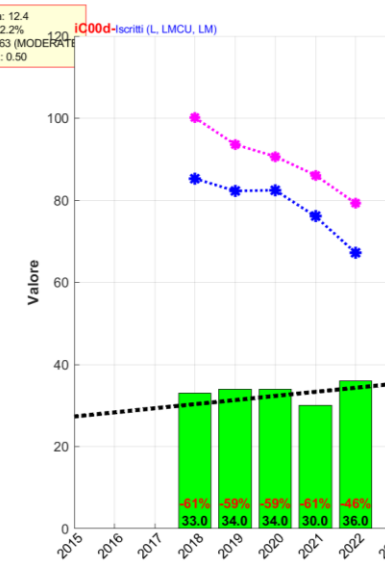
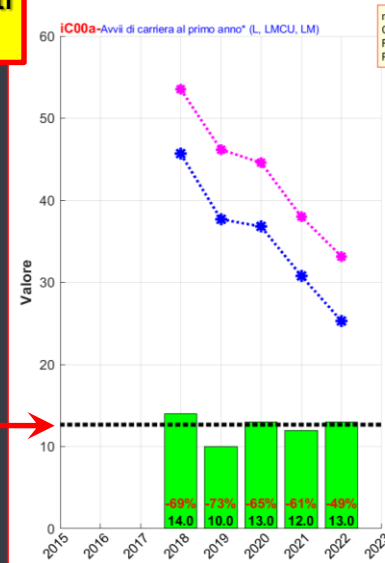
Dati analizzati il:

Tenuta delle iscrizioni nonostante l'andamento negativo a livello nazionale e locale

Percezione / Soddisfazione / Efficacia del Corso di Studio

Livelli di qualità (2022) sopra la soglia e comparabili con quelli a livello nazionale

"- - * - - * - -" Indica i dati degli Atenei NON Telematici dell'Area Geografica di Riferimento "SUD-ISOLE" che comprende le regioni: Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia e Sardegna
 "- - * - - * - -" Indica i dati degli Atenei NON Telematici a livello Nazionale
 "- - - - -" Valore soglia o Tendenza sugli ultimi TRE anni disponibili (con Media e CV%)



QUESITI SPECIFICI RELATIVI AL TECNOLOGO ALIMENTARE MAGISTRALE

- a) Se sia necessario insistere, oltre che sulle conoscenze anche sulle competenze progettuali inerenti ai processi agro-industriali propri dell'Ingegneria Alimentare affinché il Tecnologo Alimentare possa sapere anche impostare (competenza) una progettazione di massima di un processo produttivo, sia dal punto di vista delle operazioni tecnologiche sia da quello impiantistico
- b) Se possa essere utile fornire anche conoscenze e/o competenze inerenti all'analisi statistica dei dati e/o dei processi produttivi
- c) Se sia utile che la figura formata sappia utilizzare (competenze) alcuni semplici software di analisi e rappresentazione dei dati (Excel) oppure se sia opportuno che abbia anche dei rudimenti di programmazione (competenze) per poter utilizzare software di analisi di livello più elevato (Octave, Matlab, R, Scilab)
- d) Se debba essere l'anello di congiunzione fra l'informatizzazione aziendale e l'analisi dei dati, avendo conoscenze e consapevolezza dell'esistenza dei software di programmazione e gestione della produzione al fine di riuscire ad essere un responsabile di produzione efficiente nella nuova era della digitalizzazione e gestione dei processi produttivi
- e) Se sia fondamentale approfondire ulteriormente le tematiche relative alla Legislazione Alimentare per la sicurezza e la tutela dei consumatori, la cui maggiore competenza acquisita potrebbe aumentare gli sbocchi lavorativi per il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari
- f) Se debba avere ulteriori competenze specifiche richieste da un'azienda quali: l'ottimizzazione dei processi, l'automazione 4.0 e l'analisi dei dati gestionali, così come la capacità di rappresentare tali dati per consentirne la loro successiva ed agevole interpretazione
- g) Se sia fondamentale aumentare la formazione attuata in campo attraverso la revisione dei tirocini formativi e/o un maggior impiego dei tirocini extra-curricolari
- h) Altro ... ???