

*... The world's population is forecast to grow from 7 billion today to 9 billion by 2050. To feed them the world will need 70% more safe, nutritious foods.*

*How can we manage this upcoming request?*



Informazioni:  
[www.di3a.unict.it](http://www.di3a.unict.it)  
[di3a@unict.it](mailto:di3a@unict.it)



Iscriviti.  
Per costruire un **futuro migliore**.  
Per te e per tutti.

Uni  
**ct** AGRICOLTURA,  
ALIMENTAZIONE  
E AMBIENTE

Corso di laurea in  
**SCIENZE E TECNOLOGIE  
ALIMENTARI**

Classe L-26 Scienze e tecnologie alimentari

## PERCHÉ SCEGLIERE IL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CATANIA?

- **Offre** la possibilità di scegliere diverse opportunità di carriera;
- **Forma** una figura professionale riconosciuta a livello nazionale ed internazionale.

L'industria alimentare è la prima industria in Europa per fatturato, numero di addetti e numero di aziende. In Italia l'industria alimentare richiede professionisti altamente qualificati per garantire la qualità, la sicurezza e l'innovazione dei prodotti alimentari che costituiscono il "made in Italy", oltre che per progettare nuovi alimenti in grado di soddisfare le richieste di consumatori sempre più esigenti nel mercato internazionale.



## IL CORSO SI PROPONE DI FORMARE LAUREATI IN GRADO DI:

- **possedere** una visione completa delle attività e delle problematiche della produzione, della trasformazione industriale e della conservazione dei prodotti alimentari "dal campo alla tavola";
- **risolvere** problemi applicativi lungo le filiere alimentari;
- **effettuare** analisi dei prodotti alimentari, controllo di qualità e quantità delle materie prime, dei prodotti finiti, degli additivi, dei coadiuvanti tecnologici, dei semilavorati, degli imballaggi e di quanto altro attiene alla produzione e trasformazione degli alimenti;
- **gestire** la sicurezza, la qualità e l'igiene degli alimenti;
- **analizzare** gli aspetti economico-gestionali e di marketing delle imprese agroalimentari;
- **conoscere** la normativa dei prodotti agroalimentari;
- **contribuire** alla progettazione di prodotti alimentari innovativi, con specifiche caratteristiche, funzionali, nutrizionali e sensoriali;
- **sviluppare** tecnologie innovative a ridotto impatto ambientale e ridotto consumo energetico per la conservazione, il condizionamento e la distribuzione degli alimenti.
- **gestire** gli aspetti della ristorazione e della distribuzione degli alimenti

## ATTIVITÀ PROFESSIONALI

Il Tecnologo Alimentare può trovare occupazione nella produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti e bevande e in aziende che producono ingredienti, additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici, nonché in aziende che svolgono attività nel settore della ristorazione e nella distribuzione degli alimenti. Il Tecnologo Alimentare può operare negli enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari.

**Il Corso è finalizzato inoltre a fornire le basi per l'accesso alle lauree magistrali attinenti al settore alimentare.**

Il laureato ha la possibilità di **accedere alla sezione B dell'Albo dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali** previo superamento dell'esame di stato.

## INSEGNAMENTI

Gli insegnamenti di base sono distribuiti nei tre anni. Dal terzo anno lo studente potrà scegliere tra due percorsi curriculari caratterizzati da discipline e da obiettivi formativi diversificati.

**PRIMO ANNO >** Matematica e statistica applicata alle scienze alimentari, Chimica generale e organica, Fondamenti di fisica e macchine, Gestione della qualità e della sicurezza, Produzioni vegetali, Produzioni animali, Laboratorio di informatica, Colloquio di Lingua Inglese.

**SECONDO ANNO >** Edifici agroindustriali, Microbiologia generale e degli alimenti, Economia e legislazione agroalimentare, Biochimica, Operazioni unitarie, Chimica degli alimenti, Patologia e parassitologia degli alimenti, Economia dell'impresa agroalimentare.

**TERZO ANNO >** Processi e controllo dei prodotti alimentari.

**Alimenti funzionali, nutrizione e salute:** Biochimica della nutrizione, Microbiologia degli alimenti funzionali, Qualità funzionale degli ortaggi, Principi di nutrizione umana.

**Ristorazione e distribuzione:** Qualità dei prodotti di origine animale per la ristorazione e la distribuzione, Apidologia e produzioni di qualità, Tecnologie applicate alla ristorazione, Economia della qualità e della distribuzione dei prodotti agroalimentari.

Sono inoltre previsti due insegnamenti a scelta dello studente e l'espletamento di un periodo di tirocinio formativo presso Enti o aziende convenzionate con l'Ateneo.