



*Corso di Laurea magistrale in
Scienze e tecnologie alimentari - LM70*

CORSO DI PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE

Il Corso è rivolto a laureandi e laureati del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM 70) che intendono sostenere l'Esame di Stato per l'Abilitazione all'Esercizio della Professione di Tecnologo Alimentare.

Il Corso, organizzato in seminari specialistici, quale aggiornamento e approfondimento utile per affrontare l'Esame di Stato. Il Corso verrà svolto presso il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione, Ambiente corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70) sinergicamente con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna (OTASS).

METODOLOGIA DIDATTICA Il corso si propone di fornire ai partecipanti nozioni e spunti di riflessione per affrontare le prove di abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare. Ogni incontro sarà strutturato in modo da trattare tutti i principali argomenti d'esame.

Interverranno:

Dott. Daniele Alfio Romano – Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari Sicilia e Sardegna per normativa ordinamento Tecnologo Alimentare e codice deontologico.

Dott. Massimo Parisi – Vicepresidente Ordine dei Tecnologi Alimentari Sicilia e Sardegna e Consulente per la sicurezza alimentare;

Dott.ssa Rosa Sgarlata – Consigliere Ordine dei Tecnologi Alimentari Sicilia e Sardegna e coordinatrice verifiche ispettive presso Check Fruit s.r.l. (sede Sicilia);

Prof. Mario D'Amico – Presidente corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari e docente del corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari;

Prof. Biagio Fallico – docente del corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari;

Prof. Giuseppe Muratore – docente del corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari;

Prof. Riccardo N. Barbagallo – docente del corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari;

Prof.ssa Rosa Palmeri – docente del corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari.

Venerdì 25 maggio 14.30-18.30

14.30 – 15.00 **Introduzione al corso e all'esame di stato.** Presentazione della legislazione che regola la professione e del codice deontologico.

15.00 – 16.00 **Legislazione alimentare:** principali norme di riferimento applicabili al settore evidenziate per filiere ed etichettatura. Casi studio

16.00 17.00 **Shelf Life degli alimenti:** principi per determinarla e punti essenziali da considerare nella sua determinazione. Casi studio.

17.00 – 17.15 PAUSA

17.15 – 18.30 **Innovazioni di processo e di prodotto:** Aspetti strategici e tattici, imitazione e formulazione di prodotto. Casi studio.

Venerdì 01 giugno 14.30-18.30

14.30 – 15.30 **HACCP:** principi del metodo ed esempio di validazione di un CCP. Casi studio

15.30 – 16.30 **Analisi degli alimenti:** principi per sviluppare un piano di analisi per le materie prime, prodotti e imballi. Casi studio.

16.30 – 16.45 PAUSA

16.45 – 17.30 **Certificazione volontaria:** standard applicabili al settore alimentare. Breve descrizione degli standard BRC e IFS. Requisiti e modalità di applicazione. Casi studio.

17.30 – 18.30 **La gestione del processo produttivo:** partendo da un tema di esame si forniscono alcuni parametri da considerare per una corretta gestione dei processi (trattamento termico, surgelazione ecc.), per le principali filiere alimentari mediterranee e principi di ristorazione collettiva. Casi studio

Gli incontri si terranno presso il Polo Bioscientifico, via S. Sofia 100, Catania

La partecipazione agli incontri è gratuita, tuttavia per motivi organizzativi è necessaria l'iscrizione entro il 24 maggio alle ore 12.00 al presente indirizzo mail: tesoriere@otass.it

Il Presidente
Dott. Alfio Daniele Romano

