

SCIENZE
E TECNOLOGIE
AGRO
ALIMENTARI
LAUREA
TRIENNALE

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso in Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (STAgAl) è articolato in tre curricula "Tecnologie Agro-alimentari", "Viticultura ed Enologia" e "Tecnologie Birrarie".

Il corso permette di acquisire conoscenze specifiche ed approfondite nei settori delle scienze e tecnologie agro-alimentari, enologiche e birrarie, e di maturare competenze e professionalità nei processi di produzione, di analisi, di controllo qualità degli alimenti e nelle attività di indagine scientifica, di sperimentazione e di ricerca nei settori suddetti.

MODALITÀ DI ACCESSO

L'immatricolazione al Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (STAgAl) è subordinato al possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente, conseguito all'estero e riconosciuto idoneo.

Allo studente è inoltre richiesta un'adeguata preparazione iniziale nelle materie di base: matematica, fisica, chimica e biologia.

Tali conoscenze sono verificate, ai sensi dell'art. 6 comma 1 del D.M. 270/04, mediante un test volto a individuare eventuali lacune formative dello studente.

Il test va sostenuto prima dell'immatricolazione secondo le procedure stabilite annualmente dal Consiglio del DSA3 e pubblicate sulla homepage del DSA3.



Se i risultati del test evidenziano specifiche lacune, lo studente potrà comunque immatricolarsi al CdS, ma gli verrà attribuito un Obbligo Formativo Aggiuntivo (OFA) da soddisfare nel primo anno di Corso e che dovrà essere assolto frequentando le attività di supporto organizzate dal DSA3.

Per agevolare il superamento del test, prima dell'inizio delle attività formative previste dal piano di studio, il DSA3 organizza un periodo di attività propedeutiche alle materie di base (precorsi di matematica, fisica, chimica e biologia).

AMBITI OCCUPAZIONALI

Il corso di laurea permette di acquisire conoscenze specifiche ed approfondite nei principali settori delle scienze e tecnologie agro-alimentari (processi produttivi, prodotti alimentari, analisi, controllo di qualità, ecc.) e metodo scientifico di indagine e di sperimentazione. Il laureato avrà competenze operative e sarà in grado di svolgere compiti tecnici e gestionali, nonché attività professionali di supporto in attività produttive, laboratori ed aziende di servizi. Sarà, inoltre, capace di operare in autonomia e di inserirsi negli ambienti di lavoro, in ambito nazionale, europeo ed extraeuropeo, essendo in grado di utilizzare adeguatamente una lingua straniera ed avendo buone competenze per la comunicazione e la gestione dell'informazione. I compiti di questa figura professionale sono stati da tempo definiti a livello di organizzazioni nazionali ed internazionali, in considerazione della necessità di un



adeguamento continuo del settore della produzione degli alimenti alla crescente esigenza di sicurezza e di garanzia quantitativa e qualitativa dei prodotti alimentari. L'esigenza di maggiori controlli e garanzie per il consumatore deve essere accompagnata da un più razionale sfruttamento delle risorse e dalla protezione dell'ambiente, in un'ottica d'intervento globale che si dipana lungo l'intera filiera produttiva agro-alimentare. Il percorso formativo comprende, oltre ad attività didattiche frontali, anche seminari, esercitazioni pratiche nei laboratori, visite di studio, tirocini e stages da svolgere presso aziende e industrie di trasformazione, studi professionali e istituzioni pubbliche convenzionate con il Dipartimento. La formazione sarà completata con la conoscenza di una lingua straniera e dell'informatica; inoltre, con la possibilità di svolgere periodi di studio presso Università europee e di personalizzare la preparazione con insegnamenti a libera scelta.

ALTRE INFORMAZIONI

Rientrano nelle competenze del laureato in STAGAL: • il controllo e l'assicurazione della sicurezza dei prodotti alimentari; • il controllo e la gestione della qualità lungo l'intera filiera di produzione; • la valutazione qualitativa dei processi produttivi degli alimenti; • la valutazione qualitativa delle materie prime; • le analisi chimiche, fisiche, sensoriali e microbiologiche dei prodotti alimentari, delle materie prime, degli additivi alimentari, ecc. • la progettazione, il collaudo e la gestione dei processi di produzione degli alimenti; • lo studio dei semilavorati, delle formulazioni alimentari e dei sottoprodotti derivanti dalle attività produttive; • lo studio e la gestione delle linee di produzione e commercializzazione degli alimenti; • la ricerca e lo sviluppo di processi e prodotti innovativi nel settore alimentare; • l'elaborazione statistica, le ricerche di mercato e le

relative attività di divulgazione in relazione alla produzione alimentare; • la collaborazione con altri laureati professionisti nella progettazione, direzione, sorveglianza, la gestione, la contabilità ed il collaudo dei lavori che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, pubbliche, ospedaliere e qualsivoglia tipo di servizio di mensa e ristorazione; • la collaborazione nelle attività di direzione, amministrazione e gestione di imprese che operano in settori diversi, quando tali attività siano connesse o dipendenti da studi e lavori di sua specifica competenza; • le attività gestionali e di valutazione da sviluppare in collaborazione con altre categorie professionali nei limiti delle rispettive competenze; • il lavoro in Paesi in via di sviluppo, con ditte private, con enti nazionali oppure con organizzazioni internazionali (FAO, OMS, IFAD, UNICEF, ecc.); • l'esercizio della libera professione; Si evidenzia che il laureato in STAGAL avrà acquisito tutte le competenze e le abilità formative che gli permetteranno di iscriversi a pieno titolo e con il riconoscimento completo dei crediti formativi acquisiti al Corso di Laurea Magistrale in Tecnologia e Biotecnologie degli Alimenti (TBA), al termine del quale potrà raggiungere una completa maturità gestionale ed operativa, in particolare progettando, coordinando e gestendo tutte le suddette attività.

INSEGNAMENTO	ANNO CFU	
Chimica	1	9
Fondamenti di biologia	1	8
Matematica	1	6
Analisi matematica	1	6
Fisica	1	6
Informatica e principi di statistica	1	6
Attività a scelta dello studente	1	6
Lingua inglese - b1	1	6
Attività di orientamento	1	4
Biochimica degli alimenti	2	6
Microbiologia generale	2	6
Operazioni unitarie delle industrie alimentari	2	6
Difesa delle coltivazioni 1 e 2	2	12
- Patologia		6
- Entomologia		6
Microbiologia dei prodotti alimentari	2	6
Agronomia e arboricoltura	2	12
- Arboricoltura		6
- Elementi di agronomia ed ecologia		6
Produzioni animali	2	6
Controllo e gestione della qualità	3	6
Economia agraria	3	6
Processi della tecnologia alimentare 1	3	6
Alimentazione e nutrizione	3	9
Economia e marketing dei prodotti alimentari	3	6
Processi della tecnologia alimentare 2	3	6
Attività a scelta dello studente	3	6
Tirocinio pratico applicativo	3	12
Prova finale	3	12

INSEGNAMENTO	ANNO CFU	
Chimica	1	9
Fondamenti di biologia	1	8
Matematica	1	6
Fisica	1	6
Informatica e principi di statistica	1	6
Genetica della vite	1	6
Attività a scelta dello studente	1	6
Lingua inglese - b1	1	6
Attività di orientamento	1	4
Microbiologia generale	2	6
Operazioni unitarie delle industrie alimentari	2	6
Viticultura	2	12
- Viticoltura 1		6
- Viticoltura 2		6
Difesa delle coltivazioni 1 e 2	2	12
- Patologia		6
- Entomologia		6
Controllo e gestione della qualità	3	6
Economia agraria	3	6
Enologia 1	3	6
Alimentazione e nutrizione	3	9
Economia e marketing dei prodotti alimentari	3	6
Enologia 2	3	6
Attività a scelta dello studente	3	6
Tirocinio pratico applicativo	3	12
Prova finale	3	12

ATTIVITÀ A CARATTERE INTERNAZIONALE

Il programma ERASMUS+ STUDIO consente agli studenti di trascorrere un periodo di studio (da un minimo 3 mesi a un massimo di un anno) in una Università europea per svolgere attività didattiche, per le quali maturano crediti formativi, come corsi curriculari e i relativi esami, brevi attività di stage in laboratorio, crediti a scelta dello studente, ecc., compatibili con il proprio piano di studi. Il Dipartimento ha stipulato accordi per un totale di 52 borse Erasmus in 13 paesi.

Inoltre il Programma ERASMUS+ MOBILITA' per TRAINEESHIP consente agli studenti e ai neolaureati di trascorrere un periodo di tirocinio (da 2 a 12 mesi per ogni ciclo di studi) presso laboratori degli Istituti di istruzione superiore, imprese, centri di formazione, centri di ricerca o altre organizzazioni. Le borse vengono assegnate annualmente sulla base dei seguenti criteri previsti da appositi Bandi: i) merito (media degli esami sostenuti e rapporto CFU sostenuti/CFU totali a una certa data); ii) conoscenze linguistiche (soprattutto della lingua in cui sono impartiti i corsi); iii) motivazioni e programma di attività che il candidato intende svolgere.

INSEGNAMENTO	ANNO	CFU
Chimica	1	9
Fondamenti di biologia	1	8
Fisica	1	6
Informatica e principi di statistica	1	6
Chimica del suolo	1	6
Attività a scelta dello studente	1	6
Matematica	1	6
Lingua inglese - b1	1	6
Attività di orientamento	1	4
Coltivazioni birrarie	2	12
- Principi di coltivazioni		6
- Coltivazioni birrarie		6
Microbiologia generale	2	6
Operazioni unitarie delle industrie alimentari	2	6
Microbiologia dei prodotti alimentari	2	6
Tecnologie birrarie 1	2	6
Difesa delle coltivazioni 1 e 2	2	12
- Patologia		6
- Entomologia		6
Analisi della birra	3	6
Controllo e gestione della qualità	3	6
Economia agraria	3	6
Tecnologie birrarie 2	3	6
Alimentazione e nutrizione	3	9
Economia e marketing dei prodotti alimentari	3	6
Attività a scelta dello studente	3	6
Tirocinio pratico applicativo	3	12
Prova finale	3	12

ACCESSO AI PERCORSI FORMATIVI SUCCESSIVI

Il Corso dà titolo: i) per l'ammissione diretta al Corso di Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti attivo presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali; ii) per l'ammissione a "Master di I livello".

INFORMAZIONI DI CONTATTO

**Presidente
del Corso di Laurea**

Prof. Maurizio Servili

maurizio.servili@unipg.it

Tel. +39 075 585 79 42

**Responsabile
della qualità**

Prof. Franco Famiani

franco.famiani@unipg.it

Tel. +39 075 585 62 54

