

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI E GESTIONE DI FILIERA

CLASSE: LM-70
DURATA: 2 ANNI
CFU: 120



IL CORSO IN BREVE

Il Corso di Laurea Magistrale in **Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera** forma esperti con competenze avanzate e multidisciplinari della gestione, controllo, coordinamento, innovazione e formazione nel **settore agro-alimentare**, con particolare riferimento ai processi di produzione, conservazione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, anche in un'ottica di **bio-economia circolare**. Gli studenti acquisiscono competenze tecnico-scientifiche, di legislazione e marketing nonché una particolare sensibilità verso i temi della sostenibilità.

PUNTI DI FORZA

Il corso di studi offre la possibilità di poter applicare competenze specifiche e acquisire soft skills legate ai **processi di gestione, controllo e monitoraggio nel settore agroalimentare** mediante attività di tesi, stage e tirocinio presso aziende, enti pubblici o privati e unità di ricerca dell'ateneo anche mediante esperienze internazionali. Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera è a numero programmato e garantisce una costante e frequente interazione tra docenti e discenti. Il "ponte" tra Università e mondo del lavoro avviene attraverso incontri con professionisti del settore e aziende che offrono **opportunità di formazione orientate all'innovazione** e alle nuove esigenze del mercato del lavoro.

PROFILO PROFESSIONALE

Il corso di studi ha come obiettivo la formazione di **manager di filiera** con particolari competenze nella gestione dell'intera filiera produttiva agroalimentare facendo convergere esigenze legate alla globalizzazione con la **valorizzazione del Made in Italy**. Le prospettive occupazionali si rivolgono alle industrie alimentari, aziende legate alla produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti, enti pubblici e privati che effettuano certificazioni e analisi di controllo sugli alimenti nonché aziende di ristorazione collettiva per quanto concerne i processi gestionali e di controllo di qualità. I laureati possono iscriversi all'**Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari**, previo superamento dell'esame di Stato.



Formiamo la persona a 360°,
promuovendo la sua crescita professionale e umana.

PIANO DI STUDI

I ANNO

CORSO INTEGRATO	CFU
Neurofisiologia applicata all'alimentazione	5
Chimica analitica e degli alimenti	11
Biochimica e biotecnologie vegetali per la sostenibilità alimentare	7
Scienze e Tecnologie Alimentari	12
Alimentazione e salute	7
Economia	8
Diritto alimentare	5
Inglese Tecnico-Scientifico	3

II ANNO

CORSO INTEGRATO	CFU
Microbiologia degli Alimenti e genetica agraria	12
Ingegneria delle Tecnologie Alimentari	15
Informatica e modelli per la gestione dati	5
A scelta	8
Tirocinio	4
Tesi	18

INSEGNAMENTI A SCELTA

	CFU
Comunicazione in campo nutrizionale e agroalimentare	3
Sostenibilità aziendale	2
Ispezione degli alimenti e analisi dei rischi	4
Laboratorio di Scienze degli alimenti	3
Allergie e Intolleranze alimentari	2
Tecnologia e bioprocessi per l'industria alimentare	6

SEGRETERIA STUDENTI

+39 06.22541.9044/9047/9043/9042
segreteriastudenti@unicampus.it

AMMISSIONI

+39 06.22541.9255/8121
ammissioni@unicampus.it

PROMOZIONE E ORIENTAMENTO

+39 06.22541.9056/8715
orientamento@unicampus.it

SEGRETERIA DIDATTICA

+39 06.22541.9285
f.cristofari@unicampus.it

DIRITTO ALLO STUDIO

+39 06.22541.1630
diritto.studio@unicampus.it

RELAZIONI INTERNAZIONALI

+39 06.22541.8124/8887
relazioni.internazionali@unicampus.it

CAMPUS LIFE

+39 06.22541.1630
campuslife@unicampus.it

BIBLIOTECA

+39 06.22541.9050/9051/9052/8060
biblioteca@unicampus.it

TUTORATO

tutoratoSTAGeF@unicampus.it



UNIVERSITÀ CAMPUS BIO-MEDICO DI ROMA

Via Álvaro del Portillo, 21 - 00128 Roma

www.unicampus.it

