



Scuola di Scienze Agrarie,
Forestali, Alimentari ed
Ambientali (SAFE)

Le Tecnologie Alimentari nell'UNIBAS guardano al territorio e all'Europa

L'UNIBAS eroga da oltre 20 anni corsi di laurea nel settore delle tecnologie alimentari, con profonde ricadute sul territorio regionale. Molti dei nostri laureati lavorano da tempo in aziende alimentari piccole e grandi, in enti pubblici e nella formazione, o come consulenti, in Basilicata ed altrove. Alcuni hanno scelto di seguire la carriera accademica e insegnano come docenti nel nostro corso di studi.

La laurea triennale in Tecnologie Alimentari forma tecnici destinati alla gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Le funzioni professionali sono incentrate sulla gestione e sul miglioramento della qualità dei prodotti alimentari, garantendo nel contempo la sostenibilità, la profittabilità e la eco-compatibilità di tutta la filiera. In un mondo in rapida trasformazione, la capacità di autoaggiornamento e di recepimento e trasferimento nei processi produttivi delle innovazioni scientifiche e tecnologiche sono fra i cardini della formazione.

Il percorso magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è pensato invece per formare un laureato con una solida preparazione nei settori caratterizzanti (Scienze e Tecnologie Alimentari, Microbiologia degli alimenti, Macchine e impianti per le industrie alimentari, Economia agro-alimentare, Chimica degli Alimenti) e in quelli legati alle produzioni primarie tipiche del nostro territorio.

La recente trasformazione del percorso formativo è il frutto di un lungo lavoro, che ha recepito le indicazioni di studenti, aziende e organizzazioni di imprenditori, e dell'Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari. Per favorire la creazione di percorsi individuali sono state aumentate le discipline a scelta, portandole a 18 cfu, ed è stato inserito un secondo corso di lingua inglese. L'offerta di esami fondamentali e a scelta comprende un pacchetto ben integrato di discipline assolutamente unica nel territorio nazionale.

A completamento del percorso più tradizionale, **da quest'anno è stato attivato il percorso che prevede il conseguimento del doppio diploma in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM STAL) dell'Università degli Studi della Basilicata e (UNIBAS) e il Master in Gestión en Gestión de Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal dell'Università dell'Extremadura (UEx).**

Il percorso di doppio diploma prevede che 10 studenti (5 UNIBAS e 5 UEx), selezionati tra i più

meritevoli da una Commissione Didattica Congiunta, seguano almeno un semestre nell'università partner. Il doppio diploma ha l'obiettivo di creare le migliori condizioni per far conseguire agli studenti una formazione multidisciplinare e multilingua (Italiano, Inglese, Spagnolo) che consenta loro affrontare il mondo del lavoro in un contesto globale.

Il corpo docente dei corsi di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari, costituito da professori e ricercatori con una robusta qualificazione scientifica nelle discipline caratterizzanti e solidi rapporti internazionali, ha da sempre strette relazioni con il tessuto produttivo regionale, ed è stato impegnato con aziende della produzione primaria, della trasformazione e della distribuzione in attività della terza missione (attività conto terzi per progettazione e servizi analitici, convenzioni di ricerca, attività di ricerca e sviluppo finanziate su fondi europei e regionali, creazione di spin-off).

In definitiva l'offerta formativa e di ricerca nel campo delle scienze e tecnologie alimentari dell'Università degli Studi della Basilicata, rappresenta una realtà consolidata e fortemente integrata nel tessuto regionale, che si caratterizza per la sua forte dinamicità e capacità di innovazione didattica e offre a studenti, enti pubblici e imprese servizi fondamentali per lo sviluppo delle filiere agro-alimentari innovative e tradizionali.

Punti da considerare per una scelta ponderata del proprio percorso di studio

PASSIONE PER LA MATERIA SCELTA

I 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.

II La banca dati AlmaLaurea

(<http://www.almalaurea.it>) riporta che (2017)

- il **38,9%** 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 di **933 €**
- mentre il **62,9%** prosegue la formazione nella laurea magistrale.

Il processo di internazionalizzazione si basa sulla mobilità degli studenti nell'ambito del programma Erasmus Plus. Per questo motivo è stato sottoscritto un primo accordo con l'Università dell'Extremadura (Spagna) –

III **Máster in Gestión de Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal.**

L'accordo prevede il **rilascio del doppio titolo, italiano e spagnolo.**

Sono in via di definizione accordi con altri atenei dell'Unione Europea.

La banca dati AlmaLaurea (2017) indica che a **un anno dalla laurea il 57,9% dei laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari lavorano, percentuale che si innalza a 75,0% dopo 3 anni e a 80,4% dopo 5 anni.**

Queste percentuali sono più alte della media del gruppo delle lauree in discipline agrarie e veterinarie.

IV **Le retribuzioni nette medie oscillano fra i 1.164, 1.244 e 1.439 € (a 1, 3 e 5 anni dalla laurea).**

Oltre all'accesso alla libera professione (esame di abilitazione) si può accedere a occupazioni nel settore della formazione, produzione e trasformazione degli alimenti, enti pubblici preposti al controllo.

Infine, è possibile accedere a Master di 2° livello o a dottorati di ricerca.

Gli **sbocchi professionali tipici** del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari sono eterogenei e numerosi, data la sempre più crescente attenzione verso l'alimentazione ed il controllo della filiera alimentare.

- *la gestione e l'ottimizzazione dei processi produttivi, di progetti di ricerca di sviluppo industriale con particolare riferimento all'innovazione di processo e di 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, imprese di consulenza e servizi rivolte alle industrie alimentari.*

A questo link (QR-Code) troverai il file PDF della presentazione a cui hai assistito.



Grazie

Il Consiglio di Corso di Studi in Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Alimentari