

# STAM

SCIENZE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI MEDITERRANEI  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

STAM incontra *studenti*  
**Imprese AGROALIMENTARI**  
per *costruire insieme*  
il nuovo corso di  
**Laurea Magistrale**  
**"MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE  
AND TECHNOLOGY"**

7 novembre 2018

ore 10:30

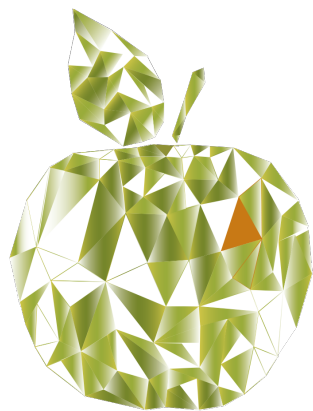
Aula Magna G. Ballatore  
Dipartimento Scienze Agrarie,  
Alimentari e Forestali

Viale delle Scienze ed. 4



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PALERMO





# STAM

SCIENZE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI MEDITERRANEI  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

LM-70

Classe delle Lauree in  
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Corso di Laurea Magistrale in  
*Scienze e Tecnologie degli Alimenti Mediterranei*  
**Mediterranean Food Science  
and Technology**



AGR/15 – 6 CFU 60h

**Tecnologie di Trasformazione degli Alimenti Mediterranei**

**Applied Technology on Mediterranean Foods**

*Fornisce le conoscenze e le competenze per gestire il processo produttivo e per valutare condizioni operative per preservare la qualità degli alimenti mediterranei e aumentarne la shelf-life.*

AGR/15 6 CFU 60h

**Tecnologie e Qualità degli Alimenti nella Ristorazione**

**Technology and Quality for the Public and Private Catering Systems**

*Fornisce le principali conoscenze per gestire la qualità nei sistemi di approvvigionamento delle materie prime e distribuzione degli alimenti, nonché le capacità per analizzare i diversi modelli produttivi, e operazioni di trasformazione e di organizzazione nel settore della ristorazione.*

AGR/15 6 CFU 60h

**Analisi Sensoriale degli Alimenti Mediterranei**

**Sensory Analysis of Mediterranean Foods and Wine Tasting**

*Fornisce allo studente le competenze per condurre una seduta di assaggio degli alimenti, utilizzando i metodi ufficiali di analisi e per elaborare statisticamente i dati.*

AGR/09 6 CFU 60h

**Impianti per la Lavorazione e la Conservazione degli Alimenti**

**Food Production and Agro-industrial Plants**

*Il corso fornisce le conoscenze e le competenze sulle caratteristiche tecniche e funzionali per la gestione delle macchine e degli impianti dell'industria agroalimentare dell'area mediterranea (olio, vino e ortofrutta) per l'ottenimento di prodotti di qualità.*

AGR/16 6 CFU 60h

**Microbioti associati ai Sistemi Agroalimentari**

**Microbiota and Mediterranean Food Technology**

*Il corso fornisce le conoscenze e le competenze per l'impiego di microrganismi protecnologici, la produzione di alimenti fermentati di elevata qualità tecnologica e nutraceutica nonché informazioni sull'ecologia microbica utili allo sviluppo di nuove formulazioni e protocolli alimentari.*

AGR/16 6 CFU 60h

**Tecniche Microbiologiche per le Analisi e il Controllo degli Alimenti**

**Microbiological Analysis and Control of Mediterranean Foods**

*Il corso fornisce le conoscenze e le competenze per l'identificazione qualitativa e quantitativa dei microrganismi protecnologici, alterativi e patogeni coinvolti nelle produzioni alimentari al fine di garantire elevata qualità organolettica e sicurezza per il consumatore.*

AGR/13 6 CFU 60h

**Controllo Chimico delle Filiere Agroalimentari Mediterranee**

**Food Chemical Analysis and Safety Control**

*Il corso fornisce le conoscenze e le competenze per il controllo chimico degli alimenti mediterranei, in funzione della normativa di impiego e delle metodiche analitiche di controllo, con particolare riferimento ai residui fitosanitari e degli inquinanti di natura organica ed inorganica e al controllo della qualità dell'alimentazione umana.*

AGR/12 3 CFU 30h

**Contaminanti Fungini e loro Residui negli Alimenti**

**Biotic Contaminants and Food Control**

*Il corso fornisce le competenze e le conoscenze inerenti alla contaminazione degli alimenti da microrganismi fungini e loro metaboliti secondari, nonché alla gestione delle stesse contaminazioni secondo razionali strategie sostenibili.*

AGR/19 3 CFU 30h

**Qualità dei prodotti animali**

**Animal food quality**

*Il Corso fornisce le conoscenze e le competenze per la rilevazione e la valutazione dei requisiti che concorrono alla sostenibilità e alla qualificazione dei prodotti di origine animale, con particolare riferimento alle proprietà tecnologiche, nutrizionali, salutistiche ed etiche.*

BIO/07 3 CFU 30h

**Caratterizzazione e Utilizzazione Sostenibile delle Risorse Marine**

**Marine Resources: Characterization and Sustainable Use**

*Fornisce le conoscenze e le competenze utili alla gestione e valorizzazione sostenibile delle risorse edibili acquatiche e dei loro prodotti derivati, utilizzando procedure che apportano valore aggiunto. Il corso focalizzerà l'attenzione sull'importanza della definizione degli indicatori di tracciabilità/rintracciabilità in un'ottica di salvaguardia delle risorse e della loro qualità e di valorizzazione delle filiere.*

BIO/02 3 CFU 30h

**Piante Alimurgiche della Flora Mediterranea**

**Alimurgical Plants of Spontaneous Mediterranean Flora**

*Il corso fornisce le conoscenze utili a riconoscere le caratteristiche tassonomiche essenziali delle specie alimurgiche della flora mediterranea, tradizionalmente consumate dalle comunità rurali e potenzialmente utilizzabili nella filiera agroalimentare, allo scopo di poterne valutare le caratteristiche qualitative anche in un'ottica tecnologica.*

AGR/02 3 CFU 30h

**Colture per Ingredienti Alimentari**

**Vegetal Sources for Food Ingredients**

*Il corso fornisce le conoscenze sulle caratteristiche, le forme di utilizzazione e le potenzialità di inserimento entro contesti di filiera delle più importanti specie erbacee coltivate o coltivabili per ricavarne additivi alimentari, per additivi, coloranti, edulcoranti e alimentari.*



AGR/11 6 CFU 60h

**Entomologia merceologica**

**Insect of Stored Products**

*Il corso fornisce le conoscenze sulle tecniche di monitoraggio, diagnosi, identificazione e quantificazione degli agenti infestanti delle derrate alimentari mediterranee, necessarie a definire i metodi di controllo e le strategie di difesa che consentono di preservare la qualità degli alimenti.*

AGR/01 6 CFU 60h

**Internazionalizzazione e Management dell'Impresa Agroalimentare**

**Food Industry Management and Entrepreneurship**

*Il corso fornisce agli studenti gli strumenti per comprendere le logiche di governo degli istituti aziendali, per l'analisi economica delle imprese alimentari, per la redazione di un piano di fattibilità, genesi e sviluppo dell'impresa agroalimentare.*

AGR/01 6 CFU 60h

**Economia Comportamentale e Consumi Alimentari**

**Food Quality and Analysis of Consumer Behaviour**

*Fornisce le competenze per analizzare i fenomeni economici e sociali che contraddistinguono le economie avanzate contemporanee sulla base delle categorie analitiche e dei principali risultati ottenuti negli ultimi anni nell'ambito dell'economia comportamentale.*

IUS/03 3 CFU 30h

**Legislazione Alimentare Internazionale**

**Food Trade and Safety Legislation**

*Fornisce le conoscenze e le competenze su i temi del diritto legato alla gestione degli alimenti, al commercio internazionale, alla sicurezza alimentare e ai rapporti commerciali con la distribuzione.*

**Crediti a scelta dello Studente**

**Abilità linguistiche**

**Tirocinio**

**Prova finale**

**Attività ai sensi dell'Art. 10 comma 5 lettera d)**



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PALERMO

DIPARTIMENTO SCIENZE AGRARIE,  
ALIMENTARI e FORESTALI

Prof. Paolo Inglese

Consultazione delle parti sociali: istituzione del corso di laurea in  
MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, al fine di raccogliere la richiesta formativa proveniente dalle imprese agricole e della trasformazione alimentare, nonché dagli studenti che aspirano a diventare dei professionisti nell'ambito della valorizzazione dell'agroalimentare di qualità, attiva il corso di laurea magistrale in **“Mediterranean Food Science and Technology”** (classe LM70 in “Scienze e Tecnologie Alimentari”).

**La Laurea sarà offerta in inglese, perché competa su una piattaforma internazionale.**

Nell'adempiere all'obbligo della consultazione delle parti sociali, consideriamo della massima importanza raccogliere l'opinione e i suggerimenti di Enti, Istituzioni, Imprese e Organizzazioni del settore, al fine di migliorare l'offerta formativa e il contributo che l'Università può offrire allo sviluppo economico sostenibile e durevole del territorio.

Le chiediamo di voler esaminare il materiale illustrativo della proposta di istituzione del corso di laurea e la invitiamo all'incontro con gli Studenti e con i proponenti il **giorno 7/11/2018 alle ore 10,30**, presso l'**Aula Magna Gian Pietro Ballatore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, in Viale delle Scienze, 4, nel campus universitario**, per un confronto ampio e costruttivo sull'offerta formativa del Dipartimento, inerente alle scienze agroalimentari.

Nel corso della mattinata, noi presenteremo il Corso agli Studenti e alla imprese, ma, allo stesso tempo, vorremmo fare incontrare Studenti e imprese.

Voi tutti sapete che è difficile fare impresa in Sicilia, ma è anche difficile fare formazione legata alle imprese ed è ancora più difficile dare un orizzonte ai nostri giovani. Per questo Vi chiedo di esserci. Ve lo chiedono i ragazzi che, in molti casi, si iscrivono ai nostri Corsi perché Voi siete il loro orizzonte. Il punto di riferimento.

Vi inviamo la bozza di programma con l'elenco degli insegnamenti e una loro breve descrizione.

Vi prego di far pervenire, comunque, sulla Vs. carta intestata e da Voi firmata in calce, entro il 5 novembre 2018, la Vostra adesione e le Vostre considerazioni per posta elettronica ai seguenti indirizzi: [paolo.inglese@unipa.it](mailto:paolo.inglese@unipa.it). e [nicola.francesca@unipa.it](mailto:nicola.francesca@unipa.it)

E' assolutamente importante per noi e richiede solo qualche minuto del Vostro tempo, che servirà, realmente, a migliorare l'offerta formativa e a indirizzarla verso la richiesta del mercato del lavoro.

Sono certo della Vostra sensibilità e Vi ringrazio fin d'ora per la collaborazione, contando di mantenere una costante e proficua collaborazione in futuro.

Palermo, 15 ottobre 2018

Paolo Inglese