



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO

Corso di
laurea magistrale in
**Scienze e tecnologie
alimentari**

FACOLTÀ DI

Scienze Agrarie e Alimentari

Accesso

Libero, previa verifica dei requisiti curriculari.

Requisiti di accesso

- Laureati nelle classi di laurea triennale in: Biotecnologie (L-2), Scienze biologiche (L-13), Scienze e tecnologie agrarie e forestali (L-25), Scienze e tecnologie alimentari (L-26), Scienze e tecnologie chimiche (L-27), Scienze e tecnologie farmaceutiche (L-29), Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali (L-38) e nelle corrispondenti classi di laurea previste dal D.M. 509/99, i laureati con un titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo.
- Laureati in classi differenti dalla classe in Scienze e tecnologie alimentari (L-26), possono accedere purché abbiano acquisito un certo numero di crediti in determinati settori scientifico-disciplinari specificati nel Manifesto degli Studi.

L'ammissione è basata sulla valutazione del curriculum universitario ed è comunque regolamentato da un test obbligatorio e selettivo costituito da 30 quesiti a risposta multipla volte ad accertare la preparazione iniziale degli studenti, in termini di requisiti minimi nelle discipline scientifiche caratterizzanti il corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari (classe L-26).

Lingua inglese

Per poter conseguire il titolo di studio è richiesta una conoscenza della lingua inglese di livello B2. Tale livello può essere attestato, al momento dell'immatricolazione, tramite l'invio di una certificazione valida e riconosciuta dall'Ateneo, oppure verificato tramite Placement test erogato dallo SLAM-Centro Linguistico di Ateneo tra ottobre e gennaio.

In caso di non superamento del test, sarà necessario seguire i corsi erogati dallo SLAM-Centro Linguistico di Ateneo.

Coloro che non supereranno il test finale dovranno conseguire una certificazione esterna entro la laurea.

Obiettivi

Il Corso di Laurea ha lo scopo di preparare laureati capaci di gestire funzioni professionali finalizzate al miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso economico e qualitativo, nella garanzia della sostenibilità delle attività industriali, recependo e proponendo le innovazioni relative alle diverse attività professionali del settore.

Sbocchi professionali

Il laureato opererà nelle industrie alimentari e nelle aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che svolgono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione e indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli uffici studi e nella libera professione.

La laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari (classe LM-70) è requisito necessario per conseguire l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare.

Piano degli studi

I anno

INSEGNAMENTI	CREDITI
I semestre	
Biotecnologie microbiche	9
Economia e gestione dell'innovazione nell'industria alimentare	6
Nutrizione applicata	6
Progettazione e gestione degli impianti nell'impresa alimentare	6
II semestre	
Biochimica delle trasformazioni alimentari	6
Gestione dei sistemi per la qualità	6
Tecnologie del condizionamento ed elementi di logistica	6
Accertamento di lingua inglese (livello B2)	3

II anno

INSEGNAMENTI	CREDITI
Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo	6
Un insegnamento a scelta tra: - Biotecnologia delle fermentazioni alimentari - Conservazione e trasformazione dei prodotti di origine animale - Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario - Tecnologie tradizionali ed innovative per il settore dei cereali	6
Un insegnamento a scelta tra: - Economia agro-alimentare e legislazione comunitaria - Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici - Uso e riciclo delle biomasse agro-alimentari	6
Un insegnamento a scelta tra: - Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale - Biotrasformazioni alimentari - Marketing dei prodotti agroalimentari - Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati - Materie prime e tecnologie per l'industria dolciaria	6

Percorso di Eccellenza Opessi UniversityLAB

Il Corso di Laurea offre agli studenti la possibilità di essere selezionati per il percorso di Eccellenza Opessi "UniversityLAB". Si tratta di un percorso unico in Italia, nato dalla collaborazione tra i docenti del Corso di Laurea e le aziende che operano nel settore alimentare, dove gli studenti hanno l'opportunità di creare e sperimentare sul campo la nascita di un prodotto alimentare industriale.

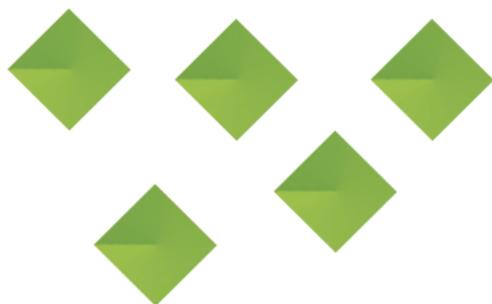
Il progetto prevede: l'integrazione delle competenze maturate in ambito universitario con esperienze applicative e di processo in un ambiente che riproduce la realtà del mondo produttivo; lo sviluppo del processo di ideazione di nuovi prodotti attraverso ad un approccio "learning by doing"; l'incontro tra studenti e l'industria alimentare con la possibilità di creazione di network che favoriscono occasioni di contatto e future collaborazioni.

Per ogni informazione sul percorso UniversityLAB rivolgersi a presidenza-stal@unimi.it

Ulteriori attività formative

- A scelta dello studente (8 crediti)
- Prova finale (40 crediti)

INFO



- 🎓 **Classe di laurea:** Scienze e tecnologie alimentari (LM-70)
- 🕒 **Durata del corso:** 2 anni (120 crediti)
- 📅 **Frequenza:** fortemente consigliata
- 📍 **Sede didattica:**
- via Celoria, 2 - Milano
- 📧 **Per informazioni:**
presidenza-stal@unimi.it
- 🌐 **Siti utili:**
scienzealimentari-lm.cdl.unimi.it
www.unimi.it



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO