



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 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.
- Laureati provenienti da altre classi di laurea triennali purché abbiano acquisito almeno 50 crediti in determinati settori scientifico-disciplinari specificati nel Manifesto degli Studi. Qualora il candidato/la candidata non sia in possesso degli specifici requisiti curriculari, su indicazione del Collegio didattico, potrà eventualmente frequentare singoli insegnamenti offerti dall'Ateneo prima di accedere alla verifica della preparazione personale.
- Conoscenza della lingua inglese pari o superiore al livello B1. Tutti coloro che non invieranno una certificazione valida né risulteranno con livello valido saranno convocati al test tramite la procedura di ammissione. In caso di non sostenimento o non superamento del test di ingresso, il candidato dovrà conseguire una certificazione tra quelle riconosciute e inviarla dallo SLAM-Centro Linguistico di Ateneo entro la scadenza definita dal corso di laurea magistrale. In caso di non soddisfazione del requisito entro tale termine la candidata/il candidato non sarà ammessa/o al corso di laurea magistrale e non potrà accedere ad ulteriori test.

La commissione convocherà a un colloquio di orientamento gli studenti che hanno conseguito la laurea triennale con un punteggio pari o inferiore a 80/110, per individuare eventuali carenze pregresse e indicare possibili strumenti per colmarle. La commissione ha comunque facoltà di convocare i candidati qualora lo ritenga opportuno.

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 magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (STAL) ha l'obiettivo di formare professionisti e professionisti altamente specializzati, con solide competenze interdisciplinari nel settore alimentare. I laureati saranno in grado di affrontare attività complesse e rispondere in modo efficace alle continue sfide poste dai cambiamenti demografici, culturali e tecnologici che interessano il mondo della produzione alimentare.

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 R) è requisito necessario per conseguire l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare.

Piano degli studi

I anno

INSEGNAMENTI COMUNI	CREDITI
I semestre	
Economia e politiche del sistema alimentare	7
Qualità e sicurezza alimentare: attività regolatoria e sistemi di gestione	7
Risorse microbiche per il sistema alimentare	8
Tecnologie e impianti per processi alimentari sostenibili	9
II semestre	
Alimentazione e promozione della salute: aspetti nutrizionali e biochimici	8
Funzioni e trasformazioni chimiche e biochimiche delle molecole negli alimenti	8
Progettazione di prodotti e processi alimentari mediante Quality by Design e Consumer Science	10
Accertamento di lingua inglese (livello B2)	3
Tirocinio curriculare	6

Nel primo anno è previsto un tirocinio formativo che sarà svolto in forma di internship presso un'azienda oppure in forma di mentorship grazie all'intervento di professionisti dell'area alimentare che proporranno project-work durante i quali gli studenti e le studentesse parteciperanno all'ideazione, pianificazione e realizzazione del progetto; queste attività permetteranno agli studenti di conoscere aspetti pratici delle attività del tecnologo alimentare e di sviluppare abilità di lavoro di gruppo. Il corso di studio offre, all'interno dell'attività del tirocinio curricolare, la possibilità di essere selezionati per il percorso formativo Opessi UniversityLAB. Si tratta di un percorso unico in Italia, nato dalla collaborazione tra i docenti del corso di studio 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 anno
(sarà attivato dall'a.a. 2026/2027)

Nel secondo anno lo studente/la studentessa potrà scegliere tra due curricula.

Un curriculum sarà erogato in inglese e sarà dedicato soprattutto ad aspetti dello sviluppo e dell'innovazione del sistema alimentare, mentre il secondo sarà erogato in italiano e sarà soprattutto incentrato sulla gestione della qualità, della sicurezza e dei processi alimentari.

Lo studente può scegliere 4 (quattro) insegnamenti tra quelli proposti in ogni curriculum. Oltre agli esami sopra indicati, lo studente dovrà sostenere i seguenti esami, differenziati in base al curriculum scelto.

Curriculum: Development and innovation in the food system

INSEGNAMENTI	CREDITI
<p>24 crediti da acquisire in quattro insegnamenti a scelta tra (almeno uno deve essere scelto nel Gruppo A e uno nel Gruppo B):</p> <p>GRUPPO A</p> <ul style="list-style-type: none"> - Advanced dairy technologies - Fermented foods - Product development for food industry challenges - Process and product innovation in cereals and pulses <p>GRUPPO B</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chemo-sensing and consumer acceptability for food innovation - Enzymes in food industry - Alternative protein sources: properties and processing - Innovation in food packaging 	<p>6+6+6+6</p>

Curriculum: Gestione e qualità del sistema alimentare

INSEGNAMENTI	CREDITI
<p>24 crediti da acquisire in quattro insegnamenti a scelta tra (almeno uno deve essere scelto nel Gruppo A e uno nel Gruppo B):</p> <p>GRUPPO A</p> <ul style="list-style-type: none">- Automazione, robotica e intelligenza artificiale per l'industria alimentare- Marketing dei prodotti agro-alimentari- Struttura degli alimenti: concetti e metodi- Tracciabilità molecolare degli alimenti <p>GRUPPO B</p> <ul style="list-style-type: none">- Contaminanti di origine biotica e xenobiotici nelle matrici alimentari- Metodi analitici e chemiometrici per la valutazione dell'integrità alimentare- Recupero e valorizzazione di sottoprodotti e scarti alimentari- Shelf-life dei prodotti alimentari	6+6+6+6

Ulteriori attività formative

- A scelta dello studente (8 crediti): il corso di laurea offre insegnamenti a scelta libera che consentono infine di completare la formazione tramite il potenziamento delle competenze trasversali tenendo in conto le attitudini dello/a studente/studentessa
- Prova finale (22 crediti): il piano didattico prevede, nella parte finale del percorso, una prova finale che prevede una tesi da svolgersi presso una struttura dell'Università o di un altro ente pubblico o privato. La tesi di laurea può essere svolta anche all'estero presso le Università partner che aderiscono ai progetti di scambio di studenti/studentesse quali LLP Erasmus, Erasmus Mundus o altri progetti. La tesi costituisce l'argomento della prova finale per il conseguimento della laurea ed è finalizzata a migliorare le capacità di svolgere attività di sviluppo e ricerca in modo autonomo e valutare il contributo personale ed originale, le abilità e le competenze acquisite e le capacità relazionali mostrate.

INFO

 **Classe di laurea:** Scienze e tecnologie alimentari (LM-70 R)

 **Durata del corso:** 2 anni (120 crediti)

 **Curricula:**

- Development and innovation in the food system
- Gestione e qualità del sistema alimentare

 **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