



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

DAGRI

DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRARIE, ALIMENTARI, AMBIENTALI E FORESTALI

Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari

Titolo conseguito: **Laurea (D.M. 270/2004)**

Cosa si STUDIA: E' un corso di laurea triennale ed è la base per tutte le discipline che studiano i processi di conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari al fine della loro diffusione e del loro miglioramento qualitativo

Cosa si IMPARA: Si acquisiscono le conoscenze scientifiche per affrontare le diverse tematiche del settore alimentare riguardanti la porzione della filiera agro-alimentare che va dall'approvvigionamento delle materie prime alla commercializzazione, con particolare riferimento alle caratteristiche del prodotto e ai processi di produzione.

Cosa si potrà **FARE:** Si fornisce al laureato una professionalità adeguata a coprire ruoli tecnici in vari ambiti della filiera alimentare: controllo della qualità, produzione e ricerca e sviluppo nelle organizzazioni che producono e/o commercializzano alimenti, controllo analitico degli alimenti (laboratori chimici e/o microbiologici), enti di certificazione, organizzazione pubbliche e private per la tutela e la promozione della qualità dei prodotti alimentari.

Gli ambiti di competenza del corso sono:

- la **Tecnologia alimentare:** lo studio dei processi e degli impianti produttivi per la conservazione e trasformazione degli alimenti;
- la **Scienza Sensoriale:** interpretazione e comprensione della risposta umana alle proprietà di un prodotto così come percepito dai sensi;
- la **Microbiologia degli alimenti:** lo studio del ruolo svolto dai microorganismi nella conservazione e trasformazione degli alimenti.

