



Il corso di laurea in Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi della Basilicata.

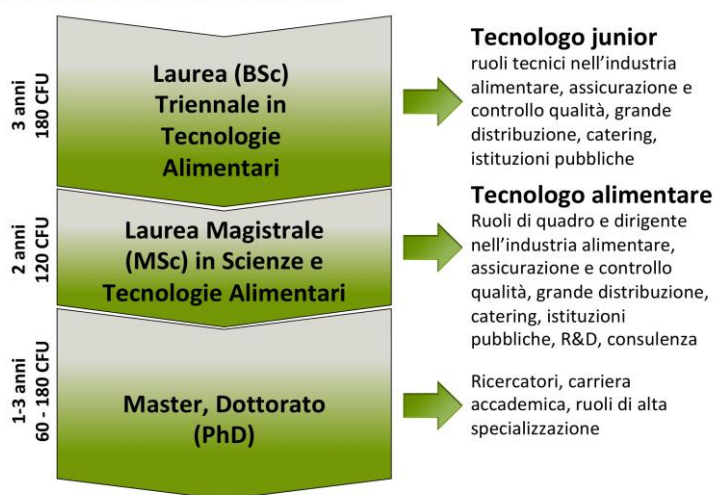
Il lavoro del tecnologo alimentare è uno dei più importanti e affascinanti nelle società industrializzate e nei paesi emergenti per la varietà e complessità di competenze che vengono richieste a questo professionista: di mangiare non si può proprio fare a meno, quindi non si può fare a meno dei professionisti della qualità degli alimenti e delle bevande, i [tecnologi alimentari](#)!

L'Italia, si sa, è famosa in tutto il mondo per i suoi prodotti alimentari e il nostro settore alimentare è uno dei [settori trainanti dell'economia nazionale](#), con prodotti unici nel mondo.

Tuttavia, nel mondo globalizzato e ipercompetitivo di oggi i tecnologi alimentari devono affrontare sfide importanti (leggi i documenti strategici di [Coop](#) e [Barilla](#)) per la sostenibilità, sicurezza e qualità delle produzioni alimentari, e la nostra missione è formare laureati pronti ad affrontare queste sfide!

Il percorso per diventare tecnologo alimentare (sia come libero professionista che come dipendente di aziende o di enti pubblici) è diviso in due parti.

Tre livelli di formazione



La **laurea triennale**, fornisce sostanzialmente competenze tecniche e gestionali che permettono di inserirsi come quadro o tecnico in aziende che si occupano della produzione e distribuzione di alimenti e del catering, ma anche della produzione di ingredienti e coadiuvanti per l'industria alimentare. Altri sbocchi professionali sono in aziende e enti che si occupano del controllo di qualità e della certificazione di prodotti alimentari a marchio e non, difendendo i

consumatori dalle frodi e dalle truffe, purtroppo così frequenti, o lavorano nella cooperazione allo sviluppo.

La **laurea magistrale**, che fornisce competenze di carattere progettuale e competenze che permettono di coordinare e dirigere le complesse attività di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti. Se vuoi, puoi proseguire la tua formazione con **Master e dottorati di ricerca**, in Italia o all'Estero.



Il tuo percorso inizierà con l'accesso al Corso di Laurea triennale: per rendere la tua esperienza formativa la migliore possibile, dovrai partecipare ad una prova di ingresso (prevista indicativamente nei mesi di agosto e settembre) per valutare le tue competenze nelle discipline matematiche, fisiche, chimiche e biologiche e nella logica e comprensione del testo.

L'accertamento delle competenze in ingresso è obbligatorio per legge, ed è previsto per tutti i corsi di studio e le competenze richieste per l'accesso sono quelle fornite da molti percorsi della scuola secondaria superiore.

Se vuoi approfondire le informazioni sulle conoscenze in ingresso [clicca qui](#) o leggi le risposte alle domande frequenti alla fine di questo documento.

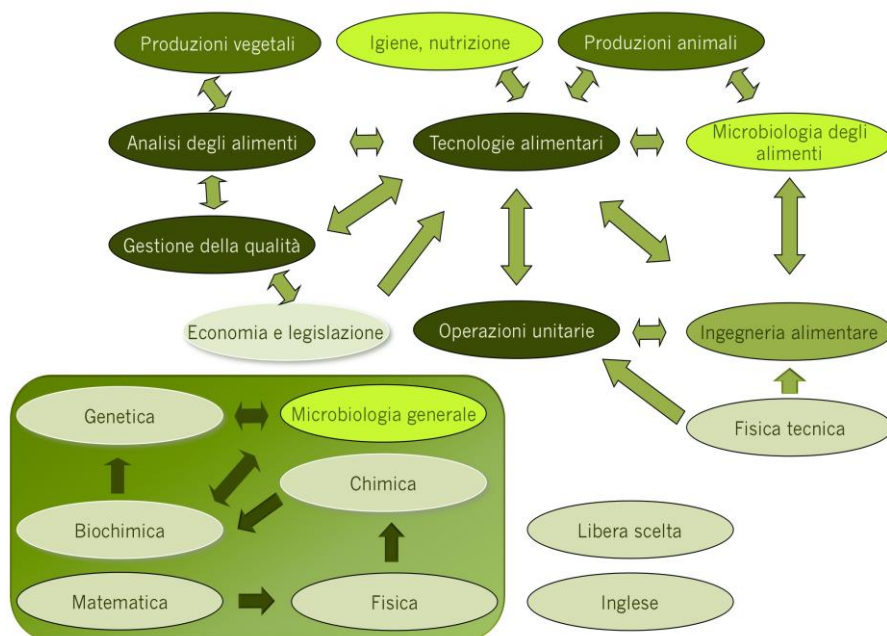
Tuttavia, se non hai modo di partecipare alle prove di ingresso o non le superi, non preoccuparti! **Da noi gli studenti non sono numeri, ma persone¹:** ti verrà in ogni caso assegnato un docente tutor che ti seguirà durante tutto il suo percorso.

Potrai inoltre frequentare precorsi (nel mese di settembre) che ti permetteranno di colmare eventuali carenze.

Anche se lavori, o hai altre condizioni di svantaggio possiamo trovare soluzioni su misura per te: offriamo piani di studio flessibili che si possono adattare alle tue esigenze.

Il percorso formativo della laurea triennale integra conoscenze di base nelle discipline matematiche, fisiche, chimiche e biologiche con le conoscenze più professionalizzanti.

Laurea triennale in Tecnologie alimentari



L'inizio del percorso formativo è principalmente dedicato a fornire le conoscenze scientifiche di base (matematica, fisica, chimica, biochimica) e delle produzioni primarie (produzioni vegetali e animali). Nel secondo anno inizia lo studio delle discipline più

¹ (a differenza di quanto avviene in sedi più grandi, e questo è testimoniato dagli elevatissimi livelli di soddisfazione dei laureati, dati [AlmaLaurea](#))



professionalizzanti, che forniscono le conoscenze generali sui principi dell'ingegneria alimentare, sulle principali operazioni usate nella trasformazione degli alimenti, sul ruolo dei microrganismi.

Il terzo anno completa la formazione professionale con le discipline legate al controllo e alla gestione della qualità degli alimenti, ai processi di produzione, alla legislazione e all'economia, alla microbiologia e alla sicurezza degli alimenti, all'igiene e alla nutrizione. Il percorso formativo si chiude con esperienze di tirocinio presso aziende e laboratori e con la preparazione di una tesi.

La formazione tecnica e pratica è assicurata dalla presenza di attrezzati laboratori di ricerca e didattici e di impianti pilota. Inoltre, la presenza di 12 crediti di insegnamenti a scelta e di numerosi [accordi Erasmus + con Università europee](#) arricchisce la flessibilità del percorso di studi.

Se vuoi approfondire, [clicca qui](#).

Completata la laurea triennale potrai lavorare presso aziende alimentari (nelle linee di produzione, nell'assicurazione e controllo qualità), presso aziende della Grande Distribuzione Organizzata o aziende che si occupano di ristorazione collettiva, ma anche presso enti e aziende che si occupano del controllo della filiera di trasformazione e distribuzione degli alimenti.

Tuttavia, **oltre il 65% dei laureati triennali prosegue la formazione** nella laurea magistrale. Se vuoi saperne di più sulla nostra offerta magistrale (che offre fra l'altro, interessanti percorsi internazionali) [clicca qui](#).

Anche se non vorrai proseguire la formazione da noi, possiamo affermare che i nostri laureati triennali ricevono una solida formazione, che permette loro di avere successo negli studi anche presso le Università più prestigiose, in Italia o all'estero.

Gli sbocchi professionali del tecnologo alimentare.

Al termine degli studi magistrali potrai scegliere se sostenere l'esame di stato per poter intraprendere la libera professione o entrare nel mondo del lavoro in aziende o enti che si occupano di trasformazione e distribuzione di alimenti o di ristorazione collettiva o di controllo e certificazione della qualità.

Le funzioni del tecnologo alimentare sono diversificate e complesse ma in generale riguardano l'assicurazione e il controllo qualità in processi produttivi esistenti, la gestione della sicurezza alimentare attraverso la formulazione e implementazione di piani di controllo HACCP e la ricerca e sviluppo di nuovi processi produttivi e nuovi prodotti.

Se vuoi saperne di più sul ruolo del Tecnologo alimentare nel mondo del lavoro visita il sito dell'[Atlante delle professioni](#), o il sito dell'[Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari](#), o guarda il [video ufficiale](#) dell'Ordine dei tecnologi alimentari.

Potrai, infine, continuare la tua formazione con Master e Dottorati di Ricerca. L'Università degli Studi della Basilicata offre un dottorato di ricerca.



L'accesso al Corso di Studi in Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi della Basilicata

In Italia tutti i corsi di studio prevedono qualche forma di verifica della preparazione in ingresso degli studenti. Per il nostro corso di studi sostenere il test è **vincolante, ma non obbligatorio**: questo significa che se non riuscirai a sostenere il test nelle date previste (in genere almeno tre, fra la fine di agosto e la fine di settembre), potrai immatricolarti ugualmente, ma ti verranno assegnati degli Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA, vedi dopo).

Perché devo sostenere il test?

Il test serve ad individuare eventuali carenze nella tua formazione in modo che tu possa affrontare gli studi nel modo migliore e seguire proficuamente i corsi.

Come mi iscrivo al test?

Le modalità di iscrizione vengono pubblicate sul sito della [Scuola SAFE](#). Puoi inoltre rivolgerti alla Segreteria Studenti o chiamare il numero verde 800641641.

Quali sono i contenuti e le modalità di svolgimento del test? Come mi preparo?

Il test è un test a risposta multipla erogato dal Consorzio [CISIA](#), ed è standardizzato per tutti i corsi di studio dell'area Agraria e Veterinaria in Italia. I contenuti del test, sotto forma di un [Syllabus](#), sono pubblicati sul sito del CISIA. Sullo stesso sito potrai facilmente [esercitarti](#) o studiare i materiali relativi alle diverse [sezioni del test](#).

La prova consiste nella risoluzione dei quesiti a risposta multipla contenuti in 6 sezioni. I quesiti sono volti sia a verificare le conoscenze di base dei partecipanti che a saggiare le loro attitudini per i corsi di studio dell'Area di Agraria-Veterinaria.

A ciascun quesito sono associate cinque risposte, delle quali solo una è esatta. Per ogni quesito l'individuazione della risposta esatta comporta l'attribuzione di un punto (1), una risposta sbagliata l'attribuzione di -1/4 di punto (- 0,25). Per i quesiti ai quali non è stata data risposta o che sono stati annullati non viene assegnato alcun punteggio o penalizzazione di sorta.

Le sei sezioni di quesiti contenute nel fascicolo test e sulle quali si basa la prova sono:

1. Biologia 8 quesiti in 16 minuti (punteggio minimo: 4)
2. Chimica 8 quesiti in 16 minuti (punteggio minimo: 4)
3. Fisica 8 quesiti in 16 minuti (punteggio minimo: 4)
4. Matematica 8 quesiti in 16 minuti (punteggio minimo: 4)
5. Logica 8 quesiti in 16 minuti (punteggio minimo: 4)
6. Comprensione verbale 2 brani per complessivi 10 quesiti in 20 minuti (punteggio minimo: 5)

Il tempo complessivo per completare il test è di 100 minuti, i tempi disponibili per ciascuna sezione sono vincolanti.



In linea di massima, studenti provenienti dai licei (in particolare dai licei scientifici e classici) non dovrebbero avere alcuna difficoltà a superare il test. Per gli studenti provenienti da altre scuole eventuali difficoltà potrebbero dipendere dallo specifico percorso formativo.

Non devi tuttavia preoccuparti particolarmente; anche se pensi che la tua preparazione non sia sufficiente, partecipa comunque al test: se non lo supererai faremo in modo di assisterti al meglio.

Che succede se supero il test?

Se superi il test potrai frequentare i corsi e sostenere gli esami senza ulteriori formalità. Tuttavia, se in qualche sezione del test hai ottenuto punteggi più bassi prendi in considerazione la possibilità di incontrare il tuo tutor universitario, che ti potrà consigliare come affrontare al meglio gli studi e, in particolare, gli esami del primo anno.

Che succede se non partecipo al test o se non lo supero?

E' possibile che la tua preparazione di base non sia completamente adeguata: in questo caso ti consigliamo caldamente di frequentare i precorsi di Matematica, Fisica, Biologia e Chimica organizzati dalla Scuola. I dettagli sull'organizzazione dei precorsi sono disponibili [qui](#). Al termine dei precorsi ti sottoporrai ad un nuovo test: se lo supererai potrai frequentare i corsi e sostenere gli esami senza nessun obbligo formativo aggiuntivo

Che succede se, non avendo superato il test d'ingresso, non partecipo ai precorsi o se non supero il test finale?

In questo caso il tuo piano di studi includerà Obblighi Formativi Aggiuntivi. In pratica, dovrai necessariamente sostenere gli esami di Matematica, Fisica, Chimica generale e inorganica e Chimica organica prima di poter sostenere gli esami del secondo anno. Ti preghiamo di credere che questa procedura serve a tutelarti: affrontare gli esami del secondo anno senza una preparazione adeguata ti richiederebbe un impegno molto superiore al normale e lo studio potrebbe rivelarsi particolarmente faticoso e frustrante.

Un consiglio

La maggior parte degli studenti che si immatricolano all'Università subiscono una vera e propria crisi, dovuta all'organizzazione dei corsi e dello studio, completamente diversa da quella alla quale erano abituati nella scuola secondaria superiore.

All'Università sei tu che scegli come e quando studiare e, nel nostro corso di studi in particolare, la frequenza ai corsi non è obbligatoria (anche se è altamente consigliata).

Inoltre, la finestra di tempo per sostenere gli esami per la prima volta è in genere breve (qualche settimana²).

È quindi consigliabile studiare regolarmente durante i corsi e prepararsi per tempo a sostenere gli esami (e le eventuali prove intermedie dei corsi). Quest'organizzazione può creare qualche difficoltà. Da parte nostra, faremo di tutto per sostenerti.

² se non sostieni o superi un esame alla fine di un corso potrai sempre sostenerlo in seguito, ma questo potrebbe rallentare la tua carriera



Poco dopo l'immatricolazione ti verrà assegnato un docente tutor, al/la quale potrai rivolgerti per consigli sulla tua carriera e sull'organizzazione del percorso formativo. Se vorrai, o se le tue condizioni lo richiedono (per esempio se sei uno studente lavoratore o se hai particolari situazioni familiari o di salute), potrai chiedere l'assegnazione di un piano di studi personalizzato, che si consentirà di concludere gli studi senza stress in un tempo maggiore del normale e senza andare fuori corso.

Per qualsiasi informazione pratica potrai inoltre rivolgerti al [Centro di Ateneo di Orientamento Studenti](#) o alle [associazioni studentesche](#).

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