

## Le Tecnologie Alimentari nell'UNIBAS guardano al territorio e all'Europa

---

L'UNIBAS eroga da oltre 20 anni corsi di laurea nel settore delle tecnologie alimentari, con profonde ricadute sul territorio regionale. Molti dei nostri laureati lavorano da tempo in aziende alimentari piccole e grandi, in enti pubblici e nella formazione, o come consulenti, in Basilicata ed altrove. Alcuni hanno scelto di seguire la carriera accademica e insegnano come docenti nel nostro corso di studi.

**La laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari offre da sempre buone prospettive occupazionali se comparata ad altre del settore agrario/alimentare/ambientale. La banca dati AlmaLaurea indica che a un anno dalla laurea circa il 55% dei laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari lavorano, percentuale che si innalza al 68 e al 79% dopo 3 e 5 anni.**

**La laurea triennale in Tecnologie Alimentari forma tecnici destinati alla gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande.** Le funzioni professionali sono incentrate sulla gestione e sul miglioramento della qualità dei prodotti alimentari, garantendo nel contempo la sostenibilità, la profittabilità e la eco-compatibilità di tutta la filiera. In un mondo in rapida trasformazione, la capacità di autoaggiornamento e di recepimento e trasferimento nei processi produttivi delle innovazioni scientifiche e tecnologiche sono fra i cardini della formazione.

**Il percorso magistrale in Scienze e Tecnologi è pensato invece per formare un laureato con una solida preparazione nei settori caratterizzanti** (Scienze e Tecnologie Alimentari, Microbiologia degli alimenti, Macchine e impianti per le industrie alimentari, Economia agro-alimentare, Chimica degli Alimenti) **e in quelli legati alle produzioni primarie tipiche del nostro territorio.**

**La recente trasformazione del percorso formativo è il frutto di un lungo lavoro, che ha recepito le indicazioni di studenti, aziende e organizzazioni di imprenditori, e dell'Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari.** Per favorire la creazione di percorsi individuali sono state aumentate le discipline a scelta, portandole a 18 cfu, ed è stato inserito un secondo corso di lingua inglese. L'offerta di esami fondamentali e a scelta comprende un pacchetto ben integrato di discipline assolutamente unica nel territorio nazionale.

A completamento del percorso più tradizionale, **da quest'anno è stato attivato il percorso che prevede il conseguimento del doppio diploma in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM STAL) dell'Università degli Studi della Basilicata e (UNIBAS) e il Master in Gestión en Gestión de Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal dell'Università dell'Extremadura (UEx).**

**Il percorso di doppio diploma** prevede che 10 studenti (5 UNIBAS e 5 UEx), selezionati tra i più meritevoli da una Commissione Didattica Congiunta, seguano almeno un semestre nell'università partner. **La sinergia fra le expertise dei corpi docenti dei due atenei permette di formare esperti del controllo della qualità e della salubrità delle produzioni agro-alimentari utilizzate nella dieta mediterranea e in particolare dei prodotti ortofrutticoli freschi e minimamente conservati.** Il doppio diploma ha l'obiettivo di creare le migliori condizioni per far conseguire agli studenti una formazione multidisciplinare e multilingua (Italiano, Inglese, Spagnolo) che consenta loro affrontare il mondo del lavoro in un contesto globale.

**Il corpo docente dei corsi di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari, costituito da professori e ricercatori con una robusta qualificazione scientifica nelle discipline caratterizzanti e solidi rapporti internazionali, ha da sempre strette relazioni con il tessuto produttivo regionale,** ed è stato impegnato con aziende della produzione primaria, della trasformazione e della distribuzione in attività della terza missione (attività conto terzi per progettazione e servizi analitici, convenzioni di ricerca, attività di ricerca e sviluppo finanziate su fondi europei e regionali, creazione di spin-off).

In definitiva, **l'offerta formativa e di ricerca nel campo delle scienze e tecnologie alimentari dell'Università degli Studi della Basilicata, rappresenta una realtà consolidata e fortemente integrata nel tessuto regionale,** che si caratterizza per la sua forte dinamicità e capacità di innovazione didattica e offre a studenti, enti pubblici e imprese, servizi fondamentali per lo sviluppo delle filiere agro-alimentari innovative e tradizionali.