

Corso di Laurea in Ingegneria Alimentare Manifesto degli Studi

Anno Accademico 2019-2020

Denominazione del Corso di Studio	INGEGNERIA ALIMENTARE
Denominazione in inglese del Corso di Studio	FOOD ENGINEERING
Anno Accademico	2019-2020
Classe di Corso di Studio	L-9 - Ingegneria Industriale
Dipartimento	DIMES
Coordinatore/referente del Corso di Studio	Prof.ssa Vincenza Calabrò
Sito web	www.dimes.unical.it

Il Corso di Studio in breve

Il Corso di Studio in Ingegneria Alimentare si pone l'obiettivo di formare una **figura professionale** orientata **all'innovazione in campo industriale e tecnologico** che sia esperta nella valorizzazione e, più specificamente, nella cosiddetta "**seconda trasformazione**" **delle materie prime alimentari**.

Tale obiettivo è conseguito attraverso specifiche azioni formative finalizzate a far acquisire agli studenti uno spettro abbastanza ampio di competenze che consentano sia di affrontare problematiche professionali caratterizzate da un elevato livello di complessità, sia di formare figure professionali da inserire subito nel mondo del lavoro con un bagaglio tecnico adeguato ad affrontarne le sfide tecnologiche e a seguirne le evoluzioni.

La Laurea in Ingegneria Alimentare consente di proseguire gli studi attraverso l'accesso alle Lauree Magistrali in **Ingegneria Chimica**, in **Ingegneria Gestionale**, in Scienza ed Ingegneria dei Materiali Innovativi e Funzionali, attive presso l'Università della Calabria.

Il Percorso Formativo

Il corso di laurea triennale in Ingegneria Alimentare ha come scopo la formazione di un tecnico con **un'elevata padronanza dei metodi e dei contenuti scientifici** propri dell'**ingegneria di processo** applicata al settore dell'**industria alimentare**, già presente da tempo in curricula formativi europei ed extraeuropei. Il laureato in Ingegneria Alimentare è votato all'**innovazione di processo e di prodotto** e risponde all'esigenza di innovazione e competitività del **settore Alimentare**.

Il percorso formativo del corso di laurea in **Ingegneria Alimentare** mira a far acquisire agli studenti conoscenze relative ai diversi aspetti dell'**Ingegneria Industriale** e, in particolare, dell'**ingegneria di processo**. Tali conoscenze consentiranno al laureato in Ingegneria Alimentare:

- a) di trasferire concetti e metodologie tipicamente ingegneristici ai processi di trasformazione dei prodotti alimentari;
- b) di caratterizzare i materiali e le materie prime alimentari e le relative produzioni industriali;
- c) di operare efficacemente nel product/process design.

Il percorso formativo del Corso di Laurea in Ingegneria Alimentare, basato sull'acquisizione di 180 CFU, è articolato in semestri e l'offerta didattica complessiva comprende diverse attività formative (di base, caratterizzanti, affini) opportunamente armonizzate. Per completare il percorso formativo è prevista una prova finale.

Cds INGEGNERIA ALIMENTARI- MANIFESTO 2019/2020

Anno	Semestre	Insegnamento	Eventuali moduli	Ambito Disciplinare	SSD	CFU
I	1	ANALISI MATEMATICA		Matematica, Informatica e Statistica	MAT/05	12
I	1	ELEMENTI DI ALGEBRA LINEARE		Matematica, Informatica e Statistica	MAT/02	6
I	1	CHIMICA GENERALE DEGLI ALIMENTI	<i>Modulo 1: CHIMICA GENERALE</i>	<i>Fisica e Chimica</i>	<i>CHIM/07</i>	6
I	2		<i>Modulo 2: CHIMICA DEGLI ALIMENTI</i>	<i>Affini o integrative</i>	<i>CHIM/10</i>	6
I	2	BIOCHIMICA DEI MICROORGANISMI		Affini o integrative	BIO/10	6
I	2	FONDAMENTI DI INFORMATICA		Matematica, Informatica e Statistica	ING-INF/05	6
I	2	FISICA		Fisica e Chimica	FIS/01	12
I	1	INGLESE		Lingua straniera	LINGUA	3

II	1	ANALISI NUMERICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA		Matematica, Informatica e Statistica	MAT/08	6
II	1	FISICA TECNICA		Caratterizzante - Ingegneria Meccanica	ING-IND/10	6
II	1	TERMODINAMICA DEI SISTEMI ALIMENTARI		Caratterizzante - Ingegneria Chimica	ING-IND/24	9
II	1	LABORATORIO DI REOLOGIA DEGLI ALIMENTI		Ulteriori attività formative - Altro	ING-IND/24	3
II	1	MECCANICA DEI FLUIDI E DEI SOLIDI	<i>Modulo 1: MECCANICA DEI FLUIDI</i>	<i>Affini o integrative</i>	<i>ICAR/01</i>	6
II	2		<i>Modulo 2: MECCANICA DEI SOLIDI</i>	<i>Affini o integrative</i>	<i>ICAR/08</i>	6
II	2	ECONOMIA ED ORGANIZZAZIONE AZIENDALE		Caratterizzante - Ingegneria Gestionale	ING-IND/35	6
II	2	FENOMENI DI TRASPORTO NEI SISTEMI ALIMENTARI		Caratterizzante - Ingegneria Chimica	ING-IND/24	9
II	2	ELETTROTECNICA		Affini o integrative	ING-IND/31	6
II	2	CORSO A SCELTA		A scelta dello studente		6

III	1	MACCHINE		Caratterizzante - Ingegneria Meccanica	ING- IND/09	6
III	1	RICERCA OPERATIVA		Matematica, Informatica e Statistica	MAT/09	6
III	1	STRUMENTAZIONE ED ANALISI DEI DATI		Caratterizzante - Ingegneria Chimica	ING- IND/26	6
III	1	PROCESSI, TECNOLOGIE e SICUREZZA DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	<i>Modulo 1: TECNOLOGIE INDUSTRIALI</i>	<i>Caratterizzante - Ingegneria Gestionale</i>	<i>ING- IND/16</i>	<i>6</i>
III	1		<i>Modulo 2: PROCESSI E TECNOLOGIE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE</i>	<i>Caratterizzante - Ingegneria Chimica</i>	<i>ING- IND/24</i>	<i>6</i>
III	1		<i>Modulo 3: SICUREZZA DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE</i>	<i>Affini o integrative</i>	<i>AGR/15</i>	<i>3</i>
III	2	FONDAMENTI DI AUTOMATICA		Caratterizzante - Ingegneria Gestionale	ING- INF/04	9
III	2	PROGETTAZIONE DI APPARECCHIATURE PER L'INDUSTRIA ALIEMNTARE		Caratterizzante - Ingegneria Chimica	ING- IND/25	9
III	2	CORSO A SCELTA		A scelta dello studente		6
III	2	PROVA FINALE		Prova Finale		3

TOTALE CFU	180
-------------------	------------

A.A. 2019/2020 Vale per il I Anno

A.A. 2020/2021 Vale per il I e per il II Anno

A.A. 2021/2022 vale per tutti e tre gli anni.