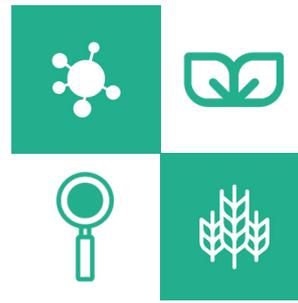


Laurea magistrale classe LM70

Food and Beverage Innovation and Management



LM-FABIAM

Il corso è integralmente erogato in inglese



Obiettivi formativi

Processi e tecnologie alimentari

- L'innovazione di processo: biotecnologie e tecnologie emergenti per la produzione e la stabilizzazione di alimenti e bevande
- L'innovazione di prodotto: alimenti funzionali, novel foods
- La razionalizzazione eco-compatibile dei processi e dell'utilizzo dell'energia

Sicurezza e valutazione delle materie prime e degli alimenti

- Aspetti biochimici, bio-molecolari e microbiologici correlati alle caratteristiche qualitative delle materie prime, alla tracciabilità, al controllo del processo, alla valutazione e gestione del rischio

- Norme cogenti e volontarie in materia di sicurezza e qualità dei prodotti alimentari

Economia e gestione dell'impresa agro-alimentare

- Le condizioni politiche e di mercato in cui competono le imprese agro-alimentari
- Gli strumenti di marketing, comunicazione aziendale e nuovi media per incidere sulle condizioni di mercato

Presidente del corso di studio

Prof.ssa Deborah Pacetti, d.pacetti@univpm.it

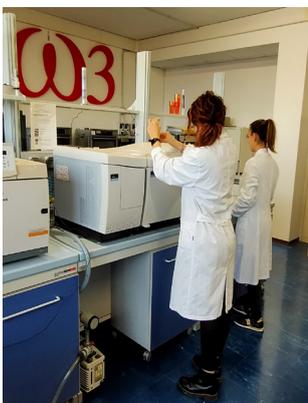


Prospettive occupazionali

Il laureato magistrale FABIAM può trovare occupazione presso aziende, laboratori e organizzazioni pubbliche e private che si occupano di produzione, distribuzione, commercializzazione e certificazione di alimenti e bevande, svolgendo le seguenti funzioni:

- sviluppo di progetti di innovazione di processo e di prodotto;
- programmazione, gestione, controllo e ottimizzazione dei processi di produzione di alimenti e bevande, alimenti destinati a fini speciali, integratori, alimenti funzionali, coadiuvanti tecnologici, additivi e aromi
- progettazione e sviluppo di nuove tipologie di servizio nei sistemi di ristorazione collettiva;
- progettazione e sviluppo di procedure di assicurazione di qualità e certificazione di prodotto e processo.

Inoltre il laureato FABIAM, dopo aver superato l'esame di stato, potrà accedere all'albo dei Tecnologi Alimentari e quindi svolgere l'attività di libero professionista offrendo consulenze alle aziende alimentari.



Le informazioni sugli insegnamenti offerti sono reperibili nel sito del D3A alla sezione Didattica-Offerta formativa-FABIAM-Didattica erogata

Per ulteriori informazioni consultare il sito
<https://www.d3a.univpm.it/>
Contatti: didattica.agraria@univpm.it;
071.2204935



Dipartimento di Scienze
Agrarie, Alimentari e
Ambientali - D3A

www.univpm.it
f t i y d i n s



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE