



UNIVERSITÀ
di **VERONA**

Corso di laurea triennale professionalizzante LP02

**Innovazione e Sostenibilità
nella Produzione Industriale di Alimenti
(ISPIA)**

Presidente Prof. Fabio Favati

Il professionista che intendiamo formare

- **Figura tecnica laureata**
- **Orientata all'innovazione di processo e prodotto**
- **Che opera nella cornice della sostenibilità in senso lato (economica, ambientale, sociale)**
- **Consapevole delle evoluzioni del contesto normativo nazionale e internazionale**
- **Calata nella realtà aziendale (tirocinio obbligatorio di 1200 ore)**
- **Con competenze linguistiche (B2)**



UNIVERSITÀ
di **VERONA**



Requisiti per accedere

- **Diploma di scuola media superiore (o titolo estero equipollente)**
- **Test di ammissione per valutare conoscenze in ingresso (TOLC-AV)**
- **Numero programmato 35 posti**

- **Sedi di frequenza:**

- Dip. di Biotecnologie
Scuola di Scienze e Ingegneria
Borgo Roma –Verona
- Aziende convenzionate

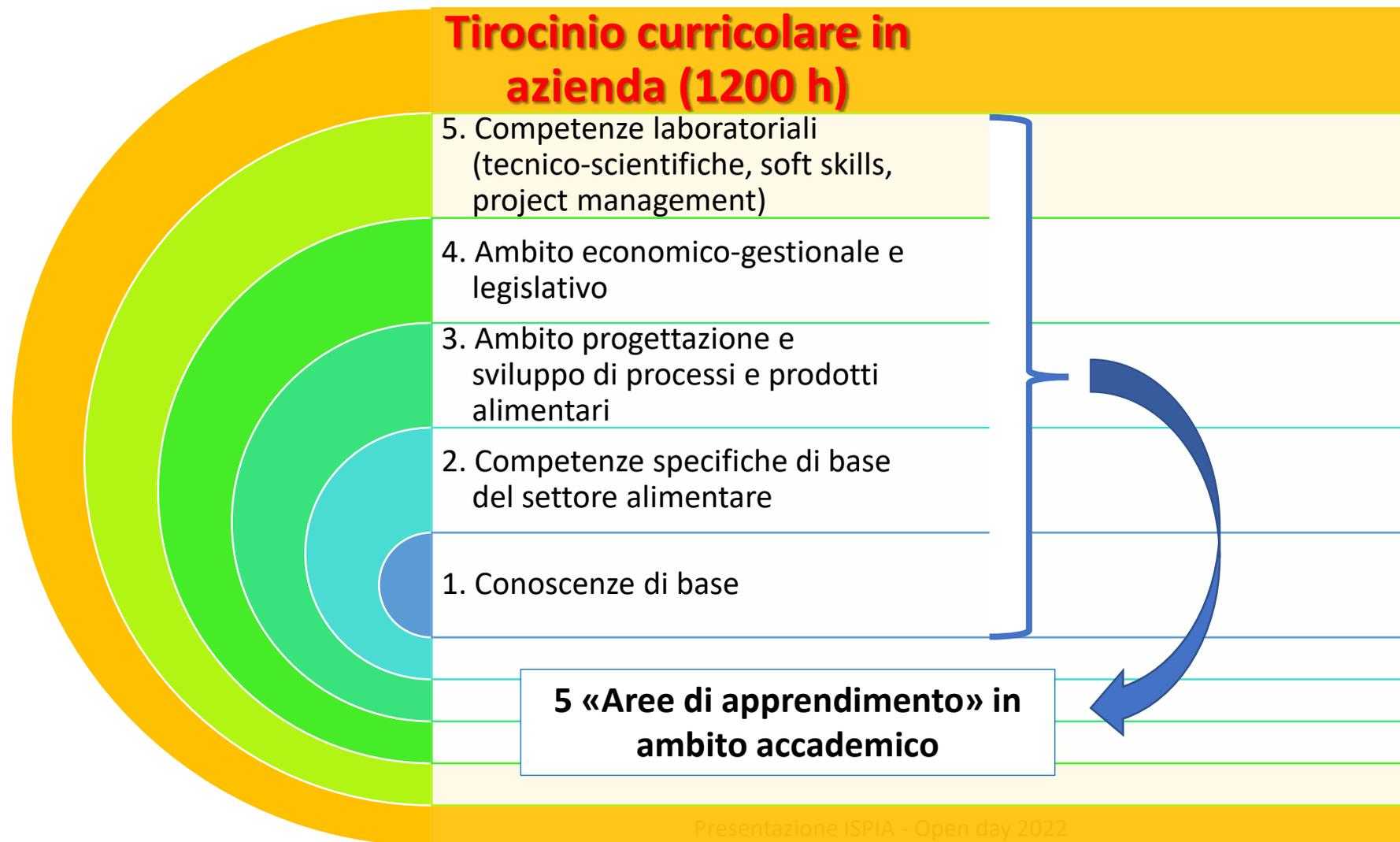


UNIVERSITÀ
di **VERONA**

**Borsa di studio
(€ 2.000)**

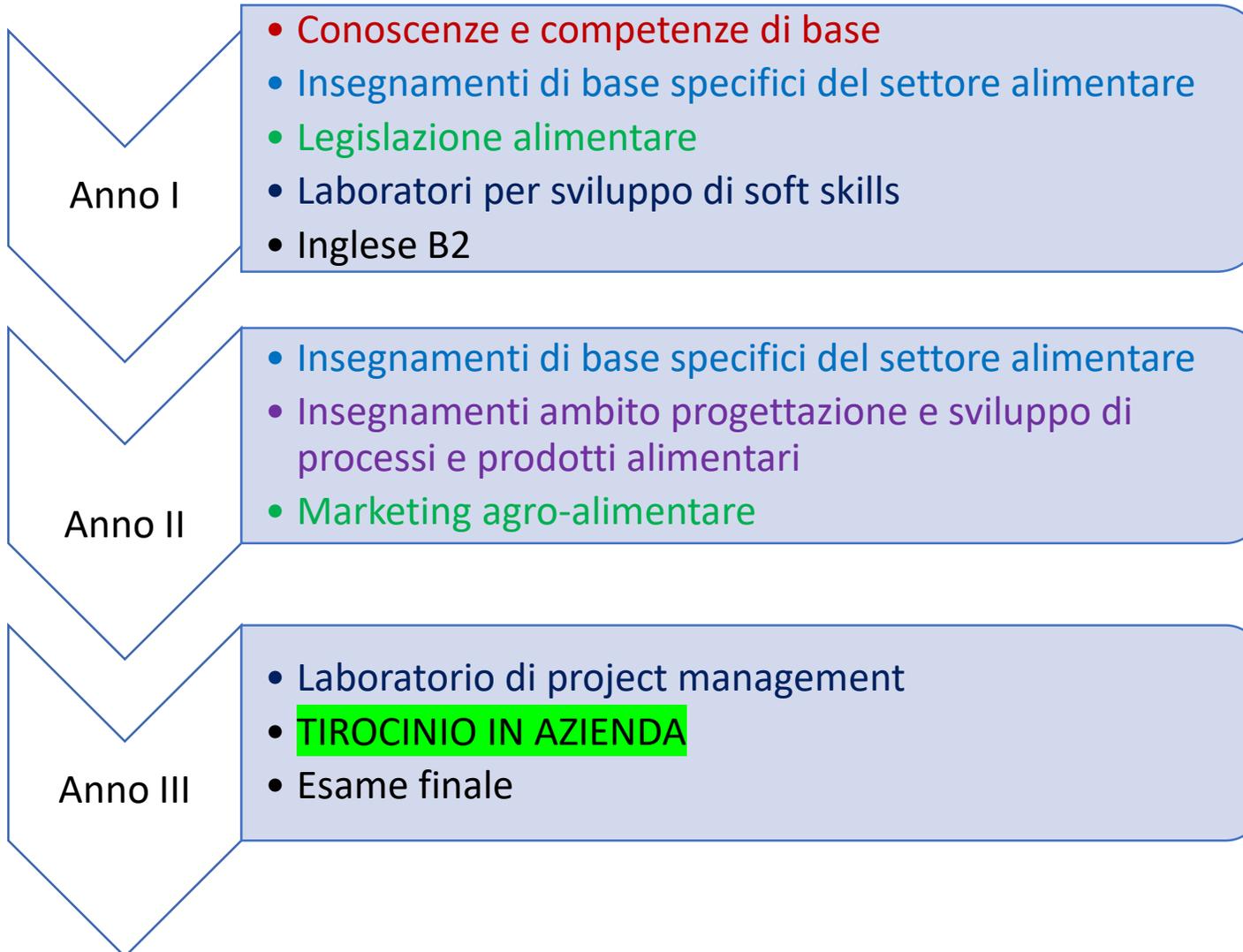


Percorso formativo





Impostazione generale



Già dal primo anno:

Attività seminariali da parte di esperti (imprese, associazioni di categoria)

e

Workshop tematici tenuti da **personale specialistico** proveniente **dall'industria**

La maggior parte degli insegnamenti prevede **laboratori ed esercitazioni pratiche**



Insegnamenti **primo anno**

- **Matematica e statistica**
 - **Elementi di fisica**
 - **Chimica generale e inorganica (con lab.)**
 - **Chimica organica**
- **Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari (con esercitazioni)**
 - **Introduzione alla microbiologia, metodologie analitiche e sicurezza (con lab.)**
 - **Difesa e sostenibilità dei sistemi produttivi alimentari (con lab.)**

- **Legislazione alimentare**
- **Laboratori per sviluppo di soft skills**
- **Attività seminariali da parte di esperti (imprese, associazioni di categoria)**
- **Workshop tematici tenuti da personale specialistico proveniente dall'industria**

➤ **Inglese B2**

Insegnamenti **secondo anno**



UNIVERSITÀ
di **VERONA**

- Chimica degli alimenti (con lab.)
- Chimica analitica applicata agli alimenti (con lab.)
- Gestione della qualità dell'industria alimentare (con laboratorio)
- Processi di trasformazione e conservazione degli alimenti (con lab. di progettazione e sviluppo)
- Microbiologia degli alimenti (con lab.)
- Microrganismi per l'innovazione e la sostenibilità del settore alimentare (con lab.)
- Biotrattamenti di rifiuti e scarti agro-alimentari (con lab.)
- Biochimica della nutrizione

- Marketing agro-alimentare
- **Workshop tematici tenuti da personale specialistico proveniente dall'industria**
- **Inizio attività *matching aziende-studenti* finalizzata allo svolgimento del tirocinio curriculare**



Dettaglio **terzo anno**

- **Attività seminariali da parte di esperti (imprese, associazioni di categoria)**
- **Laboratorio di project management**
- **TIROCINIO IN AZIENDA**
- **Esame finale (approfondimento di un aspetto affrontato nel tirocinio)**

Il tirocinio in azienda

- ✓ **1200 ore in azienda**
- ✓ Coordinato da docenti tutor per garantire migliore *match* possibile tra studente e azienda
- ✓ Lo studente dovrà presentare le attività di tirocinio e riceverà una **valutazione**



Dal tirocinio alla laurea

- L'approfondimento di un aspetto affrontato durante il tirocinio sotto la supervisione di un docente costituirà il ***project work*** finale presentato e valutato in sede di laurea



IL TIROCINIO

Ditte che hanno
dato la loro
disponibilità



Latte e
derivati



Prodotti carnei



Leoncini s.r.l.
INDUSTRIA SALUMI
37017 COLÀ DI LAZISE (VR) ITALY
VIA CONFINE, 4



Italia Alimentari S.p.A.

Bevande e
derivati
dell'uva



**Coca-Cola HBC
Italia**


MENGAZZOLI

GRUPPO ITALIANO VINI

 **sancabriele**

Pane e
prodotti da
forno



Pasta



Conserve e
surgelati

Ristorazione
collettiva e
GDO

Boschetti
1891

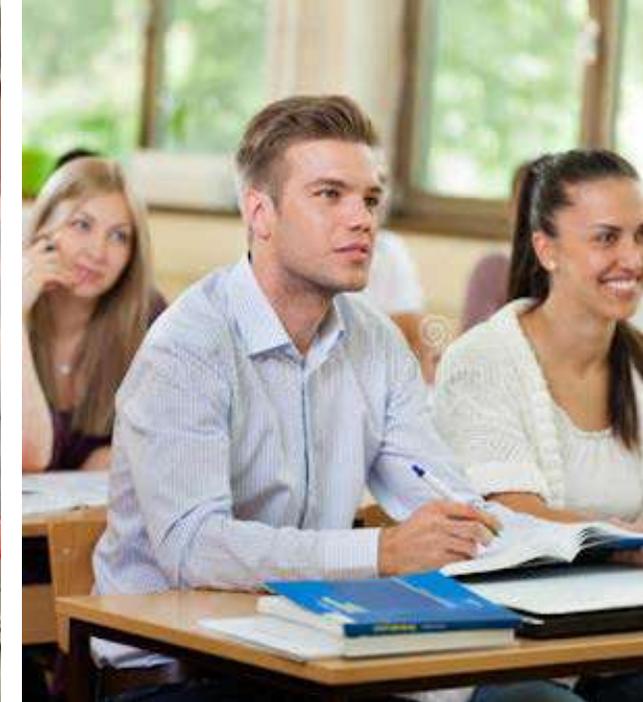
ZUEGG

**ASIAGO
FOOD**

markas



La Sposa intelligente



Contatti

Prof. Favati – Presidente del Corso di Studio

Email: fabio.favati@univr.it

Tel. 045-8027919

Sito Corso di Laurea:

<https://www.corsi.univr.it/?ent=cs&id=1049>

Presentazione ISPIA – A.A. 2023 - 2024