

Allegato 2 - Profili professionali e sbocchi occupazionali

Tecnologo alimentare e ricercatore nel campo delle tecnologie e biotecnologie produttive degli alimenti.

Funzione in un contesto di lavoro:

Programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, conservazione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Gestione delle risorse, materiali e professionali, finalizzata al miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso economico, della sicurezza alimentare e della qualità, anche con particolare attenzione alla garanzia della sostenibilità, all'economia circolare ed alla bio-based economy. Ricerca e sviluppo di processi e prodotti.

Competenze associate alla funzione:

Capacità di progettare e d'intervenire, sia a livello operativo, sia a livello formativo, nella gestione delle risorse, materiali e professionali di processi produttivi e della trasformazione dei prodotti alimentari, dalle materie prime, ai semilavorati, ai prodotti finiti. Capacità di elaborare innovazioni di prodotto, nuovi prodotti alimentari ed innovazioni nei processi produttivi esistenti.

Sbocchi occupazionali:

Sono previsti sbocchi occupazionali nelle industrie alimentari e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di ricerca e sviluppo nel settore dei prodotti agroalimentari. Uffici, studi e libera professione (la formazione dal laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari lo rende idoneo ad accedere agli esami di abilitazione per l'esercizio della professione di Tecnologo alimentare e di Agronomo).

Responsabile di produzione e di linee produttive

Funzione in un contesto di lavoro:

Gestione, controllo e conduzione degli impianti, anche complessi, e dei processi di lavorazione, degli alimenti e dei prodotti correlati. Direzione e gestione di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione degli alimenti.

Competenze associate alla funzione:

Capacità gestionali, di controllo e di conduzione degli impianti e dei processi di lavorazione degli alimenti e dei prodotti correlati. Direzione, amministrazione e gestione di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione degli alimenti.

Sbocchi occupazionali:

Industrie Alimentari e tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nonché aziende della Grande Distribuzione Organizzata.

Responsabile del controllo di produzione (materie prime, semilavorati e prodotti finiti)

Funzione in un contesto di lavoro:

Responsabilità per l'accertamento dei parametri di sicurezza, qualità e quantità di materie prime alimentari, di semi-lavorati, di prodotti finiti, di additivi e coadiuvanti tecnologici, dei materiali per il confezionamento e di quanto altro attiene alla produzione e alla trasformazione di prodotti alimentari, nonché definizione degli standard e dei capitolati per i suddetti prodotti.

Competenze associate alla funzione:

Capacità di valutazione e controllo dei processi di produzione e delle analisi dei prodotti alimentari. In particolare, per quel che concerne l'accertamento ed il controllo dei requisiti e delle specifiche di: materie prime alimentari, prodotti finiti, additivi, coadiuvanti tecnologici, semilavorati, imballaggi e di quanto altro attiene alla produzione e alla trasformazione di prodotti alimentari, nonché la definizione degli standard e dei capitolati per i suddetti prodotti.

Sbocchi occupazionali:

Industrie Alimentari e tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, aziende della Grande Distribuzione Organizzata, Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, nonché quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, enti di formazione.

Esperto per la gestione dei sistemi per la sicurezza e per la qualità degli alimenti e “Lead-auditor”**Funzione in un contesto di lavoro:**

Progettazione, gestione e miglioramento continuo dei sistemi per la gestione della sicurezza delle produzioni alimentari (GMP, GHP, HACCP) e dei sistemi per la gestione della qualità. Gestione di audits interni finalizzati, all'interno della realtà produttiva, ad una pre-valutazione certificata.

Competenze associate alla funzione:

Capacità di valutare il livello raggiunto dai sistemi per la sicurezza e per la qualità in pre-verifica ispettiva e di audit, nonché di rapportarsi direttamente durante le visite di audit esterno e di quelle ispettive con lo specifico team di esperti valutatori incaricati di svolgere i suddetti controlli presso l'azienda.

Sbocchi occupazionali:

Sono previsti sbocchi occupazionali nelle industrie alimentari e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici, studi e nella libera professione. Sarà inoltre possibile accedere ai corsi di formazione per audit di seconda parte (secondo livello, audit esterni) e successivamente a quelli per audit di terza parte (terzo livello, ente certificatore).

Professore, insegnante nelle scuole medie superiori ed inferiori**Funzione in un contesto di lavoro:**

I laureati in possesso dei crediti previsti dalla normativa vigente potranno partecipare alle prove d'accesso ai percorsi di formazione del personale docente per le scuole secondarie di primo e secondo grado. Il conseguimento della presente Laurea Magistrale da solo non fornisce tutti i crediti previsti dalla normativa vigente.

Competenze associate alla funzione:

Progettazione ed erogazione di moduli formativi per il trasferimento di “saperi” (cognitivi, pratici e comportamentali) inerenti la matematica, le scienze e le tecnologie per gli insegnamenti della scuola media inferiore, nonché quelli inerenti le principali materie scientifiche (biologia, scienze, chimica) per gli insegnamenti delle scuole medie superiori.

Sbocchi occupazionali:

Scuole medie superiori ed inferiori, pubbliche e private.