60a. 2022

Verona, 9 giugno 2022

**Comunicato stampa**

**Innovazione e sostenibilità nella produzione industriale di alimenti**

**Nell’anno accademico 2022-23 al via il primo corso di laurea triennale**

**professionalizzante dell’ateneo**

**Una laurea di tre anni che si prefigge di formare una nuova figura professionale di tipo tecnico, orientata all’innovazione di processo e di prodotto, secondo una prospettiva di sostenibilità economica, ambientale e sociale. È questo l’obiettivo della prima laurea professionalizzante dell’università di Verona in “Innovazione e sostenibilità nella produzione industriale di alimenti” (Ispia), tra le novità della nuova offerta formativa del prossimo anno accademico.**

In questi anni sempre più persone sono diventate più critiche, esigenti e attente a quello che mettono nel piatto. Le attività di ricerca condotte negli ultimi anni a Verona, in collaborazione con numerosi attori della filiera alimentare, si concentrano, in particolare, sulla progettazione e sviluppo di nuovi prodotti sicuri, sostenibili e rispettosi dell’ambiente. Venendo incontro anche a queste richieste, l’università ha dato il via al **corso di laurea Ispia**, accessibile tramite test programmato, che potrà accogliere fino ad un massimo di **35 studenti**. Sono inoltre attualmente previste specifiche borse di studio per gli studenti iscritti al corso.

“Grazie alla alta specializzazione della laurea – spiega il referente del nuovo corso Fabio Favati, docente di Scienze e Tecnologie Alimentari – studenti e studentesse verranno formati per diventare figure professionali da subito inquadrabili nelle realtà aziendali, con un’elevata competenza operativa e le capacità necessarie per affrontare attività progettuali di media-alta complessità. In quest’ottica, il percorso triennale adotterà metodi formativi orientati “all’imparare facendo” e “all’imparare riflettendo” per arrivare “all’apprendimento cooperativo”, ovvero approcci in cui le esperienze di laboratorio e di tirocinio, nonché di lavoro in gruppo, hanno una notevole importanza”.

Attualmente sono più di **30 le imprese operanti a livello nazionale e internazionale** che hanno dato la loro disponibilità ad ospitare i tirocinanti e le tirocinanti del nuovo corso di laurea dell’ateneo, fra cui si annoverano, tra le più conosciute, Agriform, Aia, Asiago Food, Boschetti, Cameo, Centrale del Latte di Brescia, CocaCola Hbc, Colussi, Dal Colle, Eurospin, Morato Pane, Rana, Sterilgarda, Trentingroup, Zorzi, Zuegg.

Per conseguire il titolo, nel corso dei tre anni di studio studenti e studentesse dovranno acquisire un totale di 180 crediti formativi affrontando 20 esami organizzati in quattro aree principali: discipline di base, discipline specifiche di base dell’ambito alimentare, discipline utili alla progettazione e sviluppo di processi e prodotti alimentari e discipline di ambito economico gestionale e legislazione. A queste materie si aggiungeranno poi **esercitazioni, esperienze laboratoriali** **e momenti di confronto, tramite seminari e workshop, con tecnici di alto livello operanti nell’ambito delle industrie alimentari, cosa che consentirà agli studenti di acquisire una visione molto pratica dei vari aspetti inerenti alla produzione a livello industriale di un alimento. Elemento chiave della formazione sarà infine il tirocinio, cui viene riservata una notevole parte del terzo anno di corso, e che sarà svolto presso importanti aziende partner. Tale attività sarà orientata alla realizzazione di un progetto che costituirà poi la base della tesi che dovrà essere discussa per conseguire la laurea**.

Le conoscenze e competenze acquisite consentiranno a laureati e laureate di valutare e gestire il **sistema processo-prodotto** con una visione unitaria, tenendo conto di tutti gli elementi della filiera di realizzazione di un alimento, con **particolare attenzione a sostenibilità, qualità, sicurezza e aspetti nutrizionali**, non tralasciando però gli **aspetti tecnologici di innovazione** e di gestione dei sottoprodotti. Grazie al percorso di studi, i laureati saranno anche in grado di inquadrare le problematiche nel **contesto economico e normativo** in cui si troveranno ad operare, aprendosi così ad un’ampia **varietà di sbocchi lavorativi.**

**Area Comunicazione - Ufficio Stampa**

Roberta Dini, Elisa Innocenti, Sara Mauroner

366 6188411 - 3351593262 - 3491536099

[**ufficio.stampa@ateneo.univr.it**](about:blank)

Agenzia di stampa [**Univerona News**](about:blank)