

Profilo professionale TAL

Tecnico dei processi e dei prodotti alimentari, con funzioni di supporto in attività di:

- controllo della qualità;
- gestione di linee di produzione dei prodotti alimentari;
- gestione delle attività di controllo dei processi di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- gestione delle attività connesse alla ristorazione collettiva e alla grande distribuzione.

Competenze del laureato TAL

- Comprendere e modellare i principi su cui si basano i processi di trasformazione e conservazione degli alimenti;
- Saper valutare i requisiti qualitativi e tecnologici delle produzioni primarie destinate al consumo diretto e/o alla trasformazione;
- Comprendere il funzionamento di una impresa agroalimentare in un contesto competitivo;
- Sviluppare e gestire i processi produttivi per ottenere prodotti di qualità;
- Riconoscere e valutare il ruolo dei principali microrganismi di interesse alimentare;
- Implementare procedure di corretta prassi igienica che garantiscono la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari;
- Valutare la qualità nutrizionale di alimenti e bevande e produrre etichette nutrizionali;
- Utilizzare tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e delle strategie di sorveglianza nutrizionale di popolazioni;

Sbocchi professionali

- Controllo sicurezza e qualità degli alimenti;
- Gestione delle linee di produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti;
- Progettazione, conduzione e collaudo dei processi di trasformazione;
- Enti pubblici e organizzazioni private;
- Istituti e centri di ricerca;
- Istruzione;
- Libera professione.