

2nd level Master in Innovation in Food Science and Technology

– Michele Ferrero –

Anno Accademico 2024/2025

Lingua: **Inglese**

Frequenza: **Full time – obbligatoria in presenza**

Posti disponibili: **10**

Dove: **Università Cattolica del Sacro Cuore (Campus di Cremona) & "Centro Ricerche Pietro Ferrero" in Alba (Cuneo)**

ISCRIZIONI ENTRO IL 27 GIUGNO 2024

INIZIO LEZIONI 14 OTTOBRE 2024 – TERMINE 30 GIUGNO 2025

Il **Master di II livello** dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Cremona in **"Innovation in Food Science and Technology"**, intitolato a "Michele Ferrero", mira a formare specialisti con un approccio interdisciplinare e olistico, coprendo tematiche emergenti legate al diritto tecnologico, nutrizionale, biologico, chimico, alimentare e aspetti del comportamento del consumatore nella scienza alimentare.

Le conoscenze scientifiche acquisite consentiranno ai laureati di dare un contributo significativo al sistema di produzione di un'azienda alimentare, impegnarsi nella divisione di Ricerca e Sviluppo e di Consulenza, affrontando le sfide attuali sul campo. Inoltre, i laureati matureranno un'ampia conoscenza dei fattori che influenzano lo sviluppo e la formulazione di nuovi prodotti alimentari. Affronteranno questa responsabilità con una prospettiva internazionale e innovativa, concentrandosi sulla garanzia della qualità e della sicurezza dei prodotti e dei processi.

Dal 2006 quasi 120 studenti provenienti da diverse parti d'Europa e da altri continenti sono stati formati nell'ambito del Master "Michele Ferrero" e più del 90% di loro ha trovato lavoro dopo il programma - sia in Ferrero (in media il 25% degli studenti) sia in altre industrie alimentari.

DIDATTICA

Il Master avrà **inizio il 14 Ottobre 2024** presso il campus di Santa Monica dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Cremona, prevede **frequenza obbligatoria in presenza** e sarà erogato interamente **in lingua inglese**. Le lezioni e i laboratori si svolgeranno da Ottobre 2024 fino a metà Aprile 2025 presso la sede universitaria di Cremona e, i 2 mesi restanti, presso il "Centro ricerche Pietro Ferrero" ad Alba (CN).

2nd level Master in Innovation in Food Science and Technology

– Michele Ferrero –

Il programma delle lezioni prevede **webinar, workgroup, attività di laboratorio, business case e molto altro.**

Verranno sviluppate tematiche in 4 ambiti differenti, brevemente descritte come segue:

Nutrizione:

- Qualità nutrizionale degli alimenti e promozione della salute: principi di base e sfide attuali
- Argomenti emergenti nella lavorazione degli alimenti e nella nutrizione
- Il ruolo del microbiota intestinale nella nutrizione e nella salute
- Nutrizione personalizzata: concetti di base e prospettive future
- Come promuovere diete sane e sostenibili

Tecnologia:

- Tecnologia di trasformazione alimentare: principi di base, applicazioni e metodi di analisi
- Tendenze e sviluppi emergenti nella lavorazione e nella strutturazione degli alimenti
- Sfide e vantaggi dell'uso di bioprodotto nella lavorazione degli alimenti
- Sviluppo e utilizzo di proteine alternative
- Uso di nuove tecnologie per migliorare efficienza, sostenibilità e sicurezza
- Progressi nel confezionamento degli alimenti

Scienza e società:

- Elementi di psicologia e applicazione alle dinamiche dei consumi e alle tendenze del mercato alimentare
- Principi psicologici rilevanti per i modelli di consumo: teorie, modelli e applicazioni
- Applicazione della Psicologia del Consumo alle scelte alimentari: casi di studio sulle principali tendenze attuali dei consumi alimentari
- Principi di gestione della comunicazione sanitaria

Istituzioni:

- Sicurezza alimentare: principi, istituzioni e obiettivi globali
- Sicurezza alimentare: politiche, istituzioni e standard internazionali dell'UE
- Consumatori di alimenti: tutela, responsabilità d'impresa e istituzioni
- Economia circolare e sostenibilità nel settore alimentare: aspetti legali
- IA e digitalizzazione nel settore agroalimentare: aspetti legali

Business case

Vi sarà inoltre lo sviluppo di un business case project che rappresenta un'esperienza coinvolgente volta a integrare l'innovazione all'avanguardia nel segno dello sviluppo di nuovi prodotti. Strutturato intorno a gruppi di lavoro collaborativi, ciascuno composto da 3 o 4 studenti.

L'**esame finale** sarà una tesi compilativa volta ad integrare l'esperienza del business case e con il supporto di tutor del "Centro di ricerca Ferrero".

2nd level Master in Innovation in Food Science and Technology

– Michele Ferrero –

COME ACCEDERE

Il processo di ammissione al Master prevede **10 posti disponibili**.

Il termine per la presentazione delle domande è fissato per il **27 Giugno 2024**.

Le domande devono pervenire entro tale data per essere prese in considerazione per l'ammissione. I candidati devono aver completato gli studi universitari o essere in procinto di conseguire la laurea **entro il 31 Luglio 2024**. Questo è un requisito necessario per l'iscrizione al programma.

Si rimanda alla pagina dedicata sul sito ufficiale per tutti i dettagli:

<https://masterferrero-unicatt.it/how-to-apply>

TITOLI PER L'AMMISSIONE

Possono accedere al Master cittadini italiani e stranieri (cittadini UE e di paesi extra UE).

Per i candidati con diploma italiano

Per accedere al Master di secondo livello, i candidati devono essere in possesso di un titolo accademico di livello magistrale (laurea magistrale o laurea specialistica), in conformità con il nuovo sistema universitario italiano (ai sensi del decreto ministeriale 509/99 o del decreto ministeriale 270/04), in uno dei seguenti settori:

- Medicina e Chirurgia
- Medicina veterinaria
- Scienze e tecnologie agrarie
- Scienza e tecnologia alimentare
- Zootecnia e scienze e tecnologie agricole
- Chimica
- Biologia
- Biologia agricola
- Biotecnologie industriali
- Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche
- Farmacia e Farmacia Industriale
- Alimentazione Umana
- Scienza e Tecnologia della Chimica Industriale
- Ingegneria chimica

2nd level Master in Innovation in Food Science and Technology

– Michele Ferrero –

Il grado di insegnamento che consente l'accesso a un Master secondo il nuovo sistema comprende le seguenti classi:

- LM - 41 Medicina e Chirurgia
- LM - 42 Medicina Veterinaria
- LM - 69 Scienze e Tecnologie Agrarie
- LM - 70 Scienze e Tecnologie Alimentari
- LM - 86 Scienze Zootecniche e Tecnologie Animali
- LM - 54 Scienze Chimiche
- LM - 6 Biologia
- LM - 7 Biologie Agrarie
- LM - 8 Biotecnologie Industriali
- LM - 9 Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche
- LM - 13 Farmacia e Farmacia Industriale
- LM - 61 Scienza della Nutrizione Umana
- LM - 71 Scienze e Tecnologie della Chimica Industriale
- LM - 22 Ingegneria Chimica

Non è richiesta una licenza di pratica.

Per i candidati con diploma internazionale

Per accedere al Master di secondo livello è necessario essere in possesso di un titolo accademico magistrale nelle seguenti aree:

- Medicina e Chirurgia
- Medicina Veterinaria
- Scienze e tecnologie agrarie
- Scienze e tecnologie alimentari
- Scienze e tecnologie zootecniche e agrarie
- Scienza chimica
- Biologia
- Biologia Agraria
- Biotecnologie industriali
- Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche
- Farmacia e Farmacia Industriale
- Nutrizione umana
- Scienza e Tecnologia della Chimica Industriale
- Ingegneria Chimica

Non è richiesta una licenza per esercitare.

Per gli studenti in possesso di qualifiche internazionali che desiderano ulteriori informazioni, si consiglia vivamente di scrivere all'indirizzo international.inquiry@unicatt.it

Per i documenti richiesti per l'ammissione, le modalità di selezione e le procedure di valutazione si rimanda al sito ufficiale del Master: <https://masterferrero-unicatt.it/how-to-apply>

2nd level Master in Innovation in Food Science and Technology

– Michele Ferrero –

BORSE DI STUDIO

La quota di iscrizione al Master è di 5.000 euro. Tutti i candidati ammessi al Master di specializzazione, che si iscrivono al corso per la prima volta, hanno diritto a una **borsa di studio che copre l'intera retta del programma**. Vi è poi la possibilità di un'ulteriore borsa di studio, finalizzata a sostenere i costi di vitto, alloggio e altre attività e che sarà discussa durante il colloquio e dipenderà dal budget stanziato dalla Fondazione Ferrero.

SITO UFFICIALE DEL MASTER

<https://masterferrero-unicatt.it/>

INFORMAZIONI

2nd level Master in Innovation in Food Science and Technology – Michele Ferrero

Università Cattolica del Sacro Cuore - Campus Santa Monica

Via Leonida Bissolati, 74

Cremona , 26100 Italia

Tel. +39 0372 499111

Mail: master.ferrero-cr@unicatt.it

Mail international office: international.inquiry@unicatt.it