

Un Master tutto su e per l'ittico a Genova

A Genova il Master Universitario di II livello in Management della trasformazione e Qualità del Prodotto Ittico e Agroalimentare. Il consumo di pesce è in crescita e, parallelamente, cresce l'esigenza di una figura professionale con competenze che partano dalla lavorazione, conservazione, trasporto e arrivino alle specifiche conoscenze delle sofisticate tecnologie atte ad ostacolare la deperibilità del prodotto, senza dimenticare i rischi legati ai contaminanti biologici o chimici. Il tema della sicurezza alimentare è fondamentale e necessita di un vasto campo di conoscenze necessarie per garantirla. Il Master intende formare professionisti esperti in igiene, contaminazione chimica e biologica, idonea etichettatura, migliori processi di trasformazione e conservazione sia tradizionali sia innovativi. Saranno descritte le tecniche per gestire il workflow documentale dei processi aziendali, le informazioni connesse al sistema di rintracciabilità e quelle necessarie alle procedure di Certificazione aziendale e dei Sistemi di Qualità. Sono possibili sbocchi occupazionali nel settore alimentare come imprenditori o come dipendenti di Aziende di trasformazione, Aziende che gestiscono il controllo di qualità, Aziende di import export, presso Associazioni di consumatori ed Istituti di Ricerca. Il professionista potrà anche scegliere un'attività in collaborazione con grandi realtà internazionali (come FAO e UE), oppure realtà che si occupano di promozione e valorizzazione del prodotto ittico. La partecipazione al Master è gratuita. Il Master è interamente finanziato da Regione Liguria con fondi comunitari. L'ammissione al Master avverrà sulla base di una selezione che prevede una prova scritta e un colloquio orale. La domanda di ammissione al concorso deve essere presentata entro le ore 12:00 di lunedì 14 maggio 2018.