

## L'INVESTIGATORE DEL CIBO

La regolamentazione del cibo è da sempre complicata da gestire per le istituzioni e lo sta diventando ancora di più. Urgono professionisti che conoscano alla perfezione la chimica degli alimenti, le tecniche di controllo di qualità e salubrità degli alimenti, le tecniche di rilevazione di frodi alimentari e di garanzia di qualità e autenticazione dei cibi.

I campi d'azione di questi particolari investigatori sono svariati, sia nel settore pubblico che in quello privato: responsabili di produzione e della qualità, analisti specializzati nel controllo qualità e sicurezza e ispettori veri e propri presso strutture pubbliche come NAS, Arpa, Repressione frodi. Per creare questa figura fondamentale l'Università Mediterranea di Reggio Calabria ha ideato il Master Universitario di II livello in Qualità e sicurezza degli alimenti e frodi alimentari.