

## Sbocchi professionali

La sua attività professionale si svolge prevalentemente nelle Industrie Alimentari e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione.

Il titolo di studio conseguito con la Laurea Magistrale in STA

1. Consente di svolgere funzione di direzione, amministrazione e gestione, oltre che di consulenza (dopo relativo esame di stato e iscrizione all'albo professionale dei tecnologi alimentari), di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione, analisi e commercializzazione degli alimenti
2. Garantisce la possibilità di accesso diretto al livello di dirigenza nella pubblica amministrazione
3. Dà la possibilità di svolgere attività di ricerca a livello avanzato presso gli istituti di ricerca dei Ministeri, del CNR, delle Università, degli enti pubblici e privati
4. È titolo di studio necessario per l'accesso al dottorato di ricerca e ai master di 2° livello.

## Requisiti di ammissione

Ai fini dell'accesso al corso di **Laurea Magistrale LM 70 – Scienze e Tecnologie Alimentari** - i requisiti curriculari sono automaticamente posseduti dai laureati nella classe delle lauree triennali L 26 (Scienze e Tecnologie Alimentari) e dai laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari e denominazioni equivalenti nel previgente ordinamento (DM 509/99). Classe delle lauree 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestale) e i laureati della classe 10 (Ingegneria Industriale) dell'Università degli Studi del Molise.

Il possesso dei requisiti curriculari è invece da sottoporre a valutazione per i laureati nelle seguenti classi delle lauree:

- (D.M. 270/04): L-2 (biotecnologie), L-13 (Scienze biologiche), L-25 (Scienze e tecnologie agrarie e forestali), L-27 (Scienze e tecnologie chimiche), L-29 (Scienze e tecnologie farmaceutiche), L-38 (Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali) e L-10 (Ingegneria Industriale; solo per gli studenti laureati in Ingegneria dell'Industria Agro-Alimentare presso l'Università del Molise); - D.M. 509/99): 1 (Biotecnologie), 12 (Scienze biologiche), 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestale), 21 (Scienze e tecnologie chimiche), 24 (Scienze e tecnologie farmaceutiche) e 40 (Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali);

**Accesso:** libero

**Durata normale del corso:** 2 anni

**Frequenza:** La frequenza è fortemente raccomandata per tutte le attività didattiche.

**Sede del corso:** Campobasso

**Iscrizione:** i termini di scadenza per le iscrizioni sono fissati al 1° Ottobre 2009.

### UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

#### Facoltà di Agraria

Via De Sanctis – III Edificio Polifunzionale

86100 Campobasso

Tel. 0874 404353 – 404356 -e-mail: agraria@unimol.it

e-mail: ianiri@unimol.it

Presidente del Consiglio aggregato in Scienze e Tecnologie Alimentari -Prof. Emanuele Marconi

Tel. 0874 404646 / 616 -Fax 0874 404652 - marconi@unimol.it



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DEL MOLISE



## FACOLTÀ DI AGRARIA

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE  
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

INDIRIZZI / CURRICULA:  
TECNOLOGICO ANALITICO,  
GESTIONALE IMPIANTISTICO

CLASSE: LM70

CAMPOBASSO

## Obiettivi formativi

Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare, nonché di far acquisire la capacità di assicurare, anche con l'impiego di metodologie innovative, la qualità, la tracciabilità e la sicurezza dei prodotti alimentari. Inoltre il Corso di Laurea Magistrale in STA si prefigge di trasmettere al laureato magistrale l'importanza della ricerca e sviluppo per l'innovazione di prodotto e di processo in un contesto di mercato, di etica e di diritto.

Il nuovo progetto ha inoltre voluto conseguire un maggior approfondimento di due filiere alimentari di contesto della sede/regione di attivazione ma tra le più pregnanti in termini di produzione e valore su base nazionale quali quelle dei cereali con i prodotti dolciari e del latte e derivati (confronta 5° Rapporto ISMEA-Federalimentare). Entrambe le filiere permettono di affrontare sia l'innovazione di processo che di prodotto dal momento che le materie prime coinvolte presentano una composizione eterogenea ed elevata versatilità e flessibilità alla trasformazione (vedi presenza di componenti bioattivi, sviluppo di alimenti ad alta valenza dietetico-nutrizionale per un rapporto sempre più stretto fra alimenti e salute).

## Piano di studio

### comune ai tre curricula

#### INSEGNAMENTI

CFU

#### I ANNO

Chimica analitica applicata	6
Chimica fisica applicata	6
Scienza del latte e dei derivati	10
Scienza dei cereali e dei prodotti dolciari	14
Economia del mercato dei prodotti alimentari	6
Produzioni animali	8
Coltivazioni erbacee agroindustriali	6
A scelta dello studente	4

#### curriculum: Tecnologico analitico

#### II ANNO

Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari	10
Tecniche mangimistiche	4
Tecniche microbiologiche	6
Gestione delle avversità biotiche	8
A scelta dello studente	5
Tirocinio	3
Prova finale	24

#### curriculum: Gestionale impiantistico

#### II ANNO

Impianti per l'industria alimentare	12
Qualità e certificazione nell'industria alimentare	8
Diritto ambientale e sicurezza	4
Sicurezza e gestione degli impianti	4
A scelta dello studente	5
Tirocinio	3
Prova finale	24

### INSEGNAMENTI

CFU

#### curriculum: Innovazione di prodotto e di processo

#### II ANNO

Biochimica e nutrizione applicata	8
Valutazione della qualità e accettabilità di prodotti carnei	4
Biotechnologie microbiche per l'innovazione di prodotto e di progetto	8
Tecnologie alimentari innovative	8
A scelta dello studente	4
Tirocinio o stage	3
Prova finale	25

- La scelta del curriculum dovrà essere esercitata contestualmente alla iscrizione al primo anno.