

Sbocchi professionali

I laureati potranno scegliere attività professionali in numerosi ambiti diversi, tra i quali:

- il controllo di processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche;
- la gestione della qualità globale della filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
- la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
- la gestione d'impresie di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, comprensivi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- il confezionamento e la logistica distributiva.

Inoltre, i laureati della classe L-26 possono proseguire gli studi iscrivendosi alla laurea magistrale della classe LM-70 (Scienze e Tecnologie Alimentari) o ad altre assimilabili.

Requisiti di ammissione

Il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge. Per essere ammessi al corso di laurea occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. In ogni caso l'ammissione richiede il possesso, all'atto dell'immatricolazione, di conoscenze e competenze adeguate per poter seguire proficuamente il corso di laurea. Tali conoscenze comprendono una soddisfacente familiarità con la matematica di base, padronanza delle principali leggi della fisica e conoscenze di base della biologia cellulare e della chimica generale, doti di logica, una capacità di espressione orale e scritta fluida e priva di errori, una discreta cultura generale, conoscenza di una lingua (livello secondo indicazioni di Ateneo) e dell'informatica di base (livello secondo indicazioni di Ateneo).

Accesso: libero

Durata normale del corso: 3 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

Fax. 0874 418204

e-mail: agraria@unimol.it

e-mail: ianiri@unimol.it

Presidente del Consiglio Aggregato in Scienze e Tecnologie Alimentari:

Prof. Emanuele Marconi

Tel. 0874 404355 / 616 - Fax 0874 404652

E-mail: marconi@unimol.it



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE



FACOLTÀ DI AGRARIA

CORSO DI LAUREA
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE: L26

CAMPOBASSO

Obiettivi formativi

Il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività di produzione e trasformazione degli alimenti con individuazione delle principali problematiche che si possono riscontrare dalla fase post-raccolta al consumo. Il corso di laurea, pertanto, non prevede un'articolazione in *curricula* legati a specifici ambiti produttivi, in maniera da fornire consolidate conoscenze di base ed un ampio profilo occupazionale del laureato, riservando eventuali specializzazione ai corsi di perfezionamento o master di primo livello deputati a questo tipo di formazione.

Il Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Obiettivo generale delle sue funzioni professionali è la valorizzazione dei prodotti alimentari in senso qualitativo, economico ed etico. La sua attività professionale si svolge principalmente nelle industrie alimentari, in tutte le aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari e negli Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Il laureato esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

Piano di studio

INSEGNAMENTI	CFU*
I ANNO	
Matematica e Statistica	10
Chimica generale e inorganica	6
Chimica organica	6
Biologia	10
Economia agroalimentare	8
Ingegneria agroalimentare	10
Conoscenze linguistiche	3
Conoscenze informatiche	3
A scelta dello studente	4
II ANNO	
Chimica analitica	8
Chimica fisica	8
Biochimica	8
Miglioramento genetico per la qualità e sicurezza degli alimenti	4
Biologia dei microrganismi generale e sistematica	8
Composizione ed analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari	8
Operazioni unitarie e confezionamento	8
Diritto alimentare	6
A scelta dello studente	2
III ANNO	
Qualità nell'industria alimentare	8
Processi della tecnologia alimentare	8
Microbiologia alimentare	8
Difesa delle derrate	14
Alimentazione e igiene	8
A scelta dello studente	8
Prova finale	6

* Un credito formativo universitario (CFU) equivale a 25 ore complessive di lavoro dello studente (lezioni, seminari, laboratori, studio individuale)