

## REQUISITI DI AMMISSIONE

I requisiti curriculari sono automaticamente riconosciuti ai laureati in Scienze e tecnologie alimentari (classe L26) e in Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali o denominazioni equivalenti (L20) del previgente Ordinamento (DM 509/99). Il possesso dei requisiti curriculari dei laureati in altre classi di laurea è valutato invece dagli organi delegati del Dipartimento.

**Corso accreditato - D.M. del 13/06/2014**

**Accesso:** libero

**Durata Legale:** due anni

**Iscrizioni:** attraverso il portale dello studente dal 1 agosto al 15 ottobre 2015

**Sede del corso:** Via de Sanctis – III Edificio Polifunzionale - Campobasso

**Delegato per la Internazionalizzazione:**  
Prof. Giuseppe Maiorano

**Gruppo Gestione della qualità:** Prof. Gianfranco Panfilì (coordinatore), Prof. Andrea Ceglie, Prof. ing. Flavio Fucci, Prof.ssa Maria Cristina Messia, Prof.ssa Alessandra Fratianni, Pasquale Ianiri (responsabile segreteria didattica), Paolo Palumbo (studente), Pasquale Calarese (studente)

**Presidente del corso di Studio:**

Presidente: Prof. Gianfranco Panfilì  
e-mail: panfilì@unimol.it  
tel. 0874404 620

**Segreteria didattica:**

Pasquale Ianiri;  
e-mail: ianiri@unimol.it; tel 0874404353  
Gennaro Pignalosa  
e-mail:gennaro.pignalosa@unimol.it; tel. 0874404356

**Referente disabilità e DSA**

Prof. Mario Gambacorta  
e-mail: gambacor@unimol.it

**MATERIA *Viva***  
*dai forma al tuo futuro, con Unimol*



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

ANNO ACCADEMICO 2015 | 16

UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DEL MOLISE



DIPARTIMENTO  
AGRICOLTURA,  
AMBIENTE E ALIMENTI

CORSO DI LAUREA  
MAGISTRALE  
SCIENZE E TECNOLOGIE  
ALIMENTARI  
| CLASSE LM - 70



## STUDIARE A UNIMOL

L'Università del Molise assicura agli studenti un ambiente sicuro e accogliente, un ottimo rapporto con i docenti e numerosi servizi per il diritto allo studio e il tempo libero.

Principali servizi: Orientamento e tutorato, Case dello studente, Biblioteche, Aule multimediali, Centro Servizi per studenti disabili e studenti con DSA,, Borse di studio, Mobilità internazionale (Erasmus), Stage e placement, Alloggi studenti, Centro sportivo (CUS), e-mail personale, counseling psicologico, mensa e bar, laboratori culturali e musicali.

## DOVE?

La sede del corso di Laurea è Campobasso, città capoluogo e centro nevralgico delle vita politica, economica e amministrativa del Molise. I servizi di trasporto pubblici consentono rapidi collegamenti con Roma, Napoli, Foggia, Benevento, Avellino, Termoli e Pescara.

La città offre standard di sicurezza molto elevati e tutti i servizi di utilità, nonché molti servizi di tipo ricreativo e culturale (cartelloni teatrali, programmi concertistici, letterari e cinematografici d'Essai).

## PERCHÉ?

La scelta di proseguire nello studio per conseguire la laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è fondata sulla possibilità di perseguire la propria realizzazione economica e professionale mediante la promozione, la gestione ed il controllo dell'intera filiera alimentare con l'obiettivo di valorizzare i prodotti alimentari in senso qualitativo, economico ed etico.

Il corso di laurea magistrale è stato progettato per far 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).

## PER COSA?

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.

## PIANO DI STUDIO

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	10
Economia del mercato dei prodotti alimentari	6
Produzioni animali	6
Coltivazioni erbacee agroindustriali	6
Inglese tecnico scientifico	3
A scelta dello studente	12
<b>Totale crediti I anno</b>	<b>65</b>

### II ANNO

Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari	10
Biotechnologie microbiche per l'industria alimentare	6
Scambio termico nell'industria alimentare	6
Macchine e impianti per l'industria alimentare e per la logistica	6
Prova finale	27
<b>Totale crediti II anno</b>	<b>55</b>
<b>Totale crediti</b>	<b>120</b>

### Insegnamenti a scelta

<b>A. Area della difesa e sicurezza</b>	
Micotossine nelle produzioni agroalimentari	4
Difesa degli alimenti dagli animali infestanti	4
Diritto ambientale e sicurezza	4
<b>B. Area della qualità e gestione</b>	
Tecnologia alimentare applicata alla qualità e certificazione	4
Microbiologia applicata alla qualità e certificazione nell'industria alimentare	4
Sicurezza e gestione degli impianti	4