REQUISITI DI ACCESSO

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 oggetto di valutazione da parte del Consiglio di Corso di studio e disciplinato da apposito regolamento disponibile sul sito del Dip: AAA.

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

Accesso: libero

Durata Legale: due anni

Iscrizioni: attraverso il portale dello studente dal 1 agosto al 17 ottobre 2016

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

Sito: http://dipagricoltura.unimol.it/

Delegato per la Internazionalizzazione:
Prof. Giuseppe Maiorano

Gruppo Gestione della qualità: Prof.ssa Maria Cristina Messia (coordinatore), Prof. Mario Vincenzo Russo, Prof.ssa Elena Sorrentino, Prof. Francesco Lopez, Prof.ssa Alessandra Fratianni, dott. Mimmo Polidori (responsabile segreteria didattica)

Presidente del corso di Studio:
Presidente: Prof. Gianfranco Panfili
e-mail: panfili@unimol.it
tel. 0874404 620

Segreteria didattica:
dott. Mimmo Polidori;
e-mail: polidori@unimol.it; tel 0874404353
dott. Gennaro Pignalosa
e-mail:gennaro.pignalosa@unimol.it; tel. 0874404356

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

Diventa ciò che sei
Unimol rivela i tuoi talenti

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, AMBIENTE E ALIMENTI

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM – 70

ANNO ACCADEMICO **2016 | 17**

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, Ufficio disabilità, 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 su 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 e prodotti dolciari e del latte e derivati (confronta 5° Rapporto ISMEA-Federalimentare).

PERCHÈ IN MOLISE?

Il Corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari di Campobasso rappresenta una realtà riconosciuta e consolidata. Infatti è il naturale completamento di un percorso quinquennale già presente nei vecchi ordinamenti del corso di studio e attivato nel Molise fin dall' a.a 1982/1983. L'attività didattica è supportata da una attività di ricerca di eccellenza come dimostrano i brillanti risultati conseguiti nella VQR 2004-2010 dai docenti impegnati nel Corso, spesso svolta in collaborazione con imprese e altri operatori del settore alimentare.

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.
Il titolo di dottore magistrale in Scienze e tecnologie alimentari da la possibilità di accedere a Master di II livello e corsi di dottorato di ricerca. Inoltre è titolo necessario per partecipare all'esame abilitante per l'iscrizione all'ordine professionale dei Tecnologi alimentari.

PIANO DI STUDIO 2016/2017

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
Totale crediti I anno	**65**
II ANNO	
Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari	10
Biotecnologie 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
Totale crediti II anno	**55**
Totale crediti	**120**

Insegnamenti a scelta delo studente

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