

www.unimol.it
numero verde
800588815


Dipartimento Agraria e Scienze
Percorsi Integrati 2019/2020

OBIETTIVI DEL CORSO

Fornire le competenze necessarie per la valutazione della qualità chimica, fisica, microbiologica, nutrizionale e sensoriale dei prodotti alimentari, per la conduzione di processi produttivi nel segno delle moderne norme procedurali in termini di qualità e sicurezza e dell'economia d'impresa; fornire le competenze per effettuare una scelta razionale dei processi e delle fasi di trasformazione più idonee ad una moderna produzione, conservazione, trasformazione, distribuzione e/o somministrazione degli alimenti.

Il Corso di Laurea fornisce consolidate conoscenze di base ed un ampio profilo di conoscenze professionali utili a livello occupazionale, riservando eventuali specializzazioni ai corsi di perfezionamento o master di primo livello deputati a questo tipo di formazione

SBOCCHI PROFESSIONALI

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 funzioni professionali è la valorizzazione delle produzioni alimentari dal punto di vista qualitativo, economico, etico e di sostenibilità ambientale. Il laureato inoltre esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

Il possesso del titolo consente la iscrizione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM 70).

**TRASPORTO GRATUITO E NAVETTE BUS
DEDICATE AGLI STUDENTI UNIMOL**



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE



**CORSO DI LAUREA TRIENNALE
SCIENZE E TECNOLOGIE
ALIMENTARI
Classe L 26**

**DIPARTIMENTO DI
AGRICOLTURA, AMBIENTE E
ALIMENTI**

**ANNO
ACCADEMICO
2019|20**

PIANO DI STUDIO 2019/2020

Sede del corso:

Via De Sanctis, snc – 86100 – Campobasso (CB)

Presidente del Corso di Studio

Prof. Gianfranco Panfilì

panfilì@unimol.it

0874 404620

Segreteria Didattica

Dott. Pasquale Lavorgna

Dott. Giuseppe Lustrato

didatticadiaaa@unimol.it

0874 404353

Referente Disabilità e DSA

Prof. Angelo Manchisi

manchisi@unimol.it

0874 404844

Referente Orientamento

Prof. Patrizio Tremonte

tremonte@unimol.it

0874 404879

Referente Internazionalizzazione

Prof. Raffaello Castoria

castoria@unimol.it

0874 404698

Sito internet del Corso di Studio

<http://dipagricoltura.unimol.it/sta>

I ANNO

Matematica	6
Chimica generale ed organica	6+6
Biologia	4+6
Biologia dei microrganismi generale e sistematica	8
Fisica	6
Inglese tecnico di base	3
Conoscenze informatiche	3
A scelta dello studente	8
Totale crediti I anno	56

II ANNO

Chimica analitica	6
Chimica fisica	6
Biochimica e fisiologia vegetale	4+4
Produzioni vegetali	8
Macchine ed impianti e fisica tecnica	2+6
Composizione ed analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari	8
Operazioni unitarie e condizionamento	8
Microbiologia degli alimenti	6
A scelta dello studente	4
Totale crediti II anno	62

III ANNO

Economia alimentare con elementi di statistica	10
Processi della tecnologia alimentare	8
Controllo e gestione della qualità e sicurezza microbiologica	8
Patologia postraccolta dei prodotti vegetali	8
Alimentazione e nutrizione umana	8
Produzioni animali	6+4
A scelta dello studente	4
Prova finale	6
Totale crediti III anno	62
Totale crediti	180

Requisiti di ammissione

Per essere ammessi al Corso di Laurea occorre avere un diploma di scuola secondaria di secondo grado o altro titolo conseguito in Italia o all'estero e riconosciuto idoneo. Tuttavia, all'atto dell'immatricolazione, sono richieste conoscenze e competenze adeguate per seguire efficacemente il ciclo di studi. In particolare, una sufficiente dimestichezza con le discipline di base (matematica, fisica, chimica, biologia, lingua inglese), una capacità di espressione orale e scritta ed una discreta cultura generale. Pertanto tutti coloro che, si immatricoleranno al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26) dovranno partecipare, ai sensi dell'art. 6 co. 1 del Decreto 22 ottobre 2004, n. 270, ad **una prova, obbligatoria ma non selettiva**, finalizzata a verificare le loro conoscenze iniziali nelle discipline di base e che consisterà nella somministrazione di un test on line. Non esiste un punteggio minimo per le sezioni dedicate alle seguenti discipline: Biologia; Chimica; Fisica; Lingua inglese, Logica e Comprensione verbale. Il punteggio conseguito in matematica al di sotto di una soglia minima prevederà l'assegnazione di un Obbligo Formativo Aggiuntivo da assolvere nel 1° anno del corso di studio.

Accesso: libero, con accertamento delle conoscenze in ingresso

Durata normale del corso: 3 anni

Frequenza: di norma non obbligatoria ma raccomandata per tutte le attività didattiche