

www.unimol.it
numero verde
800588815


Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti

OBIETTIVI DEL CORSO

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (STA) 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; di fornire specifiche competenze utili ad 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 percorso formativo complessivamente costituito da 120 CFU, prevede 16 CFU a scelta dello studente e 24 CFU per le attività legate alla prova finale. Attraverso una meditata scelta delle attività da svolgere, nell'ambito di tali CFU, lo studente potrà costruirsi un proprio curriculum personalizzato scegliendo attività inerenti ai diversi ambiti del settore agro-alimentare. Attraverso i 3 CFU destinati dal Consiglio di Corso di Studio ad altre attività (seminari, corsi monotematici, giornate di aggiornamento) si svilupperanno conoscenze innovative o approfondimenti legate alla professione e professionalità del Tecnologo Alimentare.

SBOCCHI PROFESSIONALI

In aziende del comparto alimentare (ricerca e sviluppo, produzione, trasformazione, logistica aziendale, distribuzione, confezionamento, ingredienti, gestione aspetti regolamentari e legislativi, e certificazioni), nella Grande Distribuzione Organizzata, in laboratori pubblici o privati di controllo degli alimenti, in settori tecnici e operativi della P.A., in qualità di libero professionista iscritto all'albo dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari, dopo il superamento dell'esame di stato.

TRASPORTO GRATUITO E NAVETTE BUS
DEDICATE AGLI STUDENTI UNIMOL



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE



**CORSO DI LAUREA MAGISTRALE
SCIENZE E TECNOLOGIE
ALIMENTARI**
Classe LM 70

**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 Laurea Magistrale

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

I ANNO

Tecnologia dei cereali e dei prodotti dolciari	6
Biotechnologie microbiche per l'industria agroalimentare	6
Difesa degli alimenti dagli animali infestanti	6
Impianti per l'industria alimentare	4+6
Colture microbiche per le produzioni tradizionali e innovative nell'industria alimentare	6
Economia e gestione delle imprese alimentari	8
Tecnologia del latte e derivati	6
Inglese tecnico scientifico	3
A scelta dello studente	8
Altre attività	1
Totale crediti I anno	60

II ANNO

Additivi e contaminanti	6
Qualità e certificazione nell'industria alimentare	6
Diritto alimentare	8
Tecniche microbiologiche ed elementi di predittiva	6
Altre attività	2
A scelta dello studente	8
Prova finale	24
Totale crediti II anno	60
Totale crediti	120

Requisiti di ammissione

Per l'ammissione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari, ai sensi dell'art. 6, comma 2, del DM 270/04, è richiesto il possesso di specifici requisiti curriculari. Gli specifici criteri di accesso prevedono la verifica/valutazione da parte di apposita commissione nominata dal Consiglio di Corso di Studio:

1. del possesso dei requisiti curriculari;
2. dell'adeguatezza della personale preparazione dello studente.

I requisiti curriculari:

- a) sono automaticamente posseduti dai laureati nella classe delle lauree triennali L-26 (Scienze e Tecnologie Alimentari).
- b) sono da sottoporre a valutazione per i laureati in altre classi di laurea.

L'adeguatezza della preparazione personale sarà verificata da parte della commissione nominata dal Consiglio di Corso di Studio.

Eventuali integrazioni curriculari in termini di CFU devono essere acquisite prima della verifica della preparazione individuale (art. 6 comma 1 DM 16/3/2007).

Accesso: condizionato al possesso di specifici requisiti curriculari e dell'adeguatezza della preparazione personale

Durata normale del corso: 2 anni

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