

## Sbocchi professionali

L'attività professionale del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si svolge prevalentemente nelle Industrie Alimentari e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione.

Il titolo di studio conseguito con la Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari:

- consente di svolgere funzione di direzione, amministrazione e gestione, oltre che di consulenza (dopo relativo esame di stato e iscrizione all'albo professionale dei tecnologi alimentari), di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione, analisi e commercializzazione degli alimenti
- garantisce la possibilità di accesso diretto al livello di dirigenza nella pubblica amministrazione
- dà la possibilità di svolgere attività di ricerca a livello avanzato presso gli istituti di ricerca dei Ministeri, del CNR, delle Università, degli enti pubblici e privati
- è titolo di studio necessario per l'accesso al dottorato di ricerca e ai master di 2° livello.

## Requisiti di ammissione

Ai fini dell'accesso, al corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, i requisiti curriculari sono automaticamente posseduti dai laureati nella classe delle lauree triennali L 26 (Scienze e Tecnologie Alimentari) e dai laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari e denominazioni equivalenti nel previgente ordinamento (DM 509/99), classe delle lauree 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestale) e i laureati della classe 10 (Ingegneria Industriale) dell'Università degli Studi del Molise.

Il possesso dei requisiti curriculari è invece da sottoporre a valutazione per i laureati nelle seguenti classi delle lauree:

-D.M. 270/04: L-2 (biotecnologie), L-13 (Scienze biologiche), L-25 (Scienze e tecnologie agrarie e forestali), L-27 (Scienze e tecnologie chimiche), L-29 (Scienze e tecnologie farmaceutiche), L-38 (Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali) e L-10 (Ingegneria Industriale; solo per gli studenti laureati in Ingegneria dell'Industria Agro-Alimentare presso l'Università del Molise);

- D.M. 509/99: 1 (Biotecnologie), 12 (Scienze biologiche), 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestale), 21 (Scienze e tecnologie chimiche), 24 (Scienze e tecnologie farmaceutiche) e 40 (Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali).

**Accesso:** libero

**Durata normale del corso:** 2 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 20 Settembre 2011.

### UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

#### Facoltà di Agraria

Presidente: Prof. Emanuele Marconi

Via De Sanctis – III Edificio Polifunzionale, 86100 Campobasso

Tel. 0874 404353 - 404356

Fax. 0874 418204

e-mail: [ianiri@unimol.it](mailto:ianiri@unimol.it)

Presidente del Corso di laurea Magistrale: Prof. Andrea Ceglie

Tel. 0874 404647; e-mail: [ceglie@unimol.it](mailto:ceglie@unimol.it)



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DEL MOLISE



FACOLTÀ DI AGRARIA

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE  
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE: LM70

CAMPOBASSO

## Obiettivi formativi

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 nuovo progetto ha inoltre voluto 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). Entrambe le filiere permettono di affrontare sia l'innovazione di processo che di prodotto dal momento che le materie prime coinvolte presentano una composizione eterogenea ed elevata versatilità e flessibilità alla trasformazione (vedi presenza di componenti bioattivi, sviluppo di alimenti ad alta valenza dietetico-nutrizionale per un rapporto sempre più stretto fra alimenti e salute).

## Piano di studio

INSEGNAMENTI	CFU
<b>I ANNO</b>	
Chimica analitica applicata	6
Chimica fisica applicata	6
Scienza del latte e dei derivati	10
- <i>Tecnologia del latte e derivati</i>	
- <i>Microbiologia lattiero casearia</i>	
Scienza dei cereali e dei prodotti dolciari	10
- <i>Tecnologia dei cereali e prodotti dolciari</i>	
- <i>Microbiologia dei prodotti cerealicoli e dolciari</i>	
Economia del mercato dei prodotti alimentari	6
Produzioni animali	8
Coltivazioni erbacee agroindustriali	6
A scelta dello studente	8
<b>II ANNO</b>	
Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari	10
- <i>Additivi e contaminanti</i>	
- <i>Analisi chimiche fis. e sens. dei prod. alim.</i>	
Biotecnologie microbiche per l'ind. alimentare	6
Scambio termico nell'industria alimentare	6
Macchine e imp. per l'ind. aliment.e per la log.	6
A scelta dello studente	4
Tirocinio o stage	3
Prova finale	25
<b>Insegnamenti consigliati (a scelta dello studente)</b>	
<b>A. Difesa e sicurezza</b>	
Micotossine nelle produzioni agroalimentari	4
Difesa degli alimenti dagli animali infestanti	4
Diritto ambientale e sicurezza	4
<b>B. 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