



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

DIPARTIMENTO DI  
AGRICOLTURA, AMBIENTE E  
ALIMENTI



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DEL MOLISE

ANNO  
ACCADEMICO  
2021|22

### 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.

[www.unimol.it](http://www.unimol.it)  
numero verde  
**800588815**



Centro Ricerche Alimentari e Nutrizionali  
DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

### SBOCCHI PROFESSIONALI

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è un professionista in possesso delle competenze per svolgere funzioni di direzione, amministrazione e gestione in aziende private e strutture pubbliche che operano nel del comparto alimentare.

Nelle aziende alimentari assume ruoli dirigenziali nell'ambito dell'assicurazione della qualità e in quello della ricerca e sviluppo; riveste, inoltre, ruoli di responsabilità nella conduzione e nel controllo dei processi di trasformazione, nella progettazione di nuovi alimenti nonché nell'analisi degli aspetti economici, socioculturali e ambientali delle filiere stesse, al fine di gestire la complessità dei sistemi agro-alimentari.

Nei settori tecnici e operativi della Pubblica Amministrazione (Ministero della Sanità, Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Ministero dello Sviluppo Economico) svolge funzioni di direzione e/o operative in attività finalizzate alla tutela dei consumatori, alla garanzia della sicurezza alimentare e alla salvaguardia dei produttori da fenomeni di concorrenza sleale.

Negli enti di ricerca pubblici e privati, sia nazionali sia internazionali, svolge attività scientifiche a livello avanzato.

In qualità di libero professionista iscritto all'albo dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari, dopo il superamento dell'esame di stato, svolge consulenze specialistiche per i. lo studio e la progettazione dei processi di produzione degli alimenti, recupero dei sottoprodotti e depurazione degli effluenti; ii lo sviluppo di operazioni di marketing dei prodotti finiti alimentari; iii. lo studio della pianificazione alimentare per la valutazione delle risorse esistenti la loro utilizzazione anche in relazione all'eco sostenibilità e alle esigenze nutrizionali dei consumatori.

La laurea magistrale costituisce titolo di studio necessario per accedere a master di secondo livello e al dottorato di ricerca.

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

## PIANO DI STUDIO 2021/2022

### 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

### Sede del corso:

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

### Presidente del Corso di Studio

Prof. Pasquale Catalano  
catalano@unimol.it  
0874 404620

### Segreteria Didattica

Dott. Pasquale Lavorgna  
Dott. Mimmo Polidori  
didatticadiaaa@unimol.it  
0874 404353

### Referente Disabilità / DSA

Prof.ssa Nicolaia Iaffaldano  
nicolaia@unimol.it  
0874 404697/707

### Referente Orientamento

Prof. Patrizio Tremonte  
tremonte@unimol.it  
0874 404879

### Referente Internazionalizzazione

Prof. Raffaello Castoria  
castoria@unimol.it  
0874 404698

### Pagina web del Corso di Laurea Magistrale

<https://www2.dipagricoltura.unimol.it/scienze-e-tecnologie-alimentari-lm/>

### I ANNO

Tecnologia dei cereali e dei prodotti dolciari	6
Biotecnologie 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
<b>Tot CFU I anno</b>	<b>60</b>

### 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
<b>Tot CFU II anno</b>	<b>60</b>
<b>Tot CFU</b>	<b>120</b>

### 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).