

UNIMOL

PIÙ DIDATTICA

MOLTO PIÙ  
DI UN'UNIVERSITÀ

PIÙ VACCINI

PIÙ TECNOLOGIA

PIÙ TRASPORTI

PIÙ RICERCA

PIÙ STRUTTURE

PIÙ RISULTATI

## CORSO DI LAUREA TRIENNALE SCIENZE E CULTURE DEL CIBO

Classe L/GASTR

DIPARTIMENTI di:

I AGRICOLTURA, AMBIENTE E ALIMENTI

I BIOSCIENZE E TERRITORIO

I MEDICINA E SCIENZE DELLA SALUTE  
"VINCENZO TIBERIO"



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DEL MOLISE

ANNO  
ACCADEMICO  
2021|22

### OBIETTIVI DEL CORSO

L'obiettivo del Corso di Laurea è quello fornire ai laureati la preparazione scientifica necessaria affinché la figura professionale che ne deriva, funga da ponte tra il mondo dell'agro-alimentare, quello del benessere e della salute e il mondo della corretta comunicazione consapevole. Il laureato in Scienze e culture del cibo, essendo ben consapevole del ruolo che il cibo ha, è in grado di comunicarne e valorizzarne gli aspetti salutistico, culturale, e di impatto politico e socio economico.

La formazione del laureato, ponendosi a metà tra le discipline agrarie e quelle mediche, configura un esperto in grado di conoscere i principi contenuti negli alimenti, anche in relazione alle metodologie produttive e di trasformazione e di metterle in rapporto sia positivo che negativo, con l'importante ruolo che l'alimentazione ha nella prevenzione di patologie e nella gestione delle stesse congiuntamente alle necessarie cure mediche quando la prevenzione non basta più.

[www.unimol.it](http://www.unimol.it)

numero verde  
**800588815**

Centro Progettazione Grafica & Stampa  
DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE  
Via S. Maria 21 - 86100 Campobasso (CB) - Tel. 0872 431111

### SBOCCHI PROFESSIONALI

Il corso di Laurea prepara a comprendere, individuare e risolvere i problemi connessi alle attività gastronomiche in senso lato. Il progetto formativo risulta pertanto di carattere multidisciplinare e interdisciplinare. Le materie di studio, infatti, oltre a fornire una preliminare e robusta preparazione di base in storia, in produzioni e tecnologie alimentari, in comunicazione e design, in scienze economico-giuridiche e socio-politiche, e in scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione, tendono a offrire le conoscenze e le competenze necessarie a organizzare e gestire sistemi produttivi complessi grazie alle competenze linguistiche e informatiche, al tirocinio tecnico-pratico e alle attività formative utili per l'inserimento nel mondo del lavoro. La Laurea in Scienze e culture del cibo, oltre alla prosecuzione degli studi universitari, permette di svolgere le professioni di Approvvigionatore e responsabile acquisti, di Tecnico della vendita e della distribuzione, di Organizzatore di fiere, esposizioni ed eventi culturali e di Organizzatore di convegni e ricevimenti.

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

## PIANO DI STUDIO 2021/2022

### Sede del Corso

Campobasso

### Presidente del Corso di Studio

Prof.ssa MARIASILVIA D'ANDREA

dandrea@unimol.it

0874 404671

### 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

### Sito del Corso di Laurea

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

### Accesso

L'accesso al Corso di Laurea, seppur a numero programmato, è libero e la sua durata è di 3 anni. La frequenza dei corsi non è obbligatoria ma altamente consigliata. Oltre ai requisiti di legge necessari per l'accesso ai corsi di laurea, diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo ai sensi di legge, per iscriversi al CdL è richiesto il possesso di una preparazione basilica nelle discipline scientifiche, nonché di una buona preparazione letteraria e di capacità logiche e di comprensione linguistica. Il grado di conoscenze letterarie in ingresso viene verificato attraverso una prova di accesso obbligatoria. Il Regolamento Didattico del Corso di Laurea stabilisce il sistema di valutazione relativo alle diverse prove, con le rispettive soglie. Qualora la prova non risulti positiva, gli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) attribuiti, saranno da soddisfare nel primo anno, grazie alla lettura di testi propedeutici al percorso di studi, utili per uniformare le conoscenze e competenze in ingresso. La descrizione dettagliata delle conoscenze richieste per l'accesso e delle modalità di verifica sono riportate nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea.

### I ANNO

Elementi di matematica e statistica	6
Elementi di chimica e sostanze organiche naturali e nutraceutiche	8
Geografia del cibo	6
Antropologia	8
Le piante alimurgiche	6
Biochimica della nutrizione	8
Storia delle culture alimentari	8
Inglese	4
Abilità informatiche e telematiche	5
<b>Totale crediti I anno</b>	<b>59</b>

### II ANNO

Tecnologia degli alimenti, gastronomia e tecniche di degustazione	8
Produzioni vegetali sostenibili e di qualità	6
Igiene applicata alla filiera gastronomica	8
Microbiologia e biotecnologie degli alimenti	8
Genetica e produzioni animali sostenibili e di qualità	6
Economia delle filiere agroalimentari	6
Sociologia dei consumi alimentari	6
A scelta dello studente	12
<b>Totale crediti II anno</b>	<b>60</b>

### III ANNO

Diritto agroalimentare	6
Culture visuali per l'enogastronomia	8
Aspetti nutrizionali nelle intolleranze alimentari	6
Scienze dell'alimentazione e proprietà funzionali degli alimenti	8
Nutrizione e nutraceutica in gastronomia	8
A scelta dello studente	4
Altre attività formative utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8
Tirocinio	8
Prova finale	5
<b>Totale crediti III anno</b>	<b>61</b>
<b>Totale crediti</b>	<b>180</b>
<b>Totale esami</b>	<b>20</b>