



I NUMERI GIUSTI



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE

ANNO
ACCADEMICO
2023•24

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE DI LAUREA LM-70

Campobasso

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.

www.unimol.it

numero verde
800588815



Centro Programmazione, Gestione e Servizi
INFORMATICA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge funzioni di direzione e gestione in aziende private e strutture pubbliche.

Con riferimento alle attività professionali classificate dall'ISTAT, si ravvisano sbocchi lavorativi come specialisti nelle Scienze della Vita (2.3.1), con particolare riferimento all'unità professionale del Biotecnologo Alimentare (2.3.1.1.4).

Nelle aziende assume ruoli dirigenziali nell'ambito dell'assicurazione della qualità e in quello della ricerca e sviluppo nonché nell'analisi degli aspetti economici, socioculturali e ambientali dei sistemi agro-alimentari.

Nella Pubblica Amministrazione svolge funzioni di direzione e/o operative in attività finalizzate alla garanzia della sicurezza e sostenibilità alimentare.

Negli enti di ricerca pubblici e privati, svolge attività scientifiche e di ricerca.

In qualità di libero professionista iscritto all'Ordine dei Tecnologi Alimentari, svolge consulenze specialistiche per la progettazione di processi di produzione di alimenti e di operazioni di marketing e per la pianificazione delle risorse esistenti 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.

PIANO DI STUDIO 2023/2024

Presidente del Corso di Studio

prof. Pasquale Catalano
e-mail: catalano@unimol.it
tel. 0874-404968

Segreteria Didattica

dott.ssa Luigina Pantaleo
tel. 0874-404754
e-mail: pantaleo@unimol.it
dott. Mimmo Polidori
tel. 0874-404353
e-mail: polidori@unimol.it

Referente disabilità e DSA di Dipartimento

prof.ssa Nicolaia Iaffaldano
e-mail: iaffaldano@unimol.it

Sito del Corso di Laurea

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

I ANNO	CFU
Biotechnologie microbiche per l'industria agroalimentare	6
Tecnologia dei cereali e dei prodotti dolciari	6
Difesa degli animali infestanti	6
Impianti per l'industria alimentare	10
- <i>Scambio termico nell'industria alimentare</i>	4
- <i>Macchine e impianti per l'industria alimentare e per la logistica</i>	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
- <i>Diritto alimentare</i>	4
- <i>Diritto alimentare e territorio</i>	4
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
Totale esami	12

Accesso

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

Studiare in Unimol

L'Università del Molise assicura agli studenti un ambiente sicuro e accogliente, un ottimo rapporto con i docenti e numerosi servizi per il diritto allo studio e il tempo libero.

Principali servizi: Orientamento e tutorato, Case dello studente, Biblioteche, Aule multimediali, Ufficio disabilità, Borse di studio, Mobilità internazionale (Erasmus), Stage e placement, Servizi navetta, Centro sportivo (CUS), e-mail personale, counseling psicologico, mensa e bar, laboratori culturali e musicali.