



**I NUMERI
GIUSTI**

**ANNO
ACCADEMICO
2023•24**

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE DI LAUREA L-26

Campobasso

**DIPARTIMENTO AGRICOLTURA,
AMBIENTE E ALIMENTI**

OBIETTIVI DEL CORSO

Fornire le competenze necessarie per la valutazione della qualità chimica, fisica, microbiologica, nutrizionale e sensoriale dei prodotti alimentari, per la conduzione di processi produttivi nel segno delle moderne norme procedurali in termini di qualità e sicurezza e dell'economia d'impresa; fornire le competenze per effettuare una scelta razionale dei processi e delle fasi di trasformazione più idonee ad una moderna produzione, conservazione, trasformazione, distribuzione e/o somministrazione degli alimenti.

Il Corso di Laurea fornisce consolidate conoscenze di base ed un ampio profilo di conoscenze professionali utili a livello occupazionale, riservando eventuali specializzazioni ai corsi di perfezionamento o master di primo livello deputati a questo tipo di formazione.

www.unimol.it
numero verde
800588815


Corso Perfezionamento Scienze e Tecnologie Alimentari
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge compiti di gestione e programmazione nelle attività di ricerca e sviluppo e assicurazione della qualità degli alimenti.

Svolge attività volte ad accertare la qualità dei prodotti alimentari per certificarne la sicurezza, la salubrità, la sostenibilità ambientale e la rispondenza a principi etici e religiosi, nonché per innovarne i processi produttivi e/o le caratteristiche funzionali.

Il laureato triennale ha la possibilità di esprimere la sua professionalità in strutture sia pubbliche, deputate al controllo della qualità e della sicurezza degli alimenti, sia private, operanti nel comparto alimentare, nonché in aziende collegate alla produzione di alimenti che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

Il conseguimento del titolo triennale oltre a consentire una collocazione professionale, permette l'accesso ai più elevati livelli di formazione, quali master di primo livello e corsi di laurea magistrale.

Il possesso del titolo consente la iscrizione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM 70).

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/>
e-mail: didatticadiaaa@unimol.it

I ANNO	CFU
Matematica	6
Chimica generale ed organica	12
- <i>Chimica generale ed inorganica</i>	6
- <i>Chimica organica</i>	6
Biologia	10
- <i>Botanica e morfologia vegetale</i>	4
- <i>Zoologia e biologia animale</i>	6
Biologia dei microrganismi generale e sistematica	8
Fisica	6
Inglese tecnico di base	3
Conoscenze informatiche	3
A scelta dello studente	8
Totale crediti I anno	56
II ANNO	
Chimica analitica	6
Chimica fisica	6
Biochimica e fisiologia vegetale	8
- <i>Biochimica</i>	4
- <i>Fisiologia vegetale</i>	4
Produzioni vegetali	8
Macchine ed impianti e fisica tecnica	8
- <i>Macchine ed impianti</i>	2
- <i>Fisica tecnica</i>	6
Composizione ed analisi chimiche, fisiche sensoriali dei prodotti alimentari	8
Operazioni unitarie e condizionamento	8
Microbiologie degli alimenti	6
A scelta dello studente	4
Totale crediti II anno	62
III ANNO	
Economia alimentare con elementi di statistica	10
Processi della tecnologia alimentare	8
Qualità e sicurezza degli alimenti fermentati	8
- <i>Microbiologia degli alimenti fermentati</i>	3
- <i>Tecniche e metodi per la qualità microbiologica degli alimenti</i>	3
Patologia post-raccolta dei prodotti vegetali	8
Alimentazione e nutrizione umana	8
Produzioni animali	10
- <i>Produzioni animali</i>	6
- <i>Miglioramento genetico per la qualità e sicurezza degli alimenti</i>	4
A scelta dello studente	4
Prova finale	6
Totale crediti III anno	62
Totale crediti	180
Totale esami	20

Accesso

Libero.

Tutti coloro che si immatricoleranno al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe L-26) dovranno partecipare, ai sensi dell'art. 6 co. 1 del Decreto 22 ottobre 2004, n. 270, ad una prova, obbligatoria, rivolta a verificare la loro conoscenza iniziale attraverso una procedura standard del CISIA, denominata TOLC-AV. Il punteggio conseguito in matematica al di sotto di una soglia minima prevederà l'assegnazione di un Obbligo Formativo Aggiuntivo da assolvere nel 1° anno del corso di studio.

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.