



**CORSO DI LAUREA TRIENNALE
SCIENZE E TECNOLOGIE
ALIMENTARI**
Classe L 26

**DIPARTIMENTO DI
AGRICOLTURA, AMBIENTE E
ALIMENTI**



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE

**ANNO
ACCADEMICO
2021|22**

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

Centro Programmazione Scienze e Tecnologie
 DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE
 Via San Leonardo, 10 - 86100 Campobasso (CB)

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge compiti tecnici di programmazione gestione e controllo nelle attività di ricerca e sviluppo, produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Nello specifico, coadiuva gli specialisti (laureato magistrale in scienze e tecnologie alimentari e/o il tecnologo alimentare) svolgendo 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 anche 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).

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

PIANO DI STUDIO 2021/2022

Accesso:

libero, con accertamento delle conoscenze in ingresso

Durata normale del corso:

3 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

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

I ANNO

Matematica	6
Chimica generale ed organica	6+6
Biologia	4+6
Biologia dei microrganismi generale e sistematica	8
Fisica	6
Inglese tecnico di base	3
Conoscenze informatiche	3
A scelta dello studente	8
Tot CFU	56

II ANNO

Chimica analitica	6
Chimica fisica	6
Biochimica e fisiologia vegetale	4+4
Produzioni vegetali	8
Macchine ed impianti e fisica tecnica	2+6
Composizione ed analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari	8
Operazioni unitarie e condizionamento	8
Microbiologia degli alimenti	6
A scelta dello studente	4
Tot CFU	62

III ANNO

Economia alimentare con elementi di statistica	10
Processi della tecnologia alimentare	8
Controllo e gestione della qualità e sicurezza microbiologica	8
Patologia postraccolta dei prodotti vegetali	8
Alimentazione e nutrizione umana	8
Produzioni animali	6+4
A scelta dello studente	4
Prova finale	6
Tot CFU	62
Tot CFU	180

Requisiti di ammissione

Per essere ammessi al Corso di Laurea occorre avere un diploma di scuola secondaria di secondo grado o altro titolo conseguito in Italia o all'estero e riconosciuto idoneo. Tuttavia, all'atto dell'immatricolazione, sono richieste conoscenze e competenze adeguate per seguire efficacemente il ciclo di studi. In particolare, una sufficiente dimestichezza con le discipline di base (matematica, fisica, chimica, biologia, lingua inglese), una capacità di espressione orale e scritta ed una discreta cultura generale. Pertanto tutti coloro che, si immatricoleranno al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26) dovranno partecipare, ai sensi dell'art. 6 co. 1 del Decreto 22 ottobre 2004, n. 270, ad una prova, obbligatoria ma non selettiva, finalizzata a verificare le loro conoscenze iniziali nelle discipline di base e che consisterà nella somministrazione di un test on line. Non esiste un punteggio minimo per le sezioni dedicate alle seguenti discipline: Biologia; Chimica; Fisica; Lingua inglese, Logica e Comprensione verbale. 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.