



CORSO DI LAUREA MAGISTRALE SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI Classe LM 70

DIPARTIMENTO
AGRICOLTURA, AMBIENTE E
ALIMENTI



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE

ANNO
ACCADEMICO
2022|23

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



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 2022/2023

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. Luigina Pantaleo
Dott. Mimmo Polidori
didatticadiaaa@unimol.it
0874 404353
0874 404754

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

<http://dipagricoltura.unimol.it/sta-lm>

I ANNO

Tecnologia dei cereali e dei prodotti dolciari	6
Biotechnologie 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
Tot CFU I anno	60

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
Tot CFU II anno	60
Tot CFU	120

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).