

REQUISITI DI AMMISSIONE

Il Corso non prevede altre limitazioni di accesso che non siano già stabilite dalla Legge. Per iscriversi al Corso è quindi sufficiente possedere un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o altri titoli di studio equipollenti, conseguiti in Italia o all'estero. Tuttavia, il possesso di competenze nell'ambito di discipline come la matematica, la fisica, la chimica e la biologia, una discreta cultura generale e una sufficiente abilità informatica e linguistica (italiano e inglese), costituiscono il bagaglio culturale minimo per iscriversi al Corso. Al fine di valutare tali competenze è prevista, quindi, una preliminare verifica delle stesse e, ai sensi del DM 270/04, solo in caso di esito negativo, verranno assegnate attività didattiche integrative.

Corso accreditato con D.M. del 14 giugno 2013

Accesso: libero

Durata Legale: tre anni

Iscrizioni: attraverso il portale dello studente dal 1 agosto al 15 ottobre 2014

Sede del corso:

Via de Sanctis – III Edificio Polifunzionale - Campobasso

Delegato per la Internazionalizzazione: Prof. Giuseppe Maiorano

Gruppo Gestione della qualità: Prof. ing. Flavio Fucci (coordinatore), Prof. Andrea Ceglie, Prof. Ing. Pasquale Catalano, Prof.ssa Alessandra Fratianni, Pasquale Ianiri (responsabile segreteria didattica), Paolo Palumbo (studente), Pasquale Calarese (studente)

Presidente del corso di Studio: Prof. Ing. Flavio Fucci
e-mail: fucci@unimol.it
tel. 0874404966

Segreteria didattica: Sig. Pasquale Ianiri
e-mail: ianiri@unimol.it; tel 0874404353
Sig. Gennaro Pignalosa
e-mail:gennaro.pignalosa@unimol.it; tel. 0874404356

Referente disabilità e DSA
Prof. Mario Gambacorta
e-mail: gambacor@unimol.it

ANNO ACCADEMICO 2014 | 15

UNIVERSO DI TE



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE



DIPARTIMENTO
AGRICOLTURA,
AMBIENTE E ALIMENTI

CCORSO DI LAUREA
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
CLASSE L - 26



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE

STUDIARE A 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, Alloggi studenti, Centro sportivo (CUS), e-mail personale, counseling psicologico, mensa e bar, laboratori culturali e musicali.

DOVE?

La sede del corso di Laurea è Campobasso, città capoluogo e centro nevralgico della vita politica, economica e amministrativa del Molise. I servizi di trasporto pubblici consentono rapidi collegamenti con altre sedi regionali (Isernia e Termoli) e di regioni confinanti (Roma, Napoli, Foggia, Benevento, Avellino, Chieti e Pescara).

La città offre standard di sicurezza molto elevati e tutti i servizi di utilità, nonché molti servizi di tipo ricreativo e culturale (cartelloni teatrali, programmi concertistici, letterari e cinematografici d'Essai).

PERCHÉ?

La scelta di iscriversi al Corso di Laurea di Scienze e Tecnologie Alimentari risiede nell'importanza che il comparto agroalimentare ricopre a livello nazionale e comunitario: l'industria alimentare è infatti la seconda industria manifatturiera in Italia e la prima a livello europeo. Il laureato in Scienze e Tecnologie alimentari riesce a collocarsi sul mercato del lavoro in diverse realtà industriali che operano per la produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari e negli enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Perché in Molise? Il Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari di Campobasso rappresenta una realtà riconosciuta e consolidata dal momento che è stato il primo Corso di Laurea attivato nel centro-sud Italia ed è supportato da una attività di ricerca di eccellenza come dimostrano i brillanti risultati conseguiti nella VQR 2004-2010 dai docenti impegnati nel Corso.

PER COSA?

Il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività di produzione e trasformazione degli alimenti con individuazione delle principali problematiche che si possono riscontrare dalla fase post-raccolta al consumo umano. Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande: obiettivo generale delle funzioni professionali è la valorizzazione delle produzioni alimentari dal punto di vista qualitativo, economico, etico e di sostenibilità ambientale. Il laureato inoltre esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

Il possesso del titolo consente la iscrizione al corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari (classe LM 73).

PIANO DI STUDIO

INSEGNAMENTI	CFU
I ANNO	
Matematica	8
Chimica generale e inorganica	6
Chimica organica	6
Biologia	10
Economia agroalimentare	8
Ingegneria agroalimentare	10
Inglese tecnico di base	3
Conoscenze informatiche	3
Totale crediti I anno	54
II ANNO	
Chimica analitica	8
Chimica fisica	8
Biochimica	8
Biologia dei microrganismi generale e sistematica	8
Composizione ed analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari	8
Operazioni unitarie e condizionamento	8
Diritto alimentare	6
Miglioramento genetico per la qualità e sicurezza negli alimenti	4
A scelta dello studente	8
Totale crediti II anno	66
III ANNO	
Qualità nell'industria alimentare	8
Processi della tecnologia alimentare	8
Microbiologia alimentare	8
Difesa delle derrate	14
Alimentazione e igiene	8
A scelta dello studente	8
Prova finale	6
Totale crediti III anno	60
Totale crediti	180
Insegnamenti a scelta	
A. prodotti vino ed olio	
Enologia	4
Viticultura e olivicoltura	4
Microbiologia enologica	4
Tecnologia delle sostanze grasse	4
B. prodotti ittici	
Tecniche mangimistiche	4
Zoonosi di origine alimentare	4
Acquacoltura	4
Morfologia delle specie ittiche	4
C. prodotti carni	
Tecniche mangimistiche	4
Zoonosi di origine alimentare	4
Preparazioni di carni conservate	4
Laboratorio di analisi sensoriale e reologica della carne e derivati	4