

SBOCCHI PROFESSIONALI

L'attività professionale del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si svolge prevalentemente nelle Industrie Alimentari e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione.

Il titolo di studio conseguito con la Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari:

- consente di svolgere funzione di direzione, amministrazione e gestione, oltre che di consulenza (dopo relativo esame di stato e iscrizione all'albo professionale dei tecnologi alimentari), di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione, analisi e commercializzazione degli alimenti
- garantisce la possibilità di accesso diretto al livello di dirigenza nella pubblica amministrazione
- dà la possibilità di svolgere attività di ricerca a livello avanzato presso gli istituti di ricerca dei Ministeri, del CNR, delle Università, degli enti pubblici e privati e titolo di studio necessario per l'accesso al dottorato di ricerca e ai master di 2° livello.

REQUISITI DI AMMISSIONE

Requisiti curriculari

Ai fini dell'accesso, al corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, i requisiti curriculari sono automaticamente posseduti dai laureati nella classe delle lauree triennali L 26 (Scienze e Tecnologie Alimentari) e dai laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari e denominazioni equivalenti nel previgente ordinamento (DM 509/99), e i laureati della classe 10 (Ingegneria Industriale) dell'Università degli Studi del Molise.

Il possesso dei requisiti curriculari è invece da sottoporre a valutazione per i laureati nelle restanti classi di lauree.

Requisiti sulla adeguatezza della preparazione personale

I requisiti sono posseduti dagli studenti laureati con almeno una votazione di 100/110. Coloro i quali hanno conseguito una votazione inferiore saranno sottoposti ad un colloquio, su argomenti riportati nel regolamento didattico del corso di studio, consultabile attraverso il sito, alle ore 15.00, presso la direzione, nelle seguenti date:

-26 settembre 2012; -17 ottobre 2012;
-14 novembre 2012; -19 dicembre 2012

Gli studenti con disabilità, attraverso l'Ufficio Disabilità, hanno l'opportunità di sostenere esami equiparati, di avvalersi di ausili, di usufruire di tempi prolungati.

Frequenza: la frequenza è fortemente raccomandata per tutte le attività didattiche.

Durata normale del corso: 2 anni

Sede del corso: Campobasso

Iscrizione: dal 1 agosto al 20 settembre 2012

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti

Via De Sanctis – III Edificio Polifunzionale

86100 Campobasso

e-mail: dipagricoltura@unimol.it

Direttore: Prof. Emanuele Marconi (marconi@unimol.it)

Vice Direttore: Prof. Giuseppe Maiorano

Responsabile amministrativo: Dott.ssa Paola Fiacco

Tel. 0874404843 – e-mail: fiacco@unimol.it

Responsabile funzioni didattiche: Pasquale Ianiri

Tel. 0874 404353- Fax 0874 418204

e-mail: ianiri@unimol.it

Presidente del Corso di laurea Magistrale:

Prof. Ing. Flavio Fucci

Tel. 0874 404966; e-mail: fucci@unimol.it



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE

DIPARTIMENTO

**AGRICOLTURA,
AMBIENTE E ALIMENTI**

**CORSO DI LAUREA MAGISTRALE
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

CLASSE: LM-70

CAMPBASSO

ANNO ACCADEMICO 2012/2013

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari 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, nonché di far acquisire la capacità di 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 nuovo progetto ha inoltre voluto conseguire un maggior approfondimento di due filiere alimentari di contesto della sede/regione di attivazione ma tra le più pregnanti in termini di produzione e valore su base nazionale quali quelle dei cereali con i prodotti dolciari e del latte e derivati (confronta 5° Rapporto ISMEA-Federalimentare). Entrambe le filiere permettono di affrontare sia l'innovazione di processo che di prodotto dal momento che le materie prime coinvolte presentano una composizione eterogenea ed elevata versatilità e flessibilità alla trasformazione (vedi presenza di componenti bioattivi, sviluppo di alimenti ad alta valenza dietetico-nutrizionale per un rapporto sempre più stretto fra alimenti e salute).

PIANO DI STUDIO

INSEGNAMENTI	CFU
I ANNO	
Chimica analitica applicata	6
Chimica fisica applicata	6
Scienza del latte e dei derivati <i>Tecnologia del latte e derivati</i> <i>Microbiologia lattiero casearia</i>	10
Scienza dei cereali e dei prodotti dolciari <i>Tecnologia dei cereali e prodotti dolciari</i> <i>Microbiologia dei prodotti cerealicoli e dolciari</i>	10
Economia del mercato dei prodotti alimentari	6
Produzioni animali	8
Coltivazioni erbacee agroindustriali	6
Lingua inglese II	3
A scelta dello studente	5
II ANNO	
Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari <i>Additivi e contaminanti</i> <i>Analisi chimiche fis. e sens. dei prod. alim.</i>	10
Biotecnologie microbiche per l'ind. alimentare	6
Scambio termico nell'industria alimentare	6
Macchine e imp. per l'ind. aliment.e per la log.	6
A scelta dello studente	7
Prova finale	25
Insegnamenti consigliati (a scelta dello studente)	
A. Difesa e sicurezza	
Micotossine nelle produzioni agroalimentari	4
Difesa degli alimenti dagli animali infestanti	4
Diritto ambientale e sicurezza	4
B. Qualità e gestione	
Tecnologia alimentare applicata alla qualità e certificazione	4
Microbiologia applicata alla qualità e certificazione nell'industria alimentare	4
Sicurezza e gestione degli impianti	4