

Sbocchi professionali

I laureati potranno scegliere attività professionali in numerosi e diversificati ambiti quali:

- il controllo di processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche;
- la gestione della qualità globale della filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
- la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
- la gestione d'impresе di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, comprensivi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- il confezionamento e la logistica distributiva.

Requisiti di ammissione

Per essere ammessi al corso di laurea occorre avere un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. E' previsto un test di verifica (ad inizio anno) per accertare lo stato delle conoscenze nelle discipline relative a: lingua inglese, informatica, matematica, biologia, chimica e fisica.

Durata normale del corso: 3 anni

Frequenza: La frequenza è raccomandata per tutte le attività didattiche.

Sede del corso: Campobasso

Iscrizione: i termini di scadenza per le iscrizioni sono fissati al 1° Ottobre 2010.

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

Facoltà di Agraria

Via De Sanctis – III Edificio Polifunzionale

86100 Campobasso

Tel. 0874 404353 - 404356

Fax. 0874 418204

e-mail: agraria@unimol.it

e-mail: ianiri@unimol.it

Presidente Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

Prof. Andrea Ceglie

Tel. 0874 404647

E-mail: ceglie@unimol.it



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE



FACOLTÀ DI AGRARIA

CORSO DI LAUREA
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE: L26

CAMPOBASSO

Obiettivi formativi

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. Il corso di laurea, pertanto, non prevede un'articolazione in *curricula* legati a specifici ambiti produttivi, in maniera da fornire consolidate conoscenze di base ed un ampio profilo occupazionale del laureato, riservando eventuali specializzazioni ai corsi di perfezionamento o master di primo livello deputati a questo tipo di formazione.

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 sue funzioni professionali è la valorizzazione dei prodotti alimentari in senso qualitativo, economico ed etico. La sua attività professionale si svolge principalmente nelle industrie alimentari, in tutte le aziende 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 ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Il laureato esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

Piano di studio

I ANNO

Insegnamenti	cfu
• Matematica	8
• Chimica generale e inorganica	6
• Chimica organica	6
• Biologia	10
-Morfofisiologia vegetale	
-Morfologia e fisiologia degli anim.dom.	
• Economia agroalimentare	8
• Ingegneria agroalimentare	10
-Termodinamica e fisica tecnica	
-Fisica e macchine per le ind. agroal.	
• Conoscenze linguistiche	3
• Conoscenze informatiche	3
• A scelta dello studente	6

II ANNO

• Chimica analitica	8
• Chimica fisica	8
• Biochimica	8
• Biologia dei microrganismi generale	8
sistemica	
• Composizione ed analisi chimiche	8
e fisiche dei prodotti alimentari	
• Operazioni unitarie e condizionamento	8
• Diritto alimentare	6
• Miglioramento genetico per la qualità	4
e sicurezza negli alimenti	
• A scelta dello studente	2

III ANNO

• Qualità nell'industria alimentare	8
-Gestione della qualità nell'ind. al.	
-Qualità microbiologica	
• Processi della tecnologia alimentare	8
• Microbiologia alimentare	8
• Difesa delle derrate	14
-Patologia post raccolta dei prod. veg.	
-Entomologia merceologica	
• Alimentazione e igiene	8
-Igiene	
-Alimentazione e nutrizione umana	
• A scelta dello studente	8
• Prova finale	6

Insegnamenti consigliati

(a scelta dello studente)

A. prodotti vino ed olio

Insegnamenti	cfu
• Enologia	4
• Viticoltura e olivicoltura	4
• Microbiologia enologica	4
• Tecnologia delle sostanze grasse	4

B. prodotti ittici

Insegnamenti	cfu
• Tecniche mangimistiche	4
• Zoonosi di origine alimentare	4
• Acquacoltura	4
• Morfologia delle specie ittiche	4

C. prodotti carni

Insegnamenti	cfu
• Tecniche mangimistiche	4
• Zoonosi di origine alimentare	4
• Preparazioni di carni conservate	4
• Laboratorio di analisi sensoriale e reologica della carne e derivati	4