



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

Via De Sanctis 86100 Campobasso - Tel. +39 0874.4041

RASSEGNA STAMPA

MERCOLEDÌ 15 LUGLIO 2020 pag. 18 Foglio 1-1

IL SANNIO QUOTIDIANO MOLISE

## Il nuovo corso di laurea all'Università del Molise Scienze e culture del cibo, oggi la presentazione

Oggi l'Unimol presenterà la laurea in Scienze e culture del cibo in diretta social alla presenza del rettore, Luca Brunese, dei direttori dei tre Dipartimenti universitari presso i quali il corso è attivato, Raffaele Coppola del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Ciro Costagliola del Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute 'Vincenzo Tiberio' e Stefania Scippa del Dipartimento di Bioscienze e Territorio oltreché della professoressa Mariasilvia D'Andrea, docente di Zootecnia Generale e Miglioramento Genetico, che ha pro-

gettato il corso e ne ha seguito la procedura di accreditamento.

A testimoniare il ruolo, le opportunità del nuovo corso di laurea UniMol, la collaborazione, l'intesa e la partecipazione di un contesto imprenditoriale di settore di spicco oltreché di particolare rilevanza nazionale e internazionale.

In collegamento, infatti, ci sarà Giada Caudullo (vicepresidente Solgar Italia Multinutrient S.p.A.), Giuseppe Dadà (direttore qualità Ferrarelle S.p.A.), Rossella Ferro (responsabile marketing La Molisana S.p.A.), Anna Paonessa

(responsabile Integratori Italia di Unione Italiana Food) ed Enrico Tecce (direttore di stabilimento Vicenzi Industria Dolciaria S.p.A.).

A moderare la discussione Giovanni Scapagnini, docente di Scienze Tecniche Dietetiche Applicate, esperto di scienze dell'alimentazione e di proprietà funzionali degli alimenti. La Laurea in Scienze e culture del cibo propone una figura professionale che può contare su maggiori chance occupazionali grazie a un bagaglio di conoscenze utili a valutare il grado di affinità delle produzioni rispetto alle tradizioni

gastronomiche italiane, in relazione alle innovazioni di prodotto e di processo e, non ultimo, al loro impatto sull'alimentazione e la salute umana.

L'evento è rivolto in modo particolare agli aspiranti studenti universitari e alle aziende del settore agroalimentare che, ospitando gli studenti per il tirocinio tecnico-pratico, avranno un ruolo fondamentale affinché i laureandi possano integrare le conoscenze e le competenze acquisite, anche sulla base dell'osservazione e della diretta partecipazione ai processi riguardanti l'esercizio della professione.