

## Sbocchi professionali

- Mansioni di gestione tecnica di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti;
- Funzioni di analista dei prodotti alimentari in laboratori pubblici e privati;
- Impieghi nella pubblica amministrazione: Ministeri, Enti periferici e Organizzazioni Internazionali (FAO, UNIDO, etc);
- Attività di ricerca presso gli istituti di ricerca dei Ministeri, del CNR, delle Università, degli Enti pubblici e privati;
- Titolo di studio necessario per l'accesso alle lauree specialistiche o ai corsi di master di I livello nel settore agroalimentare.

## Requisiti di ammissione

Il Corso di Laurea ha una durata di tre anni e si articola in insegnamenti, laboratori, tirocinio ed una prova finale per un totale di 180 crediti. Il corso ha fatto parte del progetto CampusOne.

**Accesso:** libero

**Durata normale del corso:** 3 anni (180 crediti)

**Frequenza:** consigliata

**Sede del corso:** Campobasso

**Iscrizione:** i termini di scadenza per le iscrizioni sono fissate all'11 ottobre 2007.

Le attività didattiche dell'anno accademico 2007/2008 avranno inizio il 15 ottobre 2007.

### UNIVERSITA' 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

Referenti:

Prof. Emanuele Marconi (Presidente consiglio corso di studio aggregato Scienze e Tecnologie Alimentari)

Tel. 0874 404646

e-mail: marconi@unimol.it

Prof. Gianfranco Panfili

Tel. 0874 404620

e-mail: panfili@unimol.it

Prof. Corrado Ievoli (Resp. Orientamento di Facoltà)

Tel. 0874 404881

e-mail: ievoli@unimol.it

Sig. Pasquale Ianiri

Tel. 0874 404353

e-mail: ianiri@unimol.it



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DEL MOLISE



## FACOLTÀ DI AGRARIA

CORSO DI LAUREA

### SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

INDIRIZZI: TECNOLOGIE DEI CEREALI E DERIVATI,  
TECNOLOGIA DI CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE DELLA CARNE,  
ENOLOGICO, LATTIERO CASEARIO

## Obiettivi formativi

Le conoscenze acquisite da un laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari consentono di avere:

- una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo degli alimenti (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;
- conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene;
- i principi della alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute, per un proficuo dialogo con il mondo della medicina;
- elementi e principi di conoscenza della legislazione alimentare, per un indispensabile rispetto della normativa vigente nonché dell'organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari;
- la capacità di svolgere compiti tecnici, di programmazione e di vigilanza nelle attività di ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari;
- la capacità di coordinare i molteplici saperi e le diverse attività legate agli alimenti ed alla alimentazione, tenuto conto della unica e specifica visione completa di integrazione verticale, o di filiera (dal campo alla tavola), in specifici settori produttivi del mondo alimentare, nonché la unica capacità di intervenire nelle diverse fasi di programmazione, produzione, controllo e distribuzione di specifiche categorie alimentari.

## Piano di studio

### INSEGNAMENTI

#### I ANNO

Zoologia generale	2
Botanica	4
Chimica generale	6
Chimica inorganica	2
Fisica	4
Complementi di fisica	2
Informatica I	2
Informatica II	2
Matematica	6
Chimica organica	4
Esercitazioni di chimica organica	2
Chimica biorganica	2
Economia agro-alimentare	6
Coltivazioni vegetali	4
Produzioni frutticole	2
Morfologia e fisiologia degli animali I	3
Morfologia e fisiologia degli animali II	1
Lingua inglese I	3
Lingua inglese II	1
Scelta dello studente	2

#### II ANNO

Biochimica	6
Biochimica degli alimenti e della nutrizione	2
Chimica analitica	4
Laboratorio di chimica analitica	2
Composizione ed analisi dei prodotti alimentari	4
Economia e gestione delle imprese agroalimentari	4
Fisica tecnica	2
Impianti termotecnici	2
Trasmissione del calore	2
Macchine e Impianti delle industrie agroalimentari	2
Biologia dei microrganismi generale e sistematica	5
Tecniche microbiologiche	3
Chimica fisica	5
Operazioni unitarie	4
Produzioni animali	6
Scelta dello studente	7

#### III ANNO

Difesa degli alimenti dagli animali infestanti	3
Patologia dei prodotti e delle derrate agrarie	3
Processi delle tecnologie alimentari	6
Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari	6
Microbiologia applicata (microbiologia degli alimenti)	5
Processi microbiologici di depurazione	2
Microbiologia applicata (microbiologia industriale)	3
Alimentazione e nutrizione umana	2
Igiene	2
Istituzioni di gestione della qualità I	1
Istituzioni di gestione della qualità II	1
Tirocinio	6
Prova finale	6

### CREDITI CFU

#### Indirizzo Tecnologie dei cereali e derivati

Analisi delle impurità solide e biologiche negli alimenti	2
Impianti speciali di climatizzazione	2
Microbiologia dei prodotti da forno	2
Tecnologia dei cereali	6
Tossine e micotossine da parassiti vegetali nei cereali	2

#### Indirizzo Tecnologia di conservazione e trasformazione della carne

Chimica e tecnologia della carne	4
Ispezione e controllo della carne e dei prodotti carnei	4
Microbiologia applicata alla produzione e trasformazione della carne	4
Tecnica del freddo	2

#### Indirizzo Enologico

Enologia	4
Enologia speciale e valutazione della qualità	2
Macchine e impianti dell'industria agroalimentare (enologia)	2
Viticultura	2
Microbiologia degli alimenti (enologia)	4

#### Indirizzo Lattiero-caseario

Chimica e tecnologia lattiero-casearia	6
Energetica	2
Ispezione e controllo dei prodotti lattiero-caseari	2
Microbiologia lattiero-casearia	4

- Lo studente già al secondo anno di corso dovrà esercitare l'opzione ad uno dei quattro indirizzi
- Un credito equivale a 25 ore complessive di lavoro dello studente (lezioni frontali, seminari, laboratori, studio individuale).