

Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari (classe LM 70)

Requisiti curriculari

1. Ai fini dell'accesso al corso di Laurea Magistrale LM 70 – 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). Classe delle lauree 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestale) e i laureati della classe 10 (Ingegneria industriale) dell'Università degli studi del Molise.
2. Il possesso dei requisiti curriculari è invece da sottoporre a valutazione per i laureati in altre classi di laurea:
 - a) D.M. 270/04: L-25 (Scienze e tecnologie agrarie e forestali) , L-2 (biotecnologie), L-13 (Scienze biologiche), L-27 (Scienze e tecnologie chimiche), L-29 (Scienze e tecnologie farmaceutiche), L-38 (Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali) e L-10 (Ingegneria Industriale);
 - b) D.M. 509/99: 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestale), 1 (Biotecnologie), 12 (Scienze biologiche), 21 (Scienze e tecnologie chimiche), 24 (Scienze e tecnologie farmaceutiche) e 40 (Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali);
 - c) i laureati in possesso di lauree specialistiche/magistrali appartenenti a classi differenti da quella a cui appartiene la LM 70 (corrispondente alla Classe di laurea 78/S del DM 509/99) di cui al presente regolamento;
 - d) coloro che sono in possesso di lauree assimilabili a quelle del punto b conseguite ai sensi dei DD.MM. previgenti al DM 509/99, differenti dalla laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e lauree equipollenti o Diplomi Universitari triennali che rispondono ai requisiti minimi definiti ai punti successivi.
3. Per quanto concerne i casi del punto 2 i requisiti curriculari saranno considerati posseduti se il laureato ha conoscenze e competenze adeguate per poter seguire proficuamente il corso di laurea, in particolare:
 - la conoscenza delle principali reazioni chimiche/biochimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
 - la conoscenza dei principali processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio processo produttivo - qualità del prodotto;
 - il possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere il significato e le implicazioni delle principali operazioni e dei processi della tecnologia alimentare;
 - la consapevolezza della complementarietà delle nozioni acquisite nelle diverse aree disciplinari per la gestione di un processo alimentare e per ottimizzare la qualità dei prodotti finiti;
 - l'abilità nell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari;
 - la familiarità con le principali teorie economiche, dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi;

- la conoscenza e la capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare;

- la comprensione di concetti e metodi della qualità nella industria alimentare, la capacità di operare nell'ambito di un sistema di qualità secondo la norma ISO 9001:2000.

Le suddette conoscenze e competenze saranno verificate attraverso il possesso dei CFU indicati in tabella.

Attività formative di base

ambito disciplinare	settore	CFU
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale FIS/02 Fisica teorica, modelli e metodi matematici FIS/03 Fisica della materia FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare FIS/05 Astronomia e astrofisica FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) FIS/08 Didattica e storia della fisica INF/01 Informatica ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni MAT/01 Logica matematica MAT/02 Algebra MAT/03 Geometria MAT/04 Matematiche complementari MAT/05 Analisi matematica MAT/06 Probabilità e statistica matematica MAT/07 Fisica matematica MAT/08 Analisi numerica MAT/09 Ricerca operativa SECS-S/01 Statistica	min 7
Discipline chimiche	CHIM/01 Chimica analitica CHIM/02 Chimica fisica CHIM/03 Chimica generale e inorganica CHIM/06 Chimica organica	min 8
Discipline biologiche	BIO/01 Botanica generale BIO/02 Botanica sistematica BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/04 Fisiologia vegetale BIO/05 Zoologia BIO/10 Biochimica BIO/11 Biologia molecolare BIO/13 Biologia applicata	min 8

Attività formative caratterizzanti

ambito disciplinare	Settore	CFU
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/09 Meccanica agraria AGR/13 Chimica agraria AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale AGR/19 Zootecnica speciale AGR/20 Zoocolture BIO/19 Microbiologia generale CHIM/10 Chimica degli alimenti CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	min 15
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/07 Genetica agraria AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale BIO/09 Fisiologia	min 15

	CHIM/01 Chimica analitica CHIM/07 Fondamenti chimici delle tecnologie CHIM/10 Chimica degli alimenti CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni ING-IND/10 Fisica tecnica industriale ING-IND/11 Fisica tecnica ambientale ING-IND/22 Scienza e tecnologia dei materiali MED/42 Igiene generale e applicata MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate VET/01 Anatomia degli animali domestici VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale VET/05 Malattie infettive degli animali domestici	
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario IUS/14 Diritto dell'unione europea SECS-P/01 Economia politica SECS-P/02 Politica economica SECS-P/07 Economia aziendale SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese SECS-P/10 Organizzazione aziendale SECS-P/13 Scienze merceologiche	min 6

Eventuali integrazioni curriculari in termini di CFU devono essere acquisite prima della verifica della preparazione individuale (art. 6 comma 1 DM 16/3/2007).

Adeguatezza della preparazione personale

4. Ai sensi dell'art. 6, co. 2, del D.M. 270/04, oltre ai requisiti curriculari d'accesso di cui sopra, l'adeguatezza della preparazione personale, in ingresso viene verificata con le modalità appresso definite:

- a) una analisi della documentazione degli studi pregressi dello studente ;
- b) una delle seguenti prove: colloquio, prova scritta e prova pratica su argomenti definiti al punto 3 e pubblicizzati sul sito WEB dell'Università.

Per il punto a) la verifica si ritiene superata con esito positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulti una votazione di almeno 100/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari.

5. All'esito della verifica di cui al precedente punto 4, la Commissione esprime un giudizio di adeguatezza della personale preparazione dello studente, che se positivo autorizza la Segreteria Studenti a formalizzare l'iscrizione al CLM, se negativo comunica allo studente di adeguare la propria preparazione personale.

6. Eventuali integrazioni curriculari potranno essere acquisite con:

- a) iscrizione a singoli insegnamenti (art. 33 RDA) e relativa attestazione dei crediti conseguiti;
- b) partecipazione a corsi ed altre attività appositamente predisposti dalla Facoltà per permettere allo studente l'acquisizione delle conoscenze e competenze necessarie per soddisfare i requisiti di accesso.