

Presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie dell'Università degli Studi del Sannio è attivo per l'Anno Accademico 2020/2021 Il Corso di Laurea di I livello ad Orientamento Professionalizzante:

## Tecnologie Alimentari per le Produzioni Dolciarie L-26

Il corso di studio ha finalità professionalizzanti e gli insegnamenti comprendono attività laboratoriali nell'ambito di ciascuna disciplina e attività di tirocinio presso le 16 aziende del settore convenzionate.

Al termine del percorso formativo gli studenti saranno in possesso di conoscenze e competenze immediatamente spendibili nel mondo del lavoro.



### DST Dipartimento di Scienze e Tecnologie

Plesso Via Nicola Calandra, n. 4  
82100 Benevento  
Plesso ex Enel – Via De Sanctis s.n.c.  
82100 Benevento

**Direttore del Dipartimento** prof.ssa Maria MORENO  
t 0824.305100

**Segreteria di Direzione**  
Responsabile **dott.ssa Gabriella Debora GIORGIONE**  
t 0824.305170  
scienze@unisannio.it

**Supporto Amministrativo-Didattico**  
Responsabile **dott.ssa Rosa SIMONE**  
t 0824.305129  
presscie@unisannio.it

**Laboratori e Supporto Didattico**  
Responsabile **dott. Felice PINTO**  
t 0824.305136-5108-5114-5128  
laboratori.didattici.scienze@unisannio.it

**Biblioteca-Sede:** Palazzo De Simone di Piazza Arechi  
II 82100 Benevento  
t 0824.305175  
biblioteca@unisannio.it

**Segreteria Studenti** - Via De Nicastro - 82100 BN  
Dirigente Responsabile **dott. Antonio SCIANGUETTA**  
segreteria.studenti@unisannio.it



# DST

DIPARTIMENTO DI  
SCIENZE E TECNOLOGIE

## CORSO DI LAUREA I LIVELLO

*ad Orientamento*

### **PROFESSIONALIZZANTE**

## Descrizione del Corso

Il Corso di Laurea professionalizzante in **Tecnologie Alimentari Per Le Produzioni Dolciarie (L-26)** nasce dalla collaborazione del Dipartimento di Scienze e Tecnologie (DST) con gli altri due dipartimenti dell'Università del Sannio (DEMM e DING), in Convenzione con l'Università del Molise ed in partnership con 16 aziende operanti nel settore.

Il Corso di Laurea rilascia un «**Titolo unico**» firmato congiuntamente dalle autorità accademiche delle due istituzioni *Università degli Studi del Sannio ed Università del Molise*.

Il percorso formativo si propone di formare laureati con buone conoscenze di base e nei principali settori delle scienze e tecnologie alimentari finalizzate alle produzioni dolciarie.

## Convenzioni

Il progetto formativo è sviluppato mediante convenzioni con le seguenti imprese qualificate, ovvero loro associazioni, collegi, o ordini professionali:

- *Antica Pasticceria Artigianale SRL., Eboli (SA)*
- *Autore Chocolate SRL, San Marco dei Cavoti, (BN)*
- *Celiaco. M SRL, Montagano, (CB)*
- *Confapi- Confederazione Italiana piccola e media industria privata, (NA)*
- *Crispo SRL, S. Giuseppe Vesuviano, (NA)*
- *Della Porta SRL, Castel Campagnano, (CE)*
- *DG3 Dolciaria SRL, Ospedaletto D'alpinolo, (AV)*
- *Dolceamaro SRL, Monteroduni, (IS)*
- *Dolciaria Acquaviva SPA, Gricignano, (CE)*
- *Fabbriche Riunite Torrone di Benevento SPA, (BN)*
- *Fresystem SPA, Pascarola, NA*
- *Gruppo Lo Conte- Le Farine Magiche, Frigento, (AV)*
- *Italmix SPA, Puglianello, (BN)*
- *Miele Santopietro, Morcone, (BN)*
- *Torrone di Iorio SRL, Montemiletto, (AV)*
- *V. Besana SPA, (NA)*

## Requisiti di iscrizione

L'accesso sarà regolato dal **numero programmato** (ex art. 2 L. 264/99, secondo le specifiche previsioni dell'art.8, comma 2, lettera b del DM 6/19). Pertanto gli studenti che intendono immatricolarsi devono sostenere un «**Test Selettivo**» le cui specifiche, ovvero numero di studenti ammissibili, le modalità di svolgimento delle prove selettive, i requisiti minimi in termini di conoscenze e competenze richieste per l'accesso sono rinvenibili al [www.dstunisannio.it](http://www.dstunisannio.it).

## Organizzazione didattica

La data di inizio delle attività didattiche è fissata presumibilmente per il 14 settembre 2020.

## Profilo professionale e sbocchi occupazionali

### Funzione in un contesto di lavoro:

- funzione di supporto tecnico-operativo nelle linee di produzione dell'industria dolciaria;
- funzione di supporto tecnico-operativo nella sicurezza e controllo qualità dell'industria dolciaria;
- operatore esperto nel settore della trasformazione di specifiche filiere
- operatore esperto nei sistemi di ristorazione dolciaria;

### Competenze associate alla funzione:

Rientrano nelle competenze e nei possibili impieghi del laureato:

- la conduzione e la consulenza per aziende che operano nel settore dolciario;
- la valutazione della qualità e degli aspetti igienico-sanitari dei prodotti finiti;
- la gestione delle linee di produzione, trasformazione e distribuzione dei prodotti dolciari;
- l'impiego in aziende che operano nell'ambito della gestione e del monitoraggio di processi di controllo e certificazione dei prodotti dolciari e delle materie prime;
- l'impiego in servizi di consulenza, assistenza e divulgazione tecnica;
- l'impiego mediante concorso nell'Amministrazione pubblica (ASL e/o enti locali).

### Sbocchi occupazionali:

I laureati in **Tecnologie Alimentari per le Produzioni Dolciarie** potranno trovare occupazione quali operatori esperti presso industrie del settore alimentare, aziende di gestione dei prodotti dolciari e delle materie prime, consorzi e cooperative del settore dolciario, settore della qualità e sicurezza degli alimenti.

## Attività didattiche

- Gli insegnamenti sono impartiti mediante lezioni frontali, esercitazioni e laboratori nelle specifiche discipline.
- Il percorso formativo prevede un periodo di tirocinio a scelta tra le 16 Aziende di settore convenzionate, a partire già dal secondo anno.
- Le prove di verifica del profitto sono scritte e/o orali.
- La frequenza dei corsi non è obbligatoria, tuttavia la partecipazione alle attività didattiche è fortemente consigliata.
- La frequenza alle attività di *tirocinio* è obbligatoria.
- La prova finale per il conseguimento della laurea triennale consiste nella redazione e discussione di una tesi scritta su un argomento specifico.
- È previsto un servizio di tutorato finalizzato all'orientamento ed all'assistenza degli studenti per tutto il corso degli studi. Il calendario dei corsi e degli esami e le informazioni sulla sede di svolgimento delle attività didattiche sono reperibili all'indirizzo <http://dstunisannio.it/it/corso-di-laurea/laurea-professionalizzante-tecnologie-alimentari-le-produzioni-dolciarie.html>.
- Ulteriori informazioni sono reperibili sul sito ministeriale [www.university.it](http://www.university.it).

## Servizi disponibili

Gli studenti del Dipartimento di Scienze e Tecnologie potranno usufruire di biblioteca, laboratori didattici, laboratori informatici, wi-fi, sale studio. Presso l'Ateneo è attivo il Centro Linguistico di Ateneo (CLAUS) che offre corsi di preparazione per il conseguimento di certificazioni internazionali ed esercitazioni linguistiche.

# TECNOLOGIE ALIMENTARI PER LE PRODUZIONI DOLCIARIE-L26

	I semestre	SSD	CFU	II semestre	SSD	CFU
<b>I ANNO</b>	Biologia	BIO/06	6	Chimica Analitica	CHIM/01	6
	Chimica	CHIM/03	9	Biologia delle Piante Alimentari	BIO/02	6
	Matematica e Statistica	MAT/05	6	Fisica	FIS/01	6
	Economia e Marketing	AGR/01	9	Inglese-livello B2	L-LIN/12	6
				Informatica	INF/01	6

<b>II ANNO</b>	Biochimica degli Alimenti	BIO/10	6	Tecnologie e Processi dei Prodotti da Forno	AGR/15	6
	Microbiologia degli Alimenti	AGR/16	9	Protezione degli Alimenti con Elementi di Packaging Alimentare	AGR/15	6
	Igiene degli Alimenti	MED/42	6	Esame a scelta		6
	Operazioni Unitarie	AGR/15	6	<i>Attività di Tirocinio in Azienda</i>		12
	Gestione della Qualità	AGR/16	7			

<b>III ANNO</b>	Impianti Agroalimentari	ING-IND/10	8	<i>Attività di Tirocinio in Azienda</i>		25
	Esame a Scelta		6	<i>Prova Finale</i>		1
	<i>Attività di Tirocinio in Azienda</i>		16			

**DST**

**Dipartimento di Scienze e Tecnologie**

Plesso - Via Nicola Calandra, 4

82100 Benevento

Plesso ex Enel – Via De Sanctis s.n.c.

82100 Benevento

**Direttore del Dipartimento** prof.ssa **Maria MORENO**

t 0824.305100

**Segreteria di Direzione**

Responsabile **dott.ssa Gabriella Debora GIORGIONE**

t 0824.305170

scienze@unisannio.it

**Supporto Amministrativo-Didattico**

Responsabile **dott.ssa Rosa SIMONE**

t 0824.305129

presscie@unisannio.it

**Laboratori e Supporto Didattico**

Responsabile **dott. Felice PINTO**

t 0824.305136-5108-5114-5128

laboratori.didattici.scienze@unisannio.it

**LAUREE TRIENNALI A.A. 2020 2021**