

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI *(Classe L-26)*

CORSO DI LAUREA TRIENNALE

Coordinatore Corso di Studio: **FRANCESCO BARRECA**

✉ fbarreca@unirc.it - ✉ stal@agraria.unirc.it



OBIETTIVI FORMATIVI E POSSIBILI SBocchi PROFESSIONALI

Il corso di laurea in **Scienze e Tecnologie Alimentari** si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa, pur nella loro specificità, delle attività produttive di alimenti e bevande e delle loro problematiche generali, dalla produzione al consumo.

Obiettivo generale delle attività svolte dal laureato triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, anche a supporto ed integrazione di altre, è il miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso qualitativo, garantendo la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività industriali e recependo contestualmente tutte le innovazioni nelle attività specifiche. L'attività si svolge principalmente nelle industrie alimentari, in tutte le aziende che operano per la produ-

zione, 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.

L'ordinamento didattico del corso di Laurea in Scienze e tecnologie alimentari si propone, inoltre, di far acquisire allo studente competenze tali che consentano allo stesso di intervenire nelle attività produttive proprie di una filiera agroalimentare attraverso l'ottimizzazione degli input e la conseguente riduzione dell'impatto ambientale in un'ottica di una, ormai ineludibile, sostenibilità globale del comparto.

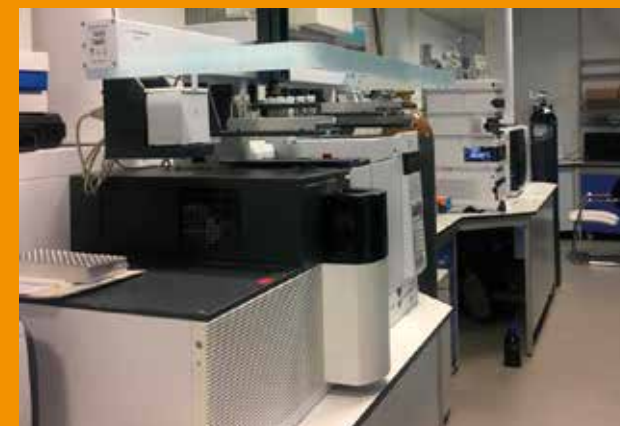
STUDIARE GLI ALIMENTI, GASTRONOMIA, RISTORAZIONE significa acquisire una visione olistica delle attività legate alla produzione e al consumo dei prodotti alimentari, alla gastronomia ed alla ristorazione, per garantirne sicurezza, qualità e igiene e per conciliare economia ed etica.

ANNO I		
Insegnamento: Corso / Modulo	Esami	CFU
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	1	6
Laboratorio di metodi e strumenti di elaborazione dei dati	id	3
Genetica	1	6
Elementi di Matematica	1	6
Biologia Vegetale	1	8
Chimica	1	10
Elementi di Fisica	1	6
Inglese	id	6
TOTALE I ANNO	6	51

ANNO II		
Biochimica e Fisiologia Vegetale	1	12
Biochimica Vegetale		6
Fisiologia Vegetale		6
Difesa degli alimenti e dei manufatti dagli animali infestanti	1	6
Chimica e sicurezza degli alimenti	1	6
Patologia delle piante e dei prodotti vegetali	1	6
Agronomia e colture erbacee e arboree industriali	1	12
Agronomia e colture erbacee industriali		6
Colture arboree industriali		6
Diritto dei mercati agroalimentari	1	6
Nutrizione animale e pratiche di razionamento	1	6
Principi di nutrizione animale		3
Razionamento animale		3
TOTALE II ANNO	7	54

ANNO III		
Fondamenti di industrie Agrarie e Gestione della Qualità Alimentare	1	6
Ingegneria dei Sistemi agroalimentari	1	12
Idraulica		6
Costruzioni per le industrie agrarie		6
Microbiologia degli alimenti	1	12
Microbiologia generale		6
Microbiologia delle fermentazioni		6
Analisi chimica e Controllo dei Prodotti Alimentari	1	6
Tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agro-alimentari	1	6
Economia e Politica agroalimentare	1	12
Economia e Marketing agroalimentare		6
Politica agroalimentare		6
TOTALE III ANNO	6	54

Materie a scelta	1	12
Tirocini formativi e di orientamento		2
Stage e tirocini esterni		3
Prova finale		4
TOTALE	20	180



ALIMENTI, GASTRONOMIA, RISTORAZIONE

SCEGLI DI STUDIARE DOVE VIVI

**NOI AMIAMO
LA NOSTRA
TERRA**

