

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

## CORSO DI LAUREA TRIENNALE

Coordinatore Corso di Studio: **FRANCESCO BARRECA**

✉ [fbarreca@unirc.it](mailto:fbarreca@unirc.it) - ✉ [stal@agraria.unirc.it](mailto: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 ecocompatibilità 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 produzione, 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, nelle aziende di ristorazione e di servizio alla ristorazione. Il laureato esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti, potrà collaborare alla progettazione dei sistemi di ristorazione collettiva e alle attività di società di consulenza. 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 agro-alimentare attraverso l'ottimizzazione degli input e la conseguente riduzione dell'impatto ambientale in un'ottica di una, ormai ineludibile, sostenibilità globale del comparto nonché di operare a diversi livelli della catena alimentare per la preparazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti, bevande e pasti completi nelle diverse tipologie di ristorazione in ambito della divulgazione e del marketing territoriale.

**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.

Curriculum: <b>SCIENZE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI</b>		
ANNO I		
Insegnamento: Corso / Modulo	Esami	CFU
Elementi di Matematica	1	6
Biologia Vegetale	1	8
Chimica	1	10
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	1	6
Laboratorio di metodi e strumenti di elaborazione dei dati	id	3
Elementi di Fisica	1	6
Genetica	1	6
Inglese	id	6
<b>TOTALE I ANNO</b>	<b>6</b>	<b>51</b>
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
Patologia delle piante e dei prodotti vegetali	1	6
Chimica e sicurezza degli alimenti	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	
<b>TOTALE II ANNO</b>	<b>7</b>	<b>54</b>
ANNO III		
Fondamenti di industrie Agrarie e Gestione della Qualità Alimentare	1	6
Microbiologia degli alimenti	1	12
Microbiologia generale	6	
Microbiologia delle fermentazioni	6	
Ingegneria dei Sistemi agroalimentari	1	12
Idraulica	6	
Costruzioni per le industrie agrarie	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	
<b>TOTALE III ANNO</b>	<b>6</b>	<b>54</b>
Materie a scelta	1	12
Tirocini formativi e di orientamento	2	
Stage e tirocini esterni	3	
Prova finale	2	4
<b>TOTALE</b>	<b>20</b>	<b>180</b>

Curriculum: <b>GASTRONOMIA E RISTORAZIONE</b>		
ANNO I		
Insegnamento: Corso / Modulo	Esami	CFU
Elementi di Matematica	1	6
Biologia Vegetale	1	8
Chimica	1	10
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	1	6
Laboratorio di metodi e strumenti di elaborazione dei dati	id	3
Elementi di Fisica	1	6
Geografia del cibo	1	6
Inglese	id	6
<b>TOTALE I ANNO</b>	<b>6</b>	<b>51</b>
ANNO II		
Scienze e tecnologie della gastronomia e della ristorazione	1	12
Gastronomia	6	
Tecnologie della ristorazione	6	
Difesa degli alimenti e dei manufatti dagli animali infestanti	1	6
Patologia delle piante e dei prodotti vegetali	1	6
Chimica e sicurezza degli alimenti	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
Chimica della dieta mediterranea	1	6
<b>TOTALE II ANNO</b>	<b>7</b>	<b>54</b>
ANNO III		
Fondamenti di industrie Agrarie e Gestione della Qualità Alimentare	1	6
Microbiologia degli alimenti	1	12
Microbiologia generale	6	
Microbiologia delle fermentazioni	6	
Ingegneria dei Sistemi agroalimentari	1	12
Idraulica	6	
Costruzioni per le industrie agrarie	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	
<b>TOTALE III ANNO</b>	<b>6</b>	<b>54</b>
Materie a scelta	1	12
Tirocini formativi e di orientamento	2	
Stage e tirocini esterni	3	
Prova finale	2	4
<b>TOTALE</b>	<b>20</b>	<b>180</b>

### ALIMENTI, GASTRONOMIA, RISTORAZIONE

NOI AMIAMO  
LA NOSTRA  
TERRA



SCGLI DI STUDIARE DOVE VIVI