



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI MILANO

Corso di  
laurea triennale in  
**Scienze e tecnologie  
per alimenti sostenibili**

FACOLTÀ DI

**Scienze Agrarie e Alimentari**

## Accesso

Programmato.

Per informazioni sul numero dei posti e sulle date del test di ammissione consulta il sito [www.unimi.it](http://www.unimi.it) – **INFORMAZIONI PER FUTURI STUDENTI**.

L'accesso è condizionato al superamento di un test (TOLC-AV, Test OnLine CISIA, [www.cisiaonline.it/](http://www.cisiaonline.it/)) che darà luogo ad una graduatoria di merito.

## OFA - Obblighi formativi aggiuntivi

Lo studente che al test di ammissione ha ottenuto un risultato insufficiente nell'area di matematica, si vedrà assegnato degli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) che dovrà colmare secondo quanto indicato nel sito [scienzealimentari.cdl.unimi.it](http://scienzealimentari.cdl.unimi.it)

## Lingua inglese

Per conseguire i crediti relativi all'accertamento di lingua inglese si richiede una conoscenza di livello B1.

Tale livello può essere attestato, al momento dell'immatricolazione, tramite l'invio di una certificazione valida e riconosciuta dall'Ateneo, oppure verificato tramite Placement test erogato dallo SLAM-Centro Linguistico di Ateneo tra ottobre e dicembre. In caso di non raggiungimento del livello richiesto, sarà necessario seguire i corsi erogati dallo SLAM-Centro Linguistico di Ateneo e superare il relativo test finale.

Coloro che non supereranno il test finale dovranno conseguire una certificazione esterna entro la laurea.

## Obiettivi

Il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie per Alimenti Sostenibili fornisce conoscenze e competenze per sviluppare capacità professionali che consentano di operare con competenza e di inserirsi nei settori della produzione, della conservazione e della distribuzione di alimenti e bevande e in settori ad essi connessi.

Le scienze e le tecnologie al servizio di produzioni alimentari sostenibili comprendono una serie di conoscenze e competenze che riguardano la qualità e sostenibilità ambientale, industriale ed economica dei processi alimentari, la sicurezza dell'approvvigionamento, la sicurezza alimentare e la conservazione e protezione degli alimenti, il laureato è preparato per un'industria alimentare moderna, ovvero forte in termini produttivi e, allo stesso tempo, consapevole dell'importanza della sostenibilità degli alimenti.

Il Corso di Laurea prepara laureati con una professionalità idonea al mantenimento di un alto livello qualitativo delle attività delle piccole, medie e grandi aziende alimentari.

L'attività professionale del laureato si svolge anche 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 inoltre la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

Gli obiettivi formativi includono aspetti generali dei sistemi alimentari e della sostenibilità degli alimenti, in modo da consentire al laureato di conoscere l'intero processo di trasformazione e conservazione, verificando e migliorando la qualità dei prodotti e dei sottoprodotti alimentari attraverso l'utilizzo sostenibile di ingredienti, additivi, coadiuvanti e tecnologie ottimizzate per la trasformazione e il packaging degli alimenti.

## Sbocchi professionali

Gli sbocchi professionali del laureato triennale in Scienze e Tecnologie per Alimenti Sostenibili sono:

- in aziende che, a diversi livelli, si occupano di produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione di prodotti alimentari;
- in aziende collegate alla produzione di alimenti che forniscono impianti, ingredienti, coadiuvanti e additivi, materiali di imballaggio;
- negli enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione e indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari.

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari può continuare il percorso formativo per il conseguimento della Laurea Magistrale.

# Piano degli studi

I anno

INSEGNAMENTI	CREDITI
<b>I semestre</b>	
Elementi di biologia e produzioni primarie	10
Elementi di calcolo	8
Introduzione alla sostenibilità delle produzioni alimentari	3
<b>II semestre</b>	
Chimica organica	6
Elementi di fisica	6
<b>Annuale</b>	
Elementi di chimica e chimica fisica	8
Accertamento di lingua inglese (livello B1)	3

II anno

(sarà attivato dall'a. a. 2024/2025)

INSEGNAMENTI	CREDITI
<b>I semestre</b>	
Biochimica	8
Microbiologia generale e alimentare	12
<b>II semestre</b>	
Alimentazione e nutrizione umana	6
<b>Annuale</b>	
Chimica e analisi degli alimenti	10
Metodologie di chimiche analitiche di base	8
Principi di tecnologia alimentare	12

III anno

(sarà attivato dall'a. a. 2025/2026)

INSEGNAMENTI	CREDITI
<b>I semestre</b>	
Principi e tecnologie di packaging	5
Processi della tecnologia alimentare	9
Qualità e rintracciabilità nelle filiere alimentari	6
<b>II semestre</b>	
Analisi sensoriale	6
Ingredienti e additivi per lo sviluppo di prodotti alimentari	6
Principi di patologia vegetale e di infestanti delle derrate	6
<b>Annuale</b>	
Economia e marketing delle imprese alimentari	12
Metodologie interdisciplinari per i sistemi alimentari	9

#### Ulteriori attività formative

- A scelta dello studente (12 crediti)
- Tirocinio formativo (6 crediti)
- Prova finale (3 crediti)

#### LAUREE MAGISTRALI a cui è possibile accedere

La laurea in Scienze e Tecnologie per Alimenti sostenibili offre una buona base formativa per l'ammissione a successivi livelli di formazione universitaria (master e corsi di Laurea magistrale in Italia e all'estero) nelle diverse aree delle scienze e tecnologie alimentari, inclusa l'area nutrizionale e delle biotecnologie agroalimentari. Il Corso di Laurea rispetta i 'criteri minimi' definiti dal Coordinamento Nazionale dei Corsi di Laurea (<http://COSTAL.unirc.it/>) anche in riferimento ai corsi di studio di area alimentare presenti sullo scenario europeo.

# INFO

🎓 **Classe di laurea:** Scienze e tecnologie alimentari (L-26)

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

📅 **Frequenza:** fortemente raccomandata

📍 **Sede didattica:**  
- via Celoria, 2 - Milano

📧 **Per informazioni:**  
[presidenza-stal@unimi.it](mailto:presidenza-stal@unimi.it)

🌐 **Siti utili:**  
[stals.cdl.unimi.it](http://stals.cdl.unimi.it)  
[www.unimi.it](http://www.unimi.it)



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI MILANO