



FACOLTÀ DI

Scienze Agrarie e Alimentari



Il Corso di laurea è ad accesso libero.

Per informazioni consulta il sito www.unimi.it – INFORMAZIONI PER FUTURI STUDENTI.

È previsto un test di ammissione obbligatorio, seppur non selettivo, per la verifica delle conoscenze iniziali.

Tale verifica deve essere svolta prima della immatricolazione sostenendo il test nazionale TOLC-AV, Test OnLine CISIA, www.cisiaonline.it

### OFA - Obblighi formativi aggiuntivi

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

## Lingua inglese Az

Per poter conseguire il titolo di studio è richiesta la conoscenza della lingua inglese 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 si pone l'obiettivo di preparare laureati con conoscenze e capacità professionali specifiche per le imprese e le organizzazioni che operano nel mondo della ristorazione.

I laureati avranno conoscenze e competenze relative a:

- processi di preparazione, conservazione e distribuzione di derrate e prodotti alimentari nelle aziende di ristorazione;
- qualità e sicurezza dei servizi di ristorazione;
- programmazione di pasti e regimi dietetici per garantire le esigenze nutrizionali dei consumatori e promuovere il modello della "dieta mediterranea";
- progettazione di impianti e sistemi di ristorazione;
- gestione economica e marketing di imprese e servizi di ristorazione;
- attività di ispezione, programmazione e controllo dei servizi di ristorazione:
- analisi chimico-fisiche, nutrizionali, sensoriali, microbiologiche ed entomologiche di derrate e formulazioni alimentari;
- indagini su consumi e igiene alimentare di fasce di popolazione;
- comunicazione e formazione;
- legislazione alimentare.

## Sbocchi professionali 🧐

Il laureato in Scienze e Tecnologie della Ristorazione potrà operare nelle aziende di ristorazione e di servizio alla ristorazione dove potrà svolgere compiti di gestione e controllo nelle attività di produzione e somministrazione degli alimenti, nonché in aziende agro-alimentari, in uffici pubblici di vigilanza, in istituzioni pubbliche di programmazione, controllo e certificazione delle attività produttive ed anche in laboratori di analisi. Può inoltre trovare impiego nella piccola e grande distribuzione.

A titolo d'esempio, il laureato avrà competenze per:

- la gestione della produzione e il controllo di qualità nelle aziende di ristorazione e banqueting;
- lo sviluppo, l'innovazione e la ricerca nell'area della qualità aziendale;
- la formazione e la selezione del personale addetto alla ristorazione collettiva e commerciale;
- la certificazione di processo e dei sistemi di autocontrollo applicati alla ristorazione collettiva;
- la partecipazione alla gestione degli appalti per la ristorazione collettiva;
- la direzione e la sorveglianza degli approvvigionamenti e il controllo dei prodotti alimentari nella grande distribuzione;
- lo sviluppo di processi e prodotti nel settore della ristorazione.

## Piano degli studi 💆

#### lanno

INSEGNAMENTI	CREDITI
I semestre	
Elementi di biologia generale	6
Matematica	8
II semestre	
Chimica organica	6
Elementi di economia e statistica	8
Elementi di fisica	8
Annuale	
Elementi di chimica e chimica fisica	8
Accertamento di lingua inglese (livello B1)	3

#### II anno

INSEGNAMENTI	CREDITI
I semestre	•
Alimenti di origine vegetale e animale	10
Analisi sensoriali degli alimenti	6
Biochimica e analisi biochimica degli alimenti	8
Microbiologia	6
II semestre	•
Alimentazione e nutrizione umana	8
Contaminazione biotica degli alimenti e degli ambienti e residui	8
Tecnologie della ristorazione	8
Annuale	•
Analisi chimica degli alimenti	9

#### III anno

INSEGNAMENTI	CREDITI
I semestre	
Economia delle imprese ed elementi di legislazione alimentare	8
Nutrizione delle collettività	6
Sistemi di gestione per la qualità nella ristorazione	6
II semestre	
Progettazione, logistica e sostenibilità dei sistemi di ristorazione	8
Annuale	
Microbiologia degli alimenti e igiene	9

#### Ulteriori attività formative

- A scelta dello studente (13 crediti)
- Accertamento delle competenze informatiche (3 crediti)
- Tirocinio (14 crediti)
- Prova finale (3 crediti)

## LAUREE MAGISTRALI a cui è possibile accedere (c/o Università degli Studi di Milano)

- Alimentazione e nutrizione umana
- Scienze e tecnologie alimentari
- Scienze viticole ed enologiche (interateneo)

# **INFO**

- Classe di laurea: Scienze e tecnologie alimentari (L-26)
- O Durata del corso: 3 anni (180 crediti)
- iii Frequenza: consigliata
- Sede didattica:
   via Celoria, 2 Milano
- Per informazioni:

   e-mail: presidenza.risto@unimi.it
   tel. 0250319174
- Siti utili: scienzeristorazione.cdl.unimi.it www.unimi.it

