



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO

Corso di laurea triennale in

Scienze della ristorazione e distribuzione degli alimenti

facoltà di

SCIENZE AGRARIE E ALIMENTARI

Accesso

Libero.

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

È previsto un test di verifica delle conoscenze obbligatorio, ma non selettivo, da sostenere obbligatoriamente prima dell'immatricolazione.

La verifica viene svolta attraverso il test 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 un obbligo formativo aggiuntivo (OFA) che dovrà colmare secondo quanto indicato nel sito <https://risda.cdl.unimi.it/it>

Lingua inglese

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 richieste delle imprese e delle organizzazioni che operano nel mondo della ristorazione e della distribuzione degli alimenti, e negli ambiti correlati.

I laureati avranno conoscenze e competenze relative a:

- organizzazione e progettazione di strutture di produzione e distribuzione;
- progettazione e attuazione di sistemi gestionali per la garanzia della qualità e della sicurezza dei prodotti e dei servizi nell'ambito della ristorazione e della distribuzione;
- applicazione delle tecniche economiche di gestione aziendale e dei principi di legislazione alimentare;
- applicazione di metodi di valutazione della qualità e sicurezza dei processi e dei prodotti;
- progettazione e valutazione di menù.

Sbocchi professionali

Gli sbocchi professionali del laureato in Scienze della ristorazione e distribuzione degli alimenti sono:

- le aziende di ristorazione;
- le aziende della distribuzione organizzata;
- le aziende di servizio alla ristorazione e alla distribuzione (impianti e attrezzature, sanificazione, progettazione);
- i centri logistici per la fornitura di alimenti;
- le società di consulenza e gli enti di certificazione per il settore alimentare;
- gli enti e gli istituti di pubblica vigilanza e di ispezione;
- i laboratori di analisi microbiologica, chimica e sensoriale degli alimenti;
- le imprese del settore eno-gastronomico e dell'agriturismo.

Piano degli studi

I anno

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

Il anno
(sarà attivato dall'a.a. 2026/2027)

INSEGNAMENTI	CREDITI
I semestre	
Alimenti di origine vegetale	6
Analisi sensoriale degli alimenti	6
Biochimica e analisi biochimica degli alimenti	8
II semestre	
Alimentazione e nutrizione umana	8
Alimenti di origine animale	8
Contaminazione biotica di alimenti ed ambienti e residui	8
Annuale	
Analisi chimica degli alimenti	8
Basi di microbiologia e microbiologia degli alimenti	10

III anno

(sarà attivato dall'a.a. 2027/2028)

INSEGNAMENTI		CREDITI
I semestre		
Economia delle imprese ed elementi di legislazione alimentare		10
Gestione della qualità nel sistema alimentare		6
Nutrizione delle collettività e igiene		9
II semestre		
Progettazione, logistica e sostenibilità dei sistemi di ristorazione e distribuzione degli alimenti		9
Annuale		
Tecnologie e processi della ristorazione e distribuzione degli alimenti		11

Ulteriori attività formative

- A scelta dello studente (12 crediti)
- Accertamento delle competenze informatiche (3 crediti)
- Tirocinio (12 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 R)
- 🕒 **Durata del corso:** 3 anni (180 crediti)
- 📅 **Frequenza:** consigliata
- 📍 **Sede didattica:**
- via Celoria, 2 - Milano
- 📧 **Per informazioni:**
e-mail: presidenza.risto@unimi.it
tel. 0250319174
- 🌐 **Siti utili:**
risda.cdl.unimi.it
www.unimi.it



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO