

Scienze dell'alimentazione e della gastronomia

(Durata triennale , CFU 180, classe L-26)

Il Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia (classe L-26) ha durata triennale e prevede l'acquisizione di 180 CFU. Il percorso è offerto dal Dipartimento di Promozione delle Scienze Umane e della Qualità della Vita dell'Università Telematica San Raffaele Roma ed è erogato in modalità prevalentemente a distanza, in lingua italiana. L'accesso al percorso formativo è libero. È prevista tuttavia la verifica del possesso della preparazione iniziale mediante un test, non vincolante per l'immatricolazione, erogato on-line.

Il Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia prevede un percorso formativo ampio, in grado di sviluppare conoscenze e competenze tecnico-scientifiche pertinenti le produzioni primarie e le tecnologie alimentari, conoscenze e competenze teorico-pratiche inerenti il mondo della gastronomia e dell'alimentazione.

Il Corso si propone di formare la figura professionale del Tecnologo in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia; professionista qualificato e polivalente in grado di poter operare a tutto tondo nell'ampio mondo del Food e del Made in Italy.

FUNZIONE IN UN CONTESTO DI LAVORO:

Il Corso si propone di formare la figura professionale del Tecnologo in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia; professionista qualificato e polivalente in grado di poter operare a tutto tondo nell'ampio mondo del Food e del Made in Italy.

I laureati in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia potranno svolgere attività professionali che riguardano:

1. L'analisi, lo sviluppo e il monitoraggio di attività di imprese agro-alimentari, sia del settore della produzione agricola sia della lavorazione dei prodotti agro-alimentari, con particolare riguardo ai procedimenti e processi di: trasformazione, preparazione, conservazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti.
2. La selezione e l'acquisto di prodotti agro-alimentari.
3. La promozione, valorizzazione e commercializzazione di prodotti agro-alimentari con particolare attenzione ai prodotti tipici e alle risorse locali.
4. Lo sviluppo e la promozione di attività del settore turistico eno-gastronomico con particolare attenzione alla valorizzazione di risorse locali e agrituristiche.

I laureati potranno pertanto essere impiegati in:

- industrie alimentari;
- grande distribuzione organizzata;
- società addette alla ristorazione collettiva;
- aziende agrituristiche;
- enti, consorzi e fondazioni del settore agro-alimentare

PRIMO ANNO

INSEGNAMENTO	CFU	SSD
FONDAMENTI DI MATEMATICA E STATISTICA	6	MAT/05
INFORMATICA	6	ING- INF/05
FISICA	6	FIS/07
CHIMICA INORGANICA E ORGANICA	12	CHIM/03 , CHIM/06
BIOCHIMICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI	12	BIO/10, CHIM/10
BIOLOGIA E PRODUZIONI VEGETALI	12	BIO/13, AGR/02
STORIA DELLA GASTRONOMIA	6	M- STO/05
INGLESE	8	

SECONDO ANNO

INSEGNAMENTO	CFU	SSD
FONDAMENTI DI FISIOLOGIA E ANATOMIA	8	BIO/09
DIRITTO COMMERCIALE ED AGROALIMENTARE	6	IUS/03
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	8	AGR/16
GASTRONOMIA	6	AGR/15
SCIENZA DELLA NUTRIZIONE UMANA	8	MED/49
PRODUZIONI ANIMALI	6	AGR/19
SCIENZE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI	10	AGR/15

TERZO ANNO

INSEGNAMENTO	CFU	SSD
FONDAMENTI DI ECONOMIA E MARKETING	6	SECS-P/08
IGIENE, SICUREZZA ALIMENTARE E CONTROLLO QUALITÀ	8	VET/04
INGEGNERIA AGRARIA	6	AGR/09
ESTETICA GASTRONOMICA	6	M-FIL/04
COMUNICAZIONE GASTRONOMICA E NUTRIZIONALE	6	SPS/08
TIROCINIO	8	
PROVA FINALE	8	