

Il corso offre una formazione interdisciplinare che sposa le scienze tecniche alimentari con la cultura gastronomica e la gestione d'impresa. Gli studenti approfondiscono l'intera filiera produttiva, imparando a valutare la qualità nutrizionale, la sicurezza igienico-sanitaria e l'impatto economico dei prodotti alimentari. Il percorso mira a valorizzare il patrimonio enogastronomico attraverso competenze in marketing e sostenibilità, preparando figure capaci di innovare il settore della ristorazione e dell'industria agroalimentare. È un corso ideale per chi vuole unire la passione per il cibo a una solida base scientifica e gestionale.

• Statutario

Anno	Insegnamento	SSD	CFU
1	Fondamenti di matematica e statistica	MAT/05	6
1	Informatica	ING-INF/05	6
1	Fisica	FIS/07	6
1	Chimica Generale e inorganica - Chimica Organica	CHIM/03 - CHIM/05	12
1	Biochimica e chimica degli alimenti	BIO/10XCHIM/05	12
1	Biologia	BIO/13	6
1	Storia della gastronomia	M-STO/05	6
2	Fondamenti di fisiologia e anatomia	BIO/09	8
2	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	6
2	Diritto agroalimentare	IUS/03	6
2	Gastronomia mediterranea	AGR/15	6
2	Produzioni primarie	AGR/02 - AGR/03	12
2	Scienze della nutrizione umana	MED/49	8
2	Scienza e tecnologie alimentari	AGR/15	10
3	Igiene, sicurezza alimentare e controllo qualità	VET/04	8
3	Fondamenti di economia e marketing	SECS-P/08	6
3	Principi di analisi degli alimenti	AGR/15	6
3	Sistemi di certificazione alimentari	SECS-P/13	6
3	Comunicazione gastronomica e nutrizionale	SPS/08	6
3	Ingegneria agraria	AGR/09	6
3	Lingua inglese	L-LIN/12	4
3	Tirocinio e altre attività		8
3	Insegnamento a scelta		4
3	Insegnamento a scelta		4
3	Insegnamento a scelta		4
3	Prova Finale		8