

Scienze dell'Alimentazione
e Gastronomia



OBBIETTIVI FORMATIVI

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.



SBOCCHI OCCUPAZIONALI

INDUSTRIE ALIMENTARI

GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA

SOCIETA' DELLA RISTORAZIONE



Scopri la convezione
giusta per te

ISCRIVITI ORA

#L-26

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE
E GASTRONOMIA

SINCE

1967

N. COSTARELLA

ISTITUTO SCOLASTICO
PRIVATO

 Università
San Raffaele
Roma

| Anno | Insegnamento | CFU |
|------|--|-----|
| 1 | Fondamenti di matematica e statistica | 6 |
| 1 | Informatica | 6 |
| 1 | Fisica | 6 |
| 1 | Chimica inorganica e organica | 12 |
| 1 | Biochimica e chimica degli alimenti | 12 |
| 1 | Biologia e produzioni vegetali | 12 |
| 1 | Storia della Gastronomia | 6 |
| 1 | Inglese | 8 |
| 2 | Fondamenti di Fisiologia e anatomia | 8 |
| 2 | Diritto Commerciale ed agroalimentare | 6 |
| 2 | Microbiologia degli alimenti | 8 |
| 2 | Gastronomia I | 6 |
| 2 | Scienza della nutrizione umana | 8 |
| 2 | Produzioni animali | 6 |
| 2 | Scienze e tecnologie degli alimenti | 10 |
| 3 | Fondamenti di Economia e Marketing | 6 |
| 3 | Igiene, Sicurezza alimentare e controllo qualità | 8 |
| 3 | Ingegneria agraria | 6 |
| 3 | Estetica gastronomica | 6 |
| 3 | Comunicazione gastronomica e nutrizionale | 6 |
| 3 | Insegnamento a scelta | 12 |
| 3 | Tirocinio | 8 |
| 3 | Prova Finale | 8 |