

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