



RISTORAZIONE

Per valorizzare
le **TRADIZIONI**
di un territorio e
rispondere alle **NUOVE**
ESIGENZE della società.

Informazioni:
www.di3a.unict.it
di3a@unict.it



Iscriviti.
Per costruire un **futuro migliore**.
Per te e per tutti.



Di3A

Dipartimento di Agricoltura
Alimentazione e Ambiente

Corso di laurea in

**SCIENZE E TECNOLOGIE PER LA
RISTORAZIONE E DISTRIBUZIONE
DEGLI ALIMENTI MEDITERRANEI**

(classe L-26 Scienze e tecnologie alimentari)

IL CORSO SI PROPONE DI FORMARE LAUREATI IN GRADO DI:

- Avere una visione completa delle attività e delle problematiche legate ai settori della preparazione alimentare, della ristorazione e della distribuzione degli alimenti;
- Avere una solida preparazione di base tecnico-scientifica;
- Gestire le tecnologie più innovative per la ristorazione, nella salvaguardia dei prodotti tradizionali;
- Effettuare la valutazione nutrizionale e della sicurezza degli alimenti, di origine vegetale e animale, tipici del bacino del Mediterraneo;
- Essere in grado di gestire imprese di ristorazione e di distribuzione degli alimenti;
- Intervenire negli ambiti della produzione, vendita e somministrazione di cibi e vivande, della salubrità delle produzioni, della gestione dell'attività imprenditoriale correlata con la ristorazione, gli hotel e il servizio catering;
- Avere una conoscenza approfondita degli aspetti culturali e dell'identità stessa della gastronomia mediterranea.

PERCORSO FORMATIVO

Il Corso di Studio è articolato in tre anni e prevede, compresi gli insegnamenti a scelta dello studente, **20 esami**, relativi ad insegnamenti di base, caratterizzanti e affini.

Ogni insegnamento comprende lezioni e attività didattiche integrative (esercitazioni, seminari, visite tecniche ecc.). Le attività formative sono organizzate in semestri.

Le discipline caratterizzanti riguardano le tecnologie alimentari, la sicurezza e valutazione degli alimenti, le discipline economiche e giuridiche.

All'interno del corso, fin dal primo anno, sono previste attività di formazione che rilasceranno specifici attestati di competenza (riguarderanno aspetti della ristorazione, dell'enologia, della valutazione di olio e formaggi, dell'analisi sensoriale, della sicurezza alimentare, ecc.).

Nell'anno conclusivo del corso è previsto uno specifico spazio per la preparazione dell'elaborato finale.

Il corso è strutturato per fornire le basi per l'accesso alle lauree magistrali attinenti al settore alimentare; si propone, inoltre, di fornire agli studenti l'acquisizione di un'adeguata padronanza della lingua inglese.



SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il corso prepara alla professione di Tecnici:

- della preparazione e somministrazione di prodotti alimentari;
- responsabili dell'approvvigionamento;
- del marketing, vendita e distribuzione;
- delle attività ricettive e professioni assimilate.

INSEGNAMENTI

PRIMO ANNO > Matematica, Chimica (Chimica generale e Chimica organica), Economia delle imprese della ristorazione e della distribuzione agroalimentare (Economia agroalimentare ed Economia e organizzazione delle imprese della ristorazione e della distribuzione agroalimentare) Fisica, Elementi di Biologia e Biochimica degli alimenti, Qualità delle produzioni alimentari da pieno campo.

SECONDO ANNO > Operazioni unitarie e sistemi di qualità (Operazioni e processi della ristorazione e Sistemi di qualità e sicurezza nella ristorazione), Microbiologia dei prodotti alimentari, Filiere delle produzioni animali (Qualità dei prodotti di origine animale e Qualità dei prodotti ittici), Igiene e dietologia (Igiene degli alimenti e Dietologia e dieta mediterranea), Chimica e valutazione nutrizionale degli alimenti, Qualità dei prodotti frutticoli, Qualità degli ortaggi per usi gastronomici.

TERZO ANNO > Insetti e alimentazione, Funghi fitopatogeni e micotossine, Composti nutraceutici e contaminanti degli alimenti, Gestione delle acque negli edifici per l'enogastronomia, Ergonomia sicurezza e organizzazione del lavoro, Edifici e territorio per l'enogastronomia.

