



L'impegno del **Dipartimento di Scienze**
dell'Ateneo di Roma Tre nella formazione di alto
livello in campo agroalimentare

Scienze e Culture Enogastronomiche

laurea triennale



Università Roma Tre, dipartimenti:
Economia;
Filosofia, Comunicazione e Spettacolo;
Studi Aziendali;
Scienze (*struttura didattica di riferimento*).



Università della Tuscia, dipartimenti:
Innovazione dei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali;
Scienze e Tecnologie per l'Agricoltura, le Foreste, la Natura e l'Energia;
Scienze Ecologiche e Biologiche;
Economia e impresa.

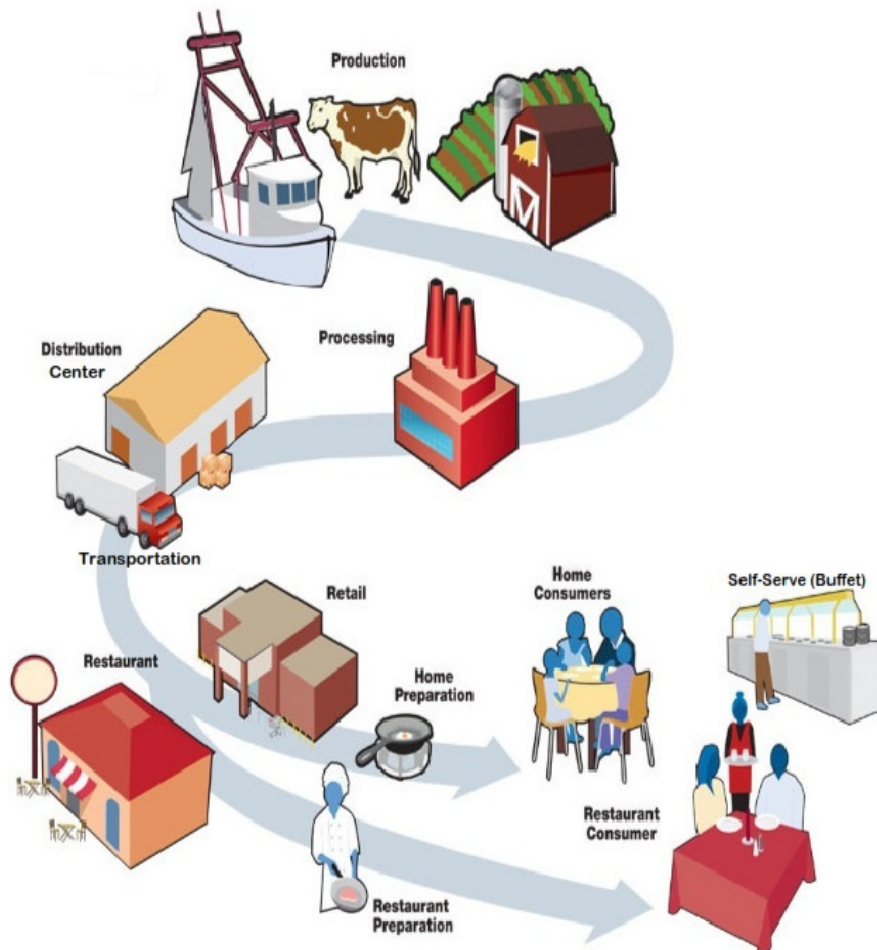


IPSEOA "Tor Carbone"

Istituto Professionale Servizi per L'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Scienze e Culture Enogastronomiche

laurea triennale



Obiettivi formativi

Lo studente di Scienze e Culture Enogastronomiche acquisirà gli strumenti utili a conoscere e valorizzare il prodotto alimentare, dal campo alla tavola.

Per lavorare

nella grande produzione e distribuzione di alimenti, nella ristorazione, nella piccola e media impresa agro-alimentare e agroturistica, nella tutela e promozione dei cibi e delle bevande *Made in Italy*.

Per proseguire gli studi Accademici

Master I livello

Laurea Magistrale

Master II livello

Scienze e Culture Enogastronomiche

laurea triennale

Un Corso di Laurea del Sapere e del Saper Fare

INSEGNAMENTI COMUNI, con esami: 14

- **Introduzione ai Processi Fisici nelle Scienze Enogastronomiche**
- **Chimica**
- **Biologia I e II**
- **Microbiologia e Igiene degli Alimenti**
- **Biotechnologie delle Fermentazioni**
- **Principi di Enologia, Enografia e Tecniche di Degustazione**
- **Tecnologie Gastronomiche**
- **Analisi Sensoriale degli Alimenti**
- **Scienza dell'Alimentazione**
- **Produzioni Vegetali di Qualità**
- **Sistemi di Allevamento per Prodotti di Qualità**
- **Diritto Agrario e Alimentare Europeo**
- **Economia Agroalimentare**

Scienze e Culture Enogastronomiche

laurea triennale

Un Corso di Laurea del Sapere e del Saper Fare

INSEGNAMENTI-ATTIVITA' COMUNI, con idoneità:

- Laboratorio di Enogastronomia, I, II, e III (min.150 ore)
- Tirocinio in azienda (min. 275 ore)
- Professione Enogastronomo, I, II e III (75 ore)
- Corso di Lingua Inglese (48 ore)

Scienze e Culture Enogastronomiche

laurea triennale

Un Corso di Laurea del Sapere e del Saper Fare

ESAMI A SCELTA

3
1

esami in una delle aree culturali in basso
esame libero o tirocinio

Gestione tecnologica e di processo delle produzioni enogastronomiche

- Alimenti, Bevande e prodotti tipici
- **Conservazione e Sicurezza degli alimenti**
- Trasformazioni molecolari negli alimenti e alimenti preparati per via fermentativa
- **Metodologie Biomolecolari per la sicurezza microbiologica degli alimenti**
- Idrogeologia applicata alle scienze agroalimentari

Valorizzazione economica e culturale delle produzioni enogastronomiche italiane

- Politiche agricole, sviluppo economico e sicurezza alimentare
- *Il made in Italy* agroalimentare: economia, storia e cultura
- Storia dell'agricoltura e dell'industria della trasformazione alimentare
- Storia delle culture alimentari
- La qualità e la certificazione dei prodotti alimentari
- Marketing in enogastronomia
- Filosofia e semiotica dell'alimentazione

Calendario delle prossime scadenze (provvisorio).

Apertura iscrizioni	4 luglio
Termine per le pre-iscrizioni trasferimenti	25 Agosto 2016
Termine pre-iscrizioni prove d'accesso	5 settembre
Test di accesso	12 Settembre 2016
INIZIO DELLE LEZIONI	5 Ottobre 2016

Responsabilità e Competenze degli Operatori del Settore Alimentare

Corso di aggiornamento



Istituto **Sicurezza & Legislazione** Alimentare

OBIETTIVI

Aggiornare o contribuire alla formazione di Operatori del Settore Alimentare (OSA; 178/02/CE)

Dedicato a OSA con comprovata esperienza e a Laureati in discipline Giuridiche o Tecniche

OSA, persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

Responsabilità e Competenze degli Operatori del Settore Alimentare



Corso di aggiornamento



MBS
MICRO
BIOLOGICAL
SURVEY

Sinossi dei contenuti

- Il quadro normativo nazionale ed Europeo nel settore agroalimentare
- *Novel Food* e Alimenti Dietetici
- Sicurezza degli alimenti ed autocontrollo, HACCP
- Piani di controllo analitico del processo
- Qualifica dei laboratori di analisi
- Il controllo continuo della Sicurezza Alimentare
- Conformità idoneità tecnologica del *packaging*
- Analisi microbiologica e chimica degli alimenti.
- Valutazione del Rischio
- GMP - Qualifica dei Fornitori. Requisiti legali e specifiche contrattuali dei prodotti sicuri
- Etichettatura: normative, comunicazione e marketing

Responsabilità e Competenze degli Operatori del Settore Alimentare



Corso di aggiornamento



MBS
MICRO
BIOLOGICAL
SURVEY

I Edizione Novembre 2016

Bando a Settembre 2016



Centro Residenziale Studi e Ricerche Università Roma Tre “La Faggeta”, Allumiere (VT)

**Il corso dura una settimana
8 ore al giorno/5 giorni
costa € 1' 300.**

L'impegno di Roma Tre nella formazione di alto livello in campo agroalimentare, 20 giugno 2016, Tuscania

Responsabilità e Competenze degli Operatori del Settore Alimentare



Corso di aggiornamento



MBS
MICRO
BIOLOGICAL
SURVEY

II Edizione Febbraio 2017

Bando a Dicembre 2016

**Dipartimento di
Scienze Roma Tre
ROMA**



**Il corso dura una settimana
8 ore al giorno/5 giorni
costa € 1' 300.**

L'impegno di Roma Tre nella formazione di alto livello in campo agroalimentare, 20 giugno 2016, Tuscania

Responsabilità e Competenze degli Operatori del Settore Alimentare



Corso di aggiornamento



MBS
MICRO
BIOLOGICAL
SURVEY

MBS

MICRO
BIOLOGICAL
SURVEY

La MBS srl che collabora al Corso di aggiornamento in è stato il **primo spin-off costituito dalla Università Roma Tre** allo scopo di produrre e commercializzare un dispositivo brevettato in tutto il mondo per la **rilevazione e conta selettiva di microrganismi negli alimenti.**

Fiale Monouso

- Pronte all'uso
- Contenenti i reagenti
- Validate e certificate
- Nessun pretrattamento necessario
- Nessun laboratorio necessario
- Sterilizzazione post analisi inclusa
- Analisi Rapide ed Economiche



Cambiamento di colore dovuto ai batteri



MBS multireader

- Rilevazione automatica del colore
- Conta automatica dei batteri
- Fornitura di un report di analisi in formato PDF

L'impegno di Roma Tre nella formazione di alto livello in campo agroalimentare, 20 giugno 2016, Tuscania

Nutrizione Applicata, Sicurezza e Qualità degli Alimenti

Master Biennale Congiunto di II Livello



In collaborazione con:



Ordine Nazionale Biologi



TIROCINIO IN AZIENDA

- Settore agro-alimentare
- Ristorazione collettiva
- Studi professionali

L'impegno di Roma Tre nella formazione di alto livello in campo agroalimentare, 20 giugno 2016, Tuscania

Nutrizione Applicata, Sicurezza e Qualità degli Alimenti

Master Biennale Congiunto di II Livello



CONTENUTI

**Nutrizione
Sicurezza alimentare
Ristorazione collettiva
Qualità e sicurezza**

SBOCCHI PROFESSIONALI

Aziende agroalimentari, ristorazione collettiva, Aziende e Enti in ambito Sanitario Privato e Pubblico, libera attività professionale

DURATA

120 CFU/24 mesi

INIZIO CORSO

Gennaio 2017

(Bando a Ottobre 2016)

Requisiti d'accesso:

-Laurea Magistrale in Biologia

- Altri Laureati con curriculum congruo

€ 6.000

(4 rate semestrali, con possibilità di Borse di Studio dell' ONB)

L'Università diventa *buonissima*



Elaborazione grafica: **Daniela Basti**, Ufficio Progettazione Grafica di Roma Tre

www.scienze.uniroma3.it