



UNIVERSITÀ
DI TORINO

Laurea triennale in Tecnologie Alimentari





UNIVERSITÀ
DI TORINO



Professione Tecnolog* alimentare

Corso di Laurea Tecnologie alimentari

Il Corso di Laurea fornisce una preparazione che permette la comprensione della filiera agroalimentare, dalla produzione degli alimenti al consumo (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

AREE DI APPRENDIMENTO

La formazione propedeutica e professionale conducono ad una adeguata conoscenza della:

- TECNOLOGIA ALIMENTARE
- MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI
- ANALISI CHIMICA E SENSORIALE DEGLI ALIMENTI
- APPROVVIGIONAMENTO E SICUREZZA DELLE DERRATE ALIMENTARI

CURRICULA

- **INDUSTRIE ALIMENTARI**
 - Controllo dei processi di produzione degli alimenti trasformati
- **RISTORAZIONE**
 - Gestione della distribuzione e somministrazione di alimenti

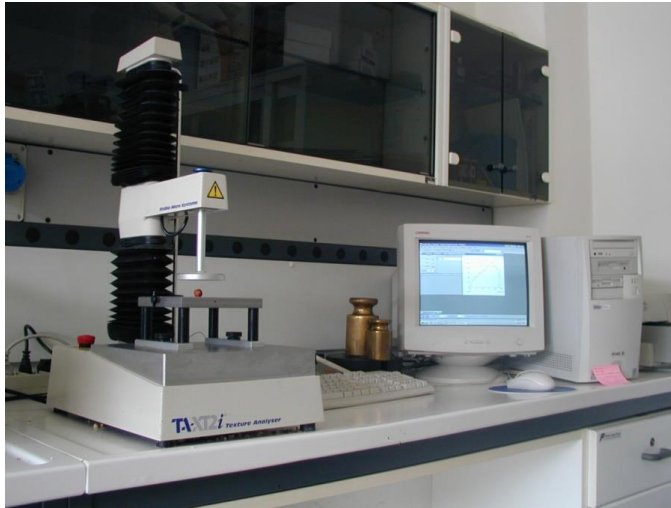
FORMAZIONE



Laurea triennale in Tecnologie Alimentari



UNIVERSITÀ
DI TORINO



- 18 insegnamenti
- Esercitazioni in laboratorio
- Attività esterne (visite ad aziende di trasformazione, laboratori di controllo qualità)
- Tirocini





UNIVERSITÀ
DI TORINO



Professione Tecnolog* alimentare

Corso di Laurea **Tecnologie Alimentari**

Organizzazione

1° anno

Discipline di base

2° anno

Discipline caratterizzanti

3° anno

Discipline professionalizzanti

CUNEO - Percorso

INDUSTRIE ALIMENTARI

ASTI - Percorso

RISTORAZIONE

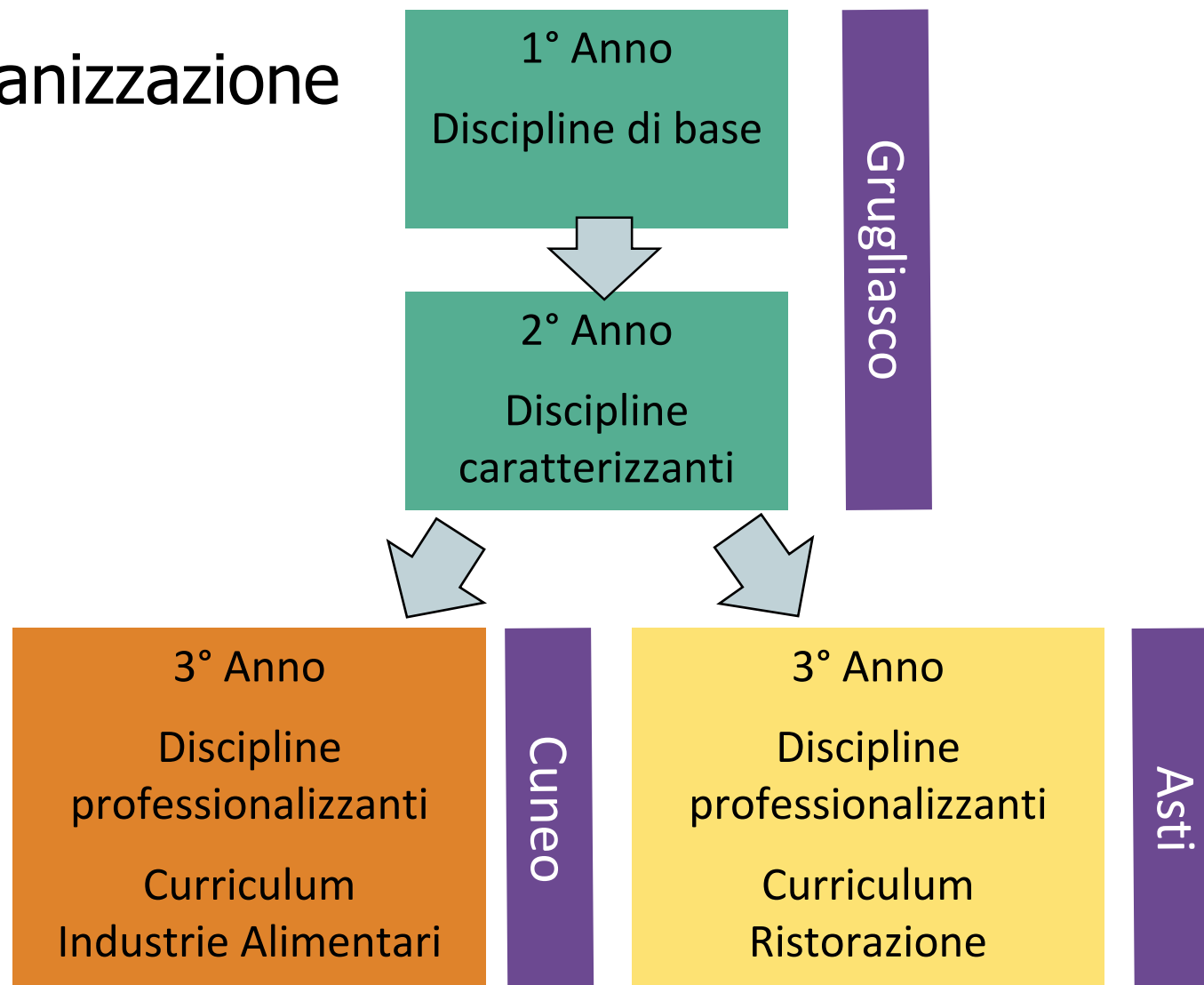




UNIVERSITÀ
DI TORINO

Laurea triennale in Tecnologie Alimentari

Organizzazione





UNIVERSITÀ
DI TORINO

Laurea triennale in Tecnologie Alimentari

Organizzazione del Corso di Studi

1

Insegnamenti I ANNO:

matematica, chimica generale, chimica organica, biologia, fisica
microbiologia generale, economia e gestione aziendale, principi di genetica,
inglese

2

Insegnamenti II ANNO:

microbiologia degli alimenti, biochimica degli alimenti, tecnologie alimentari, consumer science
e nutrizione umana, valorizzazione e legislazione dei prodotti alimentari, analisi chimiche degli
alimenti, difesa dei prodotti agroalimentari

3

Insegnamenti III ANNO

Discipline caratterizzanti ed affini integrative

Laboratori ed attività pratiche

A scelta dello studente

Tirocinio

Prova finale





UNIVERSITÀ
DI TORINO

Laurea triennale in Tecnologie Alimentari

CURRICULUM: Industrie alimentari



Controllo e gestione dei processi di conservazione e trasformazione delle derrate alimentari, valutazione della sicurezza e della qualità delle materie prime e dei prodotti finiti, ingegneria e impiantistica delle produzioni alimentari





UNIVERSITÀ
DI TORINO

Laurea triennale in Tecnologie Alimentari

Sede di Cuneo



Piazza
Torino 3
Cuneo





UNIVERSITÀ
DI TORINO

Laurea triennale in Tecnologie Alimentari

Sede di Cuneo



Laboratori:

- Chimica analitica
- Chimica strumentale
- Microbiologia
- Tecnologico
- Informatico
- Analisi sensoriale





UNIVERSITÀ
DI TORINO

Laurea triennale in Tecnologie Alimentari

CURRICULUM: Ristorazione



Distribuzione e somministrazione di alimenti, sicurezza alimentare, tecnologia e gestione della qualità nella ristorazione, progettazione e supporto di sistemi di certificazione della qualità di processo e di prodotto.





UNIVERSITÀ
DI TORINO

Laurea triennale in Tecnologie Alimentari

Sede di Asti



Piazzale
De André
Asti





UNIVERSITÀ
DI TORINO

Laurea triennale in Tecnologie Alimentari

Sede di Asti



Laboratori:

- Chimica
- Microbiologia
- Informatico
- Analisi sensoriale





UNIVERSITÀ
DI TORINO

Laurea triennale in Tecnologie Alimentari

Al termine del Corso di Laurea Triennale

Conoscenza della tecnologia alimentare, della microbiologia degli alimenti, dell'analisi chimica e sensoriale degli alimenti, dell'approvvigionamento e della sicurezza delle derrate alimentari



Visione completa della filiera agroalimentare, dalla produzione al consumo (dal campo alla tavola)



Possibilità di accesso alla
Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari





UNIVERSITÀ
DI TORINO

Come iscriversi

**Accesso non
programmato**

Immatricolazioni ed iscrizioni

- Per l'a.a. 2024-2025 per immatricolarti al corso di laurea **Tecnologie Alimentari** devi:
sostenere il TOLC-AV sulla piattaforma CISIA

Registrati
online sul sito
cisiaonline.it.

Scegli
una data in cui
sostenere on line il
test AV e paga
l'iscrizione al TOLC.

Il TOLC
può essere sostenuto anche
in date organizzate da altri
Atenei. Consulta il calendario
alla pagina dedicata dopo
aver selezionato il TOLC di
interesse.

Puoi sostenere
più volte la stessa
tipologia di TOLC, ma al
fine della graduatoria verrà
preso in considerazione
solo l'ultimo test che hai
sostenuto.

Il TOLC AV
50 domande di
Biologia, Chimica,
Fisica, Matematica,
Logica, Comprensione
verbale.

Step 1.
Iscriviti al test TOLC

Step 2.
Pre-iscriviti ai/al
raggruppamenti/o su MyUniTo

Step 3
Immatricolati






UNIVERSITÀ
DI TORINO

Laurea triennale in Tecnologie Alimentari

Website



unito.it myunito Login

 Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari
Corso di Laurea in Tecnologie alimentari - TAL

Home Il corso Iscriverti Studiare Laurearsi

Corso sulla Sicurezza per studenti
A.A. 2023-24

Safety at Work

- Health
- Regulation
- Compliance
- Personal Protective Equipment
- Hazard Analysis & Control
- Training & Education

<https://www.tal.unito.it>



UNIVERSITÀ
DI TORINO

Laurea triennale in Tecnologie Alimentari

Presidente: Prof. Giuseppe Zeppa

Referenti orientamento: Prof.ssa Valentina Alessandria
Dr. Lorenzo Comba

Direttore SAMEV: Prof. Ezio Ferroglio

Delegato OTP: Prof. Gabriele Loris Beccaro

Responsabile OTP: Dr.ssa Letizia Cavallaro

Orientamento
Tutorato
Placement



UNIVERSITÀ
DI TORINO





UNIVERSITÀ
DI TORINO

Grazie

