



Corso di **laurea triennale** in  
*Tecnologie Alimentari ed Enologiche*  
*Indirizzo Enogastronomico*



CAMPUS  
*Etoile*  
ACADEMY  
by ROSSANO BOSCOLO

Campus Etoile Academy  
Largo della Pace, 1  
01017 Tuscania (VT)  
Tel. +39 0761 445160  
info@campusetoile.com  
www.scuoladicucinaetoile.com



Università degli Studi della Tuscia  
Via Santa Maria in Gradi, 4  
01100 Viterbo  
Tel. +39 0761 357798  
www.unitus.it

*Scopri il programma ed iscriviti al corso*



CAMPUS  
*Etoile*  
ACADEMY  
by ROSSANO BOSCOLO



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DELLA  
**Tuscia**

# Tecnologie Alimentari ed Enologiche

Il primo Corso di Laurea (L-26) in Italia con rilascio di Qualifica Professionale di **Esperto della Produzione di Pasti**

*La preparazione tecnico-scientifica unita alla creatività dell'arte culinaria*

Questo innovativo corso di laurea affianca all'attività accademica classica un **percorso di laboratorio interamente pratico** incentrato sulle **scienze gastronomiche applicate**, con profilo di Cuoco professionista, che garantirà l'ottenimento di un diploma di laurea triennale in "Tecnologie Alimentari ed Enologiche" e della **qualifica professionale in "Esperto della Produzione di Pasti"**. Il laboratorio pratico verrà svolto presso la prestigiosa scuola di gastronomia **Etoile Academy** e gli insegnamenti pratici e teorici verranno suddivisi nei **tre anni** del corso di laurea.



## Insegnamenti del corso di laurea

## Attività di laboratorio

### I° anno

- Matematica
- Fisica
- Biologia e microbiologia
- Chimica
- Diritto alimentare europeo
- Operazioni unitarie della tecnologia alimentare
- Lingua inglese
- Genetica della vite

### I° anno

- Il mestiere del cuoco e la cucina
- I principi nutritivi sotto l'aspetto pratico
- Metodi di cottura e di conservazione degli alimenti
- Gli ortaggi
- Il pesce
- La carne
- La pasta fresca

### II° anno

- Tecnologie alimentari
- Biochimica e analisi di alimenti
- Microbiologia alimentare
- Qualità delle produzioni arboree
- Economica agroalimentare
- Difesa delle derrate alimentari

### II° anno

- Uova e crepes
- I cereali e i legumi
- I grassi e la frittura
- I Fondi, i brodi e le salse
- Primi piatti e risotti
- Cucina vegetariana

### III° anno

- Trasformazioni molecolari e alimenti fermentati
- Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti
- Storia, cultura e linguaggi del cibo
- Tecnologie gastronomiche
- Logistica della ristorazione
- Scienza dell'alimentazione
- Insegnamenti a libera scelta dello studente

### III° anno

- I secondi piatti della tradizione italiana ed internazionali
- Buffet e banchetti
- Progettazione di un menù e food cost management
- Principali diete moderne (macrobiotica, eubiotica, ecc.)
- Tecniche di gestione ristorativa e organizzazione del posto di lavoro
- Il mondo vino
- La pasticceria di base

Nato dalla collaborazione tra:



Riconosciuto da:

