UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO
MANIFESTO DEGLI STUDI A.A. 2026/27
LAUREA IN
SCIENZE DELLA RISTORAZIONE E DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI (Classe L-26)
Immatricolati nell'anno accademico 2024/25

GENERALITA'

Classe di laurea di appartenenza:	L-26 Classe delle lauree in Scienze e tecnologie alimentari
Titolo rilasciato:	Dottore
Durata del corso di studi:	3 anni
Cfu da acquisire totali:	180
Annualità attivate:	3°
Modalità accesso:	
Codice corso di studi:	G35

RIFERIMENTI

Presidente Collegio Didattico

Prof.ssa Claudia Picozzi

Docenti tutor

Tutor per i piani di studio:
lettera iniziale cognome studenti A-BE: Prof. Alberto Giuseppe Barbiroli (Responsabile docenti Tutor per i piani di studio)
lettera iniziale cognome studenti BF-BZ: Prof. Matias Pasquali
lettera iniziale cognome studenti C-CL: Prof. Dimitrios Fessas
lettera iniziale cognome studenti CM-DE: Prof.ssa Gabriella Giovanelli
lettera iniziale cognome studenti DF-F: Prof. Riccardo Guidetti
lettera iniziale cognome studenti G-L: Prof.ssa Luciana Bava
lettera iniziale cognome studenti MA-MI: Prof.ssa Carola Cappa
lettera iniziale cognome studenti MJ-PN: Prof. Pasquale Russo
lettera iniziale cognome studenti PO-S: Prof.ssa Daniela Martini
lettera iniziale cognome studenti T-Z: Prof.ssa Monica Laureati (Responsabile Erasmus)

Referente DSA: Prof.ssa Sara Limbo

Sito web del corso di laurea

https://risda.cdl.unimi.it

Presidenza del corso di laurea

Tel. Tel. 0250319174 Email: presidenza.risto@unimi.it

Segreteria didattica della Facoltà di Scienze agrarie e alimentari (Settore SE.FA. Area Scientifico Tecnologica)

via Celoria 2 - Milano Città Studi Tel. Tel. 0250316511 Orario di apertura al pubblico: lunedì dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 16
Contatto: https://informastudenti.unimi.it/saw/ess?AUTH=SAML

Segreteria Studenti

via Celoria 18 - Milano Città Studi Tel. Tel. 0250325032 https://www.unimi.it/it/node/360 https://www.unimi.it/it/node/359

CARATTERISTICHE DEL CORSO DI STUDI

Obiettivi formativi generali e specifici

Il corso di laurea in Scienze della Ristorazione e Distribuzione degli Alimenti si pone l'obiettivo di preparare laureati con conoscenze e capacità professionali specifiche per le richieste delle imprese e delle organizzazioni che operano nel mondo della ristorazione e della distribuzione degli alimenti, e negli ambiti correlati. Per soddisfare queste richieste la preparazione prevede aspetti scientifici, tecnici e gestionali che vengono declinati nelle specifiche aree di interesse della figura professionale.

Durante il percorso formativo lo studente acquisisce una adeguata formazione di base nelle aree della matematica, fisica, chimica, biologia ed informatica; una visione completa delle attività e delle problematiche legate alla somministrazione degli alimenti; la padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali, microbiologici e nutrizionali per il controllo e la valutazione degli alimenti; la capacità di intervenire con misure atte a garantire sicurezza, qualità e sostenibilità dei prodotti e dei

processi, in considerazione degli aspetti legali, economici ed etici. La formazione conseguita consente al laureato di accedere ai livelli superiori della formazione universitaria (laurea magistrale, master di primo livello) nelle aree culturali affini.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e comprensione:

Il laureato conosce e comprende:

- i principi e gli strumenti matematici, informatici e della fisica necessari alla comprensione e alla gestione dei processi specifici del settore;
- gli aspetti biologici, chimici e biochimici relativi alle materie prime ed ai prodotti alimentari, finalizzati alla valutazione della qualità, della stabilità e della sicurezza;
- le caratteristiche delle cellule microbiche e del loro metabolismo nonché le caratteristiche ed il ruolo degli agenti infestanti in relazione alla conservabilità e alla sicurezza igienica degli alimenti;
- i principi di fisiologia umana e le caratteristiche nutrizionali degli alimenti ai fini della promozione e protezione della salute;
- i metodi analitici per il controllo della qualità chimica, microbiologica, nutrizionale e sensoriale dei prodotti;
- le operazioni ed i processi caratteristici dei sistemi di ristorazione e di distribuzione, in termini di flussi operativi, bilanci di materia e di energia, lay-out, principi di logistica e sostenibilità;
- i sistemi di gestione della qualità, dell'ambiente, della sicurezza igienica dei prodotti e della sicurezza dei lavoratori;
- i principi legislativi e gli strumenti della gestione economica e del marketing delle attività e delle imprese del settore.

Le attività formative di base (ambiti disciplinari delle scienze matematiche, fisiche, informatiche, statistiche, chimiche, biochimiche e biologiche) e caratterizzanti (discipline della tecnologia alimentare, della sicurezza e della valutazione degli alimenti e discipline economiche e giuridiche), nonché le attività formative affini integrative consentono allo studente di raggiungere gli obiettivi attesi di conoscenza e comprensione, verificate mediante gli esami di profitto.

Le modalità di verifica comprendono esami in forma orale e/o scritta e prove pratiche (soluzioni di problemi numerici, valutazione di programmi dietetici, applicazione di tecniche e metodi analitici, produzione di rapporti su tematiche specifiche).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione:

Lo studente in Scienze della Ristorazione e Distribuzione degli Alimenti acquisisce competenze per comprendere le esigenze delle imprese del settore della ristorazione e della distribuzione e dei consumatori, ed effettuare interventi mirati per rispondere a tali esigenze.

In particolare, acquisisce competenze pratiche relative a:

- organizzazione e progettazione di strutture di produzione e distribuzione;
- progettazione e attuazione di sistemi gestionali per la garanzia della qualità e della sicurezza dei prodotti e dei servizi nell'ambito della ristorazione e della distribuzione;
- applicazione delle tecniche economiche di gestione aziendale e dei principi di legislazione alimentare;
- applicazione di metodi di valutazione della qualità e sicurezza dei processi e dei prodotti;
- progettazione e valutazione di menù.

Inoltre, lo studente acquisisce familiarità con le metodologie scientifiche di indagine, analisi, elaborazione e gestione di dati ai fini della ottimizzazione dei processi e dei prodotti, e sviluppa le capacità necessarie per collaborare con le diverse componenti interne ed esterne all'ambiente produttivo e distributivo.

La capacità di applicare le conoscenze acquisite è sviluppata e verificata durante tutto il processo formativo mediante approcci teorici e pratici alle problematiche di settore (durante le lezioni, le esercitazioni in aula e le attività di laboratorio), nel corso del tirocinio e nella stesura e discussione dell'elaborato finale.

Autonomia di giudizio:

Il laureato in Scienze della Ristorazione e Distribuzione degli Alimenti possiede una autonomia di giudizio che si esprime attraverso la capacità di: assumere decisioni a livello operativo; organizzare il lavoro in base agli obiettivi e alle risorse disponibili; assumere la responsabilità e rispondere del proprio operato durante l'attività lavorativa, in conformità al profilo e agli standard etici e legali; assumere decisioni attraverso un approccio scientifico di risoluzione del problema.

L'acquisizione della autonomia di giudizio è conseguita mediante strumenti didattici classici e innovativi (strategie didattiche di apprendimento collaborativo quali Think/Pair/Share e organizzazione di dibattiti) che stimolano il coinvolgimento e l'interazione con gli studenti durante le attività formative.

L'autonomia di giudizio è verificata durante svolgimento di attività teorico-pratiche previste nel corso di studi, attraverso la valutazione della capacità di organizzare attività sperimentali o pratiche, di raccolta ed elaborazione dei risultati ottenuti, di stesura di report scientifici e di coordinamento di dibattiti tematici su problematiche di attualità nell'ambito della ristorazione e distribuzione degli alimenti.

Abilità comunicative:

Il Corso di Laurea forma un laureato in grado di:

- utilizzare un lessico tecnico scientifico appropriato al fine di comunicare in modo verbale e/o scritto con gli interlocutori del settore a vari livelli;
- utilizzare metodi e strumenti adeguati per la stesura e per la presentazione di rapporti tecnici;
- collaborare alla redazione di protocolli, procedure, manuali e linee guida;

- svolgere attività di didattica e formazione professionale;
- svolgere attività di comunicazione nel giornalismo e nel turismo eno-gastronomico.
L'abilità comunicativa sarà verificata attraverso gli esami di profitto, le relazioni scientifiche e la prova finale, in cui è richiesta allo studente la piena acquisizione delle abilità espositive e comunicative, nonché della adeguata proprietà di linguaggio.

Capacità di apprendimento:
Il laureato possiede gli strumenti cognitivi indispensabili per sviluppare capacità di autoapprendimento finalizzato ad approfondire ed aggiornare le conoscenze, anche attraverso la consultazione di materiale bibliografico, banche dati, siti ufficiali di settore.
Il laureato ha inoltre la capacità di interagire e condividere le conoscenze all'interno di un gruppo di lavoro, sia per le attività professionali ordinarie sia per attività di problem solving.
Tale capacità di apprendimento è acquisita lungo l'intero corso degli studi mediante la partecipazione alle lezioni, ai laboratori, ai seminari e alle visite didattiche; il superamento degli esami rappresenta il momento in cui tale capacità viene verificata.
L'esperienza del tirocinio e della stesura dell'elaborato finale è una ulteriore occasione di sviluppo delle capacità di apprendimento in quanto gli studenti devono dimostrare di sapere recuperare le informazioni necessarie alla realizzazione del progetto formativo e rielaborarle ai fini del completamento e della discussione del progetto di tirocinio. In particolare, il tirocinio ha la funzione di formare lo studente in ambito professionale, tramite il coinvolgimento in attività operative, gestionali, sperimentali. Inoltre ha lo scopo di introdurre lo studente all'ambiente di lavoro, e di formarlo alla gestione dei rapporti interpersonali, sviluppandone abilità trasversali quali la capacità di problem solving, di lavorare in gruppo, di comunicare e di approfondire e aggiornare le conoscenze in autonomia.

Profilo professionale e sbocchi occupazionali
Tecnico della ristorazione e della distribuzione degli alimenti

Funzione in un contesto di lavoro:
La figura professionale del laureato in Scienze della Ristorazione e Distribuzione degli Alimenti opera a diversi livelli della catena alimentare, con particolare riguardo alla preparazione e somministrazione di pasti, nonché alla commercializzazione di alimenti e bevande.
Il laureato può ricoprire ruoli operativi e gestionali nelle diverse attività della ristorazione e della distribuzione; può inoltre collaborare con altre figure professionali coinvolte nella produzione, preparazione e distribuzione degli alimenti (ad esempio: tecnologi alimentari, nutrizionisti, ingegneri, architetti, cuochi, addetti alle vendite ed alla logistica) e con gli enti preposti al controllo ufficiale (ad esempio: ATS, NAS, ISS, EFSA).

Competenze associate alla funzione:
- sviluppo e controllo dei processi di preparazione e conservazione degli alimenti;
- valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, nonché dei semilavorati e delle materie prime;
- preparazione e somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva pubbliche e private, e nelle attività di valorizzazione del settore eno-gastronomico;
- controllo e gestione degli aspetti igienico-sanitari, della qualità, della sicurezza alimentare e della sostenibilità nelle imprese di ristorazione e distribuzione;
- attività di ispezione, valutazione e certificazione in organismi di certificazione ed enti di controllo;
- formazione e selezione del personale nel settore della ristorazione e distribuzione degli alimenti.

Inoltre, la formazione multidisciplinare acquisita consente loro di collaborare:
- all'organizzazione e gestione di interventi nutrizionali con enti e strutture sanitarie, al fine di proporre soluzioni adeguate per una corretta alimentazione;
- allo studio, progettazione e gestione di programmi di sviluppo agro-alimentare con agenzie comunitarie ed internazionali;
- alla formulazione di menù per diverse categorie di consumatori;
- alla gestione degli appalti nell'ambito della ristorazione collettiva;
- alla gestione della logistica e dei punti vendita in ambito distributivo;
- alla progettazione delle imprese di ristorazione e distribuzione;
- alle attività connesse a comunicazione, giornalismo e turismo eno-gastronomico.

Sbocchi occupazionali:
Gli sbocchi professionali del laureato in Scienze della Ristorazione e Distribuzione degli Alimenti sono:
- le aziende di ristorazione;
- le aziende della distribuzione organizzata;
- le aziende di servizio alla ristorazione e alla distribuzione (impianti e attrezzature, sanificazione, progettazione);
- i centri logistici per la fornitura di alimenti;
- le società di consulenza e gli enti di certificazione per il settore alimentare;
- gli enti e gli istituti di pubblica vigilanza e di ispezione;

- i laboratori di analisi microbiologica, chimica e sensoriale degli alimenti;
- le imprese del settore eno-gastronomico e dell'agriturismo.

Conoscenze per l'accesso

Requisiti e conoscenze richieste per l'accesso:
Per l'ammissione al corso di laurea in Scienze della Ristorazione e Distribuzione degli Alimenti occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo. È inoltre necessario essere in possesso di un'adeguata preparazione iniziale; in particolare, si richiede un adeguato grado di conoscenza delle discipline scientifiche di base (matematica, fisica, chimica, biologia) e di comprensione di logica.

Modalità di verifica delle conoscenze e della preparazione personale:
Il corso di laurea è ad accesso libero con test di verifica delle conoscenze obbligatorio, ma non selettivo, prima dell'immatricolazione. Il test valido per l'accesso al corso di laurea è il TOLC-AV (Test online erogato dal CISIA - https://www.cisiaonline.it/) volto ad accertare la preparazione iniziale degli studenti, in termini di requisiti minimi di conoscenze di discipline scientifiche di base (matematica, fisica, chimica, biologia) e di comprensione di logica elementare.
Il TOLC-AV può essere sostenuto presso l'Università degli Studi di Milano o presso una qualsiasi altra Università aderente al CISIA e la sede del test non è vincolante per la successiva iscrizione. Alla pagina https://tolc.cisiaonline.it/calendario.php è pubblicato il calendario con le sedi e le date disponibili. I dettagli relativi a orario, luogo e modalità di esecuzione del test e ai requisiti di accesso saranno resi disponibili sul bando di concorso pubblicato sul sito di Ateneo (https://www.unimi.it/it/studiare/immatricolarsi-e-iscriversi).

Obblighi formativi aggiuntivi e modalità per il recupero (OFA):
A studenti e studentesse ammessi/e al corso di studio che nella sezione di Matematica del TOLC-AV non raggiungono un punteggio superiore a 4 sono assegnati obblighi formativi aggiuntivi (OFA). Per chi avrà ricevuto gli OFA verranno organizzate nel periodo ottobre-dicembre attività di supporto online con tutor in affiancamento, seguite da una prova finale di accertamento che potrà essere sostenuta solo durante il primo anno. Se tale prova non verrà superata, lo studente/la studentessa non potrà sostenere alcun esame del secondo e terzo anno prima di aver superato l'esame di Matematica. Ulteriori informazioni alla pagina https://risda.cdl.unimi.it/it/studiare/le-matricole

Percorsi consigliati dopo la laurea

La laurea in Scienze della Ristorazione e Distribuzione degli Alimenti offre una base formativa adeguata per l'ammissione a corsi di laurea magistrali in Italia e all'estero, in particolare Alimentazione e Nutrizione Umana e Scienze e Tecnologie Alimentari.

Struttura del corso

Modalità della didattica e articolazione della stessa

La didattica si articola in due semestri e consiste in lezioni frontali, esercitazioni in aula, esercitazioni in laboratorio e in aula informatica, attività seminariali, visite didattiche presso enti e aziende del settore.
Gli insegnamenti sono di durata annuale o semestrale. Tutti gli insegnamenti sono erogati in lingua italiana.

Presentazione del piano di studi
Modalità e termine di presentazione

Per sostenere gli esami obbligatori non è necessario presentare il piano di studio.
Il piano di studio deve essere obbligatoriamente presentato per sostenere gli esami a scelta.
Il piano dovrà essere presentato a partire dal secondo anno, nel periodo e con le modalità rese note dalla Direzione Segreterie Studenti con avvisi pubblicati alla pagina
https://www.unimi.it/it/studiare/frequentare-un-corso-di-laurea/seguire-il-percorso-di-studi/piano-studi
Dopo l'approvazione del piano degli studi, lo studente può sostenere autonomamente ulteriori esami aggiuntivi rispetto al proprio percorso formativo.
Inoltre si segnalano le attività inserite nel progetto di Ateneo per lo sviluppo delle competenze trasversali:
https://www.unimi.it/it/studiare/frequentare-un-corso-di-laurea/seguire-il-percorso-di-studi/competenze-e-abilita-trasversali
Queste attività formative sono a frequenza obbligatoria, hanno un numero definito di posti e possono essere inserite nel piano degli studi, tra le “Attività a scelta libera”, solo se sono state deliberate dal CdS di appartenenza.
I dettagli saranno disponibili alla pagina https://risda.cdl.unimi.it/it/insegnamenti

Calendario attività didattiche
Le attività didattiche dell’anno accademico 2026/2027 si svolgeranno secondo il seguente calendario:

PRIMO SEMESTRE
21 settembre 2026 – 15 gennaio 2027
Periodo di sospensione per appelli d'esame e prove in itinere: 9-13 novembre 2026
Sospensione per le sedute di laurea triennale: 14 ottobre 2026 e 11 dicembre 2026

SECONDO SEMESTRE

22 febbraio 2027 – 11 giugno 2027
Periodo di sospensione per appelli d'esame e prove in itinere: 3-7 maggio 2027
Sospensione per le sedute di laurea triennale: 2 aprile 2027

Orario lezioni
L'orario delle lezioni sarà pubblicato sul sito web https://www.unimi.it/it/node/128/

Esami
Sessioni d'esame
Per l'anno accademico 2026/2027, gli appelli d'esame saranno distribuiti nei seguenti periodi:
- dal 18 gennaio 2027 al 19 febbraio 2027
- dal 14 giugno 2027 al 30 luglio 2027
- dal 1° al 17 settembre 2027

Il calendario degli appelli è pubblicato alla pagina https://risda.cdl.unimi.it/it/studiare/appelli-esame

L'iscrizione agli esami è obbligatoria e si effettua tramite i Servizi on-line https://www.unimi.it/it/studiare/servizi-gli-studenti/servizi-tecnologici-e-online/servizi-online-ex-sifa oppure dalla sezione “Esami e valutazione della didattica” di UNIMIA.

Tutorato

Il corso di laurea offre un servizio di tutorato con lo scopo di orientare e assistere gli studenti lungo tutto il percorso degli studi, particolarmente nella preparazione del piano degli studi. L’elenco con l’assegnazione dei tutor è riportato all’inizio del presente documento ed è pubblicato sul sito del corso di laurea.

Prove di lingua / Informatica

Per poter conseguire il titolo di studio è richiesta la conoscenza della lingua inglese di livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue (QCER). Tale livello può essere attestato nei seguenti modi:
- tramite l'invio di una certificazione linguistica conseguita non oltre i 3 anni antecedenti la data di presentazione della stessa, di livello B1 o superiore (per la lista delle certificazioni linguistiche riconosciute dall'Ateneo si rimanda al sito: https://www.unimi.it/it/node/39322). La certificazione deve essere caricata al momento dell'immatricolazione o, successivamente, sul portale http://studente.unimi.it/uploadCertificazioniLingue;
- tramite Placement Test, erogato dal Centro linguistico d’Ateneo SLAM esclusivamente durante il I anno, da ottobre a dicembre. In caso di non superamento del test, sarà necessario seguire i corsi erogati da SLAM.

Il Placement Test è obbligatorio per tutti coloro che non sono in possesso di una certificazione valida.
Coloro che non sosterranno il Placement Test entro dicembre oppure non supereranno il test finale del corso entro 6 tentativi, dovranno conseguire privatamente una certificazione entro la laurea.

I 3 CFU delle competenze informatiche di base vengono acquisiti con la partecipazione all’insegnamento “Accertamento 3CFU Informatica”.
L’insegnamento è erogato in modalità blended learning con una prova di valutazione finale.
Il primo appello è previsto nel mese di gennaio e a seguire ne saranno attivati altri in numero e secondo un calendario reso disponibile nella Piattaforma di erogazione.
L’eventuale riconoscimento di certificazioni informatiche acquisite in precedenza, è subordinato ad una valutazione da parte del Collegio Didattico.
Il Servizio di Accertamento delle Competenze Informatiche di base è gestito dal CTU – Centro per l’innovazione didattica e le tecnologie multimediali.

Obbligo di frequenza

La frequenza delle attività formative è fortemente raccomandata.

Caratteristiche Tirocinio

Il percorso formativo prevede un tirocinio obbligatorio di 12 CFU corrispondente a 300 ore.
Il tirocinio formativo di fine corso potrà essere iniziato solo dopo avere superato tutti gli esami previsti al primo anno e avere ottenuto le idoneità per la conoscenza della lingua inglese e delle abilità informatiche.
Le attività di tirocinio possono essere svolte presso un’impresa privata, un ente pubblico o una struttura dell’Università.

Caratteristiche della prova finale

La prova finale consiste nella presentazione e discussione di fronte ad una Commissione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un Docente relatore.
L'elaborato è attinente alle attività svolte dallo studente durante il tirocinio, quali ad esempio: attività operative in una funzione aziendale, attività gestionali, attività sperimentali di laboratorio.
L’elaborato può essere scritto in lingua inglese e nella medesima lingua può essere sostenuta la prova finale.
Durante la prova finale la Commissione valuta l'impegno mostrato dallo studente durante lo svolgimento del tirocinio e la stesura dell'elaborato, la qualità dell'attività svolta in termini di autonomia e contributo personale, le abilità e le competenze acquisite, le capacità relazionali sviluppate e/o dimostrate.
Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l’acquisizione di 3 CFU, lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 147 CFU, e aver acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative a scelta libera;
- aver dato prova della conoscenza della lingua inglese, conseguendo 3 CFU;
- aver dato prova di abilità informatiche, conseguendo 3 CFU;
- avere svolto il tirocinio per complessivi 12 CFU;
- aver preparato un elaborato scritto sull'attività di tirocinio.

Il punteggio assegnato dalla commissione terrà conto della presentazione del candidato e del giudizio espresso dal Docente relatore.

Il Regolamento per l'attribuzione del voto di laurea è pubblicato sulla pagina https://www.unimi.it/it/corsi/facolta-e-scuole/scienze-agrarie-e-alimentari

ESPERIENZA DI STUDIO ALL'ESTERO NELL'AMBITO DEL PERCORSO FORMATIVO

L'Università degli Studi di Milano sostiene la mobilità internazionale degli studenti, offrendo loro periodi di studio e di tirocinio all'estero, occasione unica per arricchire il proprio percorso formativo in un contesto nuovo e stimolante.

Gli accordi stipulati dall'Ateneo con oltre 300 università dei 27 Paesi dell'Unione nell'ambito del programma Erasmus+ permettono agli studenti regolarmente iscritti di svolgere parte del proprio percorso di studi presso una delle università partner o seguire percorsi di tirocinio/stage presso imprese, centri di formazione e di ricerca e altre organizzazioni. Analoghe opportunità di mobilità internazionale vengono garantite inoltre anche per destinazioni extra-europee, grazie ai rapporti di collaborazione stabiliti dall'Ateneo con numerose prestigiose istituzioni.

Cosa offre il corso di studi

Lo studente iscritto al corso di laurea ha la possibilità di trascorrere periodi di studio e di tirocinio all'estero, occasione unica per arricchire il proprio curriculum formativo in un contesto internazionale.

Nell'ambito del programma europeo Erasmus + le aree geografiche europee presso cui risiedono le Università partner sono principalmente in Francia, Germania, Norvegia, Paesi Bassi, Regno Unito, Portogallo, Spagna e Svezia.

L'Erasmus+ Traineeship permette, invece, di svolgere un tirocinio formativo all'estero presso centri di ricerca, istituzioni e laboratori.

Le informazioni sulla mobilità internazionale sono disponibili alla pagina https://www.unimi.it/it/internazionale/studiare-allestero.

Modalità di partecipazione ai programmi di mobilità - mobilità Erasmus

Gli studenti dell'Università degli Studi di Milano partecipano ai programmi di mobilità Erasmus per studio e tirocinio tramite una procedura pubblica di selezione finalizzata a valutare, grazie a specifiche commissioni:

la carriera accademica
la proposta di programma di studio/tirocinio all'estero del candidato
la conoscenza della lingua straniera di lavoro
le motivazioni alla base della candidatura

Bando e incontri informativi

La selezione pubblica annuale per l'Erasmus studio si svolge in genere a febbraio e prevede la pubblicazione di un bando che specifica sedi, numero di posti e requisiti specifici richiesti.

Per quanto riguarda l'Erasmus Traineeship, vengono generalmente pubblicati due bandi all'anno che prevendono rispettivamente la possibilità di reperire autonomamente una sede di tirocinio o di presentare domanda per una sede definita tramite accordo inter-istituzionale.

L'Ateneo organizza incontri informativi generali e/o declinati per area disciplinare per illustrare le opportunità di mobilità internazionale e le modalità di partecipazione.

Borsa di studio Erasmus +

Per i soggiorni all'estero che rientrano nel programma Erasmus+, l'Unione Europea assegna ai vincitori della selezione una borsa di mobilità a supporto delle spese sostenute, che può essere integrata da un contributo dell'Ateneo per gli studenti in condizioni economiche svantaggiate.

Corsi di lingua

Gli studenti che superano le selezioni per i programmi di mobilità possono avvalersi dei corsi intensivi di lingue straniere proposti ogni anno dal Centro linguistico d'Ateneo SLAM.
https://www.unimi.it/it/node/8/
Maggiori informazioni alla pagina: https://www.unimi.it/it/node/274/
Per assistenza:
Ufficio Mobilità internazionale
Via Santa Sofia 9 (secondo piano)
Tel. 02 503 13501-12589-13495-13502
Contatti InformaStudenti; mobility.out@unimi.it
Orario sportello: prenotazioni da InformaStudenti

1° ANNO DI CORSO (disattivato dall'a.a.2025/26)Attività formative obbligatorie

Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore
	Accertamento di lingua inglese - livello B1 (3 CFU)		3	NN
	Elementi di chimica e chimica fisica		8	CHIM/02
	Elementi di biologia generale		6	(2) BIO/10, (2) BIO/05, (2) BIO/01
	Matematica		6	MAT/02
	Chimica organica		6	CHIM/06
	Elementi di economia e statistica		8	AGR/01
	Elementi di fisica		6	FIS/03
		Totale CFU obbligatori	43	

2° ANNO DI CORSO (disattivato dall'a.a.2026/27)Attività formative obbligatorie

Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore
	Analisi chimica degli alimenti		8	AGR/15
	Basi di microbiologia e microbiologia degli alimenti (tot. cfu:10)	Basi di microbiologia (1 semestre)	5	AGR/16
		Microbiologia degli alimenti (2 semestre)	5	AGR/16
	Alimenti di origine vegetale		6	AGR/03
	Analisi sensoriale degli alimenti		6	(2) M-PSI/05, (4) AGR/15
	Biochimica e analisi biochimica degli alimenti		8	BIO/10
	Alimentazione e nutrizione umana		8	(4) BIO/09, (4) MED/49
	Alimenti di origine animale		8	AGR/19
	Contaminazione biotica di alimenti ed ambienti e residui		8	(3) AGR/11, (2) VET/04, (3) AGR/12
		Totale CFU obbligatori	62	

3° ANNO DI CORSO Attività formative obbligatorie

Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore
annuale	Tecnologie e processi della ristorazione e distribuzione degli alimenti		11	AGR/15
1 semestre	Economia delle imprese ed elementi di legislazione alimentare		10	(1) IUS/15, (1) IUS/13, (8) AGR/01
1 semestre	Gestione della qualità nel sistema alimentare		6	(2) SECS-P/13, (4) AGR/15
1 semestre	Nutrizione delle collettività e igiene		9	(3) BIO/09, (3) MED/49, (3) MED/42
2 semestre	Progettazione, logistica e sostenibilità dei sistemi di ristorazione e distribuzione degli alimenti		9	AGR/09
		Totale CFU obbligatori	45	

ANNO DI CORSO NON DEFINITO Attività formative obbligatorie

Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore
	Accertamento delle competenze informatiche		3	INF/01
		Totale CFU obbligatori	3	

Altre attività a scelta

Lo studente potrà acquisire 12 CFU a scelta libera scegliendo tra gli insegnamenti offerti dall'Università degli Studi di Milano, purché riconosciuti coerenti con il percorso formativo da parte del Collegio Didattico del corso di laurea, o seguendo corsi seminariali, convegni o corsi di aggiornamento organizzati dall'Ateneo o altro Ente, proposti annualmente con la denominazione "aggiornamenti professionali nella ristorazione e distribuzione", sempre dopo parere favorevole del Collegio Didattico. Allo svolgimento delle attività comprese nell'ambito degli "aggiornamenti professionali nella ristorazione e distribuzione" potrà essere attribuito da un minimo di 1 fino ad un massimo di 4 CFU. Il Collegio Didattico propone una serie di insegnamenti a scelta libera tra quelli offerti in Facoltà.

1 semestre	Gestione delle risorse umane		4	SECS-P/10
1 semestre	Il packaging nella ristorazione		4	AGR/15
1 semestre	Legislazione alimentare		4	IUS/03
1 semestre	Salute, sicurezza ed ergonomia nell'industria alimentare		4	AGR/09
2 semestre	Insetti e microorganismi per la valorizzazione di scarti e residui della filiera agro-alimentare		6	(3) AGR/11, (3) AGR/12
2 semestre	laboratorio SOSTENIBILITA' E SVILUPPO SOSTENIBILE (4cfu - Scienze e tecniche della ristorazione) (tot. cfu:4)	Brainstorming session	1	NN
		Diritti	0.25	IUS/01
		Sostenibilità sociale , politica ed economica	1.5	SPS/04
		Impatto energetico	0.75	SECS-P/01
		Riciclo e bioeconomia	0.5	AGR/13
2 semestre	Pari opportunità e carriere scientifiche		3	SPS/09

2 semestre	Pianificazione degli approvvigionamenti e qualità delle formulazioni gastronomiche		4	MED/49
2 semestre	Sicurezza dei prodotti ittici e derivati		4	(2) AGR/20, (2) VET/04
Attività conclusive				
	Tirocinio		12	NN
	Prova finale		3	NN
		Totale CFU obbligatori	15	