

Università	Università degli Studi di UDINE
Classe	LM/GASTR R - Scienze economiche e sociali della gastronomia
Nome del corso in italiano	Scienza ed economia del cibo <i>adeguamento di: Scienza ed economia del cibo (1430537)</i>
Nome del corso in inglese	Science and economics of food
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Codice interno all'ateneo del corso	833^2024^833-9999^030129
Data di approvazione della struttura didattica	18/01/2024
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	15/02/2024
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	28/04/2023 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	20/12/2023
Modalità di svolgimento	b. Corso di studio in modalità mista
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	
Dipartimento di riferimento ai fini amministrativi	Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali
EX facoltà di riferimento ai fini amministrativi	
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011

Obiettivi formativi qualificanti della classe: LM/GASTR R Scienze economiche e sociali della gastronomia

a) Obiettivi culturali della classe

I corsi della classe hanno come obiettivo quello di formare laureate e laureati specialisti in grado di ricoprire ruoli di responsabilità per gestire processi di innovazione all'interno di imprese operanti nel settore agroalimentare, nonché contribuire alla definizione di politiche di sviluppo del settore agroalimentare definite dalle istituzioni pubbliche. In particolare, le laureate e i laureati magistrali dei corsi della classe devono possedere:- una preparazione multidisciplinare che comprenda competenze integrate negli ambiti della scienza economica e aziendale, delle scienze alimentari, per gestire processi di innovazione all'interno di imprese operanti nel settore agroalimentare;

- competenze fruibili nel campo della promozione dei prodotti alimentari anche considerando le analisi dei mercati di consumo del cibo, con particolare riguardo ai trend emergenti che fanno riferimento al consumo sostenibile;
- competenze di analisi sistemica degli scenari economici, sociali e culturali, nonché competenze di carattere normativo e giuridico relativamente al funzionamento e allo sviluppo dei mercati del cibo e dei prodotti alimentari, a livello nazionale ed internazionale;
- conoscenze specialistiche per la valutazione della sostenibilità economica, sociale ed ambientale delle scelte aziendali e delle politiche di sviluppo.

b) Contenuti disciplinari indispensabili per tutti i corsi della classe

I corsi della classe comprendono attività finalizzate all'acquisizione di conoscenze avanzate delle discipline economiche e sociali della gastronomia, con attivazione di insegnamenti in almeno tre dei seguenti ambiti disciplinari:- Scienze statistiche, economiche e aziendali;

- Scienze alimentari e della nutrizione;
- Scienze giuridiche;
- Scienze ambientali, progettuali, e socio-politiche;
- Discipline storiche, filosofiche e della comunicazione.

c) Competenze trasversali non disciplinari indispensabili per tutti i corsi della classe

Le laureate e i laureati nei corsi della classe devono essere in grado di:- dialogare efficacemente con esperti di specifici settori applicativi del sistema gastronomico, comprendendo le necessità degli ambiti in cui si troveranno a operare e suggerendo soluzioni efficaci;

- operare da collegamento e mediatore tra gruppi interdisciplinari costituiti da esperti provenienti da settori diversi;
- mantenersi aggiornati sugli sviluppi del sistema gastronomico;
- comunicare efficacemente i caratteri salienti del settore gastronomico, in forma scritta e orale;

- applicare i metodi propri della comunicazione con strumenti tradizionali e multimediali.

d) Possibili sbocchi occupazionali e professionali dei corsi della classe

Le laureate e i laureati dei corsi delle lauree magistrali della classe possono svolgere attività professionale in aziende del settore agroalimentare, in istituzioni pubbliche che si occupano di sviluppo del territorio e della promozione della cultura gastronomica italiana nel mondo, e in organizzazioni non governative. In particolare, potranno svolgere le seguenti funzioni: - manager della pianificazione strategica e del marketing nelle aziende di produzione e distribuzione agroalimentare;

- analisti e funzionari con compiti di analisi strategica e coordinamento in Organizzazioni Produttori (OP), Consorzi di tutela, organizzazioni non governative, imprese del terzo settore e istituzioni locali;
- consulenti strategici specializzati nel settore agroalimentare;
- consulenti specializzati in servizi per la certificazione ed implementazione della qualità e della CSR (Corporate Social Responsibility);
- esperti in innovazione, selezione e promozione dei prodotti agroalimentari e gastronomici;
- esperti per la valutazione dell'impatto delle nuove tecnologie sulle organizzazioni produttive alimentari complesse, sul territorio e l'ambiente.

e) Livello di conoscenza di lingue straniere in uscita dai corsi della classe

Oltre l'italiano, le laureate e i laureati nei corsi della classe devono essere in grado di utilizzare fluentemente almeno una lingua straniera, in forma scritta e orale, con riferimento anche ai lessici disciplinari.

f) Conoscenze e competenze richieste per l'accesso a tutti i corsi della classe

L'ammissione ai corsi della classe richiede il possesso di un'adeguata padronanza di metodi e contenuti di base nelle discipline caratterizzanti della classe.

g) Caratteristiche della prova finale per tutti i corsi della classe

I corsi della classe devono prevedere una prova finale che comprenda la discussione di una tesi di laurea sperimentale o un progetto applicato che dovrà essere attinente ad uno o più tematiche affrontate nell'ambito del percorso di studi.

h) Attività pratiche e/o laboratoriali previste per tutti i corsi della classe

I corsi della classe devono prevedere attività pratiche e/o di laboratorio che consentano allo studente di applicare le conoscenze disciplinari, con particolare attenzione a quelle

che rispecchiano le esigenze del mondo del lavoro.

i) Tirocini previsti per tutti i corsi della classe

I corsi della classe devono prevedere lo svolgimento di viaggi didattici, tirocini e/o stage formativi, presso aziende del settore, istituzioni, organizzazioni di produttori, e organizzazioni non governative con destinazioni nazionali e internazionali.

Relazione del nucleo di valutazione per accreditamento

[Vedi allegato](#)

Sintesi della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni

Il 28 aprile 2023, presso i locali della sede Rizzi dell'Università di Udine e, contestualmente, in collegamento online sulla piattaforma Teams, si è tenuta la riunione con le organizzazioni rappresentative a livello locale che ha coinvolto rappresentanti delle organizzazioni scelte tra gli operatori della produzione, distribuzione e fruizione di beni alimentari, della ristorazione, delle organizzazioni professionali, dei consorzi di sviluppo e del turismo, nell'ambito della procedura per la progettazione di un nuovo percorso di studi magistrale nella Classe LM/GASTR. All'incontro erano presenti docenti e rappresentanti dell'amministrazione, specificatamente: la Coordinatrice del CdS, due docenti del CdS, la RESD del Dipartimento, la Responsabile del Servizio di supporto alla didattica e i rappresentanti delle seguenti organizzazioni/enti/aziende: Fondazione Agrifood & Bioeconomy FVG, Ufficina Srl, ASAC Srl, BKRFOOD Srl, Promoturismo, Nonino Distillatori Srl.

La Coordinatrice ha introdotto i temi dell'incontro illustrando le procedure che definiscono l'istituzione e l'attivazione dei nuovi Corsi di Studi universitari, nonché l'articolazione generale dei CdLM, che si struttura in Crediti Formativi Universitari (CFU) e in Settori Scientifico Disciplinari (SSD). In particolare, ha descritto la Classe di laurea magistrale in "Scienze economiche e sociali della gastronomia – LM/GASTR"; ha presentato inoltre il Gruppo di lavoro costituitosi per la progettazione e del quale fanno parte docenti del Dipartimento di DI4A, del DISG, DIUM, DIES e DILL a conferma dell'approccio interdisciplinare già seguito anche per la Laurea triennale.

La Coordinatrice ha illustrato le motivazioni che hanno condotto alla proposta di una Laurea magistrale nell'ambito delle Scienze gastronomiche, fra le quali una richiesta presentata da parte di studenti della laurea triennale relativamente alla possibilità di prosecuzione degli studi in un percorso magistrale. Per quanto riguarda la situazione dell'offerta formativa a livello nazionale, sono attualmente offerti dagli Atenei italiani solo 2 Corsi di Laurea Magistrale, attivati rispettivamente presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Sustainable Food Innovation & Management) e presso l'Università La Sapienza di Roma (Management delle Scienze Gastronomiche per il Benessere), in collaborazione con l'Università della Tuscia e afferente al Dipartimento di Medicina Sperimentale. Nell'anno accademico 2023-24 è attesa l'attivazione, presso l'Università di Scienze Gastronomiche, di un secondo percorso magistrale, anch'esso in lingua inglese, in International Gastronomies and Food Geo-Politics. L'area Cibo è inoltre entrata a far parte delle linee programmatiche del Piano Strategico di Ateneo 2022-25.

In accordo con il profilo delineato dal Decreto di Classe LM/GASTR, il nuovo Corso di Laurea Magistrale rappresenta il naturale completamento del percorso di studi triennale in Scienza e cultura del cibo, più orientato verso il territorio, la promozione e la valorizzazione di prodotti tipici (profilo più tecnico). La nuova LM è orientata, invece, a formare una figura professionale in grado di svolgere attività progettuali, con ruolo manageriale in aziende di ambito dell'enogastronomia, con competenze di sistema, più rivolta a un contesto europeo e internazionale, e competenze relative all'imprenditorialità e alla finanza di impresa.

Gli obiettivi formativi della nuova Laurea Magistrale, in accordo con quanto delineato dal decreto di classe, fanno riferimento a una figura professionale con competenze tecnico-scientifiche di base, prevalentemente acquisite nel percorso triennale e in questo consolidate, da inserire all'interfaccia tra il consumatore e i fornitori di beni e servizi per il settore Food&Beverage.

È stata quindi avviata la discussione, che si è sviluppata attraverso l'intervento di diversi partecipanti; nel dettaglio, i rappresentanti di Agrifood & Bioeconomy FVG, Ufficina Srl, ASAC Srl, BKRFOOD Srl, Nonino Distillatori Srl, Promoturismo. In generale, si registra una generale convergenza sul tipo di profilo proposto, ma viene ribadita l'importanza che i laureati magistrali possiedano competenze relativamente ai diversi modelli aziendali e organizzativi presenti e che si sono evoluti nel settore enogastronomico (BKRFOOD Srl). Viene anche ritenuto importante per il laureato magistrale acquisire capacità di analisi sistemica degli scenari economici, giuridici e sociali a supporto della definizione di politiche di sviluppo e innovazione delle imprese del Food&beverage, come elemento indispensabile a sviluppare capacità di svolgere un ruolo di Product manager (ASAC Srl) e competenze su alcuni aspetti di finanza d'impresa e capacità di formulare un business plan (ASAC Srl, Ufficina Srl). In questo modo, la preparazione acquisita dal laureato magistrale gli consentirà di cogliere e interpretare la complessità del sistema di riferimento, di facilitare il dialogo tra le sue componenti – con particolare attenzione alle dinamiche dei consumi e di concepire e sviluppare nuove reti e servizi nel settore. Ancora, in relazione al profilo internazionale del laureato magistrale si considera rilevante l'acquisizione, oltre che di competenze linguistiche, anche di competenze di geografia culturale (Agrifood & Bioeconomy FVG, Ufficina Srl), nonché di aspetti sociologici del cibo e di Consumer science, ovvero di modalità attraverso le quali si determina la scelta/gusto dei consumatori in contesti diversi. Le attuali sfide sociali, economiche e politiche – nonché gli esiti della pandemia da Covid – hanno sottolineato l'importanza di intraprendere azioni sinergiche e multidisciplinari tra tutti gli operatori dell'ambito enogastronomico e di immaginare l'innovazione sostenibile come chiave di un nuovo modello di business e di sviluppo delle aziende, anche e soprattutto sui mercati internazionali.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Il Presidente, Rettore dell'Università di Udine, informa che le proposte di nuova istituzione per l'a.a. 2024/2025 sono state approvate nella seduta del Senato Accademico del 12.12.2023 e del Consiglio di Amministrazione del 15.12.2023 e hanno ricevuto il parere favorevole preliminare del Nucleo di Valutazione in data 11.12.2023. Il Rettore dà quindi la parola al Delegato per la Didattica, per relazionare in merito a tali proposte, che sono state anticipate ai componenti del Comitato Regionale di Coordinamento.

I corsi di nuova istituzione proposti sono una laurea di I livello e una laurea magistrale:

- laurea in Ingegneria industriale per l'energia, classe L-9, corso in modalità convenzionale, in lingua italiana, con accesso libero, da attivare presso la sede di Pordenone;

- laurea magistrale in Scienza ed economia del cibo, classe LM-GASTR, corso in modalità mista, in lingua italiana, con accesso libero.

Il Delegato del Rettore per la didattica illustra sinteticamente le proposte, raccordandole con le linee strategiche espresse nel Piano strategico di Ateneo ed evidenziando in particolare le motivazioni che hanno portato alla predisposizione dei progetti, l'analisi di contesto, gli sbocchi occupazionali e gli obiettivi formativi.

Il Presidente, prof. Pinton, sottopone quindi al Comitato Regionale di Coordinamento la proposta di istituzione del Corso di laurea magistrale in Scienza ed economia del cibo, classe LM-GASTR.

Il Comitato Regionale di Coordinamento Universitario del Friuli - Venezia Giulia, esaminata la documentazione messa a disposizione dall'Ateneo proponente, in particolare il documento di progettazione, l'ordinamento didattico e il parere preliminare del Nucleo di Valutazione; valutati gli obiettivi formativi del corso, gli sbocchi occupazionali previsti e l'adeguatezza delle risorse di docenza e strutture che l'Ateneo può garantire a supporto della proposta; ritenuto che la proposta si inserisca positivamente nel quadro più generale dell'offerta didattica universitaria a livello regionale; considerato che la proposta è conforme agli obiettivi delineati nel piano strategico dell'Ateneo ed è coerente con la strategia dell'Offerta Formativa espressa nel documento sulle 'Politiche di Ateneo e programmazione' richiesto dall'ANVUR;

esprime all'unanimità parere favorevole

all'istituzione del Corso di laurea magistrale in Scienza ed economia del cibo, classe LM-GASTR, presso l'Università degli Studi di Udine.

Preso atto dell'emanazione dei decreti ministeriali nn. 1648 e 1649 del 19.12.2023, che definiscono le nuove classi di laurea e di laurea magistrale, e tenuto conto che la nota ministeriale n. 25514 del 20.12.2023 indica che le proposte di nuova istituzione e accreditamento dei Corsi di studio per l'a.a. 2024/2025 devono essere presentate sulla base delle classi come modificate dai predetti decreti, il parere favorevole comprende anche l'adeguamento della proposta di nuova istituzione al D.M. 1649/2023.

Vedi allegato

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

La Laurea Magistrale in Scienza ed Economia del Cibo si inserisce in un percorso di valorizzazione della filiera agroalimentare, dalla fase di produzione a quella di trasformazione e vendita, inserito in un framework di sostenibilità ambientale e di economia circolare, avviata dal Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali dell'Università di Udine (DI4A). Le attuali esigenze legate alla sostenibilità economica e ambientale delle filiere agroalimentari e del sistema food and beverage richiedono dei cambiamenti nel paradigma della "produzione - promozione - distribuzione" e ciò impone la formazione di manager dotati di competenze gestionali e comunicative specifiche. Ciò nasce anche dalla consapevolezza che nella società attuale le sole

competenze tecniche e specialistiche non siano sufficienti, ma vadano affiancate a 'soft skills', vettori di contatto vivo e ricco, di engagement all'interno delle organizzazioni, ma anche tra le imprese e il mondo esterno.

Il profilo professionale pensato per il Laureato Magistrale in Scienza ed Economia del Cibo attiene alla gestione, amministrazione, pianificazione e al controllo di aziende che operano nel settore agroalimentare (filiere agroalimentari) e nel settore gastronomico. Tali ambiti economici sono strategici per il sistema economico Italia tenuto conto che il 26% dei prodotti certificati in Europa (DOP, IGP, STG) sono italiani per un valore di 16,6 miliardi di € nel 2022. La dimensione economica e il ruolo che questi prodotti rivestono nell'influenzare la produzione agroalimentare e nel promuovere il made in Italy richiedono di continuare ad investire nella ricerca sia sulle materie prime e sulle attrezzature, sia nella gestione economica, oltre che nell'impatto che questi prodotti possono avere sulle scelte alimentari e sul comportamento alimentare.

La struttura didattica del corso di laurea magistrale presenta discipline caratterizzanti, volte a fornire alla/ al laureata/o magistrale un'elevata formazione culturale di carattere tecnico-economico, tale da metterla/o in grado di inserirsi rapidamente nel mondo del lavoro, ricoprendo ruoli pertinenti al titolo conseguito. Le competenze fornite sono adeguate ad affrontare la complessità del settore agroalimentare e del sistema gastronomico, in continua evoluzione, alla luce degli attuali trend produttivi che debbono garantire sostenibilità (economica, sociale e ambientale), sicurezza, qualità nutrizionale monitorando contemporaneamente l'evoluzione dei gusti dei consumatori. In particolare, gli insegnamenti e le attività formative forniscono conoscenze specialistiche sulle dinamiche economico-finanziarie e legislative che interessano le attività economiche costituenti il settore agroalimentare e le aziende che operano nel sistema gastronomico. Oltre a questo le attività formative prevedono anche un focus sugli aspetti di indagine legati al comportamento del consumatore con una particolare attenzione anche ai modelli di percezione sensoriale e alla consumer science. Inoltre, l'attività didattica si occuperà di indagare le filiere alimentari non solo dal lato della conoscenza delle filiere esistenti (prodotti tipici e tradizionali), ma anche in relazione all'evoluzione che i prodotti hanno subito nel corso del tempo, focalizzandosi anche sugli aspetti nutrizionali, di qualità e sostenibilità. Inoltre, l'attività didattica prevede che vengano illustrati ed esplicitati casi studio inerenti realtà aziendali. Inoltre, sono previste ulteriori attività didattiche volte, da un lato, ad approfondire aspetti legati all'impatto del cibo e, quindi, dell'alimentazione sul paesaggio e sull'attrattività turistica dei territori, dall'altro, ad utilizzare un nuovo approccio filosofico per analizzare il problema cibo.

Gli obiettivi formativi d'anziché evidenziati saranno realizzati, oltre che attraverso una didattica basata sul coinvolgimento attivo della/ o studentessa/ e magistrale, anche erogando parte delle attività formative in modalità telematica. La didattica online, introdotta durante il periodo pandemico, si è rivelata, di fatto, vantaggiosa in termini di gestione del tempo e di possibilità di svolgere attività multidisciplinari, comportando anche effetti positivi da un punto di vista logistico. Il corso sarà quindi erogato in modalità mista ovvero prevedendo attività online per una parte della didattica pari a circa il 20% del totale. Più precisamente la didattica online riguarderà almeno un insegnamento negli ambiti disciplinari delle Scienze Giuridiche, delle Scienze Ambientali e Progettuali Scienze Socio-Politiche e delle Scienze della Memoria, Filosofiche e della Comunicazione. I corsi realizzati in modalità online potranno avvalersi di metodologie didattiche innovative prevedendo sia attività diacroniche (per esempio, lezioni o esercitazioni online) sia attività sincrone (per esempio, chat o gruppi di discussione tra studenti o con il docente). Per tale ragione e allo scopo di aumentare l'interesse degli studenti con minore disponibilità ad una presenza continuativa presso la sede, si prevede di concentrare le attività a carattere esperienziale quali laboratori, stages, seminari ovvero tutte quelle attività con maggiori necessità relazionali in periodi definiti dell'anno accademico. Tali attività sono finalizzate al consolidamento delle conoscenze e competenze specialistiche e altresì al miglioramento delle capacità personali, quali quelle comunicative, di risoluzione di problemi e orientamento al risultato, di organizzazione autonoma, di lavoro in gruppo. Inoltre, per favorire il trasferimento delle conoscenze dal piano puramente teorico a quello applicato, lungo il percorso formativo sono favorite le occasioni di incontro (nella forma di seminari, tavole rotonde, workshop) con esponenti del modo del lavoro.

La struttura del percorso di studio prevede un'articolazione in quattro semestri (due anni).

Primo anno di corso: saranno erogati gli insegnamenti che trasmettono conoscenze relative, in particolare, agli ambiti disciplinari caratterizzanti, dedicati alle scienze economiche e aziendali; giuridiche; ambientali e progettuali e sociopolitiche.

Il percorso formativo del CdLM prevede inoltre l'acquisizione di CFU attraverso la verifica della conoscenza della lingua inglese a un livello di competenze paragonabile al B2 del QCER (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue). È previsto inoltre che un insegnamento sia offerto in lingua inglese.

Secondo anno di corso: verranno sviluppati gli insegnamenti con contenuti specialistici legati, in particolare, agli ambiti disciplinari caratterizzanti le scienze alimentari e della nutrizione; ambientali progettuali e sociopolitiche, memoria, filosofiche e della comunicazione. Nel secondo anno il percorso di studio prevede, come ultimo step prima dell'elaborazione di una tesi di laurea magistrale, lo svolgimento di un tirocinio presso aziende, istituzioni pubbliche, ONG operanti nei settori della produzione, trasformazione e distribuzione. Tale tirocinio potrà essere propedeutico all'elaborazione della tesi di laurea. La tesi di laurea magistrale dovrà consistere in una ricerca che potrà anche essere legata all'esperienza svolta durante l'attività di tirocinio.

L'elaborato potrà essere redatto in italiano o in inglese.

In sintesi, le competenze generali acquisite nel percorso formativo del corso di laurea magistrale in Scienza ed Economia del Cibo dell'Università di Udine sono le seguenti: (I) competenze economico-finanziarie; (II) analisi dell'evoluzione dei gusti dei consumatori; (III) promozione della qualità, sicurezza e sostenibilità degli alimenti; (IV) capacità di fare previsioni e di agire in contesti caratterizzati da una estrema dinamicità e variabilità; (V) competenze di analisi giuridica; (VI) conoscenza della lingua inglese per lo scambio di informazioni generali e nello specifico ambito di conoscenze; (VII) l'uso di conoscenze, abilità e competenze personali.

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

In relazione alle specifiche caratteristiche del settore agroalimentare e del sistema gastronomico per affrontare correttamente le problematiche ad essi connesse sono richieste capacità e conoscenze multidisciplinari. L'obiettivo di un corso di laurea magistrale è quello di garantire agli studenti magistrali, come previsto dal DM 96/2023, la possibilità di approfondire le proprie conoscenze in aree specifiche. L'offerta formativa prevista dal corso di laurea magistrale in Scienza ed Economia del Cibo è tale da permettere agli studenti di seguire un percorso nel quale sono presenti crediti in settori affini e integrativi. Nello specifico sono previsti approfondimenti inerenti alla finanza aziendale e sui fabbisogni finanziari delle aziende che operano nel settore agroalimentare e nel sistema gastronomico. Inoltre, vi è l'esigenza di prevedere per le attività affini e integrative un adeguato numero di crediti comprendenti anche ambiti attinenti a settori già inseriti nell'ordinamento tra quelli caratterizzanti, che contribuiscono sia alla definizione del contesto del corso di laurea magistrale sia a problematiche specifiche connesse al settore agroalimentare. Nello specifico, sono considerati settori della classe inseriti nelle attività affini e anche già inseriti in ambiti caratterizzanti finalizzati ad ampliare e approfondire le conoscenze su temi inerenti: le tecniche per la valutazione della qualità sensoriale degli alimenti con una particolare attenzione ai test sul consumatore; la sicurezza e la valutazione della qualità degli alimenti anche dal punto di vista normativo e con particolare attenzione ai novel foods; valutazione dell'apporto nutrizionale delle diete e il loro impatto sull'ambiente con una particolare attenzione ai fattori di rischio e alla promozione della salute.

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (DM 16/03/2007, art. 3, comma 7).

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

La/il laureata/o magistrale in Scienza ed Economia del Cibo possiede solide conoscenze e capacità di comprensione relativamente a:

- strumenti, linguaggio e metodologie di rilevazione contabile per le aziende di produzione e in particolare per quelle agroalimentari e quelle del sistema gastronomico;
- logica del sistema del reddito e comprensione della determinazione periodica del risultato economico di esercizio e del capitale di funzionamento delle aziende;
- criteri e comprensione delle determinanti dell'economicità d'impresa, in particolare per le aziende agroalimentari;
- peculiarità delle rilevazioni contabili e dell'analisi economico-finanziaria per i principali settori in cui si articola il settore agroalimentare e il sistema gastronomico;
- strategie di marketing, advertising branding e Consumer Brand Engagement;
- standard normativi che sovrintendono il funzionamento del settore agroalimentare in particolare fasi di valorizzazione e di commercializzazione degli alimenti;
- finanza aziendale, dei fabbisogni finanziari e delle loro coperture;
- eventi storici, geografici, economici, nutrizionali ed edonistici, determinanti la scoperta, creazione e utilizzo dei prodotti fermentati;
- criteri per analizzare il legame tra paesaggio territorio e alimentazione;
- problematiche produttive e nutrizionali dei prodotti gastronomici;
- metodi per la valutazione della qualità nutrizionale degli alimenti e delle diete ed analisi critica delle più diffuse false credenze in nutrizione;
- strumenti per rilevare e per analizzare le abitudini alimentari in contesti diversi;
- tecniche per valutare la qualità sensoriale degli alimenti;
- impatto ambientale dei diversi modelli alimentari in un'ottica di prevenzione e promozione della salute;
- complessità delle filiere costituenti il settore agroalimentare in un'ottica di sostenibilità;

- principi di circular economy e sviluppo sostenibile;
- percezione e reattività dei consumatori di fronte a diversi stimoli rappresentati da prodotti alimentari e dalle loro innovazioni.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante la frequenza (online o in presenza) a insegnamenti di tipo teorico-pratico strutturati in corsi monodisciplinari o integrati, completati dallo studio individuale. L'acquisizione delle conoscenze e la capacità di applicare conoscenza e comprensione sarà verificata attraverso prove finali per singoli esami.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding)

- Le competenze della/del laureata/o magistrale in Scienza ed Economia del Cibo nel campo dell'applicazione delle conoscenze comprendono:
- capacità di analizzare le modalità di funzionamento della marca con specifico riferimento alle problematiche inerenti imprese del settore agroalimentare;
 - capacità di utilizzare gli strumenti del branding per identificare strategie e azioni di comunicazione applicabili a specifici casi aziendali delle food industries;
 - capacità di applicare le conoscenze acquisite all'analisi dei fenomeni aziendali con approccio critico e rigore metodologico;
 - capacità di effettuare le principali rilevazioni contabili per le aziende agroalimentari;
 - capacità di valutare la situazione economico finanziaria delle aziende agroalimentari;
 - capacità di analisi critica al fine di proporre soluzioni su situazioni e problemi aziendali;
 - metodologie statistiche sia tradizionali, sia innovative per misurare le determinanti comportamentali dei consumatori nei confronti di prodotti alimentari;
 - capacità di analisi riguardo ai principali strumenti che, per interpretare il mercato;
 - applicazione sulla base della conoscenza dei fattori di rischio e di protezione acquisiti le potenzialità dell'approccio One Health e della corretta divulgazione nutrizionale;
 - capacità di sviluppare progetti di economia circolare nel settore agroalimentare e della gastronomia;
 - valorizzazione e gestione delle conoscenze produttive, conservative e nutrizionali di prodotti fermentati nell'ambito di una loro diffusione a livello internazionale;
 - capacità di raccogliere ed interpretare dati relativi a test sensoriali di preferenza, accettabilità e focus group;
 - padronanza dei principali orientamenti dottrinali e giurisprudenziali nell'ambito della legislazione alimentare.

Per la realizzazione di questo obiettivo gli insegnamenti prevedono un impegno della/o studentessa/e nella componente pratico applicativa attraverso esercitazioni, partecipazione a incontri/attività con esponenti del mondo produttivo, risoluzione di casi studio e progetti guidati. Le capacità di applicare conoscenza e comprensione saranno verificate attraverso prove finali per esami di profitto e discussioni guidate.

Autonomia di giudizio (making judgements)

Al termine del percorso formativo la/il laureat/o magistrale avrà acquisito conoscenze e competenze che le/gli consentiranno di sviluppare giudizi autonomi, adeguati e critici partendo dall'analisi dei dati di base del settore agroalimentare o di uno specifico contesto produttivo gastronomico fino a giungere a soluzioni in grado di bypassare eventuali punti critici, individuare strategie per ottimizzare i processi di produzione e commercializzazione e al miglioramento costante di ogni altra attività ad esso connessa. Tale percorso è reso possibile grazie alle competenze acquisite relative all'analisi del settore agroalimentare e alle filiere ad esso connesse in un'ottica di economia circolare, al management e finanza aziendale, alla consumer behaviour analysis e alla consumer science. L'approccio multidisciplinare del corso di LM, a cui si sommano anche le esperienze che potranno essere svolte sul campo grazie ai tirocini contribuiranno in maniera significativa all'acquisizione e sviluppo di un'adeguata autonomia di giudizio. La verifica del risultato di apprendimento è demandata ai singoli docenti titolari delle singole attività formative attraverso la prova d'esame. A ciò si aggiunge la stesura dell'elaborato finale che costituisce un momento formativo importante di consolidamento della capacità critica.

Abilità comunicative (communication skills)

La/Il Laureata/o magistrale dovranno acquisire e sviluppare capacità di ascolto e di comunicazione per veicolare informazioni, idee, analizzare e risolvere problemi agli interlocutori del settore agroalimentare, del sistema gastronomico. Le/I laureate/i acquisiranno competenze comunicative specifiche per l'ambito di interesse con una particolare attenzione verso l'utilizzo ottimale dei linguaggi e delle tecnologie comunicative per il miglioramento della comunicazione interna e verso l'esterno. La comunicazione ha oggi un ruolo fondamentale nelle moderne strategie di management, da progettare e gestire in una logica di continuità tra comunicazione interna ed esterna. La/Il laureata/o magistrale sarà quindi in grado di comunicare in maniera efficace le proprie idee a figure professionali con background e/o appartenenti a ordini gerarchici diversi dal suo. Tali competenze le/gli consentiranno di svolgere in modo responsabile la propria attività professionale nei diversi ambiti lavorativi adattando le modalità di comunicazione ai diversi soggetti interlocutori. Le abilità comunicative sono sviluppate stimolando gli studenti magistrali a presentare oralmente, per iscritto o attraverso l'uso di device, elaborati personali o derivanti da lavori di gruppo. La partecipazione a seminari o incontri a carattere internazionale consente di acquisire utili skills per migliorare la capacità comunicativa. La verifica dell'apprendimento è affidata alla valutazione di elaborati progettuali, alle prove d'esame nonché alla valutazione della presentazione e discussione dell'attività svolta per la stesura della tesi magistrale.

Capacità di apprendimento (learning skills)

Il corso di LM fornisce gli strumenti cognitivi e gli elementi logici che consentono alla/al laureata/o di acquisire skills necessarie per crescere nello studio con un elevato grado di autonomia. La/Il laureato magistrale dovrà possedere la capacità di approfondire e sviluppare le proprie conoscenze e competenze relative al settore agroalimentare e al settore gastronomico. Per acquisire tali abilità saranno importanti la partecipazione all'attività didattica (in remoto e in presenza), le attività di esercitazione laboratoriale, l'attività svolta durante il tirocinio e il lavoro di ricerca svolto per la preparazione della prova finale. La verifica dell'acquisizione di tali capacità di apprendimento avverrà attraverso le esercitazioni, i laboratori, le attività di tirocinio e stage, nonché attraverso le valutazioni finali previste per ogni insegnamento.

Conoscenze richieste per l'accesso (DM 270/04, art 6, comma 1 e 2)

Oltre ai requisiti di legge necessari per l'accesso ai corsi di laurea magistrale (possesto di un diploma di laurea o diploma universitario o di altro titolo conseguito all'estero e riconosciuto idoneo), l'ammissione al Corso di Laurea Magistrale in Scienza ed Economia del Cibo richiede altresì il possesso di adeguate competenze disciplinari calibrate rispetto agli obiettivi formativi specifici del corso di studi. Lo studente deve, inoltre essere in possesso di specifici requisiti curriculari e di una adeguata preparazione.

Requisito Curriculare

L'accesso al corso di laurea magistrale è subordinato al possesso di uno dei seguenti requisiti:

- a) laurea triennale in una delle seguenti classi:
- L-GASTR - Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia;
 - L-15 - Scienze del turismo;
 - L-18 - Scienze dell'economia e della gestione aziendale;
 - L-20 - Scienze della comunicazione;
 - L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali;
 - L-26 - Scienze e tecnologie alimentari;
 - L-33 - Scienze Economiche;
- o nelle corrispondenti classi attivate ai sensi del decreto ministeriale 3 novembre 1999, n. 509;
- b) laurea triennale in altra classe con acquisizione di almeno 60 crediti formativi universitari (CFU) tra i Settori Scientifico Disciplinari (SSD) di seguito specificati.

Numero minimo di CFU da acquisire tra i diversi SSD ai fini dell'ammissione:

SECS-P/01 Economia politica, SECS-P/03 Scienza delle finanze, SECS-P/07 Economia aziendale, SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese, SECS-P/09 Finanza aziendale, SECS-P/10 Organizzazione aziendale: 30 CFU;

IUS/03 Diritto agrario, IUS/09 Istituzioni di diritto pubblico, IUS/14 Diritto dell'Unione Europea, IUS/20 Filosofia del diritto: 12 CFU;

CHIM/03 Chimica generale e inorganica, CHIM/10 Chimica degli alimenti: 6 CFU;

SPS/07 Sociologia generale, SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi, SPS/09 Sociologia dei processi economici e del lavoro, SPS/10 Sociologia dell'ambiente e del territorio: 12 CFU

Accertato il possesso dei requisiti curriculari richiesti, l'adeguata personale preparazione dello studente potrà essere verificata mediante un colloquio con la Commissione Didattica del corso.

Caratteristiche della prova finale **(DM 270/04, art 11, comma 3-d)**

La laurea magistrale in Scienza ed Economia del Cibo si consegue con il superamento di una prova finale consistente nella presentazione e discussione di una tesi sperimentale/progetto applicato su un argomento scelto nell'ambito degli insegnamenti seguiti, coerente con le linee di ricerca sviluppate dal docente relatore che si assume il compito seguire ed assistere lo studente durante l'attività di ricerca e la conseguente stesura della tesi. La tesi potrà essere il risultato dell'analisi di idee, anche originali, attraverso lo studio o lo sviluppo di casi concreti. Il relatore di tesi dovrà essere un docente del CdS e la tesi magistrale e potrà essere redatta anche in lingua inglese.

La commissione di laurea, adottando i seguenti parametri di valutazione:

- stesura del manoscritto: organizzazione dell'elaborato, precisione e riferimenti bibliografici;
- esposizione: proprietà di linguaggio, competenza nella materia trattata e risposte esaurienti ai quesiti;
- capacità dello studente di essere autonomo nello sviluppo della ricerca.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
Esperto in Scienza ed Economia del Cibo
funzione in un contesto di lavoro: <ul style="list-style-type: none">• definire, pianificare, implementare e gestire le politiche e le strategie delle imprese operanti nel settore agroalimentare e gastronomico, programmando e controllando l'uso efficiente delle risorse anche in un'ottica di economia circolare;• formulare piani per il miglioramento di imprese operanti nel settore gastronomico e agroalimentare, predisporre interventi miranti ad incrementare il posizionamento internazionale delle produzioni nazionali, operando all'interfaccia tra il mondo produttivo e l'ambito istituzionale allo scopo di cogliere le opportunità di sviluppo da quest'ultimo offerte;• svolgere attività di progettazione e di coordinamento per servizi innovativi nel comparto agroalimentare in qualità di manager di filiera ed esperti di marketing agroalimentare, anche attraverso l'analisi dell'evoluzione degli stili alimentari;• gestire i flussi di comunicazione nel settore gastronomico, anche in relazione all'introduzione di nuove tecnologie;• formulare nuove strategie di promozione per guidare l'attenzione del consumatore verso prodotti di eccellenza e di qualità e al contempo verso l'adozione di stili alimentari e modelli di consumo più sostenibili;• offrire supporto e consulenza alle aggregazioni fra aziende, anche attraverso azioni di formazione e aggiornamento degli operatori;• elaborare strategie per la valorizzazione e la comunicazione nella ristorazione e nel Food&Beverage.
competenze associate alla funzione: <p>La/Il laureata/o magistrale in "Scienza ed Economia del Cibo" dell'Università di Udine presenta competenze avanzate e capacità professionali che le/gli consentono di: coordinare e gestire le politiche di sviluppo in aziende operanti nel settore agroalimentare e della ristorazione; sviluppare piani di marketing per il comparto gastronomico e per la ristorazione, svolgere funzioni di Product Manager; coordinare reti di imprese del settore agroalimentare e gastronomico; supervisionare i processi di produzione e trasformazione alimentare; analizzare la gestione economico finanziaria dell'azienda agroalimentare.</p>
sbocchi occupazionali: <p>Relativamente agli sbocchi professionali, la/il laureata/o magistrale trova specifica collocazione all'interno dei seguenti ambiti: aziende operanti nel settore agroalimentare, della ristorazione collettiva e del Food&Beverage. Inoltre, potrà trovare spazio presso singole strutture che necessitano di avviare e gestire in modo indipendente un servizio di ristorazione.</p> <p>La laurea magistrale in Scienza ed Economia del Cibo rappresenta inoltre requisito per l'ammissione all'Esame di Stato per il conseguimento dell'abilitazione nella professione regolamentata di Agrotecnico laureato ai sensi del DPR n. 328/2001 e del parere CUN-Consiglio Universitario Nazionale.</p>
Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)
<ul style="list-style-type: none">• Specialisti nella commercializzazione di beni e servizi (escluso il settore ICT) - (2.5.1.5.2)• Specialisti della gestione e del controllo nelle imprese private - (2.5.1.2.0)• Specialisti nell'acquisizione di beni e servizi - (2.5.1.5.1)• Analisti di mercato - (2.5.1.5.4)

Il rettore dichiara che nella stesura dei regolamenti didattici dei corsi di studio il presente corso ed i suoi eventuali curricula differiranno di almeno 30 crediti dagli altri corsi e curriculum della medesima classe, ai sensi del DM 16/3/2007, art. 1 c.2.

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze statistiche, economiche e aziendali	SECS-P/07 Economia aziendale SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese SECS-P/10 Organizzazione aziendale SECS-S/03 Statistica economica	12	18	-
Scienze alimentari e della nutrizione	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria CHIM/10 Chimica degli alimenti MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	12	24	-
Scienze giuridiche	IUS/03 Diritto agrario	6	12	-
Scienze ambientali, progettuali e socio-politiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale M-GGR/01 Geografia M-GGR/02 Geografia economico-politica SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi SPS/10 Sociologia dell'ambiente e del territorio	12	24	-
Discipline storiche, filosofiche e della comunicazione	M-FIL/05 Filosofia e teoria dei linguaggi	6	12	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 48:		-		

Totale Attività Caratterizzanti	48 - 90
--	---------

Attività affini

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	12	20	12

Totale Attività Affini	12 - 20
-------------------------------	---------

Altre attività

ambito disciplinare	CFU min	CFU max	
A scelta dello studente	8	15	
Per la prova finale	18	24	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	6	12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-	

Totale Altre Attività	35 - 57
------------------------------	---------

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	95 - 167

Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini

Note relative alle altre attività

Note relative alle attività caratterizzanti

RAD chiuso il 19/03/2024