

CORSO DI LAUREA IN SCIENZA E CULTURA DEL CIBO

SEDE
UDINE

CREDITI
180

CLASSE

L-GASTR - SCIENZE,
CULTURE E POLITICHE
DELLA GASTRONOMIA

DURATA
3 ANNI

ACCESSO
LIBERO

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Ai fini dell'inserimento e del regolare progresso nel corso di studio si richiede un'adeguata preparazione verificata mediante un test di valutazione obbligatorio costituito da:

- comprensione del testo e conoscenza della lingua italiana;
- conoscenze e competenze acquisite negli studi;
- ragionamento logico.



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**
hic sunt futura



FONDAZIONE
FRIULI

UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

via Gemona 92, Udine
T. 0432 556215
cort@uniud.it

lunedì/mercoledì/venerdì
9.30—11.30

martedì
11.00—13.00

giovedì
9.30—11.30
14.00—16.00

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

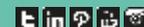
via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558546
didattica.di4a@uniud.it

SEGRETERIA STUDENTI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558380
segreteria.agraria@uniud.it

UNIUD IN RETE

 [_ facebook/uniud](https://www.facebook.com/uniud)
[_ Gruppo Help!](#)
[_ Gruppo Cerco&Offro casa](#)



C

SCIENZA E CULTURA DEL CIBO CORSO DI LAUREA

DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI
2019.2020



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**
hic sunt futura



Il corso prepara professionisti in grado di operare nei settori della promozione e della valorizzazione di alimenti e bevande e dei sistemi alimentari. Il corso consente di acquisire conoscenze e competenze integrate negli ambiti della produzione, trasformazione, distribuzione e consumo degli alimenti, della cultura, economia e comunicazione del cibo.

La figura professionale che si intende formare rappresenta il connubio tra competenze tecnico-scientifiche, umanistico-sociali e di comunicazione.

#enogastronomia
#mercati
#prodottitipici
#comunicazione
#gestione

PIANO DI STUDI

NELL'A.A. 2019-20 VERRÀ ATTIVATO IL PRIMO ANNO

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Statistiche economiche del comparto agroalimentare e della ristorazione	6
Struttura e trasformazioni della materia	6
Geografia e biodiversità dei paesaggi e dei prodotti agroalimentari -Modulo Geografia e biodiversità dei paesaggi e dei prodotti agroalimentari I	5
-Modulo Geografia e biodiversità dei paesaggi e dei prodotti agroalimentari II	5
Diritto agroalimentare	6
Antropologia del cibo	6
Filiere di produzioni vegetali sostenibili	8
Filiere di produzioni animali sostenibili	8
Informatica di base	3

2° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Sicurezza alimentare	6
Scrittura e narrazione sul cibo	6
Laboratorio di innovazione aziendale strategica	6
Valutazione sensoriale degli alimenti	6
Lingua inglese	6
Tecnologie alimentari	8
Storia dell'alimentazione	6
Laboratorio di comunicazione del cibo	6

3° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Ecologia e sostenibilità delle risorse alimentari	6
Economia e marketing <i>corso integrato</i> - Modulo Economia e marketing I - Modulo Economia e marketing II	6
Soft skills	4
Fisiologia della nutrizione e dietetica	6
Reti di fornitura e distribuzione del settore agroalimentare e della ristorazione	6

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Insegnamenti a scelta programmata *	6
Insegnamenti a scelta autonoma	12
Tirocinio	21
Prova finale	4

* Insegnamenti a scelta programmata. Un insegnamento a scelta tra quelli offerti al II e III anno per un totale di 6 CFU:

Scenari ed evoluzioni nel mondo del cibo	6
Composizione e qualità degli alimenti	6
Laboratorio di cultura visuale del cibo	6
Tecnologie digitali per il cibo e la ristorazione	6
Conduzione dei sistemi di ristorazione collettiva	6

N.B. La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta programmata indicati in Guida.

