

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 della preparazione iniziale costituito da soluzione di quesiti a risposta multipla su logica e comprensione verbale.



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



**DIPARTIMENTO DI SCIENZE
AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI**

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

**UFFICIO ORIENTAMENTO
E TUTORATO**

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

UNIUD SOCIAL

 [_facebook/uniud](#)
[_Gruppo Help!](#)

 [_@universitadiudine](#)
[_@tutoruniud](#)

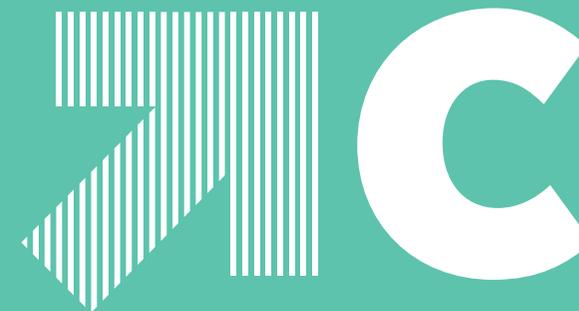
 [_Orientamento UNIUD](#)

 [_+39 3357794143](#)



www.uniud.it

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI**
2020.2021



**SCIENZA
E CULTURA
DEL CIBO**
CORSO DI LAUREA

**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.

PIANO DI STUDI

NELL'A.A. 2020-21 VERRANNO ATTIVATI IL PRIMO SECONDO ANNO

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Statistiche economiche del comparto agroalimentare e della ristorazione (SECS-S/01)	6
Struttura e trasformazioni della materia (CHIM/03)	6
Geografia e biodiversità dei paesaggi e dei prodotti agroalimentari - Modulo Geografia e biodiversità dei paesaggi e dei prodotti agroalimentari I (M-GGR/01)	5
- Modulo Geografia e biodiversità dei paesaggi e dei prodotti agroalimentari II (BIO/03)	5
Diritto agroalimentare (IUS/03)	6
Antropologia del cibo (M-DEA/01)	6
Filiere di produzioni vegetali sostenibili (AGR/03)	8
Filiere di produzioni animali sostenibili (AGR/19)	8
Informatica di base	3

2° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Sicurezza alimentare (AGR/16)	6
Scrittura e narrazione sul cibo (L-LIN/01)	6
Laboratorio di innovazione aziendale strategica (SECS-P/07)	6
Valutazione sensoriale degli alimenti (AGR/15)	6
Lingua inglese	6
Tecnologie alimentari (AGR/15)	8
Storia dell'alimentazione (M-STO/01)	6
Laboratorio di comunicazione del cibo (L-ART/06)	6

3° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Ecologia e sostenibilità delle risorse alimentari (BIO/07)	6
Economia e marketing - Modulo Economia e marketing I (AGR/01)	6
- Modulo Economia e marketing II (SECS-P/08)	6
Soft skills	4
Fisiologia della nutrizione e dietetica (MED/49)	6
Reti di fornitura e distribuzione del settore agroalimentare e della ristorazione (ING-IND/35)	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** (AGR/15)	6
Composizione e qualità degli alimenti** (CHIM/10)	6
Laboratorio di cultura visuale del cibo (L-ART/02)	6
Tecnologie digitali per il cibo e la ristorazione (INF/01)	6
Conduzione dei sistemi di ristorazione collettiva (AGR/16)	6

** Insegnamenti offerti al 2° anno
N.B. La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta programmata indicati in Guida.