



SCIENZA E CULTURA DEL CIBO CORSO DI LAUREA

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE
hic sunt futura



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

SEDE

UDINE

DURATA

3 ANNI

CREDITI

180

ACCESSO

LIBERO

CLASSE

L-GASTR - SCIENZE,
CULTURE E POLITICHE
DELLA GASTRONOMIA

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.

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

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

CFU

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.



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



FONDAZIONE
FRIULI

UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

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

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_@universitadiudine
_@tutoruniud



_Università di Udine



_+39 3357794143



_@uniudine

www.uniud.it

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

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI
2022.2023**