

**CORSO  
DI LAUREA  
SCIENZA  
E CULTURA  
DEL CIBO  
24—25**



**UNI  
UD**



**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.**

# **CORSO DI LAUREA 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 relativamente alle sezioni di Logica e Comprensione verbale.

# PIANO DI STUDI

## 1° ANNO

<b>INSEGNAMENTI</b>	<b>CFU</b>
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 (BI0/03)	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
Prova di conoscenza lingua inglese livello B1	6
Informatica di base	3

## 2° ANNO

<b>INSEGNAMENTI</b>	<b>CFU</b>
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
Principi di trasformazione e conservazione degli alimenti (AGR/15)	8
Storia dell'alimentazione (M-STO/01)	6
Laboratorio di comunicazione del cibo (L-ART/06)	6
Insegnamenti a scelta autonoma *	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**

**Insegnamenti a scelta autonoma \***      **6**

**Tirocinio**      **21**

**Prova finale**      **4**

Lo studente dovrà scegliere un insegnamento per 6 CFU tra le seguenti attività a scelta programmata:

**OFFERTI AL 2° ANNO**      **CFU**

Scenari ed evoluzioni nel mondo del cibo (AGR/15)      6

Composizione degli alimenti (CHIM/10)      6

**OFFERTI AL 3° ANNO**      **CFU**

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

\*

Gli insegnamenti a scelta autonoma possono essere individuati tra gli insegnamenti a scelta programmata, oppure, previa autorizzazione, tra gli altri insegnamenti offerti dai corsi di studio dell'Università di Udine. In quest'ultimo caso la scelta dovrà essere coerente con gli obiettivi formativi del corso di studio.

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

# DI4A

DIPARTIMENTO  
DI SCIENZE AGROALIMENTARI,  
AMBIENTALI E ANIMALI  
UNIVERSITÀ DEGLI  
STUDI DI UDINE

## Ufficio Orientamento e Tutorato

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

## Segreteria studenti

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

## Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali

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

## Uniud social

[uniud.it/socialmedia](http://uniud.it/socialmedia)



facebook/uniud  
Gruppo Help!



@universitadiudine  
@tutoruniud



Università di Udine



+39 335 7794143



@uniudine

**UNIUD.IT**