

Università	Università degli Studi di UDINE
Classe	L/GASTR - Scienze, culture e politiche della gastronomia
Nome del corso in italiano	Scienza e Cultura del Cibo <i>ristrutturazione di: Scienza e Cultura del Cibo (1387276)</i>
Nome del corso in inglese	Science and Culture of Food
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Codice interno all'ateneo del corso	815^2019^815-9999^030129
Data di approvazione della struttura didattica	06/11/2018
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	11/12/2018
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	20/07/2018 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	05/12/2018
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale
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
Numero del gruppo di affinità	1

Obiettivi formativi qualificanti della classe: L/GASTR Scienze, culture e politiche della gastronomia

I laureati nei corsi di laurea della classe devono:

- ζ possedere le conoscenze di base (teoriche, metodologiche e tecnico-strumentali) per l'analisi critica dei sistemi gastronomici costituiti dai processi di produzione, trasformazione e consumo del cibo, nel quadro di una sostenibilità sistemica;
 - ζ possedere una vasta e articolata conoscenza empirica dei sistemi gastronomici attraverso viaggi didattici, casi di studio sul campo e tirocini, al fine di integrare la formazione in aula con le esperienze applicate;
 - ζ acquisire la capacità di elaborare criticamente le informazioni connesse alle scienze gastronomiche, al fine di contribuire ai processi di conoscenza, educazione e rappresentazione dello sviluppo sociale, economico e politico;
 - ζ sviluppare una capacità di analisi critica delle modalità con cui si sviluppano, evolvono e si modificano le molteplici relazioni tra uomo e cibo nel tempo e nello spazio, al fine di indagarne le implicazioni sul piano culturale, sociale, politico e ambientale.
- I laureati della classe avranno una formazione adeguata, dai punti di vista teorico, critico-interpretativo e metodologico, per l'accesso al mondo del lavoro e per proseguire il percorso formativo a un livello avanzato.
- I laureati devono necessariamente maturare una conoscenza empirica delle scienze gastronomiche, attraverso un articolato programma di viaggi didattici e/o stage e/o tirocini, con destinazioni nazionali e internazionali.
- I laureati della classe potranno svolgere attività professionali in numerosi ambiti, tra i quali:
- ζ sviluppo di nuovi prodotti destinati ad accrescere e/o valorizzare il patrimonio gastronomico;
 - ζ sviluppo di format distributivi, dedicati alle produzioni alimentari di qualità;
 - ζ sviluppo di nuovi servizi destinati ad accrescere e/o valorizzare il patrimonio gastronomico;
 - ζ valutazione della sostenibilità ambientale, sociale ed economica delle produzioni alimentari;
 - ζ valorizzazione, attraverso politiche di comunicazione innovative, delle produzioni e dei sistemi agroalimentari.
- Tali funzioni potranno essere svolte nell'ambito di aziende, istituzioni pubbliche, ONG, ovvero potranno essere oggetto di attività imprenditoriale o libero-professionale.
- Ai fini indicati, i curricula dei corsi di laurea della classe
- ζ comprendono
 - ζ gli ambiti disciplinari finalizzati a fornire le conoscenze di base nei settori della matematica, statistica, chimica, biodiversità, scienze del territorio e della memoria, nonché una adeguata preparazione in merito alle scienze attinenti ai sistemi gastronomici;
 - ζ le attività laboratoriali connesse a discipline caratterizzanti, relative alle scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari, delle scienze storiche, filosofiche, linguistiche, artistiche, della comunicazione, del design dei sistemi gastronomici, delle scienze sociali, economiche, politiche giuridiche della gastronomia, e delle scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione;
 - ζ un congruo numero di crediti per viaggi didattici e stage professionalizzanti svolti in aziende, istituzioni pubbliche e ONG;
 - ζ devono prevedere la conoscenza di una lingua straniera diversa dall'italiano (necessariamente dell'Unione Europea);
 - ζ possono prevedere soggiorni presso altre università nel quadro di accordi internazionali, sia per l'acquisizione di CFU sia per stage.

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

Nel corso dell'estate 2018 si sono svolti due incontri con i rappresentanti delle organizzazioni rappresentative, scelte tra gli operatori della produzione, distribuzione e fruizione di beni alimentari, della ristorazione, delle organizzazioni professionali, dei consorzi di sviluppo, del turismo e della formazione.

All'incontro del 20/7/2018 hanno partecipato i rappresentanti delle seguenti organizzazioni/enti/aziende:

FVG Camera di Commercio di Udine; Confagricoltura FVG; Ce.F.A.P.; I.S.I.S. Istituto Statale di Istruzione Superiore - Magrini Marchetti Gemona del Friuli; Ristorante agli Amici; Roncadin S.p.A.; PARCO AGROALIMENTARE FVG - Agrifood & Bioeconomy Cluster Agency; Electrolux Professional S.p.A.; Centro Politiche e Bioeconomia - C.R.E.A.; Ristorante La Subida; Istituto Statale di Istruzione Superiore Turistico - Economico - Aziendale e per l'Enogastronomia - Bonaldo Stringher; A.S.U.I. Udine.

All'incontro del 17/9/2018 hanno partecipato i rappresentanti di:

Promoturismo FVG; Associazione Italiana Sommelier; Istituto Statale di Istruzione Superiore "Linussio" di Codroipo.

Di seguito si riporta la sintesi dei due incontri, che hanno seguito il medesimo programma.

Il Direttore del Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali che si propone quale Dipartimento di riferimento del Corso di Laurea (CdL) illustra quali sono le procedure che definiscono l'istituzione e l'attivazione dei nuovi Corsi di Studi universitari, nonché l'articolazione di un CdL che si struttura in Crediti Formativi Universitari (CFU) e in Settori Scientifico Disciplinari (SSD). Comunica inoltre che al termine della fase di presentazione del progetto agli stakeholders l'Ateneo procederà con la richiesta di accreditamento del CdL al Ministero.

Lo scorso mese di novembre con Decreto del MIUR sono state definite le classi dei corsi di laurea in "Scienze, culture e politiche della gastronomia" e di laurea magistrale

in "Scienze economiche e sociali della gastronomia.

A tale proposito, oltre a ricordare la realtà dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, elenca quali sono gli Atenei che al momento hanno già attivi corsi di laurea rientranti nell'ambito delle scienze gastronomiche, nonché quelli che dal prossimo anno accademico hanno in previsione l'attivazione di corsi di studio in tale ambito.

L'idea di istituire un Corso di Laurea (CdL) nell'ambito delle scienze gastronomiche nasce non solo dalla volontà di integrare l'offerta formativa del Dipartimento ma anche per dare maggior valorizzazione al territorio tenendo conto che l'enogastronomia sta diventando sempre più un punto importante per il nostro paese.

Il CdL non vuole essere rigidamente accademico in quanto come punto di forza si prevedono collaborazioni esterne aperte a professionisti esperti del settore. Per come è stato strutturato, il CdL non vuole essere un percorso di nicchia ma fornire una preparazione generalista al fine offrire ai laureati un'ampia fascia di collocazione professionale.

Gli sbocchi occupazionali riguardano impieghi come professionista per l'organizzazione di eventi, per la cura dell'immagine di aziende, per la gestione dei sistemi di ristorazione nonché come addetto alla promozione enogastronomica di enti locali. I principali settori di impiego del laureato in Scienza e Cultura del Cibo saranno quelli dell'editoria, delle aziende alimentari e della distribuzione all'ingrosso.

La scelta della denominazione "Scienza e Cultura del Cibo" è stata effettuata tenendo conto dell'integrazione tra il mondo scientifico universitario e il mondo dell'italianità e dell'umanesimo, pensando alla creatività come elemento essenziale del Corso. Il CdL porrà l'accento su cinque aspetti fondamentali: un background agro-alimentare per fornire ai laureati conoscenze di tipo scientifico circa l'origine dei prodotti e le tecniche di produzione e trasformazione degli alimenti e la sicurezza alimentare; le tecniche di narrazione per una comunicazione efficace; le tecniche di gestione riguardanti i sistemi dalla piccola alla grande ristorazione nonché sistemi di approvvigionamento di materie prime; gli elementi di valorizzazione del territorio con particolare riguardo alla conoscenza della geografia; lo studio dei mercati come componente economica. Nella presentazione del piano di studi è stato sottolineato che la scelta del percorso si configura in una laurea triennale che può essere completata con un percorso di formazione post laurea specifico (master di primo livello e/o altre iniziative didattiche).

Il piano di studi del CdL comprende insegnamenti offerti non solo da docenti del Dip.to di Scienze Agroalimentari, ambientali e animali ma anche da docenti di altri Dipartimenti dell'Università di Udine quali il Dip.to di Scienze economiche e statistiche, il Dip.to di Lingue e letterature, comunicazione, formazione e società, il Dip.to di Studi umanistici e del patrimonio culturale, il Dip.to di Area Medica, il Dip.to Politecnico di Ingegneria e Architettura e il Dip.to di Scienze Giuridiche. La denominazione degli insegnamenti e i loro contenuti hanno tenuto conto di quali sono gli obiettivi di ogni singola disciplina pensando anche alla possibile provenienza eterogenea degli studenti. La proposta evidenzia un'offerta ricca e articolata con un forte impegno da dedicare al tirocinio per il quale sono previsti 20 cfu, da svolgersi presso aziende già convenzionate o da convenzionare.

In tempo utile per l'inizio dell'anno accademico 2019/20 sarà realizzato un laboratorio di analisi sensoriale che servirà non solo alle esigenze del CdL ma anche ad aziende che ne facciano richiesta.

L'attivazione del CdL è prevista per l'anno accademico 2019/2020 e dalla primavera 2019 si prevede l'avvio della campagna promozionale.

Terminata la presentazione, il Direttore espone i prossimi passi necessari all'attivazione del Corso che sono l'affinamento dell'articolazione del percorso didattico e degli insegnamenti, l'individuazione di eventuali collaborazioni con realtà esterne, il completamento della proposta al CUN e ANVUR e in seguito la promozione del Corso, la definizione della sede del Corso e l'individuazione di eventuali sponsor. Rispetto alla possibile sede del Corso, il Direttore precisa che non è ancora stata definita una sede specifica, ma che sarebbe interessante individuare una sede autonoma rispetto a quella dove attualmente sono ospitate le attività didattiche di ambito agro-alimentare.

Interviene il rappresentante della Camera di commercio di Udine che nell'apprezzare il percorso presentato, sottolinea l'importanza di una figura esperta di marketing per l'agroalimentare, in quanto al momento si denota una certa difficoltà all'immissione sul mercato dei prodotti del nostro territorio.

Interviene la rappresentante dell'Istituto Magrini Marchetti sottolineando che la struttura da lei diretta è un istituto tecnico orientato alla valorizzazione del territorio, e il CdL può essere visto come continuazione del percorso formativo dei diplomati.

Interviene il rappresentante di Confagricoltura FVG non condividendo la scelta del termine "Cibo" nella denominazione del Corso. Sottolinea che al momento grazie alle nuove tecnologie le aziende agricole entrano in possesso di una moltitudine di dati e informazioni, che però non trovano supporto nella lettura ed elaborazione. Si augura pertanto che la nuova figura professionale sia in grado di supportare le aziende in questo processo.

Interviene il rappresentante della ditta Roncadin S.p.A. che, nell'apprezzare il percorso illustrato, si rende disponibile ad essere parte attiva dell'iniziativa in quanto ravvede la necessità di creare figure professionali per la promozione di nuove filiere dell'agroalimentare al momento non molto sviluppate.

Interviene il rappresentante del Parco Agroalimentare FVG che nell'apprezzare la presentazione suggerisce di valutare la possibilità di integrare l'offerta formativa per creare una figura professionale che nella gestione dell'impresa possa diventare un elemento di raccordo fra aziende con esigenze diverse.

Interviene il rappresentante di Electrolux Professional S.p.A. che nell'apprezzare l'iniziativa, si rende disponibile a essere parte attiva del percorso ricordando che l'azienda da lui rappresentata già collabora con dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Interviene la rappresentante del Centro Politiche e Bioeconomia che nell'apprezzare la presentazione, suggerisce di inserire nel percorso formativo parti/nozioni riguardanti la normativa comunitaria e politiche di settore.

Interviene il rappresentante dell'Associazione Italiana Sommelier che nell'apprezzare il percorso di studio presentato si dice colpito dal tasso di abbandono di studenti frequentanti i corsi di Viticoltura ed Enologia e Scienze e Tecnologie Alimentari e quindi ritiene che il CdL in Scienza e cultura del cibo sarà un percorso con aspettative molto alte. Fa inoltre notare come il calo delle nascite si stia riflettendo nel mondo della scuola; porta l'esempio dell'istituto Stringher di Udine che nell'entrante anno scolastico avrà ben 7 classi in meno rispetto allo scorso anno e ritiene che l'onda lunga di questo calo si ripercuoterà nei prossimi anni anche a livello universitario.

A questo proposito il Direttore proietta una tabella che riassume l'andamento delle immatricolazioni dove si nota che per l'a.a. 18/19 le pre-immatricolazioni hanno evidenziato un +20%. Fa notare inoltre che il 50% dei pre-iscritti proviene da istituti tecnici.

Interviene il rappresentante dell'Istituto Statale di Istruzione Superiore "Linussio" di Codroipo che ritiene l'iniziativa lodevole anche perché sana, a livello didattico, una carenza nella rosa delle possibili scelte delle lauree triennali. A livello di piano di studio, ritiene però che l'insegnamento di Diritto agroalimentare, attualmente inserito tra gli opzionali del CdL, debba essere inserito tra gli insegnamenti obbligatori perché indispensabile, a suo parere, per consentire al laureato precisione nella narrazione della parte sulla sicurezza agroalimentare. Egli ravvisa inoltre la necessità di rivedere con l'Ordine dei dottori Agronomi e forestali la regolamentazione di questa nuova figura professionale.

Interviene la rappresentante di Promoturismo FVG che sottolinea come il turismo enogastronomico sia in crescita anche nella nostra Regione e quindi ritiene che la specificità degli insegnamenti presentati siano utili per formare una figura professionale che sappia comunicare e che sia preparata anche a livello di conoscenza di prodotti enogastronomici tipici della nostra realtà. Essa suggerisce di inserire tra gli argomenti trattati negli insegnamenti anche una parte sugli aspetti del turismo enogastronomico e il Direttore fa notare che nell'ottica dell'autonomia didattica i docenti potranno trattare l'argomento all'interno dei propri insegnamenti.

A conclusione della riunione il Direttore comunica che verranno programmati degli incontri con i referenti degli Istituti superiori per veicolare le informazioni inerenti il nuovo CdL in modo chiaro e senza fraintendimenti su obiettivi e sbocchi professionali.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Il Comitato Regionale di Coordinamento Universitario del Friuli - Venezia Giulia:

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 in Scienza e Cultura del Cibo, classe L-GASTR, presso l'Università degli Studi di Udine.

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

Il CdL in Scienza e Cultura del Cibo ha lo scopo di preparare laureati con conoscenze teoriche, metodologiche e tecnico-strumentali negli ambiti tecnico-scientifico, gestionale, umanistico-sociale e della comunicazione inerenti il settore delle scienze gastronomiche, con l'obiettivo di formare figure professionali in grado di svolgere

attività lavorative nei settori della promozione e della valorizzazione degli alimenti, delle bevande e dei sistemi alimentari e della ristorazione, coniugando conoscenze negli ambiti delle produzioni vegetali e animali, delle tecnologie alimentari e della sicurezza degli alimenti, della cultura, politica, economia ed ecologia del cibo, della distribuzione e consumo sostenibile di alimenti.

Tali figure professionali avranno acquisito competenze in grado di promuovere e valorizzare sinergie tra settori diversi e complementari, quali quelli agroalimentare, socio-culturale e turistico, svolgendo attività di pianificazione, coordinamento, gestione, promozione e divulgazione attraverso una visione unitaria delle componenti tecniche e culturali del prodotto alimentare di qualità, tipico o innovativo. Le solide conoscenze trasversali consentiranno ai laureati di operare con uno sguardo aperto alla gastronomia del futuro e di saper cogliere e interpretare i segnali di cambiamento rispetto alla tradizione per tradurli, grazie alle abilità acquisite, in azioni innovative. Al fine di facilitare il loro inserimento in ambienti di lavoro sovranazionali, il CdL fornirà a detti laureati una sufficiente padronanza di una lingua straniera nonché solide basi per la comunicazione e la gestione dell'informazione.

A tale scopo, il CdL in Scienza e Cultura del Cibo si prefigge di far acquisire al laureato conoscenze relative agli ambiti: tecnico-scientifico, economico-giuridico-gestionali, delle scienze umane, sociali e della comunicazione. Questi tre ambiti rappresentano dunque i pilastri sui quali si fonda il piano formativo del CdL.

Conoscenze nell'ambito tecnico-scientifico: il CdL intende fornire al laureato le indispensabili conoscenze tecnico-scientifiche attraverso lo studio di discipline negli ambiti della biologia, chimica, tecnologia, ecologia, dietetica e nutrizione. In particolare, il laureato acquisirà conoscenze sulla biodiversità animale e vegetale, sulla natura e origine delle materie prime e sulla sostenibilità dei sistemi di produzione, sulle principali alterazioni/contaminazioni chimiche e microbiologiche, sui processi di trasformazione, conservazione e distribuzione degli alimenti, sulla valutazione della qualità dei prodotti alimentari. Esempificazioni sulle principali filiere alimentari consentono al laureato di consolidare tali conoscenze. L'acquisizione delle conoscenze tecnico-scientifiche è favorita da un approccio di gestione integrata delle diverse discipline, così da promuovere una visione unitaria dell'insieme complesso delle fasi alla base della produzione degli alimenti e delle problematiche a esse connesse.

Conoscenze nell'ambito economico-giuridico-gestionale: il CdL si propone di far acquisire al laureato conoscenze relative al diritto, all'economia, alla statistica, alla gestione dei processi di marketing, acquisti, pianificazione e programmazione della produzione e alla distribuzione con particolare riferimento ai prodotti enogastronomici e ai servizi di ristorazione e di distribuzione off-line e on-line. Particolare enfasi verrà posta ai temi della dietetica e nutrizione e della sostenibilità ambientale delle filiere di produzione, distribuzione e ristorazione. Casi studio, visite, filmati, testimonianze ed esercitazioni consentiranno al laureato di consolidare le conoscenze teoriche acquisite.

Conoscenze nell'ambito delle scienze sociali, umane e della comunicazione: attraverso lo studio di discipline di base e professionalizzanti negli ambiti della storia, geografia, psicologia e scienze della comunicazione, il CdL si prefigge di fornire al laureato le conoscenze indispensabili sull'origine dei prodotti locali, antropologia culturale, filosofia del cibo, storia e cultura dell'alimentazione, metodologie e design per la comunicazione gastronomica.

Il CdL in Scienza e Cultura del Cibo si prefigge inoltre di far acquisire adeguata padronanza scritta e orale della lingua inglese.

L'acquisizione delle conoscenze facenti capo a questi tre ambiti sarà favorita da un approccio di gestione integrata delle diverse discipline, così da favorire una visione unitaria dell'insieme complesso delle fasi alla base della produzione degli alimenti e delle problematiche a esse connesse.

Oltre che mediante metodi didattici convenzionali (lezioni frontali, esercitazioni in aula) il CdL in Scienza e Cultura del Cibo intende realizzare gli obiettivi formativi anche attraverso modalità innovative, quali: attività didattica con contenuti che affrontano le tematiche di insegnamento in una prospettiva interdisciplinare e che prevedono il coinvolgimento attivo dello studente e l'utilizzo di strumenti didattici avanzati come lavori di gruppo, progettazione e simulazione, presentazioni, seminari interattivi, uso di database, supporti di e-learning e social network; seminari e incontri con esponenti del settore produttivo riguardanti aspetti specifici del l'ambito enogastronomico, tesi a favorire la conoscenza reciproca fra la figura professionale e realtà produttive del settore; stage e/o tirocini presso aziende o enti regionali, nazionali o internazionali esterni alla struttura universitaria; attività pratiche condotte da professionisti del settore. Per ogni attività verrà fornito materiale didattico adeguato, anche in formato multimediale.

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)

Il percorso formativo del CdL vuole:

- fornire agli studenti gli strumenti per la lettura del sistema agroalimentare su base scientifica;
- porre le basi per l'interpretazione ai fini operativi del comparto economico facente capo al sistema agroalimentare e della ristorazione;
- arricchire la loro formazione culturale e intellettuale.

Il bagaglio culturale specifico del dottore in Scienza e Cultura del Cibo comprende elementi descrittivi di:

- chimica (per la comprensione della natura e proprietà delle principali macromolecole di interesse alimentare);
- botanica e geobotanica (per acquisire le informazioni sulle basi biologiche e sulla provenienza dei prodotti di origine vegetale);
- ecologia (per costruire consapevolezza delle implicazioni ecologiche della produzione, trasformazione, commercializzazione e consumo degli alimenti);
- produzioni vegetali e animali (per la descrizione di alcune filiere produttive dal campo alla tavola);
- tecnologie di conservazione e trasformazione degli alimenti (per la comprensione delle trasformazioni alle quali possono essere sottoposti i prodotti alimentari);
- analisi sensoriale e sicurezza alimentare (per la valutazione della qualità degli alimenti, comprese le principali alterazioni biotiche e abiotiche);
- fisiologia della nutrizione (per conoscere gli effetti dell'alimentazione sulla persona)
- statistica (per l'accesso alle fonti informative e lo studio dei trend finalizzato alle analisi di mercato);
- analisi economico-aziendale (per la definizione delle strategie aziendali e di marketing);
- legislazione agroalimentare (per la conoscenza delle fonti del diritto, dei vincoli e delle opportunità offerte dalle normative di settore);
- analisi dei processi organizzativi (per la gestione degli acquisti di prodotti enogastronomici, pianificazione delle operations e delle attività logistico-distributive, gestione integrata delle catene di approvvigionamento e distribuzione/food supply chain management);
- geografia (finalizzata alla conoscenza dei luoghi di produzione delle materie prime e trasformate e delle loro caratteristiche culturali);
- antropologia (per una lettura dei significati dell'operare umano nel campo dell'alimentazione, curandone anche gli aspetti simbolici ed evocativi);
- storia dell'agricoltura e dell'alimentazione (per comprendere le dinamiche di formazione del gusto nei contesti storico-geografici che hanno generato la formazione degli stati nazionali, il colonialismo, le migrazioni internazionali e la globalizzazione);
- arti applicate (per comprendere i codici e i linguaggi di comunicazione artistica e sfruttarne le potenzialità anche in chiave commerciale);
- psicologia del cibo (per interpretare le motivazioni che muovono il consumatore verso determinate scelte alimentari);
- scrittura e comunicazione (per acquisire gli strumenti atti a concepire una narrazione della gastronomia e del sistema agroalimentare e a comunicare il messaggio nel modo più penetrante, anche avvalendosi di tecnologie multimediali e informatiche);
- lingua inglese.

La conoscenza e la capacità di comprensione dei contenuti sopra elencati verranno verificate primariamente mediante prove scritte e orali, eventualmente affiancate da una valutazione dettagliata fornita da prove periodiche e/o in itinere. In occasione della redazione di progetti sperimentali, simulazioni, seminari e presentazioni, lo studente avrà la possibilità di rafforzare e implementare le proprie conoscenze, correlandole anche ai saperi e alle sollecitazioni provenienti da esperti del settore enogastronomico. Posto che la tesi finale rappresenta il momento formativo che corona la conclusione del percorso, lo studente, mediante la stesura di tale elaborato, svilupperà la capacità di sintetizzare e integrare contenuti eterogenei e complessi, valutandone la validità e la completezza.

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

La padronanza dei principali processi chimici, biologici e tecnologici consentirà al laureato in Scienza e Cultura del Cibo di riconoscere le materie prime e i prodotti trasformati, interpretare e governare le filiere produttive e intervenire nei diversi passaggi attraverso i quali vengono prodotte le principali categorie di alimenti, allo scopo di valorizzare il patrimonio gastronomico del territorio.

Il laureato acquisirà altresì la capacità di interpretare i fatti economici delle imprese e le principali relazioni fra la domanda, la struttura del mercato, gli obiettivi dell'impresa e le strategie di marketing nonché le problematiche inerenti le normative che regolano la produzione, la commercializzazione e la somministrazione degli alimenti. Inoltre, il laureato sarà in grado di prendere le decisioni fondamentali relative alla gestione integrata delle catene di approvvigionamento e distribuzione come la gestione degli acquisti e dei fornitori, la configurazione e gestione dei canali distributivi e il corretto dimensionamento delle scorte.

Il laureato sarà infine in grado di formulare scritti da divulgare in giornali, riviste, opuscoli, libri, ma anche siti web, blog, gruppi di acquisto, etc. finalizzati alla promozione e alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico, oltre che a svolgere attività di divulgazione di storia e cultura alimentare in eventi fieristici e di promozione, ovvero presso istituzioni scolastiche, svolgendo una vera e propria attività di mediazione culturale tra mondo della produzione e consumatore finale. La verifica del raggiungimento delle capacità di applicare conoscenza e comprensione sarà svolta in occasione di esami scritti e orali, nella valutazione di relazioni sperimentali, esercitazioni e attività di soluzione di problemi. Questa tipologia di verifica in itinere sarà sviluppate anche nell'ambito di gruppi di lavoro e avrà come oggetto l'esecuzione di specifici compiti in cui lo studente dimostrerà la padronanza di strumenti, risorse, metodologie, autonomia critica e capacità di lavorare in situazione

complesse. Di particolare rilevanza sarà la valutazione dell'attività di tirocinio e della tesi finale, che sarà tesa ad accertare la maturità e la capacità di autonoma elaborazione delle esperienze didattiche e sperimentali vissute dallo studente.

Lo studente avrà inoltre la possibilità di mettere a frutto le proprie competenze, correlandole con gli ambiti professionali previsti.

Autonomia di giudizio (making judgements)

In virtù del vasto spettro di discipline con le quali sono venuti in contatto, a conclusione del percorso formativo i laureati in Scienza e Cultura del Cibo saranno in grado di governare le fonti per acquisire informazioni sul sistema agroalimentare, della distribuzione e della ristorazione, di processarne autonomamente i contenuti e di elaborare posizioni originali, anche tenendo conto delle implicazioni storiche, politiche, sociali a esso connesse.

Tali obiettivi saranno raggiunti anche con l'uso di strumenti didattici mirati quali lavori di gruppo coordinati dal docente, visite tecniche ed esperienze sul campo, nonché con l'attività di tirocinio pratico-applicativo. Le prove di accertamento delle competenze acquisite, così come la discussione della prova finale, rappresenteranno i momenti nel corso dei quali tali abilità saranno valutate.

Abilità comunicative (communication skills)

Il percorso formativo dei laureati in Scienza e Cultura del Cibo prevedrà specifici insegnamenti mirati all'acquisizione di capacità comunicative, quali ad esempio un laboratorio di scrittura e narrazione e un laboratorio di comunicazione social, oltre che cicli di attività finalizzate all'acquisizione di soft skills.

L'impiego all'interno dei corsi di insegnamento di tecniche didattiche finalizzate a sviluppare tali capacità (elaborati, relazioni, presentazioni) preparerà professionisti in grado di lavorare in gruppi interdisciplinari, con dimestichezza all'utilizzo di un lessico pertinente, che consentirà loro di comunicare efficacemente a un pubblico di specialisti e non-specialisti, sia in forma scritta (relazioni, documenti tecnici, brevi saggi in stile di articolo e in stile multimediale) che in forma orale (presentazioni, conferenze, interviste).

La verifica di tali abilità avverrà nel corso della carriera scolastica nel corso delle prove di profitto dei singoli esami e della prova finale, che verranno svolte in forma scritta, in forma orale o con attività pratiche.

Capacità di apprendimento (learning skills)

L'ampiezza della formazione disciplinare consentirà al laureato in Scienza e Cultura del Cibo di sviluppare, nell'articolazione del percorso formativo improntato all'acquisizione del metodo scientifico, multiformi esperienze di apprendimento e modalità di studio. Essi saranno in particolare stimolati a integrare la loro formazione con approfondimenti autonomi, attraverso libri, articoli scientifici o altro materiale bibliografico, in modo tale da acquisire le conoscenze necessarie alla soluzione di problemi propri del settore tramite la consultazione delle adeguate fonti informative (consultazione di raccolte legislative, sportelli di associazioni professionali, organi di controllo pubblici ecc.).

La predisposizione periodica di report sui temi assegnati, nonché la redazione della relazione di tirocinio costituiranno i momenti di verifica della raggiunta capacità di apprendimento e di reperimento di informazioni.

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 di cui al D.M. 270/04 art. 6 (possessione di un diploma di scuola secondaria superiore o altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo), coloro che intendano iscriversi al CdL in Scienza e Cultura del Cibo devono possedere una preparazione basilica nelle discipline scientifiche e letterarie, nonché buone capacità logiche e di comprensione linguistica. L'adeguatezza di tali conoscenze viene verificata attraverso una prova di accesso obbligatoria. Qualora la prova non risulti positiva, verranno assegnati obblighi formativi aggiuntivi da soddisfare nel primo anno di corso. La modalità di svolgimento della prova di accesso, il relativo calendario, i criteri di valutazione e gli eventuali ulteriori adempimenti richiesti allo studente sono definiti dal Regolamento didattico del CdL.

Caratteristiche della prova finale

(DM 270/04, art 11, comma 3-d)

Il conseguimento della laurea in Scienza e Cultura del Cibo avviene con il superamento di una prova finale consistente nella presentazione e discussione di una relazione di tirocinio, ovvero attività tecnica indirizzata a favorire l'acquisizione di competenze pratico-applicative nei diversi ambiti previsti dall'ordinamento degli studi, svolto all'interno dell'Università o presso soggetti terzi con i quali siano state stipulate apposite convenzioni.

La valutazione della prova finale consiste nella discussione di fronte a una commissione di docenti del CdL dell'elaborato scritto relativo all'attività di tirocinio, che lo studente espone oralmente anche con l'ausilio di strumenti informatici e/o multimediali. La commissione di laurea esprime la propria valutazione sulla qualità dell'elaborato scritto, sulle capacità comunicative dello studente, sul suo grado di autonomia nonché sull'intero percorso di studi dello studente.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati**ESPERTO IN PROMOZIONE E COMUNICAZIONE DEL SETTORE ENOGASTRONOMICO****funzione in un contesto di lavoro:**

Grazie alla formazione ampiamente multidisciplinare, il laureato in Scienza e Cultura del Cibo opera nel campo della promozione enogastronomica sensu lato, coniugando e integrando competenze negli ambiti tecnico-scientifico, delle scienze umane, sociali e della comunicazione, occupandosi in particolare di:

- elaborazione di strategie di comunicazione per la promozione di filiere agroalimentari;
- valorizzazione del patrimonio enogastronomico attraverso editoria di settore;
- promozione della cultura alimentare sostenibile;
- educazione, formazione e divulgazione delle scienze e culture enogastronomiche.

competenze associate alla funzione:

Le professionalità del laureato in Scienza e Cultura del Cibo derivano in particolare dalla capacità di condurre analisi dei sistemi alimentari, anche in relazione al contesto storico, geografico e sociale; di raccogliere, elaborare e organizzare dati; di redigere documenti, anche in lingua inglese, finalizzati alla comunicazione e promozione del cibo.

sbocchi occupazionali:

- Agenzie ed enti di promozione turistica ed enogastronomica;
- Consorzi per la valorizzazione dei prodotti alimentari;
- Istituzioni nazionali e internazionali operanti nella promozione del made in Italy;
- Aziende di ristorazione e agrituristiche;
- Editoria convenzionale e digitale.

ESPERTO DI MERCATO ENOGASTRONOMICO**funzione in un contesto di lavoro:**

Il laureato in Scienza e Cultura del Cibo, dotato di una solida conoscenza dei prodotti enogastronomici sotto il profilo tecnologico e nutrizionale e di una preparazione giuridica ed economicogestionale, opera nell'area commerciale delle aziende di settore occupandosi di:

- elaborazione dati per la formulazione di analisi di mercato e strategie di vendita;
- acquisto e vendita di materie prime, semilavorati e trasformati;
- pianificazione di servizi di distribuzione e ristorazione.

competenze associate alla funzione:

Le professionalità descritte sono associate alle competenze associate alla capacità di riconoscere la natura e le caratteristiche delle materie prime e dei prodotti trasformati di origine vegetale e animale, di valutare la qualità dei prodotti alimentari sotto il profilo della sicurezza igienico-sanitaria e sensoriale, di valutare la sostenibilità ambientale delle filiere di produzione, distribuzione e ristorazione, di svolgere analisi dei mercati agroalimentari ed elaborare modelli commerciali innovativi.

sbocchi occupazionali:

- Aziende di ristorazione collettiva e catering
- Aziende di ristorazione e agrituristiche
- Distribuzione all'ingrosso, online retailing, retail (GDO)
- Aziende alimentari
- Organizzazioni non governative e no-profit
- Libera professione

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

- Approvvigionatori e responsabili acquisti - (3.3.3.1.0)
- Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)
- Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)
- Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)

Il rettore dichiara che nella stesura dei regolamenti didattici dei corsi di studio il presente corso ed i suoi eventuali curricula differiranno di almeno 40 crediti dagli altri corsi e curriculum della medesima classe, ai sensi del DM 16/3/2007, art. 1 §2.

Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica SECS-S/01 Statistica SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica	8	14	8
Scienze del territorio e della memoria	M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche M-GGR/01 Geografia M-GGR/02 Geografia economico-politica M-STO/01 Storia medievale	8	14	8
Scienze della bioversità	BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/07 Ecologia BIO/08 Antropologia	8	14	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 32:		32		

Totale Attività di Base	32 - 42
--------------------------------	---------

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico AGR/19 Zootecnia speciale CHIM/10 Chimica degli alimenti	30	42	-
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	L-LIN/01 Glottologia e linguistica M-STO/01 Storia medievale M-STO/02 Storia moderna M-STO/04 Storia contemporanea	8	16	-
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	L-ART/02 Storia dell'arte moderna L-ART/03 Storia dell'arte contemporanea L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione	6	12	-
Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	IUS/03 Diritto agrario SECS-P/07 Economia aziendale SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	12	18	-
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica M-PSI/01 Psicologia generale M-PSI/02 Psicobiologia e psicologia fisiologica MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	6	12	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		-		

Totale Attività Caratterizzanti	62 - 100
--	----------

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/01 - Economia ed estimo rurale AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 - Microbiologia agraria AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale AGR/20 - Zoocolture CHIM/01 - Chimica analitica CHIM/10 - Chimica degli alimenti INF/01 - Informatica ING-IND/35 - Ingegneria economico-gestionale IUS/03 - Diritto agrario L-ART/02 - Storia dell'arte moderna L-LIN/12 - Lingua e traduzione - lingua inglese M-PSI/01 - Psicologia generale M-STO/06 - Storia delle religioni	24	42	18

Totale Attività Affini	24 - 42
-------------------------------	---------

Altre attività

ambito disciplinare		CFU	CFU
		min	max
A scelta dello studente		12	18
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	3	6
	Tirocini formativi e di orientamento	15	25
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	6
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	42 - 73
------------------------------	---------

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	160 - 257

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

(Settori della classe inseriti nelle attività affini e anche/già inseriti in ambiti di base o caratterizzanti : AGR/15 , AGR/16 , CHIM/10 , IUS/03 , L-ART/02 , M-PSI/01)

I SSD indicati nella lista delle attività affini sono finalizzati al completamento o al rafforzamento della formazione dello studente in ambiti quali quello economico gestionale (AGR/01 e ING-IND/35), storico (M-STO/06), delle produzioni animali (AGR/18 e AGR/20) e della lingua inglese (L-LIN/12). Tale orientamento è in alcuni casi emerso in modo esplicito nel corso delle consultazioni con i portatori di interessi.

Analogamente, l'inserimento tra le discipline affini e integrative di SSD già ricompresi tra le discipline caratterizzanti ha l'obiettivo di dare ulteriore peso ad ambiti fondanti del percorso formativo, quali quelli delle tecnologie alimentari (AGR/15), della microbiologia (AGR/16) e della chimica degli alimenti (CHIM/01 e CHIM/10) per la rilevanza degli aspetti relativi alla salubrità del cibo, degli ambiti artistici (L-ART/02), giuridici (IUS/03) e psicologici (M-PSI/01) del consumo di alimenti.

Note relative alle altre attività

Note relative alle attività di base

Note relative alle attività caratterizzanti

RAD chiuso il 15/02/2019