

**Allegato B2 a.a. 2020-21**

Quadro degli obiettivi formativi specifici e delle propedeuticità

Corso di Laurea in Scienza e Cultura del Cibo

Rau, art. 12, comma 2, lettera b

<b>N.</b>	<b>INSEGNAMENTO</b>	<b>SSD</b>	<b>OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI</b>
1	Statistiche economiche del comparto agroalimentare e della ristorazione	SECS-S/01	<p>Il corso si propone di fornire principi teorici e metodi applicativi per lo studio del comparto agroalimentare mediante l'utilizzo dei principali strumenti statistici di base. Gli studenti potranno acquisire competenze relative al sistema agroalimentare, conoscere i principali meccanismi che regolano le dinamiche della competitività, con focus specifici rispetto ai canali distributivi e alla ristorazione. Sarà offerta la possibilità di esplorare direttamente i contenuti delle principali fonti e banche dati del settore durante lo svolgimento del corso.</p> <p>Alla fine del corso gli studenti dovranno conoscere i fondamenti della statistica, possedere capacità di lettura quantitativa dei fenomeni trattati, apprendere le nozioni di base in relazione ai principali indicatori sintetici, conoscere le fonti statistiche per lo studio del comparto agroalimentare. Gli studenti dovranno altresì dimostrare di essere in grado di delineare la mappa degli attori che compongono il sistema agroalimentare, nonché del quadro istituzionale e delle politiche che regolano e determinano lo sviluppo del comparto. Il corso permetterà, inoltre, di acquisire i concetti di competitività, qualità, sostenibilità e certificazione delle produzioni; conoscere gli elementi principali che caratterizzano i canali distributivi e della ristorazione attraverso l'analisi della loro evoluzione: modernizzazione dell'offerta, cambiamento delle abitudini di consumo (pasti fuori casa).</p> <p>Gli studenti saranno invitati ad applicare i concetti che acquisiranno durante le lezioni attraverso lavori di gruppo dedicati a casi specifici (casi studio). Interpretazione e generalizzazione dei concetti. Come valutare le informazioni da fonti diverse.</p> <p>Gli studenti dovranno acquisire un lessico appropriato e comunicare in modo chiaro e preciso quanto verrà appreso durante le lezioni.</p> <p>Le conoscenze che verranno acquisite al termine del percorso potranno essere messe a frutto in futuro per sviluppare un percorso formativo e professionale centrato sulla capacità di analisi dati dell'agroalimentare (per esempio nell'ambito delle organizzazioni, della distribuzione organizzata, della ristorazione, più in generale in un contesto aziendale).</p>
2	Struttura e trasformazioni della materia	CHIM/03	<p>L'insegnamento si propone di fornire le nozioni di base di chimica generale e di chimica organica. Con queste nozioni lo studente svilupperà competenze relative alla struttura e proprietà delle più importanti classi di molecole presenti negli alimenti nonché i meccanismi molecolari alla base delle loro trasformazioni.</p>
3	Geografia e biodiversità dei paesaggi e dei prodotti agroalimentari	M-GGR/01 BIO/03	<p>Acquisire una adeguata conoscenza dei fondamentali concetti spaziali e geografici in particolare quelli di scala, localizzazione, trasformazione. Conoscere e saper utilizzare i principali strumenti cartografici e iconografici territoriali sia in chiave diacronica che sincronica. Comprendere le complesse relazioni che contraddistinguono le diverse strutture territoriali e saper leggere le principali dinamiche spaziali, socio-demografiche e culturali che le caratterizzano.</p> <p>Conoscere e comprendere i processi di regionalizzazione e le complesse relazioni che contraddistinguono le diverse strutture regionali.</p> <p>Saper individuare e comprendere i paesaggi, a diversa scala territoriale, la multidimensionalità degli stessi e gli aspetti valoriali. Sviluppare consapevolezza e senso di responsabilità nei confronti delle dinamiche</p>

			<p>territoriali, ai fini di una corretta gestione e valorizzazione del territorio e del paesaggio.</p> <p>Comprendere i nuclei fondanti della biologia e dell'ecologia in relazione alle produzioni agroalimentari. Conoscere il significato di biodiversità e ricaduta sulla qualità dei prodotti agroalimentari locali e globali. Capire le relazioni tra territorio, biodiversità e conoscere processi ecologici alla base dei servizi ecosistemici. Conoscere i principi dell'ecologia degli ecosistemi, saper leggere il paesaggio locale attraverso le comunità biologiche con particolare riguardo agli agroecosistemi e alla qualità ambientale della produzione agroalimentare.</p> <p>Conoscere i centri di origine della biodiversità coltivata, unendo i processi storici e biologici che l'hanno generata</p>
4	Antropologia del cibo	M-DEA/01	<p>Conoscere le prospettive generali dell'antropologia.</p> <p>Conoscere e spiegare i costumi alimentari e i valori culturali del cibo.</p> <p>Applicare queste conoscenze al mondo contemporaneo.</p> <p>Fornire "elementi di giudizio" sulle esperienze della diversità alimentare.</p>
5	Ecologia e sostenibilità delle risorse alimentari	BIO/07	<p>Conoscere gli aspetti teorici ed applicativi dell'ecologia relativi alla sostenibilità ambientale delle risorse alimentari; comprendere modelli concettuali delle complesse relazioni tra esseri viventi e ambiente fisico e chimico a diversi livelli (organismo, popolazione, comunità, ecosistema), delle caratteristiche strutturali e funzionali di popolazioni e comunità, della dinamica dei processi che regolano il funzionamento degli ecosistemi.</p> <p>Capire il significato di gestione sostenibile delle risorse ambientali e alimentari, dei metodi di valutazione dell'impatto antropico sull'ambiente e delle strategie di tutela degli ecosistemi e delle risorse alimentari.</p>
6	Filiere di produzioni vegetali sostenibili	AGR/03	<p>Il corso si propone di fornire le conoscenze di base sulle filiere della produzione primaria vegetale, sui loro aspetti storici, di tipicità e di valorizzazione alimentare. Particolare attenzione sarà posta alle tecniche di coltivazione e ai riflessi sulla sostenibilità ambientale dell'agroecosistema e la qualità dei prodotti. Lo studente acquisirà le capacità tecniche per una analisi critica dei principali sistemi di produzione vegetale.</p>
7	Filiere di produzioni animali sostenibili	AGR/19	<p>Il corso si propone di fornire le conoscenze di base sulle filiere dei prodotti di origine animale, sui loro aspetti storici, di tipicità e di valorizzazione alimentare. Particolare attenzione sarà posta sulle tecniche di allevamento e sui relativi riflessi riguardanti il benessere dell'animale, la sostenibilità ambientale del sistema produttivo e la qualità dei prodotti. Lo studente acquisirà le capacità tecniche per una analisi critica dei principali sistemi di produzione animale.</p>
8	Tecnologie alimentari	AGR/15	<p>Conoscere le principali cause di alterazione degli alimenti nonché i parametri alla base della loro instabilità, interpretando correttamente la sequenza di interventi tecnologici per l'ottenimento di un prodotto con specifiche caratteristiche qualitative.</p> <p>Sviluppare capacità di analisi e di giudizio per contestualizzare informazioni/notizie mediatiche relative a specifiche problematiche alimentari.</p> <p>Comunicare i risultati delle proprie valutazioni in modo logico ed efficace.</p>
9	Sicurezza alimentare	AGR/16	<p>Conoscere le basi normative comunitarie e nazionali relative all'igiene e alla sicurezza degli alimenti ed i principi su cui essa si fonda, nonché la tutela della salute dei consumatori.</p> <p>Descrivere il ruolo dei microrganismi negli alimenti.</p>

			<p>Spiegare l'effetto di parametri fisico-chimici e biologici, nonché l'impatto di metodi di conservazione che regolano la crescita/sopravvivenza dei microrganismi negli alimenti.</p> <p>Riconoscere i principali microrganismi alternati, tecnologici, patogeni d'interesse alimentare.</p> <p>Utilizzare il lessico specialistico e comunicare in maniera appropriata il ruolo dei microrganismi negli alimenti e gli approcci per il loro controllo</p>
10	Scrittura e narrazione sul cibo	L-LIN/01	<p>Conoscere le varietà dell'italiano contemporaneo parlato e scritto (italiano standard, neostandard, regionale).</p> <p>Conoscere le diversità espositive tra i canali della comunicazione.</p> <p>Impiegare consapevolmente la tastiera dei registri linguistici nelle diverse situazioni comunicative.</p> <p>Riconoscere e produrre testi professionali relativi alla cultura enogastronomica e al mondo della critica della gastronomia e del gusto.</p> <p>Conoscere le strategie linguistiche per la promozione della qualità agroalimentare e la valorizzazione del patrimonio gastronomico.</p> <p>Saper riconoscere i principali fenomeni evolutivi dell'italiano nei secoli mettendoli in relazione anche con i fenomeni linguistici dell'italiano contemporaneo.</p> <p>Saper individuare i tratti dell'oralità e della scrittura e saperli usare consapevolmente in base alle tipologie testuali.</p> <p>Saper scrivere testi di tipologie diverse impiegando registri linguistici differenti.</p> <p>Saper scrivere testi relativi alla presentazione dei prodotti relativi alla cultura enogastronomica.</p> <p>Saper individuare e scrivere testi promozionali e pubblicitari cartacei e per i media dedicati alla promozione dei prodotti relativi alla cultura enogastronomica.</p> <p>Saper rintracciare l'origine delle parole dei prodotti relativi alla cultura enogastronomica attraverso la ricerca nei vocabolari d'uso, specialistici, storici e nei glossari.</p> <p>Saper rintracciare l'origine e la diffusione dei principali prodotti culinari italiani in sincronia e in diacronia.</p>
11	Storia dell'alimentazione	M-STO/01	<p>Conoscere e comprendere le linee generali della storia dell'alimentazione sul piano economico, sociale, culturale.</p> <p>Essere capace di applicare le suddette conoscenze e comprensione, avviando semplici ricerche bibliografiche e di approfondimento dei temi trattati, anche mediante la lettura di fonti documentarie, narrative, letterarie, scientifiche.</p> <p>Assumere una più spiccata consapevolezza della storicità della cultura alimentare e delle sue differenziazioni territoriali.</p> <p>Saper comunicare in forma orale o scritta i temi della disciplina usando la terminologia specifica e valorizzando la dimensione del racconto.</p> <p>Impiegare la formazione ricevuta per elaborare una originale e autonoma capacità di apprendimento, nel campo della conoscenza della storia dell'alimentazione, a partire dal proprio territorio.</p>
12	Laboratorio di comunicazione del cibo	L-ART/06	<p>Fornire agli studenti gli strumenti per comunicare il cibo e le imprese di ristorazione</p>
13	Laboratorio di innovazione aziendale strategica	SECS-P/07	<p>Conoscere e comprendere il concetto di azienda nelle diverse situazioni istituzionali, le condizioni di equilibrio delle aziende stesse e le modalità di loro rappresentazione.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione per riconoscere quando un assetto istituzionale, strategico e di governo di un'azienda è adeguato rispetto alle sue dimensioni, al suo livello di complessità e al contesto ambientale in cui è inserita; utilizzare, sia pure a livello di base, il bilancio</p> <p>Formarsi un'idea autonoma di quali sono i fini dei diversi tipi di istituti e di aziende; riconoscerne eventuali patologie e carenze a livello di</p>

			<p>assetto istituzionale e di governo, oltre che nell'articolazione delle operazioni di gestione.</p> <p>Sviluppare negli studenti la capacità di presentare e discutere un caso aziendale utilizzando argomentazioni radicate nella teoria economico-aziendale e un linguaggio appropriato, oltre che di confrontarsi con il docente e con i colleghi.</p> <p>Stimolare negli studenti l'attitudine, la motivazione e la capacità per approfondire, anche dopo la conclusione del corso, temi e problematiche di valutazione di situazioni aziendali che si troveranno di fronte nei loro futuri ruoli di imprenditori, amministratori, manager, professionisti.</p>
14	Economia e Marketing	AGR/01 SECS- P/08	<p>L'insegnamento di pone l'obiettivo generale di sviluppare la conoscenze degli studenti relativamente a: gli elementi di base dell'analisi macro e micro economica del settore agroalimentare e della ristorazione; gli elementi di base della economia e gestione delle imprese del settore agroalimentare e della ristorazione; le componenti strategiche ed operative della funzione marketing che collega le imprese che offrono beni e servizi con la domanda nel comparto agroalimentare e della ristorazione.</p>
15	Diritto agroalimentare	IUS/03	<p>Lo scopo del corso è quello di favorire la formazione di professionalità in grado di operare nella filiera alimentare, soprattutto nella parte finale di essa, nel contesto della quale l'elaborazione di strategie di mercato efficaci non può prescindere dall'acquisizione di un'adeguata conoscenza delle regole giuridiche inerenti alla commercializzazione e alla valorizzazione dei prodotti agro-alimentari, così come alla gestione dei sistemi di ristorazione.</p> <p>Le lezioni forniranno agli studenti gli strumenti necessari all'apprendimento degli istituti fondamentali del diritto agro-alimentare nella sua dimensione multilivello (nazionale, dell'Unione europea e internazionale), nonché all'approfondimento delle regole che reggono i rapporti business to consumer nel mercato agro-alimentare, con una particolare attenzione alla dialettica globale/locale.</p> <p>La disamina tanto delle fonti primarie, quanto di quelle secondarie, unita all'investigazione dei principali orientamenti dottrinali e giurisprudenziali, consentirà agli studenti di acquisire una buona capacità critica, grazie alla quale gli stessi sapranno affrontare correttamente i problemi interpretativi ed applicativi posti dalla materia. Al contempo, si forniranno agli studenti gli strumenti necessari a curare l'aggiornamento continuo delle loro conoscenze, sì da metterli in condizione di reperire e ponderare le modifiche normative e giurisprudenziali sopravvenute.</p>
16	Fisiologia della nutrizione e dietetica	MED/49	<p>Conoscere e comprendere i temi della relazione tra cibo e salute in relazione agli ambiti di applicazione propri del laureato in Scienza e Cultura del Cibo correlati agli altri insegnamenti professionalizzanti del percorso di studi (ristorazione collettiva, comunicazione e marketing dei prodotti alimentari).</p> <p>Applicare tali conoscenze per valutare la letteratura scientifica attraverso ricerche bibliografiche mirate, predisporre report, progettare materiali di comunicazione e divulgazione, collaborare con i principali attori del mondo delle produzioni agroalimentari e della ristorazione.</p>
17	Valutazione sensoriale degli alimenti	AGR/15	<p>Conoscenze di base sui meccanismi fisiologici alla base della percezione sensoriale.</p> <p>Conoscenza delle principali tecniche di valutazione sensoriale applicate ai diversi prodotti alimentari, al fine di comparare e giudicare la qualità degli stessi e le loro modificazioni durante la conservazione.</p> <p>Autonomia di giudizio relativamente ai metodi sensoriali da impiegare in funzione dell'obiettivo specifico.</p>

			Acquisizione di strumenti tecnici finalizzati a comprendere le dinamiche di consumo e ad effettuare test di consumer science.
18	Reti di fornitura e distribuzione del settore agroalimentare e della ristorazione	ING-IND/35	<p>Comprensione dei concetti di base della gestione della rete di fornitura e distribuzione.</p> <p>Conoscenza delle tecniche per la localizzazione e gestione dei centri di distribuzione.</p> <p>Conoscenza delle principali strategie distributive e delle modalità con cui possono essere selezionati i fornitori di servizi di trasporto.</p> <p>Comprensione delle peculiarità della logistica nella filiera alimentare.</p> <p>Conoscenza delle principali forme di relazione cliente-fornitore e dei contesti in è preferibile utilizzarle.</p> <p>Conoscenza del funzionamento di alcune tecniche collaborative di gestione dei rapporti con i fornitori e i distributori, quali Just-in-time (JIT), VMI (Vendor Managed Inventory), CPFR (Collaborative Planning, Forecasting and Replenishment).</p> <p>Consapevolezza dei rischi che possono interessare le supply chain alimentari e capacità di effettuare una valutazione degli stessi.</p> <p>Conoscenza delle principali tecnologie a supporto della tracciabilità.</p> <p>Comprensione del concetto di sostenibilità e sua applicazione nel contesto delle reti di fornitura e distribuzione agroalimentare.</p>
19	Laboratorio di cultura visuale del cibo	L-ART/02	<p>Conoscere le modalità e le forme di rappresentazione degli alimenti e del cibo nella produzione artistica dall'antichità al moderno.</p> <p>Reperire e utilizzare le fonti visive e iconografiche (testuali e digitali).</p> <p>Leggere le immagini del cibo come veicoli di una cultura visuale dove lo status degli alimenti - tra nutrimento, ornamento e narrazione - è soggetto a continui assestamenti e cambiamenti.</p>
20	Scenari ed evoluzioni nel mondo del cibo	AGR/15	<p>Fornire agli studenti, attraverso seminari tematici e attività di gruppo e laboratoriali, elementi di stimolo per riflettere sul tema del cibo in relazione a problematiche di stretta attualità, quali ad esempio: sostenibilità ambientale, blockchain applicata al sistema agroalimentare, promozione della salute, nuove tendenze dei consumi alimentari, novel foods, Hi-tech food, Food for fly (tematiche da sottoporre a continuo aggiornamento).</p>
21	Tecnologie digitali per il cibo e la ristorazione	INF/01	<p>Obiettivo dell'insegnamento è fornire agli studenti un insieme di strumenti informatici che possano essere usati con profitto nel settore della ristorazione e, più in generale, del cibo.</p> <p>A tal fine, verranno innanzitutto fornite alcune indispensabili nozioni di base relative alla rappresentazione digitale dell'informazione, ai sistemi operativi e alle reti di calcolatori.</p> <p>A partire da esse, verranno introdotte alcune utili tecnologie digitali disponibili nell'ambito della gestione e visualizzazione dei dati, dell'elaborazione delle immagini, dei sistemi informativi geografici e della pianificazione ed organizzazione delle attività.</p> <p>In particolare, al termine del corso, lo/la studente/essa sarà in grado di: utilizzare alcune metodologie e tecniche per la gestione e la visualizzazione di dati testuali e multimediali (informazioni strutturate, testi descrittivi, immagini, video, etc.), a diversi livelli di astrazione, mediante applicazioni mobili (App per le ordinazioni in tempo reale, etc.) e rete internet (applicativi wireless); riconoscere le potenzialità delle principali tecniche di analisi ed elaborazione automatica delle immagini (tecniche di intelligenza artificiale, in particolare di apprendimento automatico, e di elaborazione delle immagini) nell'ambito del riconoscimento dei cibi; utilizzare le principali applicazioni multimediali disponibili nel settore della ristorazione; sfruttare le funzionalità principali dei sistemi informativi geografici per integrare le informazioni su cibo e ristorazione nel territorio di riferimento (definizione di itinerari tematici su mappe, etc.);</p>

			usare strumenti per la gestione dell'attività delle aziende che operano nel settore (strumenti per la gestione degli ordini, strumenti per la pianificazione e l'organizzazione dei turni di lavoro, etc.).
22	Conduzione dei sistemi di ristorazione collettiva	AGR/16	L'obiettivo generale del corso è quello di fornire un orientamento e un criterio metodologico di base per un corretto controllo e una valida gestione dei servizi di ristorazione. Le competenze che verranno acquisite riguarderanno temi quali i requisiti strutturali dei locali, gli aspetti igienico sanitari, la normativa riguardante l'autocontrollo applicata a tale settore, l'aggiornamento e formazione del personale, i criteri per la gestione delle materie prime o della preparazione dei pasti, l'organizzazione del processo di produzione e distribuzione dei pasti.
23	Composizione e qualità degli alimenti	CHIM/10	Il corso permetterà di acquisire le conoscenze di base su composizione (macro- e micro-nutrienti) e proprietà delle principali classi di prodotti alimentari, sulle fonti alimentari e sulle modificazioni che le diverse classi di composti possono subire, con accenno agli strumenti per la valutazione della qualità. Verranno considerate le molecole che hanno maggior influenza sull'aspetto organolettico e visivo degli alimenti come anche quelle impiegate per scopi tecnologici. Infine, verranno fornite nozioni su aspetti che possono compromettere la salubrità degli alimenti (presenza di contaminanti) e metodi per mitigarne la presenza negli alimenti.

**N.B. Il corso non prevede propedeuticità**