



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di UDINE
Nome del corso in italiano	Scienza ed economia del cibo (<i>IdSua:1622322</i>)
Nome del corso in inglese	Science and economics of food
Classe	LM/GASTR R - Scienze economiche e sociali della gastronomia
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.uniud.it/it/didattica/corsi/area-scientifica/agraria/laurea-magistrale/scienza-ed-economia-del-cibo/corso/scienza-ed-economia-del-cibo
Tasse	http://www.uniud.it/tasse
Modalità di svolgimento	b. Corso di studio in modalità mista



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	ISEPPI Luca
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	IACUMIN	Lucilla		PO	1	
2.	ISEPPI	Luca		PA	1	

3.	MORET	Sabrina	PA	1
4.	NASSIVERA	Federico	PA	1
5.	PELLEGRINI	Nicoletta	PO	1
6.	RENOLDI	Niccolo'	RD	1

Rappresentanti Studenti	Rappresentanti degli studenti non indicati
Gruppo di gestione AQ	Michela Bosco Andrea Garlatti Luca Iseppi Mattia Marinello Stella Plazzotta Renata Zanon
Tutor	Luca ISEPPI Federico NASSIVERA Lucilla IACUMIN



Il Corso di Studio in breve

03/06/2025

Il corso di Laurea Magistrale in Scienza ed Economia del Cibo si propone di fornire conoscenze avanzate finalizzate a formare figure professionali in grado di affrontare la complessità del settore agroalimentare e del sistema gastronomico in continua evoluzione e dotate di competenze in grado di garantire, al contempo, sostenibilità (economica, sociale e ambientale), sicurezza, qualità monitorando costantemente l'evoluzione dei gusti dei consumatori. L'attività della/del laureata/o magistrale si svolge prevalentemente nelle aziende operanti nel settore agroalimentare, della ristorazione collettiva e del Food&Beverage. Inoltre, potrà trovare spazio presso singole strutture che necessitano di avviare e gestire in modo indipendente un servizio di ristorazione.

La/il laureata/o magistrale dell'Università di Udine dispone di una preparazione avanzata e interdisciplinare con un notevole grado di trasversalità che le/gli consentono di affrontare e gestire le diverse problematiche connesse al coordinamento e alla gestione delle politiche di sviluppo in aziende operanti nel settore agroalimentare e della ristorazione; sviluppare piani di marketing per il comparto gastronomico e per la ristorazione, svolgere funzioni di Product Manager; coordinare reti di imprese del settore agroalimentare e gastronomico; supervisionare i processi di produzione e trasformazione alimentare; analizzare la gestione economico finanziaria della industria agroalimentare, analizzare e profilare in nuovi gusti dei consumatori.

La proposta formativa del corso di Laurea Magistrale in Scienza ed Economia del Cibo è basata sul modello Open Badge, Blended Intensive Program (ECOB) mutuato dalle linee guida della piattaforma di formazione universitaria EDUNEXT (<https://edunext.eu>). Il modello ECOB offre un percorso altamente flessibile grazie alla organizzazione modulare della formazione, capace di adattarsi alle diverse esigenze e disponibilità degli studenti permettendo il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento.

Tale modello permette: a) l'acquisizione di competenze e obiettivi specifici per la figura professionale in uscita grazie ad una didattica erogata in insegnamenti strutturati definiti Educational Cluster organizzati in moduli da 3 CFU; b) la visibilità e il riconoscimento dei progressi grazie all'emissione di Open Badge redatti in conformità al framework ESCO (<https://esco.ec.europa.eu/it>); c) l'applicazione di un modello Blended Intensive Program con settimane di attività a distanza (e-tivities, virtual room, tutoring) e giornate intensive in presenza permette di consolidare le competenze e

sviluppare le skills delle figure professionali che si formano.

Il percorso formativo messo appunto per questo corso di laurea magistrale è erogato in lingua italiana, ma i contenuti vengono veicolati anche in inglese e spagnolo, utilizzando tecnologie avanzate per la comunicazione e la formazione. È inoltre previsto che due moduli di un educational cluster siano offerti interamente in lingua inglese allo scopo di favorire un percorso di internazionalizzazione.

Link: https://www.uniud.it/it/didattica/corsi/area-scientifica/agraria/laurea-magistrale/scienza_ed_economia_del_cibo/corso/scienza_ed_economia_del_cibo (Pagina web CdS)



QUADRO A1.a

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

17/01/2024

Il 28 aprile 2023, presso i locali della sede Rizzi dell'Università di Udine e, contestualmente, in collegamento online sulla piattaforma Teams, si è tenuta la riunione con le organizzazioni rappresentative a livello locale che ha coinvolto rappresentanti delle organizzazioni scelte tra gli operatori della produzione, distribuzione e fruizione di beni alimentari, della ristorazione, delle organizzazioni professionali, dei consorzi di sviluppo e del turismo, nell'ambito della procedura per la progettazione di un nuovo percorso di studi magistrale nella Classe LM/GASTR. All'incontro erano presenti docenti e rappresentanti dell'amministrazione, specificatamente: la Coordinatrice del CdS, due docenti del CdS, la RESD del Dipartimento, la Responsabile del Servizio di supporto alla didattica e i rappresentanti delle seguenti organizzazioni/enti/aziende: Fondazione Agrifood & Bioeconomy FVG, Ufficina Srl, ASAC Srl, BKRFOOD Srl, Promoturismo, Nonino Distillatori Srl.

La Coordinatrice ha introdotto i temi dell'incontro illustrando le procedure che definiscono l'istituzione e l'attivazione dei nuovi Corsi di Studi universitari, nonché l'articolazione generale dei CdLM, che si struttura in Crediti Formativi Universitari (CFU) e in Settori Scientifico Disciplinari (SSD). In particolare, ha descritto la Classe di laurea magistrale in "Scienze economiche e sociali della gastronomia – LM/GASTR"; ha presentato inoltre il Gruppo di lavoro costituitosi per la progettazione e del quale fanno parte docenti del Dipartimento di DI4A, del DISG, DIUM, DIES e DILL a conferma dell'approccio interdisciplinare già seguito anche per la Laurea triennale.

La Coordinatrice ha illustrato le motivazioni che hanno condotto alla proposta di una Laurea magistrale nell'ambito delle Scienze gastronomiche, fra le quali una richiesta presentata da parte di studenti della laurea triennale relativamente alla possibilità di prosecuzione degli studi in un percorso magistrale.

Per quanto riguarda la situazione dell'offerta formativa a livello nazionale, sono attualmente offerti dagli Atenei italiani solo 2 Corsi di Laurea Magistrale, attivati rispettivamente presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Sustainable Food Innovation & Management) e presso l'Università La Sapienza di Roma (Management delle Scienze Gastronomiche per il Benessere), in collaborazione con l'Università della Tuscia e afferente al Dipartimento di Medicina Sperimentale. Nell'anno accademico 2023-24 è attesa l'attivazione, presso l'Università di Scienze Gastronomiche, di un secondo percorso magistrale, anch'esso in lingua inglese, in International Gastronomies and Food Geo-Politics. L'area Cibo è inoltre entrata a far parte delle linee programmatiche del Piano Strategico di Ateneo 2022-25.

In accordo con il profilo delineato dal Decreto di Classe LM/GASTR, il nuovo Corso di Laurea Magistrale rappresenta il naturale completamento del percorso di studi triennale in Scienza e cultura del cibo, più orientato verso il territorio, la promozione e la valorizzazione di prodotti tipici (profilo più tecnico). La nuova LM è orientata, invece, a formare una figura professionale in grado di svolgere attività progettuali, con ruolo manageriale in aziende di ambito dell'enogastronomia, con competenze di sistema, più rivolta a un contesto europeo e internazionale, e competenze relative all'imprenditorialità e alla finanza di impresa.

Gli obiettivi formativi della nuova Laurea Magistrale, in accordo con quanto delineato dal decreto di classe, fanno riferimento a una figura professionale con competenze tecnico-scientifiche di base, prevalentemente acquisite nel percorso triennale e in questo consolidate, da inserire all'interfaccia tra il consumatore e i fornitori di beni e servizi per il settore Food&Beverage.

È stata quindi avviata la discussione, che si è sviluppata attraverso l'intervento di diversi partecipanti; nel dettaglio, i rappresentanti di Agrifood & Bioeconomy FVG, Ufficina Srl, ASAC Srl, BKRFOOD Srl, Nonino Distillatori Srl, Promoturismo. In generale, si registra una generale convergenza sul tipo di profilo proposto, ma viene ribadita l'importanza che i laureati magistrali possiedano competenze relativamente ai diversi modelli aziendali e organizzativi presenti e che si sono evoluti nel settore enogastronomico (BKRFOOD Srl). Viene anche ritenuto importante per il laureato magistrale acquisire capacità di analisi sistemica degli scenari economici, giuridici e sociali a supporto della definizione di politiche di sviluppo e innovazione delle imprese del Food&beverage, come elemento indispensabile a sviluppare capacità di svolgere un ruolo di Product manager (ASAC Srl) e competenze su alcuni aspetti di finanza d'impresa e capacità di formulare un

business plan (ASAC Srl, Ufficina Srl). In questo modo, la preparazione acquisita dal laureato magistrale gli consentirà di cogliere e interpretare la complessità del sistema di riferimento, di facilitare il dialogo tra le sue componenti – con particolare attenzione alle dinamiche dei consumi e di concepire e sviluppare nuove reti e servizi nel settore. Ancora, in relazione al profilo internazionale del laureato magistrale si considera rilevante l'acquisizione, oltre che di competenze linguistiche, anche di competenze di geografia culturale (Agrifood & Bioeconomy FVG, Ufficina Srl), nonché di aspetti sociologici del cibo e di Consumer science, ovvero di modalità attraverso le quali si determina la scelta/gusto dei consumatori in contesti diversi. Le attuali sfide sociali, economiche e politiche – nonché gli esiti della pandemia da Covid – hanno sottolineato l'importanza di intraprendere azioni sinergiche e multidisciplinari tra tutti gli operatori dell'ambito enogastronomico e di immaginare l'innovazione sostenibile come chiave di un nuovo modello di business e di sviluppo delle aziende, anche e soprattutto sui mercati internazionali.



QUADRO A1.b

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

29/07/2024

L'attività di consultazione e confronto con le parti interessate, documentata dal verbale dell'incontro specificamente dedicato svolto il 28 aprile 2023 in presenza, con possibilità di collegamento anche on-line, è stata sviluppata e intensificata con una serie di ulteriori occasioni di incontro con gli stakeholder di riferimento nei quali si è presentata e analizzata la nuova proposta formativa.

Le interazioni con i numerosi soggetti consultati nel corso delle diverse iniziative, hanno dimostrato l'ampio consenso e interesse all'attivazione del CdS in sinergia anche con la realizzazione del costituendo "Distretto del Cibo di Udine", cui partecipano numerosi soggetti pubblici e realtà produttive e ristorative della Regione.

I portatori d'interesse hanno manifestato la propria disponibilità ad essere coinvolti in modo attivo ed è stato previsto che il processo consultativo prosegua anche successivamente all'attivazione del Corso di Laurea Magistrale attraverso la costituzione e la periodica convocazione di un Comitato di Indirizzo, con funzioni di valutazione della realizzazione dei presupposti alla base della formulazione del Corso.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Incontri con portatori d'interesse



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Esperto in Scienza ed Economia del Cibo

funzione in un contesto di lavoro:

- definire, pianificare, implementare e gestire le politiche e le strategie delle imprese operanti nel settore agroalimentare e gastronomico, programmando e controllando l'uso efficiente delle risorse anche in un'ottica di economia circolare;
- formulare piani per il miglioramento di imprese operanti nel settore gastronomico e agroalimentare, predisporre interventi miranti ad incrementare il posizionamento internazionale delle produzioni nazionali, operando all'interfaccia tra il mondo produttivo e l'ambito istituzionale allo scopo di cogliere le opportunità di sviluppo da quest'ultimo offerte;
- svolgere attività di progettazione e di coordinamento per servizi innovativi nel comparto agroalimentare in qualità di manager di filiera ed esperti di marketing agroalimentare, anche attraverso l'analisi dell'evoluzione degli stili alimentari;
- gestire i flussi di comunicazione nel settore gastronomico, anche in relazione all'introduzione di nuove tecnologie;
- formulare nuove strategie di promozione per guidare l'attenzione del consumatore verso prodotti di eccellenza e di qualità e al contempo verso l'adozione di stili alimentari e modelli di consumo più sostenibili;
- offrire supporto e consulenza alle aggregazioni fra aziende, anche attraverso azioni di formazione e aggiornamento degli operatori;
- elaborare strategie per la valorizzazione e la comunicazione nella ristorazione e nel Food&Beverage.

competenze associate alla funzione:

La/Il laureata/o magistrale in "Scienza ed Economia del Cibo" dell'Università di Udine presenta competenze avanzate e capacità professionali che le/gli consentono di: coordinare e gestire le politiche di sviluppo in aziende operanti nel settore agroalimentare e della ristorazione; sviluppare piani di marketing per il comparto gastronomico e per la ristorazione, svolgere funzioni di Product Manager; coordinare reti di imprese del settore agroalimentare e gastronomico; supervisionare i processi di produzione e trasformazione alimentare; analizzare la gestione economico finanziaria dell'azienda agroalimentare.

sbocchi occupazionali:

Relativamente agli sbocchi professionali, la/il laureata/o magistrale trova specifica collocazione all'interno dei seguenti ambiti: aziende operanti nel settore agroalimentare, della ristorazione collettiva e del Food&Beverage. Inoltre, potrà trovare spazio presso singole strutture che necessitano di avviare e gestire in modo indipendente un servizio di ristorazione.

La laurea magistrale in Scienza ed Economia del Cibo rappresenta inoltre requisito per l'ammissione all'Esame di Stato per il conseguimento dell'abilitazione nella professione regolamentata di Agrotecnico laureato ai sensi del DPR n. 328/2001 e del parere CUN-Consiglio Universitario Nazionale.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Specialisti nella commercializzazione di beni e servizi (escluso il settore ICT) - (2.5.1.5.2)
2. Specialisti della gestione e del controllo nelle imprese private - (2.5.1.2.0)
3. Specialisti nell'acquisizione di beni e servizi - (2.5.1.5.1)
4. Analisti di mercato - (2.5.1.5.4)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

Oltre ai requisiti di legge necessari per l'accesso ai corsi di laurea magistrale (possesso di un diploma di laurea o diploma universitario o di altro titolo conseguito all'estero e riconosciuto idoneo), l'ammissione al Corso di Laurea Magistrale in Scienza ed Economia del Cibo richiede altresì il possesso di adeguate competenze disciplinari calibrate rispetto agli obiettivi formativi specifici del corso di studi. Lo studente deve, inoltre essere in possesso di specifici requisiti curriculari e di una adeguata preparazione.

Requisito Curriculare

L'accesso al corso di laurea magistrale è subordinato al possesso di uno dei seguenti requisiti:

a) laurea triennale in una delle seguenti classi:

- L-GASTR - Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia;
- L-15 - Scienze del turismo;
- L-18 - Scienze dell'economia e della gestione aziendale;
- L-20 - Scienze della comunicazione;
- L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali;
- L-26 - Scienze e tecnologie alimentari;
- L-33 - Scienze Economiche;

o nelle corrispondenti classi attivate ai sensi del decreto ministeriale 3 novembre 1999, n. 509;

b) laurea triennale in altra classe con acquisizione di almeno 60 crediti formativi universitari (CFU) tra i Settori Scientifico Disciplinari (SSD) di seguito specificati.

Numero minimo di CFU da acquisire tra i diversi SSD ai fini dell'ammissione:

SECS-P/01 Economia politica, SECS-P/03 Scienza delle finanze, SECS-P/07 Economia aziendale, SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese, SECS-P/09 Finanza aziendale, SECS-P/10 Organizzazione aziendale: 30 CFU;

IUS/03 Diritto agrario, IUS/09 Istituzioni di diritto pubblico, IUS/14 Diritto dell'Unione Europea, IUS/20 Filosofia del diritto: 12 CFU;

CHIM/03 Chimica generale e inorganica, CHIM/10 Chimica degli alimenti: 6 CFU;

SPS/07 Sociologia generale, SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi, SPS/09 Sociologia dei processi economici e del lavoro, SPS/10 Sociologia dell'ambiente e del territorio: 12 CFU

Accertato il possesso dei requisiti curriculari richiesti, l'adeguata personale preparazione dello studente potrà essere verificata mediante un colloquio con la Commissione Didattica del corso.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

In attuazione di quanto disposto dall'art. 8, commi 2 e 3 del Regolamento Didattico di Ateneo, per essere ammessi a un corso di laurea magistrale occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale ovvero di

altro titolo conseguito all'estero, riconosciuto idoneo dall'Università nel rispetto di accordi internazionali.

In particolare, per essere ammessi al corso di laurea magistrale in Scienza ed economia del cibo è necessario possedere i seguenti requisiti:

a) laurea triennale in una delle seguenti classi:

- L-GASTR - Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia;
- L-15 - Scienze del turismo;
- L-18 - Scienze dell'economia e della gestione aziendale;
- L-20 - Scienze della comunicazione;
- L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali;
- L-26 - Scienze e tecnologie alimentari;
- L-33 - Scienze Economiche;

o nelle corrispondenti classi attivate ai sensi del decreto ministeriale 3 novembre 1999, n. 509;

oppure

b) laurea triennale in altra classe con acquisizione di almeno 60 crediti formativi universitari (CFU) tra i Settori Scientifico Disciplinari (SSD) indicati nella tabella allegata.

Ulteriori informazioni sono pubblicate sulla pagina web del CdLM Scienza ed economia del cibo. I candidati potranno perfezionare l'immatricolazione al corso di laurea magistrale solo in seguito all'esito positivo delle verifiche di adeguatezza della personale preparazione e attitudine ad intraprendere il corso di studio. Sono esonerati dalla verifica di adeguatezza i candidati in possesso dei requisiti a) e b) che abbiano riportato nell'esame di laurea una votazione pari o superiore a 90/110.

Link: <https://www.uniud.it/it/didattica/segreteria-studenti/manifesti-degli-studi/elenco> (Manifesto degli studi)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Requisiti minimi di accesso punto b)

	QUADRO A4.a	Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo
---	--------------------	---

15/03/2024

La Laurea Magistrale in Scienza ed Economia del Cibo si inserisce in un percorso di valorizzazione della filiera agroalimentare, dalla fase di produzione a quella di trasformazione e vendita, inserito in un framework di sostenibilità ambientale e di economia circolare, avviata dal Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali dell'Università di Udine (DI4A). Le attuali esigenze legate alla sostenibilità economica ed ambientale delle filiere agroalimentari e del sistema food and beverage richiedono dei cambiamenti nel paradigma della "produzione - promozione - distribuzione" e ciò impone la formazione di manager dotati di competenze gestionali e comunicative specifiche. Ciò nasce anche dalla consapevolezza che nella società attuale le sole competenze tecniche e specialistiche non siano sufficienti, ma vadano affiancate a 'soft skills', vettori di contatto vivo e ricco, di engagement all'interno delle organizzazioni, ma anche tra le imprese e il mondo esterno.

Il profilo professionale pensato per il Laureato Magistrale in Scienza ed Economia del Cibo attiene alla gestione, amministrazione, pianificazione e al controllo di aziende che operano nel settore agroalimentare (filieri agroalimentari) e nel settore gastronomico. Tali ambiti economici sono strategici per il sistema economico Italia tenuto conto che il 26% dei prodotti certificati in Europa (DOP, IGP, STG) sono italiani per un valore di 16,6 miliardi di € nel 2022. La dimensione economica e il ruolo che questi prodotti rivestono nell'influenzare la produzione agroalimentare e nel promuovere il made in Italy richiedono di continuare ad investire nella ricerca sia sulle materie prime e sulle attrezzature, sia nella gestione economica, oltre che nell'impatto che questi prodotti possono avere sulle scelte alimentari e sul comportamento alimentare.

La struttura didattica del corso di laurea magistrale presenta discipline caratterizzanti, volte a fornire alla/al laureata/o

magistrale un'elevata formazione culturale di carattere tecnico-economico, tale da metterla/o in grado di inserirsi rapidamente nel mondo del lavoro, ricoprendo ruoli pertinenti al titolo conseguito. Le competenze fornite sono adeguate ad affrontare la complessità del settore agroalimentare e del sistema gastronomico, in continua evoluzione, alla luce degli attuali trend produttivi che debbono garantire sostenibilità (economica, sociale e ambientale), sicurezza, qualità nutrizionale monitorando contemporaneamente l'evoluzione dei gusti dei consumatori. In particolare, gli insegnamenti e le attività formative forniscono conoscenze specialistiche sulle dinamiche economico-finanziarie e legislative che interessano le attività economiche costituenti il settore agroalimentare e le aziende che operano nel sistema gastronomico. Oltre a questo le attività formative prevedono anche un focus sugli aspetti di indagine legati al comportamento del consumatore con una particolare attenzione anche ai modelli di percezione sensoriale e alla consumer science. Inoltre, l'attività didattica si occuperà di indagare le filiere alimentari non solo dal lato della conoscenza delle filiere esistenti (prodotti tipici e tradizionali), ma anche in relazione all'evoluzione che i prodotti hanno subito nel corso del tempo, focalizzandosi anche sugli aspetti nutrizionali, di qualità e sostenibilità. Inoltre, l'attività didattica prevede che vengano illustrati ed esplicitati casi studio inerenti realtà aziendali. Inoltre, sono previste ulteriori attività didattiche volte, da un lato, ad approfondire aspetti legati all'impatto del cibo e, quindi, dell'alimentazione sul paesaggio e sull'attrattività turistica dei territori, dall'altro, ad utilizzare un nuovo approccio filosofico per analizzare il problema cibo.

Gli obiettivi formativi dianzi evidenziati saranno realizzati, oltre che attraverso una didattica basata sul coinvolgimento attivo della/o studentessa/e magistrale, anche erogando parte delle attività formative in modalità telematica. La didattica online, introdotta durante il periodo pandemico, si è rivelata, di fatto, vantaggiosa in termini di gestione del tempo e di possibilità di svolgere attività multidisciplinari, comportando anche effetti positivi da un punto di vista logistico. Il corso sarà quindi erogato in modalità mista ovvero prevedendo attività online per una parte della didattica pari a circa il 20% del totale. Più precisamente la didattica online riguarderà almeno un insegnamento negli ambiti disciplinari delle Scienze Giuridiche, delle Scienze Ambientali e Progettuali Scienze Socio-Politiche e delle Scienze della Memoria, Filosofiche e della Comunicazione. I corsi realizzati in modalità online potranno avvalersi di metodologie didattiche innovative prevedendo sia attività diacroniche (per esempio, lezioni o esercitazioni online) sia attività sincrone (per esempio, chat o gruppi di discussione tra studenti o con il docente). Per tale ragione e allo scopo di aumentare l'interesse degli studenti con minore disponibilità ad una presenza continuativa presso la sede, si prevede di concentrare le attività a carattere esperienziale quali laboratori, stages, seminari ovvero tutte quelle attività con maggiori necessità relazionali in periodi definiti dell'anno accademico. Tali attività sono finalizzate al consolidamento delle conoscenze e competenze specialistiche e altresì al miglioramento delle capacità personali, quali quelle comunicative, di risoluzione di problemi e orientamento al risultato, di organizzazione autonoma, di lavoro in gruppo. Inoltre, per favorire il trasferimento delle conoscenze dal piano puramente teorico a quello applicato, lungo il percorso formativo sono favorite le occasioni di incontro (nella forma di seminari, tavole rotonde, workshop) con esponenti del mondo del lavoro.

La struttura del percorso di studio prevede un'articolazione in quattro semestri (due anni).

Primo anno di corso: saranno erogati gli insegnamenti che trasmettono conoscenze relative, in particolare, agli ambiti disciplinari caratterizzanti, dedicati alle scienze economiche e aziendali; giuridiche; ambientali e progettuali e sociopolitiche.

Il percorso formativo del CdLM prevede inoltre l'acquisizione di CFU attraverso la verifica della conoscenza della lingua inglese a un livello di competenze paragonabile al B2 del QCER (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue). È previsto inoltre che un insegnamento sia offerto in lingua inglese.

Secondo anno di corso: verranno sviluppati gli insegnamenti con contenuti specialistici legati, in particolare, agli ambiti disciplinari caratterizzanti le scienze alimentari e della nutrizione; ambientali progettuali e sociopolitiche, memoria, filosofiche e della comunicazione. Nel secondo anno il percorso di studio prevede, come ultimo step prima dell'elaborazione di una tesi di laurea magistrale, lo svolgimento di un tirocinio presso aziende, istituzioni pubbliche, ONG operanti nei settori della produzione, trasformazione e distribuzione. Tale tirocinio potrà essere propedeutico all'elaborazione della tesi di laurea. La tesi di laurea magistrale dovrà consistere in una ricerca che potrà anche essere legata all'esperienza svolta durante l'attività di tirocinio. L'elaborato potrà essere redatto in italiano o in inglese.

In sintesi, le competenze generali acquisite nel percorso formativo del corso di laurea magistrale in Scienza ed Economia del Cibo dell'Università di Udine sono le seguenti: (I) competenze economico-finanziarie; (II) analisi dell'evoluzione dei gusti dei consumatori; (III) promozione della qualità, sicurezza e sostenibilità degli alimenti; (IV) capacità di fare previsioni e di agire in contesti caratterizzati da una estrema dinamicità e variabilità; (V) competenze di analisi giuridica; (VI) conoscenza della lingua inglese per lo scambio di informazioni generali e nello specifico ambito di conoscenze; (VII) l'uso di conoscenze, abilità e competenze personali.

Conoscenza e capacità di comprensione	La/il laureata/o magistrale in Scienza ed Economia del Cibo possiede solide conoscenze e capacità di comprensione relativamente a: - strumenti, linguaggio e metodologie di rilevazione contabile per le aziende di produzione e in particolare per quelle agroalimentari e quelle del sistema gastronomico; - logica del sistema del reddito e comprensione della determinazione periodica del risultato economico di esercizio e del capitale di funzionamento delle aziende; - criteri e comprensione delle determinanti dell'economicità d'impresa, in particolare per le aziende agroalimentari; - peculiarità delle rilevazioni contabili e dell'analisi economico-finanziaria per i principali settori in cui si articola il settore agroalimentare e il sistema gastronomico; - strategie di marketing, advertising branding e Consumer Brand Engagement; - standard normativi che sovrintendono il funzionamento del settore agroalimentare in particolare fasi di valorizzazione e di commercializzazione degli alimenti; - finanza aziendale, dei fabbisogni finanziari e delle loro coperture; - eventi storici, geografici, economici, nutrizionali ed edonistici, determinanti la scoperta, creazione e utilizzo dei prodotti fermentati; - criteri per analizzare il legame tra paesaggio territorio e alimentazione; - problematiche produttive e nutrizionali dei prodotti gastronomici; - metodi per la valutazione della qualità nutrizionale degli alimenti e delle diete ed analisi critica delle più diffuse false credenze in nutrizione; - strumenti per rilevare e per analizzare le abitudini alimentari in contesti diversi; - tecniche per valutare la qualità sensoriale degli alimenti; - impatto ambientale dei diversi modelli alimentari in un'ottica di prevenzione e promozione della salute; - complessità delle filiere costituenti il settore agroalimentare in un'ottica di sostenibilità; - principi di circular economy e sviluppo sostenibile; - percezione e reattività dei consumatori di fronte a diversi stimoli rappresentati da prodotti alimentari e dalle loro innovazioni. I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante la frequenza (online o in presenza) a insegnamenti di tipo teorico-pratico strutturati in corsi monodisciplinari o integrati, completati dallo studio individuale. L'acquisizione delle conoscenze e la capacità di applicare conoscenza e comprensione sarà verificata attraverso prove finali per singoli esami.	
Capacità di		

applicare conoscenza e comprensione	Le competenze della/del laureata/o magistrale in Scienza ed Economia del Cibo nel campo dell'applicazione delle conoscenze comprendono: - capacità di analizzare le modalità di funzionamento della marca con specifico riferimento alle problematiche inerenti imprese del settore agroalimentare; - capacità di utilizzare gli strumenti del branding per identificare strategie e azioni di comunicazione applicabili a specifici casi aziendali delle food industries; - capacità di applicare le conoscenze acquisite all'analisi dei fenomeni aziendali con approccio critico e rigore metodologico; - capacità di effettuare le principali rilevazioni contabili per le aziende agroalimentari; - capacità di valutare la situazione economico finanziaria delle aziende agroalimentari; - capacità di analisi critica al fine di proporre soluzioni su situazioni e problemi aziendali; - metodologie statistiche sia tradizionali, sia innovative per misurare le determinanti comportamentali dei consumatori nei confronti di prodotti alimentari; - capacità di analisi riguardo ai principali strumenti che, per interpretare il mercato; - applicazione sulla base della conoscenza dei fattori di rischio e di protezione acquisiti le potenzialità dell'approccio One Health e della corretta divulgazione nutrizionale; - capacità di sviluppare progetti di economia circolare nel settore agroalimentare e della gastronomia; - valorizzazione e gestione delle conoscenze produttive, conservative e nutrizionali di prodotti fermentati nell'ambito di una loro diffusione a livello internazionale; - capacità di raccogliere ed interpretare dati relativi a test sensoriali di preferenza, accettabilità e focus group; - padronanza dei principali orientamenti dottrinali e giurisprudenziali nell'ambito della legislazione alimentare. Per la realizzazione di questo obiettivo gli insegnamenti prevedono un impegno della/o studentessa/e nella componente pratico applicativa attraverso esercitazioni, partecipazione a incontri/attività con esponenti del mondo produttivo, risoluzione di casi studio e progetti guidati. Le capacità di applicare conoscenza e comprensione saranno verificate attraverso prove finali per esami di profitto e discussioni guidate.	
--	---	--

DISCIPLINE AMBITO ECONOMICO-GESTIONALE-GIURIDICO

Conoscenza e comprensione

Conoscere gli strumenti, comprendere il linguaggio e le metodologie di rilevazione contabile per le aziende, in particolare per le aziende agroalimentari;
 conoscere la logica del sistema del reddito e comprendere la determinazione periodica del risultato economico di esercizio e del capitale di funzionamento delle aziende;
 conoscere i criteri e comprendere le determinanti dell'economicità d'impresa, in particolare per le aziende

agroalimentari;
conoscere le peculiarità delle rilevazioni contabili e dell'analisi economico-finanziaria per i principali settori in cui si articola l'ambito agroalimentare;
conoscere il sistema finanziario, gli investimenti, i principi dell'intermediazione finanziaria e i finanziamenti ai privati; le assicurazioni e il sistema pensionistico;
conoscere l'intermediazione finanziaria nel suo complesso, ovvero comprendere le problematiche connesse agli investimenti, ai finanziamenti e alle coperture assicurative;
conoscere e comprendere gli standard normativi che sovrintendono il funzionamento delle filiere agroalimentari, con particolare riferimento alle fasi di valorizzazione e di commercializzazione degli alimenti;
conoscere l'evoluzione del diritto alimentare, nella sua dimensione multilivello (nazionale, dell'Unione europea e internazionale), in un contesto di innovazione tecnologica, digitale e di sostenibilità dei sistemi alimentari;
conoscere i principali elementi della teoria economica per l'analisi del mercato agro-alimentare;
comprendere la complessità delle filiere agro-alimentari mediante la percezione e la reattività dei consumatori di fronte a diversi stimoli rappresentati da prodotti alimentari e dalle loro innovazioni;
conoscere i principi sui quali si basa l'economia circolare e comprendere come poter applicare tali principi al sistema agroalimentare;
comprendere come i principi dell'economia circolare applicati alle filiere agroalimentari possano promuovere la sostenibilità e la riduzione degli sprechi;
conoscere il brand chart e il sistema di significazione della marca, comprendere il modello BAV (Brand Asset Valuator);
comprendere il Consumer Brand Engagement quale dimensione cognitiva, affettiva e comportamentale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare le conoscenze acquisite all'analisi dei fenomeni aziendali con approccio critico e rigore metodologico;
capacità di effettuare le principali rilevazioni contabili per le aziende agroalimentari;
capacità di valutare la situazione economico finanziaria delle aziende agroalimentari;
capacità di analisi critica al fine di proporre soluzioni su situazioni e problemi aziendali;
capacità di applicare le metodiche relative alle tecniche di investimento, alla selezione delle forme di copertura dei fabbisogni di un privato e alla strumentazione offerta dal comparto assicurativo previdenziale;
capacità di interpretare i mutamenti delle condizioni di offerta dei prodotti trattati per individuare quelli maggiormente adatti alla soddisfazione dei bisogni espressi;
capacità di misurare le determinanti comportamentali dei consumatori nei confronti di prodotti alimentari;
capacità di sviluppare analisi riguardo ai principali strumenti per interpretare il mercato attraverso l'analisi di realtà aziendali;
capacità di analizzare e/o sviluppare progetti di economia circolare nel settore agroalimentare;
capacità, mediante i principali orientamenti dottrinali e giurisprudenziali, di affrontare correttamente i problemi interpretativi ad applicativi posti dal diritto alimentare;
capacità di analizzare il funzionamento di una marca con specifico riferimento alle imprese operanti nel sistema agroalimentare;
capacità di utilizzare gli strumenti del branding per identificare strategie e azioni di comunicazione applicabili alle Food Industries.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI DEI COMPARTI DEL SISTEMA AGROALIMENTARE (*modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - SISTEMA AGROALIMENTARE E GESTIONE FINANZIARIA DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI*) [url](#)

BILANCIO E CONTROLLO ECONOMICO DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI: CONTABILITÀ E BILANCIO (*modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - GESTIONE DEL MARCHIO, DIRITTO ALIMENTARE E CONTROLLO ECONOMICO DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI*) [url](#)

BILANCIO E CONTROLLO ECONOMICO DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI: CONTROLLO ECONOMICO

(modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - GESTIONE DEL MARCHIO, DIRITTO ALIMENTARE E CONTROLLO ECONOMICO DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI) [url](#)

DIRITTO ALIMENTARE E SFIDE DELLA SOSTENIBILITÀ (modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - GESTIONE DEL MARCHIO, DIRITTO ALIMENTARE E CONTROLLO ECONOMICO DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI) [url](#)

DIRITTO ALIMENTARE E SFIDE DELL'INNOVAZIONE (modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - GESTIONE DEL MARCHIO, DIRITTO ALIMENTARE E CONTROLLO ECONOMICO DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI) [url](#)

FONDAMENTI PER L'ANALISI DELLE FILIERE AGROALIMENTARI (modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - ECONOMIA CIRCOLARE E FILIERE ALIMENTARI) [url](#)

FOOD BRAND MANAGEMENT, ADVANCED STRATEGIES AND APPLICATIONS (modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - GESTIONE DEL MARCHIO, DIRITTO ALIMENTARE E CONTROLLO ECONOMICO DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI) [url](#)

FOOD BRAND MANAGEMENT, CORE CONCEPTS AND PRINCIPLES (modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - GESTIONE DEL MARCHIO, DIRITTO ALIMENTARE E CONTROLLO ECONOMICO DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI) [url](#)

GLI STRUMENTI DI COPERTURA DEL FABBISOGNO FINANZIARIO (modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - SISTEMA AGROALIMENTARE E GESTIONE FINANZIARIA DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI) [url](#)

IL FABBISOGNO FINANZIARIO (modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - SISTEMA AGROALIMENTARE E GESTIONE FINANZIARIA DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI) [url](#)

PRINCIPI DI ECONOMIA CIRCOLARE APPLICATI AL SETTORE AGROALIMENTARE (modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - ECONOMIA CIRCOLARE E FILIERE ALIMENTARI) [url](#)

STRUMENTI E METODOLOGIE DI RICERCA DELL'ECONOMIA AGROALIMENTARE (modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - SISTEMA AGROALIMENTARE E GESTIONE FINANZIARIA DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI) [url](#)

DISCIPLINE AMBITO TECNICO-SCIENTIFICO

Conoscenza e comprensione

Conoscere i prodotti legati alla tradizione internazionale e ottenuti attraverso l'impiego di fermentazioni microbiche; conoscere e comprendere gli eventi storico geografici, economici, nutrizionali ed edonistici, che hanno portato alla scoperta, creazione e utilizzo di tali prodotti fermentati;

comprendere le problematiche produttive e nutrizionali dei singoli prodotti;

conoscere i principali metodi per la valutazione della qualità nutrizionale degli alimenti, delle diete;

conoscere le tecniche necessarie per affrontare la rilevazione e lo studio delle abitudini alimentari in contesti diversi dallo studio epidemiologico di tipo eziologico alla valutazione di efficacia di un intervento di prevenzione e promozione della salute;

comprendere i diversi modelli alimentari per valutarne l'impatto ambientale in un'ottica di prevenzione e promozione della salute e per analizzare criticamente le false credenze in nutrizione;

conoscere l'origine dei contaminanti presenti negli alimenti, la normativa correlata, le strategie di mitigazione e i loro effetti sulla salute del consumatore;

comprendere le interazioni alimento-imballaggio;

conoscere gli strumenti normativi e di sicurezza per definire gli alimenti per gruppi specifici di popolazione e per gli integratori alimentari;

comprendere i fattori che condizionano la sicurezza e la qualità degli alimenti di origine animale e vegetale;

conoscere le principali filiere alimentari;

conoscere e comprendere le tecniche per la valutazione della qualità sensoriale degli alimenti con un'attenzione particolare ai test sul consumatore

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di valorizzare e gestire le conoscenze produttive, conservative e nutrizionali di prodotti fermentati in un contesto di diffusione a livello internazionale;

capacità di comprensione della qualità nutrizionale e produttiva per gestire, migliorare, incrementare e internazionalizzare la qualità nutrizionale e edonistica degli alimenti utilizzati in ambito regionale e/o nazionale;

capacità di svolgere attività di divulgazione e valorizzazione delle filiere di prodotti tipici e tradizionali del territorio regionale e nazionale;

capacità di raccogliere ed interpretare dati relativi a test sensoriali di preferenza, accettabilità e focus group;

capacità di analizzare e contestualizzare i diversi modelli alimentari allo scopo di evidenziare la potenzialità dell'approccio One Health e della corretta divulgazione nutrizionale;

capacità di analizzare gli aspetti legati alla tutela della qualità dei prodotti agro-alimentari, con un focus sui principali prodotti dell'eccellenza italiana.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

COMPOSIZIONE E IMPATTO NUTRIZIONALE-AMBIENTALE DEGLI ALIMENTI (*modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - LINGUAGGIO DEL CIBO: FERMENTAZIONI, EVOLUZIONI E IMPATTI NUTRIZIONALI, AMBIENTALI E SULLA SALUTE*) [url](#)

FILIERE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE (*modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - ECONOMIA CIRCOLARE E FILIERE ALIMENTARI*) [url](#)

LE FERMENTAZIONI ALIMENTARI NELL'EVOLUZIONE UMANA (*modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - LINGUAGGIO DEL CIBO: FERMENTAZIONI, EVOLUZIONI E IMPATTI NUTRIZIONALI, AMBIENTALI E SULLA SALUTE*) [url](#)

LINEE DI PRODUZIONE DI ALIMENTI VEGETALI (*modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - ECONOMIA CIRCOLARE E FILIERE ALIMENTARI*) [url](#)

PRINCIPI DELLA CONSUMER SCIENCE (*modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - CIBO, TERRITORIO E PERCEZIONE*) [url](#)

PRODOTTI FERMENTATI NEL MONDO (*modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - LINGUAGGIO DEL CIBO: FERMENTAZIONI, EVOLUZIONI E IMPATTI NUTRIZIONALI, AMBIENTALI E SULLA SALUTE*) [url](#)

TEST SENSORIALI SUL CONSUMATORE (*modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - CIBO, TERRITORIO E PERCEZIONE*) [url](#)

TUTELA DELLA QUALITÀ E IMPATTO DI ALIMENTI/IMBALLAGGI SU SALUTE E AMBIENTE (*modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - LINGUAGGIO DEL CIBO: FERMENTAZIONI, EVOLUZIONI E IMPATTI NUTRIZIONALI, AMBIENTALI E SULLA SALUTE*) [url](#)

DISCIPLINE DELL'AMBITO DELLE SCIENZE SOCIALI E UMANE

Conoscenza e comprensione

Conoscere e contestualizzare i problemi semiotici legati alla cultura del cibo, comprendere e analizzare i dati, e ricerca le possibili soluzioni;

comprendere i concetti e le categorie utili a conoscere e interpretare contesti teorici/pratici relativi ai diversi ambiti sociali ed economici legati al cibo;

comprendere le metodologie più innovative all'interno dei diversi ambiti d'esperienza nei quali si troverà ad operare; conoscere i diversi registri di espressione linguistica e di argomentazione logica per affrontare i problemi di ordine semiotico;

conoscere gli strumenti teorici e metodologici per analizzare le dinamiche spaziali che intercorrono tra territorio e comunità locali in relazione alle attività connesse alla produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e post-consumo del cibo;

comprendere l'approccio geografico per studiare a livello macro e micro l'alimentazione;

comprendere la potenzialità dei territori e la loro attrattività mediante il trinomio: agricoltura-paesaggio-cibo.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di inquadrare in maniera critica i problemi relativi al dibattito filosofico in corso sui sistemi semiotici legati al mondo del cibo e alla comunicazione ad esso relativa;

comprendere e analizzare testi, fonti e dati di diversa natura e complessità soprattutto applicando strumenti digitali avanzati;
 capacità di orientarsi all'interno del dibattito semiotico contemporaneo, scegliendo la proposta più appropriata in funzione dei problemi e delle esigenze dell'ambito specifico in cui si troverà ad operare;
 capacità di sviluppare spirito critico e formulare interpretazioni dei problemi più eterogenei relativi alla Cultura del Cibo, muovendosi con capacità di analisi all'interno di diversi ambiti operativi;
 comprendere la pratica alimentare quotidiana attenta alla dimensione ecosistemica del territorio;
 comprendere i processi generativi in grado di creare nuovi sensi di appartenenza alle comunità;
 capacità di analizzare i rapporti spaziali tra cibo e territorio;
 comprendere le relazioni tra globale e locale dei prodotti agroalimentari;
 comprendere le forme di valorizzazione della produzione agroalimentare e i rapporti con il turismo enogastronomico;
 capacità di analizzare il ruolo delle comunità (popolazioni) per la tutela, la promozione e la valorizzazione del cibo anche attraverso il senso dei luoghi.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CIBO, GUSTO E COMUNICAZIONE (*modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - LINGUAGGIO DEL CIBO:*

FERMENTAZIONI, EVOLUZIONI E IMPATTI NUTRIZIONALI, AMBIENTALI E SULLA SALUTE) [url](#)

ELEMENTI DI SEMIOTICA DI BASE APPLICATI ALLO STUDIO DEL CIBO (*modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - LINGUAGGIO DEL CIBO: FERMENTAZIONI, EVOLUZIONI E IMPATTI NUTRIZIONALI, AMBIENTALI E SULLA SALUTE*) [url](#)

ENO-GEOGRAFIE: TRA TUTELA E VALORIZZAZIONE (*modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - CIBO, TERRITORIO E PERCEZIONE*) [url](#)

FONDAMENTI DI GEOGRAFIA DELL'ALIMENTAZIONE: LUOGHI, PAESAGGI E PATRIMONIO (*modulo di EDUCATIONAL CLUSTER - CIBO, TERRITORIO E PERCEZIONE*) [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
 Abilità comunicative
 Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Al termine del percorso formativo la/il laureat/o magistrale avrà acquisito conoscenze e competenze che le/gli consentiranno di sviluppare giudizi autonomi, adeguati e critici partendo dall'analisi dei dati di base del settore agroalimentare o di uno specifico contesto produttivo gastronomico fino a giungere a soluzioni in grado di bypassare eventuali punti critici, individuare strategie per ottimizzare i processi di produzione e commercializzazione e al miglioramento costante di ogni altra attività ad esso connessa. Tale percorso è reso possibile grazie alle competenze acquisite relative all'analisi del settore agroalimentare e alle filiere ad esso connesse in un'ottica di economia circolare, al management e finanza aziendale, alla consumer behaviour analysis e alla consumer science. L'approccio multidisciplinare del corso di LM, a cui si sommano anche le esperienze che potranno essere svolte sul campo grazie ai tirocini contribuiranno in maniera significativi all'acquisizione e sviluppo di un'ideale autonomia di giudizio. La verifica del risultato di apprendimento è demandata ai singoli docenti titolari delle singole attività formative attraverso la prova d'esame. A ciò si aggiunge la stesura dell'elaborato finale che costituisce un momento formativo importante di consolidamento della capacità critica.

Abilità comunicative	La/Il Laureata/o magistrale dovranno acquisire e sviluppare capacità di ascolto e di comunicazione per veicolare informazioni, idee, analizzare e risolvere problemi agli interlocutori del settore agroalimentare, del sistema gastronomico. Le/I laureate/i acquisiranno competenze comunicative specifiche per l'ambito di interesse con una particolare attenzione verso l'utilizzo ottimale dei linguaggi e delle tecnologie comunicative per il miglioramento della comunicazione interna e verso l'esterno. La comunicazione ha oggi un ruolo fondamentale nelle moderne strategie di management, da progettare e gestire in una logica di continuità tra comunicazione interna ed esterna. La/Il laureata/o magistrale sarà quindi in grado di comunicare in maniera efficace le proprie idee a figure professionali con background e/o appartenenti a ordini gerarchici diversi dal suo. Tali competenze le/gli consentiranno di svolgere in modo responsabile la propria attività professionale nei diversi ambiti lavorativi adattando le modalità di comunicazione ai diversi soggetti interlocutori. Le abilità comunicative sono sviluppate stimolando gli studenti magistrali a presentare oralmente, per iscritto o attraverso l'uso di device, elaborati personali o derivanti da lavori di gruppo. La partecipazione a seminari o incontri a carattere internazionale consente di acquisire utili skills per migliorare la capacità comunicativa. La verifica dell'apprendimento è affidata alla valutazione di elaborati progettuali, alle prove d'esame nonché alla valutazione della presentazione e discussione dell'attività svolta per la stesura della tesi magistrale.	
Capacità di apprendimento	Il corso di LM fornisce gli strumenti cognitivi e gli elementi logici che consentono alla/al laureata/o di acquisire skills necessarie per crescere nello studio con un elevato grado di autonomia. La/Il laureato magistrale dovrà possedere la capacità di approfondire e sviluppare le proprie conoscenze e competenze relative al settore agroalimentare e al settore gastronomico. Per acquisire tali abilità saranno importanti la partecipazione all'attività didattica (in remoto e in presenza), le attività di esercitazione laboratoriale, l'attività svolta durante il tirocinio e il lavoro di ricerca svolto per la preparazione della prova finale. La verifica dell'acquisizione di tali capacità di apprendimento avverrà attraverso le esercitazioni, i laboratori, le attività di tirocinio e stage, nonché attraverso le valutazioni finali previste per ogni insegnamento.	

	QUADRO A4.d	Descrizione sintetica delle attività affini e integrative
---	--------------------	--

18/01/2024

In relazione alle specifiche caratteristiche del settore agroalimentare e del sistema gastronomico per affrontare correttamente le problematiche ad essi connesse sono richieste capacità e conoscenze multidisciplinari. L'obiettivo di un corso di laurea magistrale è quello di garantire agli studenti magistrali, come previsto dal DM 96/2023, la possibilità di approfondire le proprie conoscenze in aree specifiche. L'offerta formativa prevista dal corso di laurea magistrale in Scienza ed Economia del Cibo è tale da permettere agli studenti di seguire un percorso nel quale sono presenti crediti in settori

affini e integrativi. Nello specifico sono previsti approfondimenti inerenti alla finanza aziendale e sui fabbisogni finanziari delle aziende che operano nel settore agroalimentare e nel sistema gastronomico. Inoltre, vi è l'esigenza di prevedere per le attività affini e integrative un adeguato numero di crediti comprendenti anche ambiti attinenti a settori già inseriti nell'ordinamento tra quelli caratterizzanti, che contribuiscono sia alla definizione del contesto del corso di laurea magistrale sia a problematiche specifiche connesse al settore agroalimentare. Nello specifico, sono considerati settori della classe inseriti nelle attività affini e anche già inseriti in ambiti caratterizzanti finalizzati ad ampliare e approfondire le conoscenze su temi inerenti: le tecniche per la valutazione della qualità sensoriale degli alimenti con una particolare attenzione ai test sul consumatore; la sicurezza e la valutazione della qualità degli alimenti anche dal punto di vista normativo e con particolare attenzione ai novel foods; valutazione dell'apporto nutrizionale delle diete e il loro impatto sull'ambiente con una particolare attenzione ai fattori di rischio e alla promozione della salute.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

18/01/2024

La laurea magistrale in Scienza ed Economia del Cibo si consegue con il superamento di una prova finale consistente nella presentazione e discussione di una tesi sperimentale/progetto applicato su un argomento scelto nell'ambito degli insegnamenti seguiti, coerente con le linee di ricerca sviluppate dal docente relatore che si assume il compito seguire ed assistere lo studente durante l'attività di ricerca e la conseguente stesura della tesi. La tesi potrà essere il risultato dell'analisi di idee, anche originali, attraverso lo studio o lo sviluppo di casi concreti. Il relatore di tesi dovrà essere un docente del CdS e la tesi magistrale e potrà essere redatta anche in lingua inglese.

La commissione di laurea, adottando i seguenti parametri di valutazione:

- stesura del manoscritto: organizzazione dell'elaborato, precisione e riferimenti bibliografici;
- esposizione: proprietà di linguaggio, competenza nella materia trattata e risposte esaurienti ai quesiti;
- capacità dello studente di essere autonomo nello sviluppo della ricerca.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

23/07/2024

La Laurea Magistrale in Scienza ed Economia del Cibo si consegue con il superamento di una prova finale consistente nella presentazione e discussione di una tesi su un argomento scelto nell'ambito scientifico e culturale degli insegnamenti in cui si articola il Corso di Laurea Magistrale in Scienza ed Economia del Cibo. Pur mantenendosi l'originalità della proposta progettuale lo studente potrà essere inserito in attività di ricerca in atto, in modo da beneficiare anche della relazione e del confronto con i ricercatori impegnati nelle ricerche e far esperienza delle dinamiche connesse. Nella successiva fase di realizzazione, da condurre in modo autonomo ma sotto la continua supervisione del docente-relatore, lo studente è tenuto a riportare e discutere i risultati ottenuti e ad analizzarli criticamente. La prova finale consiste, formalmente, nella discussione in seduta pubblica di fronte a una commissione di laurea dell'elaborato scritto, in lingua italiana o in lingua inglese, relativo alle attività di ricerca svolte in merito al quale la commissione esprime la propria valutazione. I criteri per l'attribuzione del punteggio finale prevedono che la Commissione possa attribuire fino ad un massimo di 10 punti utilizzando i seguenti parametri di valutazione:

- a) stesura del manoscritto: organizzazione dell'elaborato, precisione e riferimenti bibliografici;
- b) stesura del manoscritto in lingua inglese: testo sintatticamente corretto e preciso;
- c) esposizione: proprietà di linguaggio, competenza nella materia trattata e risposte esaurienti ai quesiti;
- d) capacità dello studente di essere autonomo nello sviluppo della ricerca.



Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze statistiche, economiche e aziendali	SECS-P/07 Economia aziendale	12	12	12 - 18
	↳ <i>BILANCIO E CONTROLLO ECONOMICO DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI: CONTABILITÀ E BILANCIO (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>BILANCIO E CONTROLLO ECONOMICO DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI: CONTROLLO ECONOMICO (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese			
	↳ <i>FOOD BRAND MANAGEMENT, ADVANCED STRATEGIES AND APPLICATIONS (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>FOOD BRAND MANAGEMENT, CORE CONCEPTS AND PRINCIPLES (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
Scienze alimentari e della nutrizione	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	12	12	12 - 24
	↳ <i>FILIERE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>LINEE DI PRODUZIONE DI ALIMENTI VEGETALI (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ <i>LE FERMENTAZIONI ALIMENTARI NELL'EVOLUZIONE UMANA (2 anno) - 3 CFU - obbl</i>			
Scienze giuridiche	IUS/03 Diritto agrario	6	6	6 - 12
	↳ <i>DIRITTO ALIMENTARE E SFIDE DELLA SOSTENIBILITÀ (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>DIRITTO ALIMENTARE E SFIDE DELL'INNOVAZIONE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
Scienze ambientali, progettuali e socio-politiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	18	18	12 - 24
	↳ <i>FONDAMENTI PER L'ANALISI DELLE FILIERE</i>			

	AGROALIMENTARI (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl ↳ PRINCIPI DI ECONOMIA CIRCOLARE APPLICATI AL SETTORE AGROALIMENTARE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl ↳ ANALISI DEI COMPARTI DEL SISTEMA AGROALIMENTARE (2 anno) - 3 CFU - obbl ↳ STRUMENTI E METODOLOGIE DI RICERCA DELL'ECONOMIA AGROALIMENTARE (2 anno) - 3 CFU - obbl M-GGR/01 Geografia ↳ ENO-GEOGRAFIE: TRA TUTELA E VALORIZZAZIONE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl ↳ FONDAMENTI DI GEOGRAFIA DELL'ALIMENTAZIONE: LUOGHI, PAESAGGI E PATRIMONIO (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl			
Discipline storiche, filosofiche e della comunicazione	M-FIL/05 Filosofia e teoria dei linguaggi ↳ CIBO, GUSTO E COMUNICAZIONE (2 anno) - 3 CFU - obbl ↳ ELEMENTI DI SEMIOTICA DI BASE APPLICATI ALLO STUDIO DEL CIBO (2 anno) - 3 CFU - obbl	6	6	6 - 12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 48)				
Totale attività caratterizzanti			54	48 - 90

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	18	18	12 - 20 min 12
	↳ PRINCIPI DELLA CONSUMER SCIENCE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl			
	↳ TEST SENSORIALI SUL CONSUMATORE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
	↳ TUTELA DELLA QUALITÀ E IMPATTO DI ALIMENTI/IMBALLAGGI SU SALUTE E AMBIENTE (2 anno) - 3 CFU - obbl			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
	↳ COMPOSIZIONE E IMPATTO NUTRIZIONALE-AMBIENTALE DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 3 CFU - obbl			

SECS-P/11 Economia degli intermediari finanziari			
↳	GLI STRUMENTI DI COPERTURA DEL FABBISOGNO FINANZIARIO (2 anno) - 3 CFU - obbl		
↳	IL FABBISOGNO FINANZIARIO (2 anno) - 3 CFU - obbl		
Totale attività Affini		18	12 - 20

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		14	8 - 15
Per la prova finale		20	18 - 24
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	4	3 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	10	6 - 12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
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		48	35 - 57

CFU totali per il conseguimento del titolo	120	
CFU totali inseriti	120	95 - 167

Navigatore Repliche			
	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica
	PRINCIPALE		