



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di UDINE
Nome del corso in italiano	Scienza e Cultura del Cibo (<i>IdSua:1592874</i>)
Nome del corso in inglese	Science and Culture of Food
Classe	L/GASTR - Scienze, culture e politiche 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/scienza-cultura-cibo
Tasse	http://www.uniud.it/tasse
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	VIZZOTTO Giannina
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.	CECCON	Paolo		PO	1	
2.	COMUZZO	Piergiorgio		PA	1	

3.	IACUZZI	Silvia	PA	1
4.	MAIFRENI	Michela	PA	1
5.	MANZOCCO	Lara	PA	1
6.	PELLEGRINI	Nicoletta	PA	1
7.	PLAZZOTTA	Stella	RD	1
8.	QUATTROCCHI	Patrizia	PA	1
9.	VIZZOTTO	Giannina	PA	1
10.	ZUCCACCIA	Daniele	PA	1

Rappresentanti Studenti

Mazzardis Laura rapp.stu.l.scc@uniud.it

Gruppo di gestione AQ

SILVIA BOLOGNINI
 MARIA CRISTINA BOSCARO
 FRANCESCO BOSCUCCI
 ELISABETTA GALLUZZO
 GIANNINA VIZZOTTO

Tutor

Giannina VIZZOTTO
 Silvia BOLOGNINI
 Francesco BOSCUCCI



Il Corso di Studio in breve

10/06/2023

Il CdS in Scienza e Cultura del Cibo si propone di formare professionisti in grado di operare nei settori della promozione e della valorizzazione di alimenti e bevande e dei sistemi alimentari. Il CdS, infatti, consentirà di acquisire conoscenze e competenze integrate negli ambiti della produzione, trasformazione, distribuzione, promozione e consumo degli alimenti, della cultura, politica, economia e comunicazione del cibo.

La figura professionale che si intende formare rappresenta il connubio tra competenze tecnico-scientifiche, umanistiche e di comunicazione. Tale laureato vuole costituire la figura di riferimento per il settore enogastronomico, sia a livello locale che nazionale: le solide conoscenze umanistiche e competenze tecniche acquisite gli consentiranno di avere una visione aperta sulla gastronomia, indispensabile per cogliere i segnali di cambiamento rispetto alla tradizione e tradurli in azioni innovative e concrete. In altre parole, il laureato in Scienza e Cultura del Cibo dell'Università di Udine fungerà da ponte di collegamento tra le tradizioni culinarie regionali, nazionali, ma anche quelle di oltreconfine, e l'enogastronomia del futuro. Ancora, il binomio locale-globale sarà dialetticamente al centro di un progetto didattico nel quale la valorizzazione delle eccellenze del territorio si confronta con il mercato globale, dal quale a sua volta trae stimolo e ispirazione.

I principali settori di impiego del laureato in Scienza e Cultura del Cibo dell'Università di Udine sono i seguenti:

- Aziende alimentari
- Aziende di ristorazione e agrituristiche
- Agenzie ed enti di promozione turistica ed enogastronomica
- Aziende di ristorazione collettiva e catering
- Distribuzione all'ingrosso, online retailing, retail (GDO)
- Editoria

- Consorzi per la valorizzazione dei prodotti alimentari

Nell'ambito dei sopra-indicati settori si prevedono i seguenti sbocchi professionali:

- Professionista di organizzazione di eventi eno-gastronomici
- Professionista per la cura dell'immagine di aziende del settore alimentare ed enologico
- Funzionario addetto alla promozione gastronomica di Enti Locali
- Addetto al marketing di prodotti tradizionali e tipici di aziende del settore
- Addetto agli acquisti di prodotti di qualità di aziende della GDO
- Giornalista divulgatore nel settore enogastronomico
- Organizzatore di aziende agrituristiche

Sotto il profilo didattico, il CdS si prefigge di far acquisire al laureato conoscenze teoriche, metodologiche e tecnico-strumentali negli ambiti: tecnico-scientifico; economico-giuridico-gestionale; delle scienze umane, sociali e della comunicazione inerenti il settore delle scienze gastronomiche. Questi tre ambiti rappresentano dunque i pilastri sui quali si fonda il piano formativo del CdS.

Il CdS in Scienza e Cultura del Cibo si pone inoltre come obiettivo di far acquisire adeguata padronanza scritta e orale della lingua inglese.

Oltre che mediante metodi didattici convenzionali (lezioni frontali, esercitazioni in aula) il CdS in Scienza e Cultura del Cibo intende realizzare gli obiettivi formativi anche attraverso modalità innovative, quali: 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 tesi a favorire la conoscenza reciproca fra la figura professionale e le realtà produttive del settore utilizzando anche modalità a distanza, stage e tirocini presso aziende o enti esterni alla struttura universitaria, attività pratiche guidate da professionisti del settore.

Link: <https://www.uniud.it/it/didattica/corsi/area-scientifica/agraria/laurea/scienza-cultura-cibo/corso/scienza-cultura-cibo> (pagina web del 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)

10/01/2019

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.



QUADRO A1.b

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

06/06/2023

Durante un incontro tenutosi il 28 aprile 2023 i portatori di interesse hanno ribadito il sostegno al Corso di Studio e hanno sottolineato l'adeguatezza della preparazione impartita ai laureati. È stata altresì sottolineata l'importanza dell'esperienza di tirocinio nel percorso formativo e la soddisfazione generale delle aziende ospitanti. Rimane ancora come punto di attenzione la comprensione delle potenzialità professionali e di inquadramento nelle realtà aziendali della figura del Laureato in Scienza e cultura del cibo.



QUADRO A2.a

Profilo professionale e 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 economico-gestionale, 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



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

Oltre ai requisiti di legge necessari per l'accesso ai corsi di laurea di cui al D.M. 270/04 art. 6 (possesso 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.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

14/06/2023

Per essere ammessi ai corsi di laurea è richiesto il possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo (D.M. 270/2004, art. 6).

È possibile iscriversi a due corsi di laurea, di laurea magistrale o di master, anche presso altre Università, istituti dell'Alta Formazione Artistica e Musicale, scuole o istituti superiori a ordinamento speciale, alle condizioni specificate nella seguente pagina web: <https://www.uniud.it/it/contemporanea-iscrizione>.

Verifica della preparazione iniziale - TOLC

Il D.M. 270/2004 richiede, ai fini dell'iscrizione all'Università, la sussistenza di un'adeguata preparazione iniziale. Le Università devono prevedere le modalità di verifica e, in caso di verifica non positiva, stabilire degli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) da soddisfare nel primo anno di corso. La verifica della preparazione iniziale viene effettuata tramite il sistema TOLC (Test On Line CISIA), un test nazionale promosso e gestito dal Consorzio Interuniversitario Sistemi Integrati per l'Accesso (CISIA).

Il TOLC è un test individuale, diverso da studente a studente, ed è composto da quesiti selezionati automaticamente e casualmente dal database CISIA TOLC. Tutti i test generati hanno una difficoltà analoga.

Il test è suddiviso in diverse sezioni; per ogni singola sezione la struttura didattica può definire una soglia di superamento rispetto alla quale attribuire eventuali Obblighi Formativi aggiuntivi.

Chi non sostiene il TOLC o riporta una votazione inferiore rispetto a quella minima prevista si vedrà quindi attribuiti gli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) di cui al paragrafo successivo.

Il risultato ottenuto in uno stesso tipo di TOLC ha validità a prescindere dalla Sede per cui il test sia stato effettuato.

La prova è obbligatoria, ma non è vincolante per l'immatricolazione. La sua finalità è di verificare la preparazione iniziale per consentire di intraprendere con successo gli studi.

Per i corsi di Agraria gli studenti devono sostenere il TOLC-AV.

Il TOLC-AV è composto da 50 quesiti a risposta multipla contenuti in 6 sezioni standard. A ciascun quesito sono associate 5 risposte, delle quali solo una è esatta.

Le 6 sezioni sulle quali si basa la prova hanno un numero predeterminato di quesiti e un tempo fisso prestabilito di compilazione come di seguito riportato:

1. Biologia, 8 quesiti per rispondere ai quali sono assegnati 16 minuti
2. Chimica 8 quesiti per rispondere ai quali sono assegnati 16 minuti.
3. Fisica 8 quesiti per rispondere ai quali sono assegnati 16 minuti
4. Matematica 8 quesiti per rispondere ai quali sono assegnati 16 minuti

5. Logica 8 quesiti per rispondere ai quali sono assegnati 16 minuti.
6. Comprensione verbale (2 brani) 10 quesiti per rispondere ai quali sono assegnati 20 minuti

Per l'accesso al corso di laurea in Scienza e cultura del cibo verranno considerate solo le sezioni di Logica e Comprensione Verbale.

Ogni informazione sulle date e le modalità di svolgimento, le procedure di iscrizione, il contenuto e le modalità di valutazione delle diverse prove TOLC è riportata sulla pagina web Uniud di riferimento www.uniud.it/infoutilitolc

Ogni informazione sulle date e le modalità di svolgimento, le procedure di iscrizione, il contenuto e le modalità di valutazione delle diverse prove TOLC è riportata sulla pagina web Uniud di riferimento www.uniud.it/infoutilitolc

Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA)

Gli studenti che nella prova di ammissione TOLC-AV (eseguito con la modalità TOLC@CASA) non abbiano superato il punteggio minimo previsto per le discipline del TOLC, o che non abbiano sostenuto la prova entro il 30 settembre 2023 dovranno assolvere ad Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) separatamente per ciascuna disciplina assegnata entro il primo anno di corso.

Gli studenti che dovranno soddisfare gli OFA saranno tenuti a frequentare le attività di recupero poste in essere, da concludersi entro l'inizio della sessione d'esame invernale.

Tali attività consistono in lezioni frontali che saranno svolte in modalità mista coadiuvate da ulteriori supporti didattici quali MOOC (Massive Open Online Courses) offerti dal CISIA, quiz e attività su gruppi MS Teams dedicati.

Gli Obblighi Formativi Aggiuntivi verranno soddisfatti mediante il superamento di uno specifico test OFA che ha la stessa struttura del TOLC_AV eseguito in modalità TOLC@CASA.

Il calendario dei test OFA e le informazioni di dettaglio per il sostenimento della prova sono disponibili al seguente link: <https://www.uniud.it/it/didattica/corsi/area-scientifica/agraria/laurea/scienza-cultura-cibo/iscrizione/conoscenze-requisiti> accesso alla sezione "Verifica della preparazione iniziale - TOLC e OFA".

Candidati con disabilità e candidati con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA)

Gli studenti con disabilità o con DSA possono chiedere adattamenti alla prova TOLC in relazione alla loro situazione. Nella fase di registrazione al portale CISIA (www.cisiaonline.it) selezionare l'opzione relativa e indicare la sede o le sedi in cui svolgere la prova, la tipologia di disabilità o DSA, i tipi di supporto richiesti e caricare le certificazioni attestanti la situazione.

Per coloro che scelgono di svolgere la prova TOLC con l'Università degli Studi di Udine gli adattamenti possono consistere in tempi aggiuntivi o ausili necessari.

Gli adattamenti possono essere richiesti se in possesso dei seguenti documenti:

- Certificazione di Disturbo Specifico dell'Apprendimento (DSA), in base alla L. 170/2010 rilasciata da non più di tre anni ovvero rilasciata in maggiore età (dal Servizio Sanitario Nazionale o enti/professionisti accreditati dalle Regioni);
- Certificazione di handicap in base alla L. 104/92 in corso di validità;
- Certificazione di invalidità civile in corso di validità;
- Documentazione attestante la presenza di una patologia che possa determinare un'inabilità anche temporanea allo svolgimento della prova.

I candidati con disabilità o con DSA residenti in paesi esteri che intendano usufruire delle misure sopra descritte, devono presentare, sempre utilizzando la procedura precedentemente indicata, la certificazione attestante lo stato di disabilità o di DSA rilasciata nel paese di residenza, accompagnata da una traduzione giurata in lingua italiana o in lingua inglese. Gli organi di Ateneo incaricati di esaminare le certificazioni accertano che la documentazione straniera attesti una condizione di disabilità o di disturbo specifico dell'apprendimento riconosciuta dalla normativa italiana.

A mezzo e-mail verrà comunicato al candidato l'adattamento della prova e/o gli ausili concessi.

I candidati possono contattare per chiarimenti il Servizio inclusione dell'Università degli Studi di Udine (Via Gemona, 92, tel. 0432 556804/556833/556803, e-mail: includi@uniud.it)

Al momento dell'immatricolazione ai corsi di studio dell'Università di Udine, gli studenti in possesso della documentazione sanitaria di cui sopra, dovranno segnalare la loro situazione e le loro necessità in termini di supporti, attraverso la procedura di iscrizione ai corsi di studio dell'Ateneo. In particolare si segnala che la procedura prevede il caricamento in

formato pdf dei documenti necessari (certificato di disabilità o di DSA).

Iscrizioni studenti stranieri e studenti con titolo di studi straniero

L'ammissione degli studenti stranieri e degli studenti in possesso di titolo di studio straniero è disciplinata in un apposito Avviso aggiuntivo al Manifesto, visibile nella seguente pagina web dell'Università di Udine

(<https://www.uniud.it/it/international-area/studenti-internazionali>). Gli studenti interessati sono invitati a prenderne visione. Enrolments of international students

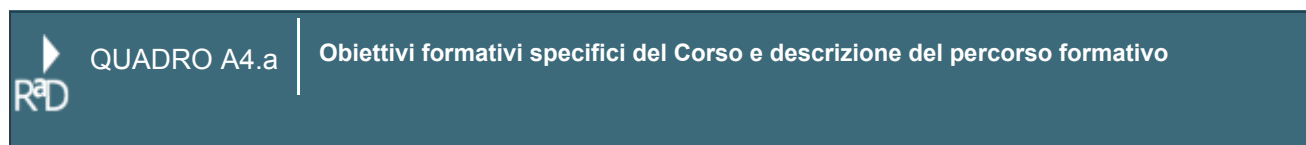
The admission of foreign students and students with foreign diplomas is regulated by Additional Notice to the study Prospectus, which is available at the following website of the Udine University (<https://www.uniud.it/prospectivestudents>). Prospective international students are asked to consult that page.

Informazioni in merito agli studenti con profilo a tempo parziale sono reperibili a questo link:

https://www.uniud.it/it/didattica/area-servizi-studenti/servizi-studenti/diritto-allo-studio/tasse_merito/tasse-e-diritto-allo-studio/agevolazioni/studenti-part-time

Ulteriori dettagli sono pubblicati sul Manifesto degli studi a.a. 2023/2024: al link sotto riportato.

Link: <https://www.uniud.it/it/didattica/segreteria-studenti/manifesti-degli-studi/elenco> (Manifesto degli studi a.a. 2023/24)



08/02/2019

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.

 **QUADRO**
A4.b.1


Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

<p>Conoscenza e capacità di comprensione</p>	<p>Il percorso formativo del CdL vuole:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Il bagaglio culturale specifico del dottore in Scienza e Cultura del Cibo comprende elementi descrittivi di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

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

conoscenza e comprensione	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 sviluppata 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.</p> <p>Lo studente avrà inoltre la possibilità di mettere a frutto le proprie competenze, correlandole con gli ambiti professionali previsti.</p>	
----------------------------------	--	--

DISCIPLINE DELL' AMBITO TECNICO-SCIENTIFICO

Conoscenza e comprensione

Conoscere e comprendere le basi di chimica generale e di chimica organica, la composizione e le proprietà delle principali classi di prodotti alimentari;

conoscere e comprendere le filiere dei prodotti di origine animale e vegetale, i loro aspetti storici, di tipicità e di valorizzazione alimentare, le principali tecniche di allevamento e di coltivazione e i relativi riflessi sulla sostenibilità ambientale del sistema produttivo e sulla qualità dei prodotti;

conoscere e comprendere le basi scientifiche relative all'igiene e alla sicurezza degli alimenti e alla tutela della salute dei consumatori;

conoscere e comprendere i meccanismi fisiologici alla base della percezione sensoriale e le principali tecniche di valutazione sensoriale applicate ai prodotti alimentari;

conoscere e comprendere 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;

conoscere e comprendere gli aspetti teorici e applicativi dell'ecologia relativi alla sostenibilità ambientale delle risorse alimentari, applicando modelli concettuali delle complesse relazioni tra esseri viventi e ambiente fisico e chimico;

conoscere e comprendere l'effetto dei nutrienti/alimenti/regimi alimentari sul metabolismo umano nei vari stati fisiologici e il ruolo degli alimenti funzionali nel mantenimento della salute e del benessere dell'uomo.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di comprendere la struttura e le proprietà delle più importanti classi di molecole presenti negli alimenti e dei meccanismi molecolari alla base delle loro trasformazioni;

capacità di 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 utilizzando un lessico adeguato;

capacità di comparare e giudicare la qualità degli alimenti e le loro modificazioni durante la conservazione e di scegliere i metodi sensoriali da impiegare in funzione dell'obiettivo specifico;

capacità di valutare e contestualizzare informazioni/notizie mediatiche relative a specifiche problematiche alimentari e comunicare i risultati delle proprie valutazioni in modo logico ed efficace;

capacità di comprendere il significato della 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;

capacità di analizzare criticamente i principali sistemi di produzione animale e vegetale;

capacità di comprendere come l'organismo umano regola l'utilizzo dei vari substrati energetici nelle fasi metaboliche, come gli alimenti e i nutrienti influenzano l'organismo umano;

capacità di valutare con senso critico la qualità delle informazioni nutrizionali su diete e alimenti divulgate da stampa e web.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

COMPOSIZIONE E QUALITA' DEGLI ALIMENTI [url](#)

ECOLOGIA E SOSTENIBILITA' DELLE RISORSE ALIMENTARI [url](#)

FILIERE DI PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI [url](#)

FILIERE DI PRODUZIONI VEGETALI SOSTENIBILI [url](#)

FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE E DIETETICA [url](#)

SICUREZZA ALIMENTARE [url](#)

STRUTTURA E TRASFORMAZIONI DELLA MATERIA [url](#)

TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)

VALUTAZIONE SENSORIALE DEGLI ALIMENTI [url](#)

DISCIPLINE DELL' AMBITO ECONOMICO-GIURIDICO-GESTIONALE

Conoscenza e comprensione

Conoscere e comprendere 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;

conoscere e comprendere gli istituti fondamentali del diritto agro-alimentare nella sua dimensione multilivello (nazionale, dell'Unione europea e internazionale), nonché le regole che reggono i rapporti business to consumer nel mercato agro-alimentare;

conoscere e comprendere il concetto di azienda nelle diverse situazioni istituzionali, le condizioni di equilibrio delle stesse e le modalità di loro rappresentazione;

conoscere e comprendere gli elementi di base dell'analisi macro e micro economica del settore agroalimentare e della ristorazione, le componenti strategiche e operative della funzione marketing che collega le imprese che offrono beni e servizi con la domanda nel comparto agroalimentare e della ristorazione;

conoscere e comprendere i concetti di base della gestione della rete di fornitura e distribuzione, le tecniche per la localizzazione e gestione dei centri di distribuzione, le principali strategie distributive e le peculiarità della logistica nella filiera alimentare;

conoscere e comprendere i requisiti dei locali adibiti a servizi di ristorazione, gli aspetti igienico sanitari, la normativa riguardante l'autocontrollo applicata a tale settore, l'aggiornamento e la formazione del personale, i criteri per la gestione delle materie prime, della preparazione e della distribuzione dei pasti;

conoscere e comprendere alcune utili tecnologie digitali disponibili nell'ambito della gestione e visualizzazione dei dati, dell'elaborazione delle immagini, dei sistemi informativi geografici e della pianificazione e organizzazione delle attività.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di interpretare e generalizzare i concetti di competitività, qualità, sostenibilità e certificazione delle produzioni agroalimentari e di valutare le informazioni in relazione alle fonti;

capacità di affrontare correttamente i problemi interpretativi e applicativi nella disamina delle fonti primarie e secondarie del diritto e nell'investigazione dei principali orientamenti dottrinali e giurisprudenziali;

capacità di 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;

capacità di progettare una strategia di marketing di alcune categorie di prodotti del comparto agroalimentare e dei servizi enogastronomici;

capacità di riconoscere e applicare le principali forme di relazione cliente-fornitore in relazione ai contesti in cui è preferibile utilizzarle e alcune tecniche collaborative di gestione dei rapporti con i fornitori e i distributori;

capacità di governare gli strumenti per il controllo e la gestione dei servizi di ristorazione;

capacità di utilizzare tecniche per la gestione e la visualizzazione di dati testuali e multimediali, mediante applicazioni mobili e rete internet e le principali applicazioni multimediali disponibili nel settore agroalimentare e della ristorazione.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CONDUZIONE DEI SISTEMI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA [url](#)

DIRITTO AGROALIMENTARE [url](#)

ECONOMIA E MARKETING I (*modulo di ECONOMIA E MARKETING*) [url](#)

ECONOMIA E MARKETING II (*modulo di ECONOMIA E MARKETING*) [url](#)

LABORATORIO DI INNOVAZIONE AZIENDALE STRATEGICA [url](#)

RETI DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE DEL SETTORE AGROALIMENTARE E DELLA RISTORAZIONE [url](#)

STATISTICHE ECONOMICHE DEL COMPARTO AGROALIMENTARE E DELLA RISTORAZIONE [url](#)

TECNOLOGIE DIGITALI PER IL CIBO E LA RISTORAZIONE [url](#)

DISCIPLINE DELL'AMBITO DELLE SCIENZE SOCIALI, UMANE E DELLA COMUNICAZIONE

Conoscenza e comprensione

Conoscere e comprendere i fondamentali concetti spaziali e geografici (scala, localizzazione, trasformazione), i processi di regionalizzazione e le relazioni che contraddistinguono le diverse strutture regionali, il significato di biodiversità e ricaduta sulla qualità dei prodotti agroalimentari locali e globali;

conoscere e comprendere i costumi alimentari e i valori culturali del cibo;

conoscere e comprendere le varietà dell'italiano contemporaneo parlato e scritto, le diversità espositive tra i canali della comunicazione, i registri linguistici nelle diverse situazioni comunicative, le strategie linguistiche per la promozione della qualità agroalimentare e la valorizzazione del patrimonio gastronomico;

conoscere e comprendere le linee generali della storia dell'alimentazione sul piano economico, sociale, culturale;

conoscere e comprendere le modalità e le forme di rappresentazione degli alimenti e del cibo nella produzione artistica dall'antichità al moderno.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di utilizzare i principali strumenti cartografici e iconografici territoriali per leggere le principali dinamiche spaziali, socio-demografiche e culturali, di individuare e comprendere i paesaggi anche attraverso le comunità biologiche con particolare riguardo agli agroecosistemi e alla qualità ambientale della produzione agroalimentare; capacità di fornire elementi di giudizio sulle esperienze della diversità alimentare; capacità di scrivere testi di tipologie diverse impiegando registri linguistici differenti, con particolare riguardo alla presentazione dei prodotti relativi alla cultura enogastronomica con scopi di promozione e pubblicizzazione in forma cartacea e per i media; capacità di condurre ricerche bibliografiche e di approfondimento dei temi storici, anche mediante la lettura di fonti documentarie, narrative, letterarie, scientifiche; capacità di reperire e utilizzare le fonti visive e iconografiche (testuali e digitali) e di 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; capacità di utilizzare gli strumenti per comunicare il cibo e le imprese di ristorazione.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANTROPOLOGIA DEL CIBO [url](#)

GEOGRAFIA E BIODIVERSITA' DEI PAESAGGI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI I (*modulo di GEOGRAFIA E BIODIVERSITA' DEI PAESAGGI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI*) [url](#)

GEOGRAFIA E BIODIVERSITA' DEI PAESAGGI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI II (*modulo di GEOGRAFIA E BIODIVERSITA' DEI PAESAGGI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI*) [url](#)

LABORATORIO DI COMUNICAZIONE DEL CIBO [url](#)

LABORATORIO DI CULTURA VISUALE DEL CIBO [url](#)

SCENARI ED EVOLUZIONI NEL MONDO DEL CIBO [url](#)

SCRITTURA E NARRAZIONE SUL CIBO [url](#)

STORIA DELL'ALIMENTAZIONE [url](#)




QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

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	<p>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.</p> <p>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).</p> <p>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.</p>	
Capacità di apprendimento	<p>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.).</p> <p>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.</p>	



QUADRO A4.d | **Descrizione sintetica delle attività affini e integrative**

07/06/2023

I SSD indicati nella lista delle attività affini sono finalizzati al completamento e al rafforzamento della formazione tipicamente multidisciplinare e interdisciplinare dello studente in ambiti quali quello economico-gestionale (AGR/01 e ING-IND/35), storico (M-STO/06), delle produzioni animali (AGR/20), del diritto agroalimentare (IUS/03) 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 interesse.

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 e dell'acquisizione di abilità correlate al profilo tecnico- culturale del laureato in Scienza e cultura del cibo, quali quelli delle tecnologie alimentari, della microbiologia e della chimica degli alimenti (per la rilevanza degli aspetti relativi alla salubrità del cibo), nonché degli aspetti artistici e psicologici del consumo di alimenti.



03/12/2018

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.



08/06/2023

I criteri per l'attribuzione del punteggio finale sono: la qualità dell'elaborato scritto, le capacità comunicative e il grado di autonomia dello studente, oltre che la valutazione complessiva dell'intero percorso di studi dello studente.

Il Consiglio di Corso di Studio ha deliberato le linee guida per la stesura della relazione finale e i criteri di assegnazione del voto di laurea.

Link: <https://www.uniud.it/it/didattica/corsi/area-scientifica/agraria/laurea/scienza-cultura-cibo/laurearsi/regolamento-esame-laurea> (Linee guida stesura relazione finale)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Criteri di assegnazione voto di laurea

Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica ↳ <i>STRUTTURA E TRASFORMAZIONI DELLA MATERIA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	12	8 - 14
	SECS-S/01 Statistica ↳ <i>STATISTICHE ECONOMICHE DEL COMPARTO AGROALIMENTARE E DELLA RISTORAZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Scienze del territorio e della memoria	M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche ↳ <i>ANTROPOLOGIA DEL CIBO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	11	11	8 - 14
	M-GGR/01 Geografia ↳ <i>GEOGRAFIA E BIODIVERSITA' DEI PAESAGGI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI I (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
Scienze della bioversità	BIO/03 Botanica ambientale e applicata ↳ <i>GEOGRAFIA E BIODIVERSITA' DEI PAESAGGI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI II (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>	11	11	8 - 14
	BIO/07 Ecologia ↳ <i>ECOLOGIA E SOSTENIBILITA' DELLE RISORSE ALIMENTARI (3 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 32 (minimo da D.M. 32)				
Totale attività di Base			34	32 - 42

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad

<p>Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari</p>	<p>AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree</p> <hr/> <p>↳ <i>FILIERE DI PRODUZIONI VEGETALI SOSTENIBILI (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <hr/> <p>↳ <i>TECNOLOGIE ALIMENTARI (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>SICUREZZA ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/19 Zootecnia speciale</p> <hr/> <p>↳ <i>FILIERE DI PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	<p>30</p>	<p>30</p>	<p>30 - 42</p>
<p>Scienze storiche, filosofiche e linguistiche</p>	<p>L-LIN/01 Glottologia e linguistica</p> <hr/> <p>↳ <i>SCRITTURA E NARRAZIONE SUL CIBO (2 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>M-STO/01 Storia medievale</p> <hr/> <p>↳ <i>STORIA DELL'ALIMENTAZIONE (2 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/>	<p>12</p>	<p>12</p>	<p>8 - 16</p>
<p>Scienze artistiche, della comunicazione e del design</p>	<p>L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione</p> <hr/> <p>↳ <i>LABORATORIO DI COMUNICAZIONE DEL CIBO (2 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/>	<p>6</p>	<p>6</p>	<p>6 - 12</p>
<p>Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche</p>	<p>IUS/03 Diritto agrario</p> <hr/> <p>↳ <i>DIRITTO AGROALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>SECS-P/07 Economia aziendale</p> <hr/> <p>↳ <i>LABORATORIO DI INNOVAZIONE AZIENDALE STRATEGICA (2 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese</p> <hr/> <p>↳ <i>ECONOMIA E MARKETING II (3 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/>	<p>18</p>	<p>18</p>	<p>12 - 18</p>

Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate ↳ <i>FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE E DIETETICA (3 anno) - 6 CFU - obbl</i>	6	6	6 - 12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			72	62 - 100

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/01 Economia ed estimo rurale ↳ <i>ECONOMIA E MARKETING I (3 anno) - 6 CFU - obbl</i>	48	24	24 - 42 min 18
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ <i>SCENARI ED EVOLUZIONI NEL MONDO DEL CIBO (2 anno) - 6 CFU</i> ↳ <i>VALUTAZIONE SENSORIALE DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria ↳ <i>CONDUZIONE DEI SISTEMI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA (3 anno) - 6 CFU</i>			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti ↳ <i>COMPOSIZIONE E QUALITA' DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU</i>			
	INF/01 Informatica ↳ <i>TECNOLOGIE DIGITALI PER IL CIBO E LA RISTORAZIONE (3 anno) - 6 CFU</i>			
	ING-IND/35 Ingegneria economico-gestionale ↳ <i>RETI DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE DEL SETTORE AGROALIMENTARE E DELLA RISTORAZIONE (3 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	L-ART/02 Storia dell'arte moderna			



LABORATORIO DI CULTURA VISUALE DEL CIBO (3 anno) - 6 CFU

Totale attività Affini

24

24 -
42

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 18
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	3 - 6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	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	3 - 6
	Tirocini formativi e di orientamento	21	15 - 25
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	4	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		50	42 - 73

CFU totali per il conseguimento del titolo**180****CFU totali inseriti**

180

160 - 257