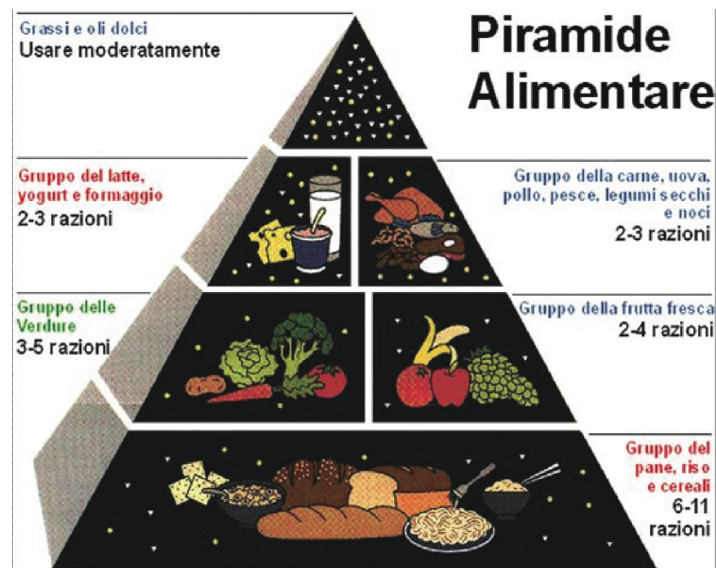


CORSO DI LAUREA IN ECONOMIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Durata
3 anni

3

Crediti
Formativi
180



Presidente del Corso

Prof. Alessandro Dal Bosco
tel **075 585 7110**
e-mail
alessandro.dalbosco@unipg.it

Responsabile della qualità

Dott.ssa Daniela Farinelli
tel **075 585 6247**
e-mail
daniela.farinelli@unipg.it

Obiettivo didattico

Corso di laurea in ECONOMIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (ECOCAL), offre una formazione interdisciplinare che abbraccia i campi agricolo, economico, medico, nutrizionale e storico-antropologico, formando una figura con competenze utili per interpretare e gestire il complesso sistema dell'alimentazione umana, per svolgere con autonomia attività di gestione di imprese di produzione, distribuzione e somministrazione degli alimenti e per collaborare all'organizzazione e gestione di interventi nutrizionali e di educazione e comunicazione alimentare.

Il laureato ECOCAL può proseguire gli studi iscrivendosi, senza debiti formativi, al Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana (SANU) o, con debiti formativi, in Tecnologie e biotecnologie degli alimenti (TBA).

Il corso si avvale della collaborazione dell'Università dei Saperi – Scuola Nazionale dell'Alimentazione.

Attività didattiche e relativi CFU		Obiettivi formativi	
Chimica	9	<p>La formazione acquisita consente di avere conoscenze scientifiche e competenze professionali inerenti ai fenomeni coinvolti nei processi di produzione degli alimenti e nell'alimentazione per poterli progettare, gestire e controllare in maniera autonoma, con particolare riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la natura e qualità dei prodotti alimentari e l'influenza su di esse esercitata dai processi produttivi; • le principali fasi dei processi tecnologici di conservazione, trasformazione e distribuzione degli alimenti; • i principi di base e i metodi per il controllo della qualità e dell'igiene degli alimenti freschi e trasformati; • i principi di base di biochimica degli alimenti, biologia cellulare, di scienze della nutrizione, di fisiologia e fisiopatologia del corpo umano e dell'assetto endocrino per orientare il corretto uso delle scelte alimentari e valutare una corretta alimentazione umana. • la configurazione strutturale e socio-economica del sistema alimentare; • la gestione economica delle imprese di produzione, commercializzazione e distribuzione dei prodotti agro-alimentari e della ristorazione; • i metodi e le procedure per la promozione commerciale e l'innovazione dei prodotti alimentari; • le radici storiche e culturali della grande tradizione alimentare italiana. <p>Il percorso formativo comprende, oltre alle attività didattiche frontali, seminari, esercitazioni pratiche nei laboratori, visite di studio, tirocini e stages. La formazione sarà completata con la conoscenza di una lingua straniera e dell'informatica; inoltre, vi è la possibilità di svolgere periodi di studio presso Università europee e di personalizzare la preparazione con insegnamenti a libera scelta.</p>	
Matematica	6		
Biologia vegetale e botanica applicata	12		
Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione	8		
Fisica	6		
Istituzioni di Economia	6		
Approvvigionamento e qualità dei prodotti vegetali	12		
Biochimica degli alimenti	6		
Biotecnologie genetiche e alimentazione	6		
Economia agroalimentare	9		
Alimentazione umana e malattie metaboliche	8		
Approvvigionamento e qualità dei prodotti zootecnici e ittici	6		
Fondamenti di dietologia	6		
Scienze della nutrizione	9		
Antropologia dell'alimentazione	6		
Competenze e sbocchi professionali			
Principi di difesa delle colture	6		<p>La formazione acquisita consente l'inserimento nel mercato del lavoro con solide basi nelle materie economico-gestionali, supportate da conoscenze multidisciplinari utili per comprendere ed interpretare le esigenze del settore alimentare e per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - operare proficuamente nel campo della comunicazione agro-alimentare, dell'educazione alimentare e della realizzazione di eventi a carattere eno-gastronomico, - intraprendere attività di impresa lungo le filiere alimentari, - operare, con ruoli diversi, in imprese di produzione, commercializzazione, distribuzione dei prodotti alimentari, di ristorazione e del food service, - lavorare presso associazioni di produttori, consorzi commerciali e di tutela, enti pubblici e privati.
Processi della tecnologia alimentare	6		
Igiene e microbiologia degli alimenti	12		
Marketing agroalimentare	6		
Ulteriori attività formative	5		
Lingua Inglese	4		
Attività formative a scelta dello studente	12		
Tirocinio	8		
Prova finale	6		