



UNIVERSITA' DEGLI
STUDI DI PERUGIA



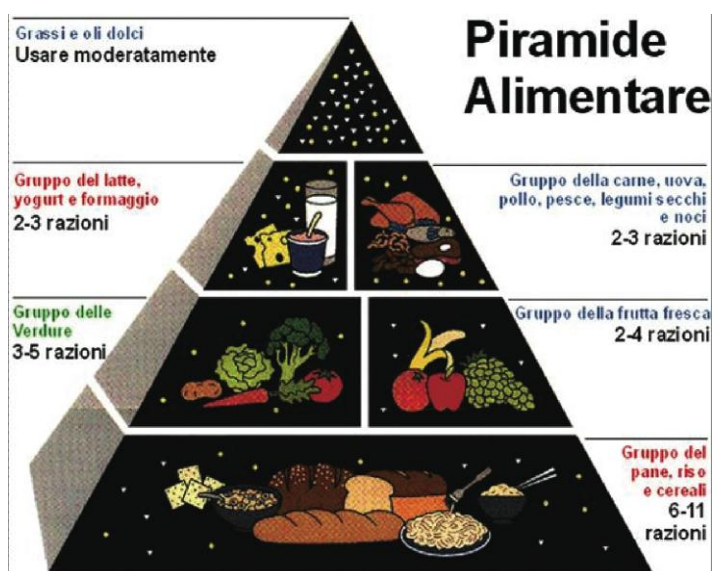
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE
ALIMENTARI E AMBIENTALI

CORSO DI LAUREA IN ECONOMIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Durata
3 anni

3

Crediti
Formativi
180



Presidente del Corso

Prof. Andrea Marchini
tel 075 585 6276
e-mail
andrea.marchini@unipg.it

Responsabile della qualità

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

Obiettivo didattico

Il 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 Sapori – Scuola Nazionale dell'Alimentazione.

Attività didattiche e relativi CFU	Obiettivi formativi
Chimica 9	
Matematica 6	
Biologia vegetale e botanica applicata 12	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:
Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione 8	
Fisica 6	<ul style="list-style-type: none"> • la natura e qualità dei prodotti alimentari e l'influenza su di esse esercitata dai processi produttivi;
Istituzioni di Economia 6	<ul style="list-style-type: none"> • le principali fasi dei processi tecnologici di conservazione, trasformazione e distribuzione degli alimenti;
Approvvigionamento e qualità dei prodotti vegetali 12	<ul style="list-style-type: none"> • i principi di base e i metodi per il controllo della qualità e dell'igiene degli alimenti freschi e trasformati;
Biochimica degli alimenti 6	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Biotechnologie genetiche e alimentazione 6	<ul style="list-style-type: none"> • la configurazione strutturale e socio-economica del sistema alimentare;
Economia agroalimentare 9	<ul style="list-style-type: none"> • la gestione economica delle imprese di produzione, commercializzazione e distribuzione dei prodotti agro-alimentari e della ristorazione;
Alimentazione umana e malattie metaboliche 8	<ul style="list-style-type: none"> • i metodi e le procedure per la promozione commerciale e l'innovazione dei prodotti alimentari;
Approvvigionamento e qualità dei prodotti zootecnici e ittici 6	<ul style="list-style-type: none"> • le radici storiche e culturali della grande tradizione alimentare italiana.
Fondamenti di dietologia 6	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.
Scienze della nutrizione 9	
Antropologia dell'alimentazione 6	
Competenze e sbocchi professionali	
Principi di difesa delle colture 6	
Processi della tecnologia alimentare 6	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:
Igiene e microbiologia degli alimenti 12	<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,
Marketing agroalimentare 6	<ul style="list-style-type: none"> - intraprendere attività di impresa lungo le filiere alimentari,
Ulteriori attività formative 5	<ul style="list-style-type: none"> - operare, con ruoli diversi, in imprese di produzione, commercializzazione, distribuzione dei prodotti alimentari, di ristorazione e del food service,
Lingua Inglese 4	
Attività formative a scelta dello studente 12	<ul style="list-style-type: none"> - lavorare presso associazioni di produttori, consorzi commerciali e di tutela, enti pubblici e privati.
Tirocinio 8	
Prova finale 6	