



A.D. 1308
unipg
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI PERUGIA

A.D. 1308
unipg
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. Alessandro Dal Bosco
tel 075 585 7110
e-mail
alessandro.dalbosco@unipg.it

Responsabile della qualità

Dott.ssa Mara Quaglia
tel 075 585 6461
e-mail
mara.quaglia@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	6	
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	
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	9	
Ulteriori attività formative	5	
Lingua Inglese	4	
Attività formative a scelta dello studente	12	
Tirocinio	8	
Prova finale	6	