



ECONOMIA
E CULTURA
DELL'
ALIMEN
TAZIONE
LAUREA
TRIENNALE

OBIETTIVI FORMATIVI

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. 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:

- 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.

MODALITÀ DI ACCESSO

Per iscriversi al Corso di laurea in Economia e Cultura della Nutrizione Umana (Ecocal), gli studenti devono avere un diploma di scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. Gli studenti che si iscrivono devono compilare un questionario di ingresso utilizzato dal Corso di laurea per l'orientamento e per l'attuazione del piano per migliorare l'insegnamento.



ATTIVITÀ A CARATTERE INTERNAZIONALE

Il programma ERASMUS+ STUDIO consente agli studenti di trascorrere un periodo di studio (da un minimo 3 mesi a un massimo di un anno) in una Università europea per svolgere attività didattiche, per le quali maturano crediti formativi, come corsi curriculari e i relativi esami, brevi attività di stage in laboratorio, crediti a scelta dello studente, ecc., compatibili con il proprio piano di studi. Il Dipartimento ha stipulato accordi per un totale di 52 borse Erasmus in 13 paesi.

Inoltre il Programma ERASMUS+ MOBILITA' per TRAINEESHIP consente agli studenti e ai neolaureati di trascorrere un periodo di tirocinio (da 2 a 12 mesi per ogni ciclo di studi) presso laboratori degli Istituti di istruzione superiore, imprese, centri di formazione, centri di ricerca o altre organizzazioni. Le borse vengono assegnate annualmente sulla base dei seguenti criteri previsti da appositi Bandi: i) merito (media degli esami sostenuti e rapporto CFU sostenuti/CFU totali a una certa data); ii) conoscenze linguistiche (soprattutto della lingua in cui sono impartiti i corsi); iii) motivazioni e programma di attività che il candidato intende svolgere.

AMBITI OCCUPAZIONALI

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: - 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, - accedere all'Esame di Stato per l'esercizio della libera professione di Agronomo Junior e Agrotecnico.

ALTRE INFORMAZIONI

Il percorso formativo comprende, oltre alle attività didattiche frontali, seminari, esercitazioni pratiche nei laboratori, visite di studio, tirocini e stages. La formazione è 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. A partire dal anno accademico 2014-15 Corso di Laurea è accreditato nell'ambito del sistema AVA. Prima di questo anno accademico Corso di laurea è stato eseguito attraverso uno specifico sistema di qualità conforme alla norma ISO 9001: 2008, che è stato controllato dal l'organismo di certificazione Certiquality.



ACCESSO AI PERCORSI FORMATIVI SUCCESSIVI

Il Corso dà titolo: i) per l'ammissione ai Corsi di laurea Magistrale in Tecnolo-

gie e biotecnologie degli alimenti (TBA) attivo presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali; ii) per l'ammissione al Corso di laurea Magistrale in Scienze dell'alimentazione e nutrizione umana (SANU) del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche di questo Ateneo; iii) per l'ammissione a Master di I livello".

INFORMAZIONI DI CONTATTO

Presidente del Corso

Prof. Andrea Marchini

andrea.marchini@unipg.it

Tel. +39 075 585 62 76

Responsabile della qualità

Dott.ssa Daniela Farinelli

daniela.farinelli@unipg.it

Tel. +39 075 585 62 47

ECONOMIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

INSEGNAMENTO	ANNO	CFU
Biologia vegetale e botanica applicata	1	12
- Botanica sistematica e geobotanica		6
- Botanica generale		6
Chimica	1	9
Matematica	1	6
Fisica	1	6
Istituzioni di economia	1	6
Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione	1	8
Lingua inglese - b1	1	4
Ulteriori attivita' formative	1	5
Biochimica degli alimenti	2	6
Approvvigionamento e qualita' dei prodotti vegetali	2	12
- Produzioni erbacee		6
- Produzioni arboree		6
Biotecnologie genetiche e alimentazione	2	6
Scienze della nutrizione	2	9
Approvvigionamento e qualità dei prodotti zootecnici e ittici	2	6
Economia agroalimentare	2	9
Alimentazione umana e malattie metaboliche	2	8
- Principi di medicina interna e alimentazione umana		3
- Principi di endocrinologia e alimentazione umana		5
Fondamenti di dietologia	2	6
Principi di difesa delle colture	3	6
Processi della tecnologia alimentare	3	6
Marketing agroalimentare	3	6
Igiene e microbiologia degli alimenti	3	12
- Microbiologia dei prodotti alimentari		6
- Igiene degli alimenti		6
Antropologia dell' alimentazione	3	6
Attivita' a scelta dello studente	3	6
Attivita' a scelta dello studente	3	6
Tirocinio pratico applicativo	3	8
Prova finale	3	8