



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

L'immatricolazione al Corso di laurea in Economia e Cultura dell'Alimentazione (ECOCAL) è subordinato al possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente,

conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. Allo studente è inoltre richiesta un'adeguata preparazione iniziale nelle materie di base: matematica, fisica, chimica e biologia.

Tali conoscenze sono verificate, ai sensi dell'art. 6 comma 1 del D.M. 270/04, mediante un test volto a individuare eventuali lacune formative dello studente.

Il test va sostenuto preferibilmente prima dell'immatricolazione secondo le procedure stabilite annualmente dal Consiglio del DSA3 e pubblicate sulla homepage del DSA3.

Se i risultati del test evidenziano specifiche lacune, lo studente potrà comunque immatricolarsi al CdS, ma gli verrà attribuito un Obbligo Formativo Aggiuntivo (OFA) da soddisfare nel primo anno di Corso e che dovrà essere assolto frequentando le attività di supporto organizzate dal DSA3.

Per agevolare il superamento del test, prima dell'inizio delle attività formative previste dal piano di studio, il DSA3 organizza un periodo di attività propedeutiche alle materie di base (precorsi di matematica, fisica, chimica e biologia).



# 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+ MOBILITÀ 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	6