

**Denominazione delle classi di laurea e di laurea magistrale**

<b>L/GASTR</b>	<b>SCIENZE, CULTURE E POLITICHE DELLA GASTRONOMIA</b>
<b>LM/GASTR</b>	<b>SCIENZE ECONOMICHE E SOCIALI DELLA GASTRONOMIA</b>

**Classe delle Lauree triennali in****«Scienze, culture e politiche della gastronomia» L/GASTR****OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI**

I laureati nei corsi di laurea della classe devono:

- ▶ possedere le conoscenze di base (teoriche, metodologiche e tecnico-strumentali) per l'analisi critica dei sistemi gastronomici costituiti dai processi di produzione, trasformazione e consumo del cibo, nel quadro di una sostenibilità sistemica;
- ▶ possedere una vasta e articolata conoscenza empirica dei sistemi gastronomici attraverso viaggi didattici, casi di studio sul campo e tirocini, al fine di integrare la formazione in aula con le esperienze applicate;
- ▶ acquisire la capacità di elaborare criticamente le informazioni connesse alle scienze gastronomiche, al fine di contribuire ai processi di conoscenza, educazione e rappresentazione dello sviluppo sociale, economico e politico;
- ▶ sviluppare una capacità di analisi critica delle modalità con cui si sviluppano, evolvono e si modificano le molteplici relazioni tra uomo e cibo nel tempo e nello spazio, al fine di indagarne le implicazioni sul piano culturale, sociale, politico e ambientale.

I laureati della classe avranno una formazione adeguata, dai punti di vista teorico, critico-interpretativo e metodologico, per l'accesso al mondo del lavoro e per proseguire il percorso formativo a un livello avanzato.

I laureati devono necessariamente maturare una conoscenza empirica delle scienze gastronomiche, attraverso un articolato programma di viaggi didattici e/o stage e/o tirocini, con destinazioni nazionali e internazionali.

I laureati della classe potranno svolgere attività professionali in numerosi ambiti, tra i quali:

- ▶ sviluppo di nuovi prodotti destinati ad accrescere e/o valorizzare il patrimonio gastronomico;
- ▶ sviluppo di format distributivi, dedicati alle produzioni alimentari di qualità;
- ▶ sviluppo di nuovi servizi destinati ad accrescere e/o valorizzare il patrimonio gastronomico;
- ▶ valutazione della sostenibilità ambientale, sociale ed economica delle produzioni alimentari;
- ▶ valorizzazione, attraverso politiche di comunicazione innovative, delle produzioni e dei sistemi agroalimentari.

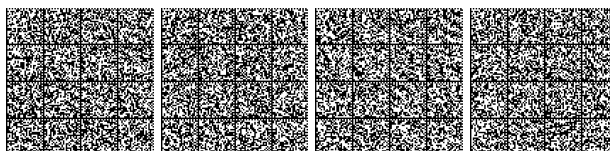
Tali funzioni potranno essere svolte nell'ambito di aziende, istituzioni pubbliche, ONG, ovvero potranno essere oggetto di attività imprenditoriale o libero-professionale.

Ai fini indicati, i curricula dei corsi di laurea della classe

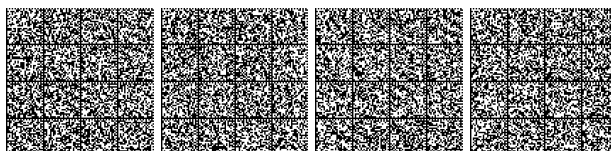
- ▶ comprendono
- ▶ gli ambiti disciplinari finalizzati a fornire le conoscenze di base nei settori della matematica, statistica, chimica, biodiversità, scienze del territorio e della memoria, nonché una adeguata preparazione in merito alle scienze attinenti ai sistemi gastronomici;
- ▶ le attività laboratoriali connesse a discipline caratterizzanti, relative alle scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari, delle scienze storiche, filosofiche, linguistiche, artistiche, della



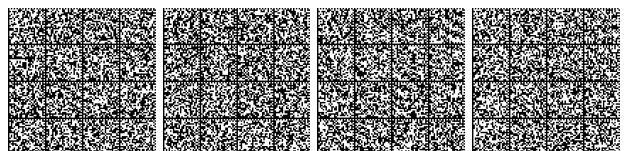
<p>comunicazione, del design dei sistemi gastronomici, delle scienze sociali, economiche, politiche giuridiche della gastronomia, e delle scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ un congruo numero di crediti per viaggi didattici e stage professionalizzanti svolti in aziende, istituzioni pubbliche e ONG;</li> <li>▶ devono prevedere la conoscenza di una lingua straniera diversa dall'italiano (necessariamente dell'Unione Europea);</li> <li>▶ possono prevedere soggiorni presso altre università nel quadro di accordi internazionali, sia per l'acquisizione di CFU sia per stage.</li> </ul>				
ATTIVITÀ FORMATIVE	AMBITI DISCIPLINARI	SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	CFU PER AMBITO DISCIPLINARE	TOT. CFU PER ATTIVITÀ FORMATIVE DI BASE
DI BASE	SCIENZE MATEMATICHE, STATISTICHE E CHIMICHE	MAT/01 – MAT/09  SECS-S/01 Statistica  SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica  CHIM/02 Chimica  CHIM/03 Chimica generale e inorganica  CHIM/06 Chimica organica	8	32
	SCIENZE DEL TERRITORIO E DELLA MEMORIA	M-GGR/01 Geografia M-GGR/02 Geografia economico-politica M-STO/01 Storia medievale L-ANT/01 Preistoria e protostoria L-ANT/02 Storia greca	8	



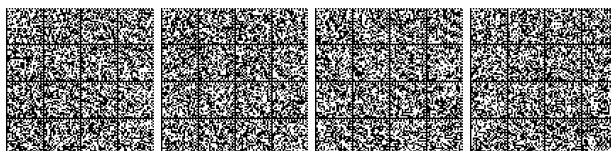
		L-ANT/03 Storia romana M-DEA/01 Discipline Demoetnoantropologiche		
	SSCIENZE DELLA BIODIVERSITA'	BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/05 Zoologia BIO/07 Ecologia BIO/08 Antropologia Bio/19 Microbiologia	8	
<b>Totale</b>			24	32
<b>CARATTERIZZANTI</b>	SSCIENZE DELLE PRODUZIONI E DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico AGR/19 Zootecnica Speciale VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale CHIM/10 Chimica degli alimenti		60



	SCIENZE STORICHE, FILOSOFICHE E LINGUISTICHE	L-LIN/01 Glottologia e linguistica M-FIL/04 Estetica M-FIL/05 Filosofia e teoria dei linguaggi M-PED/01 Pedagogia generale e sociale M-STO/01 Storia MEDIEVALE M-STO/02 Storia moderna M-STO/04 Storia contemporanea		
	SCIENZE ARTISTICHE DELLA COMUNICAZIONE E DEL DESIGN	L-ART/02 Storia dell'arte moderna L-ART/03 Storia dell'arte contemporanea L-ART/05 Discipline dello Spettacolo L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione M-FIL/02 Logica e filosofia della scienza ICAR/13 Disegno industriale		
	SCIENZE ECONOMICO- GIURIDICHE  SCIENZE SOCIO- POLITICHE	IUS/02 Diritto comparato IUS/03 Diritto agrario IUS/13 Diritto internazionale IUS/14 Diritto dell'unione europea IUS/18 Diritto romano e diritto dell'antichità SECS-P/01 Economia politica		



		SECS-P/02 SECS-P/07 SECS-P/08 delle imprese SECS-P/10 aziendale SECS-P/12 Storia economica SPS/01 Filosofia politica SPS/04 Scienza politica SPS/07 Sociologia generale SPS/08 Sociologia dei processi culturali SPS/10 Sociologia dell'ambiente e del territorio		
	SSCIENZE BIOMEDICHE, PSICOLOGICHE E DELLA NUTRIZIONE	BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica BIO/11 Biologia molecolare BIO/14 FARMACOLOGIA BIO/15 Biologia farmaceutica M-PSI/01 Psicologia generale M-PSI/02 Psicobiologia e psicologia fisiologica M-PSI/08 Psicologia clinica MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate		
				60
	TOTALE			92



**Classe delle Lauree magistrali in****«Scienze economiche e sociali della gastronomia» LM/GASTR****OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI**

I laureati dei corsi di laurea magistrale della classe devono possedere:

- ▶ competenze integrate in ambito economico, sociale e delle scienze alimentari per gestire processi di innovazione all'interno di imprese operanti nel settore agroalimentare;
- ▶ competenze di analisi dei mercati di consumo del cibo, con particolare riguardo ai trend emergenti che fanno riferimento al consumo sostenibile;
- ▶ competenze di analisi sistemica degli scenari economici, sociali e culturali a supporto della definizione di politiche di sviluppo dei sistemi agroalimentari locali/nazionali;
- ▶ conoscenze specialistiche sulla valutazione della sostenibilità economica ed ambientale delle scelte aziendali e delle politiche di sviluppo definite dalle istituzioni pubbliche;
- ▶ competenze di analisi giuridica dei sistemi legali che determinano il funzionamento e lo sviluppo dei mercati del cibo e dei prodotti alimentari, a livello nazionale ed internazionale;
- ▶ competenze di comunicazione con strumenti tradizionali e multimediali in lingua italiana e in almeno una lingua straniera.

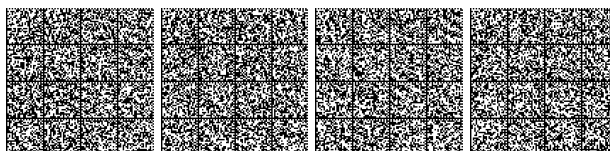
I curricula dei corsi delle lauree magistrali della classe:

- ▶ consentono di acquisire conoscenze specialistiche dei sistemi gastronomici attraverso viaggi didattici svolti presso territori, imprese, distretti industriali, comunità, finalizzati a completare la tradizionale formazione in aula;
- ▶ consentono di sviluppare capacità analitiche e gestionali e le cosiddette «soft skills» attraverso la conduzione di progetti applicati («field project») e un tirocinio formativo presso aziende, istituzioni pubbliche, ONG operanti nei settori della produzione, trasformazione e distribuzione.

I curricula dei corsi di laurea magistrale della classe prevedono necessariamente la partecipazione a viaggi didattici e/o a tirocinii e/o a «stage» progettati *ad hoc* e la conduzione di almeno un progetto applicato («field project»).

I laureati dei corsi delle lauree magistrali della classe possono svolgere la loro attività professionale in aziende del settore agroalimentare, in istituzioni pubbliche che si occupano di sviluppo del territorio, e in ONG che si occupano di ambiente e sostenibilità. In particolare, potranno svolgere le seguenti funzioni:

- ▶ manager impegnati nelle aree della pianificazione strategica e del marketing e nelle aziende di produzione e distribuzione agroalimentare;

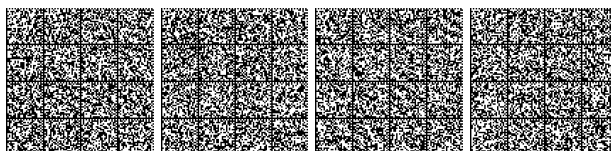


- ▶ analisti e funzionari con compiti di analisi strategica e coordinamento in ONG e istituzioni;
- ▶ consulenti strategici specializzati nel settore agroalimentare;
- ▶ CSR («Corporate Social Responsibility») manager;
- ▶ consulenti specializzati in servizi per la certificazione ed implementazione della CSR (Corporate Social Responsibility);
- ▶ esperti in innovazione e selezione dei prodotti agroalimentari;
- ▶ esperti di analisi politica con particolare riguardo ai temi ambientali e dello sviluppo sostenibile;
- ▶ esperti per la valutazione dell'impatto delle nuove tecnologie sulle organizzazioni produttive alimentari complesse, sul territorio e l'ambiente.

La preparazione teorica multidisciplinare, l'approccio culturale e l'elevata qualità e profondità dell'esperienza empirica consentiranno agli studenti di intraprendere percorsi di sviluppo imprenditoriale nell'ambito della produzione, distribuzione ed erogazione di servizi ad elevato valore aggiunto connessi alle produzioni agroalimentari.

Al fini indicati, i curricula devono prevedere la conoscenza approfondita e declinata in senso professionalizzante di almeno una lingua straniera diversa dall'italiano.

ATTIVITÀ FORMATIVE	AMBITI DISCIPLINARI	SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	CFU PER AMBITO DISCIPLINARE	TOT. CFU PER ATTIVITÀ FORMATIVE CARATTERIZZANTI
CARATTERIZZANTI	SCIENZE STATISTICHE, ECONOMICHE E AZIENDALI	SECS-P/01 Economia politica SECS-P/02 Politica economica SECS-P/06 Economia applicata SECS-P/07 Economia aziendale SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese SECS-P/10 Organizzazione aziendale		48

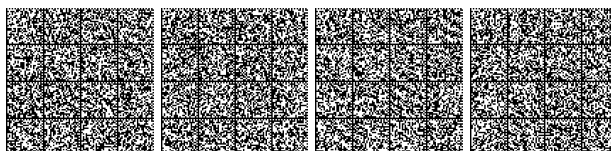


		SECS-P/12 Storia economica		
		SECS-P/13 Scienze merceologiche		
		SECS-S/01 Statistica		
		SECS-S/03 Statistica economica		
		SECS-S/04 Demografia		
		SECS-S/05 Statistica sociale		
	<b>SCIENZE ALIMENTARI E DELLA NUTRIZIONE</b>	CHIM/10 Chimica degli alimenti		
		AGR/15 Tecnologie Alimentari		
		AGR/16 MICROBIOLOGIA AGRARIA		
		MED-49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE		
		APPLICATE		
	<b>SCIENZE GIURIDICHE</b>	IUS/02 Diritto comparato		
		IUS/03 DIRITTO AGRARIO		
		IUS/13 Diritto internazionale		
		IUS/14 Diritto dell'UNIONE EUROPEA		
		IUS/18 Diritto Romano e Diritti dell'antichità		





<p><b>CARATTERIZZANTI</b></p>	<p><b>SCIENZE AMBIENTALI E PROGETTUALI</b></p> <p><b>SCIENZE SOCIO- POLITICHE</b></p>	<p>AGR/01 Economia ed estimo rurale</p> <p>BIO/07 Ecologia</p> <p>M-GGR/01 Geografia</p> <p>M-GGR/02 Geografia economico-politica</p> <p>ICAR/13 Design industriale</p> <p>ICAR/15 Architettura del paesaggio</p> <p>ICAR/20 Tecnica e pianificazione urbanistica</p> <p>SPS/04 Scienza politica</p> <p>SPS/07 Sociologia generale</p> <p>SPS/08 Sociologia culturale e dei processi comunicativi</p> <p>SPS/10 Sociologia dell'ambiente e del territorio</p>		
-------------------------------	---	---	--	--



	<b>SCIENZE DELLA MEMORIA, FILOSOFICHE E DELLA COMUNICAZIONE</b>	M-DEA/01	Discipline demoetnoantropologiche		
		M-STO/01	Storia contemporanea		
		M-STO/02	Storia MODERNA		
		M-STO/04	Storia medievale		
		M-FIL/04	Estetica		
		M-FIL/05	Filosofia e teoria dei linguaggi		
		L-ART/05	Discipline dello spettacolo		
		L-ART/06	Cinema, fotografia e televisione		
		L-LIN/12	Lingua inglese		
<b>TOTALE</b>					

<b>TOTALE</b>	<b>48</b>
---------------	-----------

18A00736

