



CORSO DI LAUREA TRIENNALE SCIENZE E CULTURE DEL CIBO

Classe L/GASTR

DIPARTIMENTI di:

I AGRICOLTURA, AMBIENTE E ALIMENTI

I BIOSCIENZE E TERRITORIO

I MEDICINA E SCIENZE DELLA SALUTE
"VINCENZO TIBERIO"



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE

ANNO
ACCADEMICO
2022|23

OBIETTIVI DEL CORSO

L'obiettivo del Corso di Laurea è quello di fornire ai laureati la preparazione scientifica necessaria affinché la figura professionale che ne deriva, funga da ponte tra il mondo dell'agro-alimentare, quello del benessere e della salute e il mondo della corretta comunicazione consapevole. Il laureato in Scienze e culture del cibo, è ben consapevole del ruolo che il cibo ha e conosce i principi contenuti negli alimenti, mettendoli in rapporto sia positivo sia negativo, con il benessere.

Il Gastronomo laureato è un esperto multidisciplinare del mondo della gastronomia. Grazie alle sue conoscenze e competenze, che spaziano dalla produzione, alla trasformazione del prodotto, alla distribuzione e al consumo, è in grado di operare in numerosi contesti professionali legati alla valorizzazione del cibo e della cultura enogastronomica italiana in chiave innovativa e sostenibile.

www.unimol.it

numero verde
800588815


Centro Ricerche Scienza & Nutrizione
DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE
L. 2009/2011 n. 27

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il corso di Laurea prepara a comprendere, individuare e risolvere i problemi connessi alle attività gastronomiche in senso lato. Il progetto formativo risulta pertanto di carattere multidisciplinare e interdisciplinare. Le materie di studio, infatti, oltre a fornire una preliminare e robusta preparazione di base in storia, in produzioni e tecnologie alimentari, in comunicazione e design, in scienze economico-giuridiche e socio-politiche, e in scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione, tendono a offrire le conoscenze e le competenze necessarie a organizzare e gestire sistemi produttivi complessi grazie alle competenze linguistiche e informatiche, al tirocinio tecnico-pratico e alle attività formative utili per l'inserimento nel mondo del lavoro. La Laurea in Scienze e culture del cibo, oltre alla prosecuzione degli studi universitari, permette di svolgere le professioni di Approvvigionatore e responsabile acquisti, di Tecnico della vendita e della distribuzione, di Organizzatore di fiere, esposizioni ed eventi culturali e di Organizzatore di convegni e ricevimenti.

PIANO DI STUDIO 2022/2023

Sede del Corso

Campobasso

Presidente del Corso di Studio

Prof. MARIASILVIA D'ANDREA

dandrea@unimol.it

0874 404671

Segreteria Didattica

Dott.ssa Luigina Pantaleo

Dott. Mimmo Polidori

didatticadiaaa@unimol.it

0874 404754

0874 404353

Referente Disabilità / DSA

Prof.ssa Nicolaia Iaffaldano

nicolaia@unimol.it

0874 404697

Sito del Corso di Laurea

<http://dipagricoltura.unimol.it/scc>

Accesso

L'accesso al Corso di Laurea, seppur a numero programmato, è libero e la sua durata è di 3 anni. La frequenza dei corsi non è obbligatoria, ma altamente consigliata. Oltre ai requisiti di legge necessari per l'accesso ai corsi di laurea, diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo ai sensi di legge, per iscriversi al CdL è richiesto il possesso di una preparazione basica nelle discipline scientifiche, nonché di una buona preparazione letteraria e di capacità logiche e di comprensione linguistica. Il grado di conoscenze letterarie in ingresso viene verificato attraverso una prova di accesso obbligatoria. Il Regolamento Didattico del Corso di Laurea stabilisce il sistema di valutazione relativo alle diverse prove, con le rispettive soglie. Qualora la prova non risulti positiva, gli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) attribuiti, saranno da soddisfare nel primo anno, grazie alla lettura di testi propedeutici al percorso di studi, utili per uniformare le conoscenze e competenze in ingresso. La descrizione dettagliata delle conoscenze richieste per l'accesso e delle modalità di verifica sono riportate nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea.

I ANNO

Elementi di matematica e statistica	6
Elementi di chimica e sostanze organiche naturali e nutraceutiche	8
Geografia del cibo	6
Antropologia	8
Le piante alimurgiche	6
Biochimica della nutrizione	8
Storia delle culture alimentari	8
Inglese	4
Abilità informatiche e telematiche	5
Totale crediti I anno	59

II ANNO

Tecnologia degli alimenti, gastronomia e tecniche di degustazione	8
Produzioni vegetali sostenibili e di qualità	6
Igiene applicata alla filiera gastronomica	8
Microbiologia e biotecnologie degli alimenti	8
Genetica e produzioni animali sostenibili e di qualità	6
Economia e organizzazione delle imprese	6
Sociologia dei consumi alimentari	6
A scelta dello studente	12
Totale crediti II anno	60

III ANNO

Diritto agroalimentare	6
Culture visuali per l'enogastronomia	8
Aspetti nutrizionali nelle intolleranze alimentari	6
Scienze dell'alimentazione e proprietà funzionali degli alimenti	8
Nutrizione e nutraceutica in gastronomia	8
A scelta dello studente	4
Altre attività formative utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8
Tirocinio	8
Prova finale	5
Totale crediti III anno	61
Totale crediti	180
Totale esami	20