



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE

UNIMOL* INSIEME

*** CORSO DI LAUREA TRIENNALE
SCIENZE E CULTURE DEL CIBO**
Classe L/GASTR

**DIPARTIMENTO
AGRICOLTURA, AMBIENTE E
ALIMENTI**

**DIPARTIMENTO DI
BIOSCIENZE E TERRITORIO**

**DIPARTIMENTO DI MEDICINA
E SCIENZE DELLA SALUTE
"VINCENZO TIBERIO"**

**ANNO
ACCADEMICO
2020|21**

OBIETTIVI DEL CORSO

L'obiettivo del Corso di Laurea è quello 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, essendo ben consapevole del ruolo che il cibo ha, è in grado di comunicarne e valorizzarne gli aspetti salustistico, culturale, e di impatto politico e socio economico.

La formazione del laureato, ponendosi a metà tra le discipline agrarie e quelle mediche, configura un esperto in grado di conoscere i principi contenuti negli alimenti, anche in relazione alle metodologie produttive e di trasformazione e di metterle in rapporto sia positivo che negativo, con l'importante ruolo che l'alimentazione ha nella prevenzione di patologie e nella gestione delle stesse congiuntamente alle necessarie cure mediche quando la prevenzione non basta più.

www.unimol.it
numero verde
800588815

CENTRO PROGETTAZIONE GRAFICA SpA
DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE
Via Roma, 100 - 86100 Campobasso (CB) - Italia
Tel. 0872 434343 - Fax 0872 434344
E-mail: info@unimol.it

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.

**TRASPORTO GRATUITO E NAVETTE BUS
DEDICATE AGLI STUDENTI UNIMOL**

PIANO DI STUDIO 2020/2021

Sede del Corso

Termoli, Via Duca degli Abruzzi, snc

Presidente del Corso di Studio

Da definire

Segreteria Didattica

Dott. Pasquale Lavorgna

Dott. Mimmo Polidori

didatticadiaaa@unimol.it

0874 404353

Referente Disabilità

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 all'ausilio di insegnamenti integrativi 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 delle filiere agroalimentari	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