

OBIETTIVI FORMATIVI

Scuola di Scienze del farmaco e dei Prodotti della Salute

Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche

Insegnamento: **MANAGEMENT DELL'AGROALIMENTARE** - CFU 6
ORE DI LEZIONE 42

D1 - CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE

Al termine di questa attività formativa, lo studente dovrà dimostrare di essere in grado di:

1. Conoscere gli strumenti per comprendere l'evoluzione del sistema agroalimentare analizzandolo lungo tutta la filiera dal punto di vista del mercato, della ricerca, delle associazioni e del consumatore.
2. Saper distinguere le varie fasi del processo agroalimentare lungo la filiera nei comparti produttivi più significativi, avendo approfondito norme e regolamenti.
3. Aver acquisito competenze sia trasversali che specifiche relative all'analisi di casi di studio (es. filiera agroalimentare, prodotto a denominazione protetta, normative internazionali, il panorama delle startup, ecc)
4. Aver recepito il senso della sostenibilità ambientale, economica e sociale attraverso un focus sugli SDGs, gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite, strettamente correlati all'agroalimentare nelle sue diverse fasi.

D2 - CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE

Al termine di questa attività formativa, lo studente dovrà dimostrare di essere in grado di:

1. Aver compreso ed essere in grado di gestire gli aspetti istituzionali ed organizzativi del sistema agroalimentare.
2. Aver approfondito e saper valutare gli elementi qualitativi del prodotto, anche in ottica del legame con il territorio, essere in grado di gestire la multifunzionalità delle aziende agricole e le innovazioni di prodotto e di processo.
3. Saper valutare in ottica gestionale gli aspetti economici relativi alle politiche europee ed i trend delle sfide globali come i cambiamenti climatici, lo spreco e la sicurezza alimentare.

D3 - AUTONOMIA DI GIUDIZIO

Risultati attesi. Al termine di questa attività formativa, lo studente dovrà dimostrare di essere in grado di:

1. Dimostrare una consapevolezza d'insieme inerente alle tematiche dell'agroalimentare nazionale ed internazionale
2. Aver acquisito una conoscenza "pratica" della materia tale da poter affiancare l'amministratore di un'azienda agricola o agroalimentare, poter lavorare nelle istituzioni politiche e sovranazionali che si occupano di agroalimentare, poter collaborare con un'associazione di categoria. Avrà inoltre le basi per poter riconoscere una filiera innovativa nel processo e nel prodotto.

D4 - ABILITÀ COMUNICATIVE

Risultati attesi. Al termine di questa attività formativa, lo studente dovrà dimostrare di essere in grado di:

1. Comunicare le conoscenze acquisite e i risultati delle proprie ricerche con sicurezza e diligenza, utilizzando un linguaggio chiaro, non approssimativo, ed una terminologia specifica.

D5 - CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO

Risultati attesi: Al termine di questa attività formativa, lo studente dovrà dimostrare di essere in grado di:

1. Saper scegliere il miglior percorso da intraprendere per un manager dell'agroalimentare in qualunque punto della filiera (dalla produzione alla commercializzazione).
2. Orientarsi con disinvoltura nell'ambito dell'agroalimentare a qualsiasi livello, sia esso amministrativo o istituzionale.
3. Fare scelte legate ai dati, alla ricerca, alla scienza o al mercato basate su criteri oggettivi e analitici.

Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche

INSEGNAMENTO : **FOOD DESIGN**

MODULO: **DESIGN DELLA RISTORAZIONE E DEGLI AMBIENTI DI CONSUMO –**

6 CFU

ORE DI LEZIONE 42

D1 - CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE

Risultati attesi.

Al termine di questa attività formativa, lo studente dovrà dimostrare di essere in grado di:

1. Illustrare principi del design dei prodotti e degli ambienti e degli aspetti semiotici e simbolici del cibo
2. Riconoscere del design dei prodotti e degli ambienti e degli aspetti semiotici e simbolici del cibo
5. Descrivere le fasi di un progetto di food design dal punto di vista del design dei prodotti e degli ambienti
6. Esporre i principali aspetti che caratterizzano il design dei prodotti e degli

D2 - CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE

Risultati attesi:

Al termine di questa attività formativa, lo studente dovrà dimostrare di essere in grado di:

1. Presentare i principali aspetti che caratterizzano il design dei prodotti e degli ambienti e gli aspetti semiotici e simbolici del cibo
2. Individuare gli elementi distintivi di design dei prodotti e degli ambienti orientato al food design
4. Predisporre del materiale testuale e visivo per comunicare aspetti legati all'enogastronomia

D3 - AUTONOMIA DI GIUDIZIO

Risultati attesi:

Al termine di questa attività formativa lo studente sarà in grado di:

1. Discutere e illustrare i principi che caratterizzano un progetto di design dei prodotti e degli ambienti ed i relativi artefatti
2. Formulare ipotesi sulle azioni necessarie per ottimizzare un progetto di design dei prodotti e degli ambienti, orientato al food design
3. Discutere un tema o una questione assegnata su design del cibo mostrando indipendenza nelle valutazioni e nell'argomentazione.

D4 - ABILITÀ COMUNICATIVE

Risultati attesi:

Al termine di questa attività formativa lo studente sarà in grado di:

1. Esprimersi chiaramente e con termini appropriati, in lingua italiana, nel corso della discussione pubblica della questione di cui al D3
2. Formulare una argomentata autovalutazione della propria performance comunicativa

D5 - CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO

Risultati attesi:

Al termine di questa attività formativa lo studente sarà in grado di:

1. Individuare ed esplorare autonomamente gli aspetti che caratterizzano un progetto di design dei prodotti e degli ambienti orientato al food design.
2. Sintetizzare correttamente contenuti e caratteristiche di progetto
3. Confrontare gli assunti di base di progetti di design dei prodotti e degli ambienti orientati al food design