



## REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

### CLASSE L-GASTR

**Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria**

**Dipartimento: Agraria**

**Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2022 -2023**

#### ACRONIMI

CCD	Commissione di Coordinamento Didattico
CdS	Corso/i di Studio
CPDS	Commissione Paritetica Docenti-Studenti
OFA	Obblighi Formativi Aggiuntivi
SUA-CdS	Scheda Unica Annuale del Corso di Studio
RDA	Regolamento Didattico di Ateneo

#### INDICE

Art. 1	Oggetto
Art. 2	Obiettivi formativi del corso
Art. 3	Profilo professionale e sbocchi occupazionali
Art. 4	Requisiti di ammissione e conoscenze richieste per l'accesso al Corso di Studio
Art. 5	Modalità per l'accesso al Corso di Studio
Art. 6	Attività didattiche e crediti formativi universitari
Art. 7	Articolazione delle modalità di insegnamento
Art. 8	Prove di verifica delle attività formative
Art. 9	Struttura del corso e piano degli studi
Art. 10	Obblighi di frequenza
Art. 11	Propedeuticità
Art. 12	Calendario didattico del CdS
Art. 13	Criteri di riconoscimento dei crediti acquisiti in altri Corsi di Studio della stessa classe
Art. 14	Criteri di riconoscimento dei crediti acquisiti in Corsi di Studio di diversa classe, attraverso corsi singoli, presso Università telematiche e in Corsi di Studio internazionali
Art. 15	Criteri per l'iscrizione a corsi singoli di insegnamento attivati nell'ambito dei Corsi di Studio
Art. 16	Caratteristiche e modalità di svolgimento della prova finale
Art. 17	Linee guida per le attività di tirocinio e <i>stage</i>
Art. 18	Decadenza dalla qualità di studente
Art. 19	Compiti didattici, comprese le attività didattiche integrative, di orientamento e di tutorato
Art. 20	Valutazione della qualità delle attività svolte
Art. 21	Norme finali
Art. 22	Pubblicità ed entrata in vigore

## **Art. 1**

### **Oggetto**

Il presente Regolamento disciplina gli aspetti organizzativi del Corso di Studio in Scienze Gastronomiche Mediterranee (Sciences of mediterranean gastronomy). Il Corso di Studio in Scienze Gastronomiche Mediterranee (acronimo SGM - classe L-GASTR) afferisce al Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

Il CdS è retto dalla Commissione di Coordinamento Didattico (CCD), ai sensi dell'Art. 4 del RDA.

Coordinatore del CdS: Docente del CdS

Organo Collegiale di gestione del corso di studio: Commissione per il Coordinamento Didattico

Sub-commissioni del CCD: Tirocini, Pratiche studenti, Tesi di Laurea, Gruppo del Riesame, Internazionalizzazione, Orientamento studenti in entrata, Orientamento laureati in uscita e *placement*, Terza missione, altri Gruppi di Lavoro.

Struttura didattica di riferimento: Agraria

Il Regolamento è emanato in conformità alla normativa vigente in materia, allo Statuto dell'Università di Napoli Federico II e al Regolamento Didattico di Ateneo.

## **Art. 2**

### **Obiettivi formativi del corso**

Gli obiettivi formativi specifici del Corso sono quelli di preparare una figura professionale con un bagaglio di conoscenze che gli consenta di valutare se e quali produzioni primarie, artigianali, industriali e della ristorazione sono state realizzate a regola d'arte, il loro grado di affinità rispetto alle tradizioni gastronomiche dei Paesi dell'area del Mediterraneo, anche in relazione alle innovazioni di prodotto e di processo, il loro impatto sull'alimentazione e la salute umana. Per le sue competenze, il gastronomo laureato si configura come punto di riferimento relativamente alla valutazione e definizione, pianificazione, implementazione e gestione dei processi produttivi e delle strategie di imprese, di piccole e grandi dimensioni, impegnate nel settore dell'enogastronomia. Sarà in grado, inoltre, di organizzare eventi e iniziative legati all'enogastronomia e a svolgere attività di comunicazione e critica nel settore.

Per il raggiungimento di questi obiettivi specifici tutti i laureati in Scienze gastronomiche mediterranee devono acquisire conoscenze e abilità di base e avanzate nelle seguenti aree di apprendimento:

- Area della formazione di base: le discipline impartite in questa area e, cioè, Scienze chimiche e Scienze della Biodiversità, saranno svolte in relazione alle loro possibili applicazioni al settore dell'agroalimentare e saranno funzionali alle materie delle discipline caratterizzanti e di quelle affini e integrative. Inoltre, è previsto un congruo numero di CFU nell'ambito delle Scienze del territorio e della memoria al fine di acquisire conoscenze sulla storia della gastronomia nei paesi dell'area mediterranea.

- Area della formazione caratterizzante: consente l'acquisizione delle conoscenze necessarie della biochimica e delle proprietà funzionali delle materie prime e degli alimenti, delle tecnologie per la trasformazione e della conservazione delle preparazioni alimentari, della conoscenza e della percezione del vino, della valutazione sensoriale di alimenti, della microbiologia dei prodotti alimentari, dell'ispezione degli alimenti, della legislazione alimentare, della sociologia della comunicazione, dell'organizzazione aziendale e della legislazione alimentare. Inoltre, i discenti dovranno frequentare, superando un esame finale, 4 laboratori di gastronomia che saranno tenuti presso Eccellenze Campane da esperti del settore per un totale di 20 CFU.

- Area delle discipline affini e integrative: consente l'acquisizione di conoscenze relative alle strategie di marketing dei prodotti nel settore enogastronomico, all'igiene e sicurezza degli alimenti (con particolare riferimento al riconoscimento dello stato igienico degli alimenti e alle buone pratiche per la conservazione, lavorazione e consumo degli alimenti), alla tracciabilità e difesa delle derrate alimentari, ai principi di una sana e corretta alimentazione.

Alla formazione del laureato in Scienze gastronomiche mediterranee concorrono inoltre:

- le attività formative a libera scelta dello studente, verranno attivati *ad hoc* insegnamenti opzionali;
- attività seminariali;
- idoneità linguistica;
- viaggi e visite d'istruzione;
- tirocinio presso strutture degli operatori del settore;
- le attività dedicate alla preparazione della prova finale per il conseguimento del titolo di studio.

### **Art. 3**

#### **Profilo professionale e sbocchi occupazionali**

Esperto in Scienze Enogastronomiche

funzione in un contesto di lavoro:

Dalla valutazione alla definizione, pianificazione, implementazione e gestione dei processi produttivi e delle strategie di imprese, di piccole e grandi dimensioni, impegnate nel settore enogastronomico.

Capacità di analizzare, valutare, classificare e selezionare i prodotti ed i processi lungo tutta la filiera enogastronomica, dalle produzioni primarie fino all'utilizzo dei prodotti e alla loro commercializzazione e promozione.

Il Laureato in Scienze Gastronomiche Mediterranee può svolgere la propria attività professionale nella gestione delle catene distributive, nella gestione della ristorazione privata e della pubblica amministrazione, nella critica enogastronomica, nella gestione della ristorazione collettiva legata al turismo (alberghi, villaggi, navi da crociera, catering, agriturismo), nella promozione e comunicazione dei prodotti gastronomici associati a tipicità territoriali.

competenze associate alla funzione:

Durante i tre anni di percorso formativo lo studente assumerà competenze che spaziano dalle tecnologie gastronomiche (processi di trasformazione, valutazione nutrizionale e ispezione degli alimenti), alle dinamiche economico-aziendali delle imprese ristorative (posizionamento e organizzazione, misurazione e valutazione delle performance di mercato), alla dimensione storico-culturale degli alimenti (cultura alimentare e simbologia dei cibi). Sarà in grado, inoltre, di organizzare eventi e iniziative legati all'enogastronomia e a svolgere attività di comunicazione e critica nel settore.

sbocchi occupazionali:

Il laureato ricoprirà ruoli tecnico-organizzativi (responsabile della cucina e della ristorazione, della logistica, dell'approvvigionamento delle materie prime, direttore o responsabile di struttura, project manager) in un ristorante, in un'azienda di catering o che offra prodotti o produzioni tipiche; oppure ruoli comunicativo-divulgativo presso i mass media o rilevanti imprese del settore alimentare-gastronomico-ristorativo.

La solida formazione scientifico-culturale e di laboratorio consentirà ai laureati in Scienze Gastronomiche mediterranee di operare nel settore dell'enogastronomia (aspetti qualitativi e igienico-sanitari delle produzioni), con capacità peculiari in ambito alimentare (tecnologia e controllo della qualità e dell'igiene degli alimenti; gestione delle imprese di produzione enogastronomica e della ristorazione), economico (analisi delle strategie aziendali e dei valori

economico-finanziari) e culturale (storia dell'agricoltura e della alimentazione; cultura e simbologia dei cibi; studi antropologici).

## **Art. 4**

### **Requisiti di ammissione e conoscenze richieste per l'accesso al Corso di Studio<sup>1</sup>**

#### *Requisiti d'accesso*

Per l'ammissione al Corso di Laurea in Scienze gastronomiche mediterranee si richiede il possesso di un Diploma di Scuola Media Superiore o altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente o idoneo.

#### *Conoscenze richieste*

È richiesta un'adeguata preparazione iniziale comprendente una soddisfacente familiarità con le doti di logica, capacità di espressione orale e scritta e livello base di chimica, biologia e della lingua inglese. Il livello di preparazione atteso è quello corrispondente ai programmi ministeriali delle scuole superiori.

#### *Verifica delle conoscenze*

Il Corso di laurea prevede un numero programmato di studenti in relazione alle risorse disponibili. Il numero di studenti e le modalità della selezione saranno resi pubblici ogni anno sul sito di Ateneo e del Dipartimento con il relativo bando di concorso ([www.unina.it](http://www.unina.it); [www.agraria.unina.it](http://www.agraria.unina.it)). Tutti gli studenti devono sostenere una prova di ammissione per la verifica delle conoscenze richieste per l'accesso al Corso di laurea.

Agli studenti ammessi al corso con una votazione inferiore alla prefissata votazione minima, verranno assegnati uno o più obblighi formativi aggiuntivi (OFA) nelle materie della prova di ammissione per le quali è richiesta un'adeguata conoscenza di base.

La verifica delle conoscenze richieste per l'accesso al Corso di laurea avverrà secondo le modalità determinate annualmente nel bando di ammissione.

#### *Obblighi formativi aggiuntivi*

L'esito negativo della prova di verifica delle conoscenze comporta l'attribuzione di uno o più obblighi formativi aggiuntivi (OFA) nelle materie della prova di ammissione per le quali è richiesta un'adeguata conoscenza di base. Tali OFA devono essere assolti durante il primo anno di corso sulla base di criteri definiti annualmente e specificati nel Regolamento Didattico del Corso di Studi.

## **Art. 5**

### **Modalità per l'accesso al Corso di Studio**

In caso di verifica non positiva dell'adeguata preparazione iniziale descritta tramite l'indicazione delle conoscenze richieste per l'accesso al CdS, la Commissione di Coordinamento Didattico assegna specifici Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) indicando le modalità di verifica da soddisfare entro il primo anno di corso.

---

<sup>1</sup> Artt. 7, 10, 11 del Regolamento Didattico di Ateneo.

Per l'ammissione al Corso di Laurea in Scienze gastronomiche mediterranee si richiede il possesso di un Diploma di Scuola Media Superiore o altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente o idoneo. Al corso sono ammessi n. 50 (45 + 5 riservati a stranieri) studenti che saranno selezionati con un test di accesso.

È richiesta un'adeguata preparazione iniziale comprendente una soddisfacente familiarità con le doti di logica, capacità di espressione orale e scritta e livello base della lingua inglese.

Il livello di preparazione atteso è quello corrispondente ai programmi ministeriali delle scuole superiori. La graduatoria di ammissione è stabilita in base agli esiti del test di verifica.

Qualora il numero dei candidati all'iscrizione al corso di laurea in Scienze gastronomiche mediterranee fosse superiore al numero indicato di 50, potranno immatricolarsi soltanto gli studenti utilmente collocati nella graduatoria di merito. Noti gli esiti, gli studenti utilmente collocati nella graduatoria di merito per l'accesso al corso di laurea in Scienze gastronomiche mediterranee provvederanno al perfezionamento della procedura di immatricolazione entro i termini stabiliti dal bando di concorso per l'ammissione al primo anno.

Il giorno successivo alla scadenza di tale termine verrà reso noto l'eventuale disponibilità di posti non coperti. Tali posti saranno assegnati secondo l'ordine progressivo della graduatoria stessa. Nel caso di mancata copertura dei 5 posti riservati a studenti stranieri, i posti non coperti saranno assegnati a studenti italiani secondo l'ordine progressivo della graduatoria.

Il numero programmato è motivato soprattutto dal fatto che il percorso formativo si svolgerà attraverso lezioni teorico-pratiche e laboratori didattici (es.: cucina, panificio, pizzeria, caseificio, birrifico, centro di micro-vinificazione, aula degustazione, ecc.), che necessariamente richiedono la suddivisione degli studenti in gruppi di 15-20 per turno affinché le attività siano efficaci e si svolgano in sicurezza.

## **Art. 6**

### **Attività didattiche e crediti formativi universitari:**

Ogni attività formativa prescritta dall'ordinamento del CdS viene misurata in crediti formativi universitari (CFU). Ogni CFU corrisponde convenzionalmente a 25 ore di lavoro per studente e comprende le ore di didattica assistita e le ore riservate allo studio personale o ad altre attività formative di tipo individuale.

Per il corso di studio oggetto del presente Regolamento, le ore di didattica assistita per ogni CFU, stabilite in relazione al tipo di attività formativa, sono le seguenti<sup>2</sup>:

- Lezione frontale: 7/8 ore per CFU;
- Seminario: 6 ore per CFU;
- Esercitazioni di didattica assistita (in laboratorio o in aula): 7/8 ore per CFU;
- Attività pratiche di laboratorio: 7/8 ore per CFU;
- Tirocinio: 25 ore per CFU.

I CFU corrispondenti a ciascuna attività formativa sono acquisiti dallo studente con il soddisfacimento delle modalità di verifica (esame, idoneità o frequenza) indicate nella scheda relativa all'insegnamento.

---

<sup>2</sup> Il numero di ore tiene conto delle indicazioni presenti nell'Art. 6, c. 2 del RDA "delle 25 ore complessive, per ogni CFU, sono riservate alla lezione frontale dalle 5 alle 10 ore, o in alternativa sono riservate alle attività seminariali dalle 6 alle 10 ore o dalle 8 alle 12 ore alle attività di laboratorio, salvo nel caso in cui siano previste attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico, e fatte salve differenti disposizioni di legge".

## **Art. 7**

### **Articolazione delle modalità di insegnamento**

L'attività didattica viene svolta in modalità convenzionale.

La CCD delibera eventualmente quali insegnamenti prevedono anche attività didattiche offerte on-line.

Alcuni insegnamenti possono svolgersi anche in forma seminariale e/o prevedere esercitazioni in aula, laboratori linguistici ed informatici.

Informazioni dettagliate sulle modalità di svolgimento di ciascun insegnamento sono presenti sulle schede degli insegnamenti.

## **Art. 8**

### **Prove di verifica delle attività formative<sup>3</sup>**

1. La Commissione di Coordinamento Didattico, nell'ambito dei limiti normativi previsti<sup>4</sup>, stabilisce il numero degli esami e le altre modalità di valutazione del profitto che determinano l'acquisizione dei crediti formativi universitari. Gli esami sono individuali e possono consistere in prove scritte, orali, pratiche, grafiche, tesine, colloqui o combinazioni di tali modalità.
2. Le modalità di svolgimento delle verifiche pubblicate nelle schede insegnamento ed il calendario degli esami saranno resi noti agli studenti prima dell'inizio delle lezioni sul sito web del Dipartimento.
3. Lo svolgimento degli esami è subordinato alla relativa prenotazione che avviene in via telematica. Qualora lo studente non abbia potuto procedere alla prenotazione per ragioni che il Presidente della Commissione considera giustificate, lo studente può essere egualmente ammesso allo svolgimento della prova d'esame, in coda agli altri studenti prenotati.
4. Prima della prova d'esame, il Presidente della Commissione accerta l'identità dello studente, che è tenuto ad esibire un documento di riconoscimento in corso di validità e munito di fotografia.
5. La valutazione degli esami è espressa in trentesimi, ovvero con un giudizio di idoneità. Gli esami che prevedono una valutazione in trentesimi sono superati con la votazione minima di diciotto trentesimi; la votazione di trenta trentesimi può essere accompagnata dalla lode per voto unanime della Commissione.
6. Le prove orali di esame sono pubbliche, nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza. Qualora siano previste prove scritte, il candidato ha il diritto di prendere visione del/i proprio/i elaborato/i dopo la correzione.
7. Le Commissioni d'esame sono disciplinate dal Regolamento Didattico di Ateneo.

## **Art. 9**

### **Struttura del corso e piano degli studi:**

1. La durata legale del Corso di Studio è di 3 anni. È altresì possibile l'iscrizione sulla base di un contratto secondo le regole fissate dall'Ateneo (Art. 21 Regolamento Didattico di Ateneo).  
Lo studente dovrà acquisire 180 CFU<sup>5</sup>, riconducibili alle seguenti Tipologie di Attività Formative (TAF):

---

<sup>3</sup> Art. 20 del Regolamento Didattico di Ateneo.

<sup>4</sup> Ai sensi dei DD.MM. 16.3.2007 in ciascun corso di studi gli esami o prove di profitto previsti non possono essere più di 20 (lauree; Art. 4, c. 2), 12 (lauree magistrali; Art. 4, c. 2), 30 (lauree a ciclo unico quinquennali) o 36 (lauree a ciclo unico sessennali; Art. 4, c. 3).

<sup>5</sup> Il numero complessivo di CFU per l'acquisizione del relativo titolo deve essere così inteso: laurea a ciclo unico sessennale, 360 CFU; laurea a ciclo unico quinquennale, 300 CFU; laurea triennale, 180 CFU; laurea magistrale, 120 CFU.

[inserire il numero complessivo di CFU per l'acquisizione del titolo in base a quanto indicato in nota 6]

- A) di base,
  - B) caratterizzanti,
  - C) affini o integrative,
  - D) a scelta dello studente<sup>6</sup>,
  - E) per la prova finale,
  - F) ulteriori attività formative.
2. La laurea si consegue dopo avere acquisito 180 CFU con il superamento degli esami, in numero non superiore a 20, ivi compreso l'esame finale, e lo svolgimento delle altre attività formative. Fatta salva diversa disposizione dell'ordinamento giuridico degli studi universitari, ai fini del conteggio si considerano gli esami sostenuti nell'ambito delle attività di base, caratterizzanti e affini o integrative nonché nell'ambito delle attività autonomamente scelte dallo studente (TAF D, conteggiate nel numero di uno)<sup>7</sup>. Restano escluse dal conteggio le prove che costituiscono un accertamento di idoneità relativamente alle attività di cui all'Art. 10 comma 5 lettere c), d) ed e) del D.M. 270/2004<sup>8</sup>. Gli insegnamenti integrati, composti da due o più moduli, prevedono un'unica prova di verifica.
3. Per acquisire i CFU relativi alle attività a scelta autonoma, lo studente ha libertà di scelta tra tutti gli insegnamenti attivati presso l'Ateneo, purché coerenti con il progetto formativo. Tale coerenza viene valutata dalla Commissione di Coordinamento Didattico del CdS. Anche per l'acquisizione dei CFU relativi alle attività a scelta autonoma è richiesto il "superamento dell'esame o di altra forma di verifica del profitto" (Art. 5, c. 4 del D.M. 270/2004).
4. Il piano di studi sintetizza la struttura del corso elencando gli insegnamenti previsti suddivisi per anno di corso ed eventualmente per curriculum. Alla fine della tabella del piano di studi sono elencate le propedeuticità previste dal Corso di Studi. Il piano degli studi offerto agli studenti, con l'indicazione dei settori scientifico-disciplinari e dell'ambito di afferenza, dei crediti, della tipologia di attività didattica è riportato nell'Allegato 1 al presente regolamento.

## **Art. 10** **Obblighi di frequenza<sup>9</sup>**

1. In generale, la frequenza alle lezioni frontali è fortemente consigliata ma non obbligatoria. In caso di singoli insegnamenti con frequenza obbligatoria, tale opzione sarà appositamente indicata nella singola scheda insegnamento disponibile nell'Allegato 2.

---

<sup>6</sup> Corrispondenti ad almeno 12 CFU per le lauree triennali e ad almeno 8 CFU per le lauree magistrali (Art. 4, c. 3 del D.M. 16.3.2007).

<sup>7</sup> Art. 4, c. 2 dell'Allegato 1 al D.M. 386/2007.

<sup>8</sup> Art. 10, comma 5 del D.M. 270/2004: "Oltre alle attività formative qualificanti, come previsto ai commi 1, 2 e 3, i corsi di studio dovranno prevedere: a) attività formative autonomamente scelte dallo studente purché coerenti con il progetto formativo [TAF D]; b) attività formative in uno o più ambiti disciplinari affini o integrativi a quelli di base e caratterizzanti, anche con riguardo alle culture di contesto e alla formazione interdisciplinare [TAF C]; c) attività formative relative alla preparazione della prova finale per il conseguimento del titolo di studio e, con riferimento alla laurea, alla verifica della conoscenza di almeno una lingua straniera oltre l'italiano [TAF E]; d) attività formative, non previste dalle lettere precedenti, volte ad acquisire ulteriori conoscenze linguistiche, nonché abilità informatiche e telematiche, relazionali, o comunque utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, nonché attività formative volte ad agevolare le scelte professionali, mediante la conoscenza diretta del settore lavorativo cui il titolo di studio può dare accesso, tra cui, in particolare, i tirocini formativi e di orientamento di cui al decreto 25 marzo 1998, n. 142, del Ministero del lavoro [TAF F]; e) nell'ipotesi di cui all'articolo 3, comma 5, attività formative relative agli stages e ai tirocini formativi presso imprese, amministrazioni pubbliche, enti pubblici o privati ivi compresi quelli del terzo settore, ordini e collegi professionali, sulla base di apposite convenzioni".

<sup>9</sup> Art. 20, c. 8 del Regolamento Didattico di Ateneo.

2. Qualora il docente preveda una modulazione del programma diversa tra studenti frequentanti e non, questa sarà appositamente indicata nella singola scheda insegnamento pubblicata sulla pagina web del corso.
3. La frequenza alle attività seminariali che attribuiscono crediti formativi è obbligatoria. Le relative modalità per l'attribuzione di CFU è compito della CCD.

### **Art. 11**

#### **Propedeuticità**

1. Le eventuali propedeuticità e conoscenze pregresse ritenute necessarie sono indicate nella scheda insegnamento.
2. L'elenco delle propedeuticità in ingresso (necessarie per sostenere un determinato esame) è riportato alla fine dell'Allegato 1.

### **Art. 12**

#### **Calendario didattico del CdS**

Il calendario didattico del CdS viene reso disponibile sul sito web del dipartimento prima dell'inizio delle lezioni.

### **Art. 13**

#### **Criteri di riconoscimento dei crediti acquisiti in altri Corsi di Studio della stessa classe<sup>10</sup>**

Per gli studenti provenienti da corsi di studi della stessa classe la Commissione di Coordinamento Didattico assicura il riconoscimento del maggior numero possibile di crediti formativi universitari acquisiti dallo studente presso il corso di studio di provenienza, secondo i criteri di cui al successivo articolo 14. Il mancato riconoscimento di crediti formativi universitari deve essere adeguatamente motivato. Resta fermo che la quota di crediti formativi universitari relativi al medesimo settore scientifico-disciplinare direttamente riconosciuti allo studente, non può essere inferiore al 50% di quelli già conseguiti.

### **Art. 14**

#### **Criteri di riconoscimento dei crediti acquisiti in Corsi di Studio di diversa classe, attraverso corsi singoli, presso Università telematiche e in Corsi di Studio internazionali<sup>11</sup>**

1. Per gli studenti provenienti da corsi di studi di diversa classe i crediti formativi universitari acquisiti sono riconosciuti dalla struttura didattica competente sulla base dei seguenti criteri:
  - Analisi del programma svolto
  - Valutazione della congruità dei settori scientifico disciplinari e dei contenuti delle attività formative in cui lo studente ha maturato i crediti con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio e delle singole attività formative da riconoscere, perseguendo comunque la finalità di mobilità degli studenti.

Il riconoscimento è effettuato fino a concorrenza dei crediti formativi universitari previsti dall'ordinamento didattico del corso di studio. Il mancato riconoscimento di crediti formativi universitari deve essere adeguatamente motivato.

---

<sup>10</sup> Art. 16 del Regolamento Didattico di Ateneo.

<sup>11</sup> Art. 16 del Regolamento Didattico di Ateneo.



2. L'eventuale riconoscimento di CFU relativi ad esami superati come corsi singoli potrà avvenire entro il limite di 36 CFU, ad istanza dell'interessato e in seguito all'approvazione delle strutture didattiche competenti. Il riconoscimento non potrà concorrere alla riduzione della durata legale del corso di studio, così come determinata dall'Art. 8, c. 2 del D.M. 270/2004, fatta eccezione per gli studenti che si iscrivono essendo già in possesso di un titolo di studio di pari livello<sup>12</sup>.

### **Art. 15**

#### **Criteria per l'iscrizione a corsi singoli di insegnamento attivati nell'ambito dei Corsi di Studio**

L'iscrizione a singoli corsi di insegnamento, previsti dal Regolamento di Ateneo<sup>13</sup>, è disciplinata dal Regolamento di Ateneo per l'iscrizione a corsi singoli di insegnamento attivati nell'ambito dei Corsi di Studio<sup>14</sup>.

La Commissione di Coordinamento Didattico del corso ad accesso programmato nazionale o locale disciplina i criteri di ammissione e l'eventuale programmazione delle iscrizioni.

### **Art. 16**

#### **Caratteristiche e modalità di svolgimento della prova finale**

La Laurea in Scienze gastronomiche mediterranee si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una commissione. L'elaborato dovrà riguardare un tema inerente una o più discipline del percorso di studio con l'intento di mettere a frutto l'esperienza maturata durante i tre anni del corso. Verranno valutate, oltre all'elaborato, anche le capacità espositive e di illustrazione dell'argomento trattato e la discussione critica dello stesso.

La prova finale potrà essere svolta dagli studenti che hanno completato tutti i CFU previsti dal corso di studio e previa preparazione di un elaborato scritto. La prova finale verrà effettuata con l'esposizione pubblica dell'elaborato davanti ad una commissione di docenti del corso di laurea, eventualmente integrata con rappresentanti di partner privati del corso, che valuteranno l'impegno, l'autonomia e l'innovatività dello studente nel corso dell'attività oggetto di dissertazione. Il candidato dovrà esporre il proprio elaborato in un tempo assegnato mettendo in evidenza le finalità del lavoro svolto, le metodologie applicate e i risultati ottenuti. L'elaborato può essere scritto in lingua italiana o in lingua inglese.

### **Art. 17**

#### **Linee guida per le attività di tirocinio e stage**

1. Gli studenti iscritti al CdS possono decidere di effettuare attività di tirocinio o *stage* formativi presso Enti o Aziende convenzionati con l'Ateneo. Le attività di tirocinio e *stage* sono obbligatorie, e concorrono all'attribuzione di crediti formativi per le Altre attività formative a scelta dello studente inserite nel piano di studi, così come previsto dall'Art. 10, comma 5, lettere d ed e, del D.M. 270/2004<sup>15</sup>.
2. Le modalità di svolgimento e le caratteristiche di tirocini e *stage* sono disciplinate dalla CCD in un apposito regolamento.

---

<sup>12</sup> D.R. n. 1348/2021.

<sup>13</sup> Art. 16, c. 6 del Regolamento Didattico di Ateneo.

<sup>14</sup> D.R. n. 3241/2019.

<sup>15</sup> I tirocini *ex lettera d* possono essere sia interni che esterni; tirocini e *stage ex lettera e* possono essere solo esterni.

3. L'Università degli Studi di Napoli Federico II, per il tramite della Commissione Tirocini del CdS e dell'Ufficio Tirocini di Ateneo, assicura un costante contatto con il mondo del lavoro, per offrire a studenti e laureati dell'Ateneo concrete opportunità di tirocini e *stage* e favorirne l'inserimento professionale.

### **Art. 18**

#### **Decadenza dalla qualità di studente<sup>16</sup>**

Incorre nella decadenza lo studente che non abbia sostenuto esami per otto anni accademici consecutivi, a meno che il suo contratto non stabilisca condizioni diverse. In ogni caso, la decadenza va comunicata allo studente a mezzo posta elettronica certificata o altro mezzo idoneo che ne attesti la ricezione.

### **Art. 19**

#### **Compiti didattici, comprese le attività didattiche integrative, di orientamento e di tutorato**

1. I docenti e ricercatori svolgono il carico didattico assegnato secondo quanto disposto dal Regolamento didattico di Ateneo e nel Regolamento sui compiti didattici e di servizio agli studenti dei professori e ricercatori e sulle modalità per l'autocertificazione e la verifica dell'effettivo svolgimento<sup>17</sup>.
2. Docenti e ricercatori devono garantire almeno due ore di ricevimento ogni 15 giorni (o per appuntamento in ogni caso concesso non oltre i 15 giorni) e comunque garantire la reperibilità via posta elettronica.
3. Il servizio di tutorato ha il compito di orientare e assistere gli studenti lungo tutto il corso degli studi e di rimuovere gli ostacoli che impediscono di trarre adeguato giovamento dalla frequenza dei corsi, anche attraverso iniziative rapportate alle necessità e alle attitudini dei singoli.
4. L'Università assicura servizi e attività di orientamento, di tutorato e assistenza per l'accoglienza e il sostegno degli studenti. Tali attività sono organizzate dall'Ufficio Orientamento di Ateneo, e dal Centro di Ateneo Sinapsi in collaborazione con le singole Strutture Didattiche, secondo quanto stabilito dal RDA nell'articolo 8.

### **Art. 20**

#### **Valutazione della qualità delle attività svolte**

1. La Commissione di Coordinamento Didattico attua tutte le forme di valutazione della qualità delle attività didattiche previste dalla normativa vigente secondo le indicazioni fornite dal Presidio della Qualità di Ateneo.
2. Al fine di garantire agli studenti del Corso di Studio la qualità della didattica nonché di individuare le esigenze degli studenti e di tutte le parti interessate, l'Università degli Studi di Napoli Federico II si avvale del sistema di Assicurazione Qualità (AQ)<sup>18</sup>, sviluppato in conformità al documento "Autovalutazione, Valutazione e Accreditamento del Sistema Universitario Italiano" dell'ANVUR, utilizzando:

---

<sup>16</sup> Art. 21 del Regolamento Didattico di Ateneo, come modificato con D.R. n. 1782/2021.

<sup>17</sup> D.R. n. 2482//2020.

<sup>18</sup> Il sistema di Assicurazione Qualità, basato su un approccio per processi e adeguatamente documentato, è progettato in maniera tale da identificare le esigenze degli studenti e di tutte le parti interessate, per poi tradurle in requisiti che l'offerta formativa deve rispettare.

- indagini sul grado di inserimento dei laureati nel mondo del lavoro e sulle esigenze post-lauream;
- dati estratti dalla somministrazione del questionario per la valutazione della soddisfazione degli studenti per ciascun insegnamento presente nel piano di studi, con domande relative alle modalità di svolgimento del corso, al materiale didattico, ai supporti didattici, all'organizzazione, alle strutture.

I requisiti derivanti dall'analisi dei dati sulla soddisfazione degli studenti, discussi e analizzati dalla Commissione di Coordinamento Didattico e dalla Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS), sono inseriti fra i dati di ingresso nel processo di progettazione del servizio e/o fra gli obiettivi della qualità.

3. L'organizzazione dell'AQ sviluppata dall'Ateneo realizza un processo di miglioramento continuo degli obiettivi e degli strumenti adeguati per raggiungerli, facendo in modo che in tutte le strutture siano attivati processi di pianificazione, monitoraggio e autovalutazione che consentano la pronta rilevazione dei problemi, il loro adeguato approfondimento e l'impostazione di possibili soluzioni.

## **Art. 21**

### **Norme finali**

1. Il Consiglio di Dipartimento, su proposta della Commissione di Coordinamento Didattico, sottopone all'esame del Senato Accademico eventuali proposte di modifica e/o integrazione del presente Regolamento.

## **Art. 22**

### **Pubblicità ed entrata in vigore**

1. Il presente Regolamento entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione all'Albo ufficiale dell'Università; è inoltre pubblicato sul sito d'Ateneo. Le stesse forme e modalità di pubblicità sono utilizzate per le successive modifiche e integrazioni.
2. Sono parte integrante del presente Regolamento l'Allegato 1 e l'Allegato 2.

## ALLEGATO 1 DEL

# REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

## CLASSE L-GASTR

**Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria**

**Dipartimento: Agraria**

**Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2022-2023**

### PIANO DEGLI STUDI A.A. 2022-2023

I Anno								
Denominazione Insegnamento	SSD	Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività (lezione frontale, laboratorio ecc.)	TAF	Ambito disciplinare	obbligatorio /a scelta
Chimica generale e organica applicata all'agroalimentare	CHIM/06	Unico	9	63	Lezione frontale	A	SMSC	Obbligatorio
Storia della gastronomia nei paesi dell'area mediterranea	M-DEA/01	Unico	12	84	Lezione frontale	A	STM	Obbligatorio
Biodiversità delle risorse naturali		CI	12		Lezione frontale			Obbligatorio
Botanica delle piante alimentari	BIO/03	Modulo	6	42	Lezione frontale	A	SBD	Obbligatorio
Ecosistemi mediterranei	BIO/07	Modulo	6	42	Lezione frontale	A	SBD	Obbligatorio
Biochimica e proprietà funzionali degli alimenti	BIO/10	Unico	8	56	Lezione frontale	B	SBPN	Obbligatorio
Qualità delle materie prime		CI	12					
Materie di origine vegetale	AGR/04	Modulo	6	42	Lezione frontale	B	SPTA	Obbligatorio
Materie di origine animale	AGR/19	Modulo	6	42	Lezione frontale	B	SPTA	Obbligatorio
Lingua (idoneità)			5	35		E		Obbligatorio
II Anno								
Denominazione Insegnamento	SSD	Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività (lezione frontale, laboratorio ecc.)	TAF	Ambito disciplinare	obbligatorio /a scelta
Preparazione degli alimenti		CI	12		Lezione frontale			Obbligatorio
Tecnologie per la trasformazione e la conservazione delle preparazioni alimentari	AGR/15	Modulo	6	42	Lezione frontale	B	SPTA	Obbligatorio
Valutazione sensoriale degli alimenti	AGR/15	Modulo	6	42	Lezione frontale	B	SPTA	Obbligatorio
Conoscenza e percezione del vino	AGR/15	Unico	6	42	Lezione frontale	B	SPTA	Obbligatorio

Tracciabilità e difesa delle derrate alimentari		CI	12		Lezione frontale			Obbligatorio
Tracciabilità dei prodotti alimentari	AGR/07	Modulo	6	42	Lezione frontale	C		Obbligatorio
Patologie e protezione delle derrate	AGR/12	Modulo	6	42	Lezione frontale	C		Obbligatorio
Microbiologia dei prodotti alimentari	AGR/16	Unico	6	42	Lezione frontale	B	SPTA	Obbligatorio
Ispezione degli alimenti	VET/04	Unico	6	42	Lezione frontale	B	SPTA	Obbligatorio
Igiene e sicurezza degli alimenti	MED/42	Unico	6	42	Lezione frontale	C		Obbligatorio
Alimenti e corretta alimentazione	MED/13- MED/49	Unico	6	42	Lezione frontale	C		Obbligatorio
Esami a scelta dello studente (II e III anno)			18					Obbligatorio

### III Anno

Denominazione Insegnamento	SSD	Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività (lezione frontale, laboratorio ecc.)	TAF	Ambito disciplinare	obbligatorio /a scelta
Economia e marketing	AGR/01	Unico	6	42		C		Obbligatorio
Laboratorio di gastronomia mediterranea		CI	20					Obbligatorio
Gastronomia 1	AGR/15	Modulo	5	35	Laboratorio	B	SPTA	Obbligatorio
Gastronomia 2	AGR/15	Modulo	5	35	Laboratorio	B	SPTA	Obbligatorio
Gastronomia 3	AGR/15	Modulo	5	35	Laboratorio	B	SPTA	Obbligatorio
Gastronomia 4	AGR/15	Modulo	5	35	Laboratorio	B	SPTA	Obbligatorio
Legislazione alimentare	IUS/03	Unico	6	42	Lezione frontale	B	SEGSSP	Obbligatorio
Organizzazione aziendale dell'impresa agrifood	SECS-P/08	Unico	6	42	Lezione frontale	B	SEGSSP	Obbligatorio
Sociologia della comunicazione in enogastronomia	SPS/08	Unico	6	42	Lezione frontale	B	SEGSSP	Obbligatorio
Ulteriori attività formative			4					
Prova finale			4					

#### LEGENDA

##### Tipologia di Attività Formativa (TAF) ai sensi del D.M. 270/04:

A = Base

B = Caratterizzanti

C = Affini o integrativi

D = Attività a scelta

E = Prova finale e conoscenze linguistiche

F = Ulteriori attività formative

##### Tipologie di ambiti disciplinari ai sensi del D.M. 270/04:

SMSC = Scienze matematiche, statistiche e chimiche;

STM = Scienze del territorio e della memoria;

SBD = Scienze della biodiversità;

SBPN = Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione;

SPTA = Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari;

SEGSSP = Scienze economico-giuridiche, Scienze socio-politiche.

#### Elenco delle propedeuticità

Non sono previste propedeuticità.



## ALLEGATO 2

### REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDI SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

#### CLASSE L-GASTR

**Scuola:** Agraria e Medicina Veterinaria

**Dipartimento:** Agraria

**Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2022-2023**

<b>Insegnamento:</b> Chimica generale e organica applicata all'agroalimentare	
<b>SSD:</b> CHIM/06	<b>CFU:</b> 9
<b>Anno di corso:</b> I	<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> A (base)
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore si occupa dei composti del Carbonio, alla base delle molecole organiche di interesse alimentare (carboidrati, proteine, lipidi, etc.). Sono inoltre oggetto di studio l'elucidazione dei meccanismi attraverso i quali i composti organici si formano e si trasformano in laboratorio e nei sistemi naturali e ambientali, le loro interazioni supramolecolari e le relazioni struttura-reattività, la struttura dei composti biologicamente attivi.	
<b>Obiettivi formativi:</b> L'obiettivo dell'insegnamento è di fornire agli studenti le nozioni di base inerenti alla Chimica Generale e alla Chimica Organica, unitamente a quelle relative ad alcune classi di composti di rilevanza alimentare, quali carboidrati, lipidi e proteine.	
<b>Propedeuticità in ingresso:</b> nessuna	
<b>Propedeuticità in uscita:</b> nessuna	
<b>Modalità di svolgimento della prova di esame:</b> scritta e/o orale	

<b>Insegnamento:</b> Storia della gastronomia nei paesi dell'area mediterranea	
<b>SSD:</b> M-DEA/01	<b>CFU:</b> 12
<b>Anno di corso:</b> I	<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> A (base)
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore comprende gli studi relativi alla cultura e alle culture, cioè al complesso delle concezioni e dei comportamenti dell'uomo nelle società. Vengono studiati i meccanismi generali dei processi culturali e le modalità con cui le culture si configurano e si diversificano, per cogliere comparativamente sia le differenze sia le identità soggiacenti nelle diverse popolazioni.	

<b>Obiettivi formativi:</b> L'insegnamento è finalizzato al conseguimento della preparazione di base sugli argomenti essenziali di storia degli elementi e alimenti secolari caratterizzanti l'alimentazione nel bacino mediterraneo.
<b>Propedeuticità in ingresso:</b> nessuna
<b>Propedeuticità in uscita:</b> nessuna
<b>Modalità di svolgimento della prova di esame:</b> scritta e/o orale

<b>Insegnamento:</b> Biodiversità delle risorse naturali (Corso integrato) Botanica delle piante alimentari (Modulo) Ecosistemi mediterranei (Modulo)	
<b>SSD:</b> BIO/03 BIO/07	<b>CFU:</b> 6 6
<b>Anno di corso:</b> I	<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> A (base)
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore BIO/03 studia la distribuzione, le strategie adattative, l'uso delle risorse, le interrelazioni con l'ambiente dei viventi fotosintetici procarioti ed eucarioti, nonché i funghi, utilizzando i diversi approcci della botanica, della geobotanica, dell'ecologia vegetale, della biologia vegetale applicata e dell'ecologia del paesaggio, sia in termini di modelli sia in termini applicativi. Approfondisce le conoscenze sulla filogenesi e l'organizzazione morfo-funzionale delle piante spontanee e di interesse agrario, forestale, veterinario ed etnologico. Il settore BIO/07 si occupa delle relazioni degli organismi viventi con il loro ambiente, con particolare riguardo a distribuzione, storia evolutiva, risposte all'ambiente fisico e interazioni tra organismi. Capitoli basilari sono: dinamica e regolazione delle popolazioni in funzione delle risorse e delle interazioni biotiche (predazione, competizione, parassitismo, simbiosi); comunità, meccanismi che ne regolano la diversità e ne determinano la variazione spazio-temporale; ecosistemi naturali, antropizzati, urbano-industriali e loro organizzazione nei sistemi di paesaggi; flusso di energia negli ecosistemi, cicli biogeochimici e ruolo in essi svolto dai microrganismi; risposte degli ecosistemi ai cambiamenti globali e alle alterazioni antropiche. Il settore cura anche i seguenti aspetti applicativi: conservazione e gestione degli ecosistemi, utilizzazione delle risorse biologiche, strategie per il mantenimento della biodiversità e la sostenibilità della biosfera, indicatori della qualità ambientale, valutazione di impatto ambientale, aspetti ecologici del risanamento e recupero ambientale.	
<b>Obiettivi formativi:</b> Il modulo 'Botanica delle piante alimentari' si propone di fornire agli studenti le conoscenze di base e gli strumenti metodologici necessari per il prosieguo degli studi, con riferimento alle caratteristiche morfologiche delle piante superiori e alla sistematica delle principali famiglie di interesse alimentare. Obiettivo dell'insegnamento è anche fornire informazioni di base sullo studio dell'etnobotanica. Il modulo 'Ecosistemi mediterranei' si propone di fornire agli studenti le informazioni di base e gli strumenti metodologici necessari per sviluppare conoscenze e sensibilità ambientali rispetto alle tematiche della gastronomia. Il focus è riferito alle caratteristiche morfologiche delle piante superiori, alla sistematica delle principali famiglie di interesse alimentare, alla sostenibilità della produzione di cibo, al cambiamento climatico e all'ecoturismo. Obiettivo dell'insegnamento è anche fornire informazioni di base sullo studio dell'etnobotanica e sulla dinamica degli	

ecosistemi.
<b>Propedeuticità in ingresso:</b> nessuna
<b>Propedeuticità in uscita:</b> nessuna
<b>Modalità di svolgimento della prova di esame:</b> scritta e/o orale

<b>Insegnamento:</b> Biochimica e proprietà funzionali degli alimenti	
<b>SSD:</b> BIO/10	<b>CFU:</b> 8
<b>Anno di corso:</b> I	<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> B (caratterizzante)
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore studia la chimica della materia vivente, i processi biologici a livello molecolare, la struttura, le proprietà e le funzioni delle biomolecole, tra cui le proteine e gli acidi nucleici; i meccanismi molecolari e di regolazione di biotrasformazioni, catalisi enzimatica, metabolismo, fermentazioni; i meccanismi biochimici delle funzioni delle cellule procariotiche, dei vegetali, degli animali e dell'uomo anche durante la crescita, differenziamento, sviluppo e apoptosi; l'enzimologia; le interazioni biochimiche tra organismi e tra organismi e ambiente; la biochimica dell'ambiente, dell'inquinamento; la biochimica vegetale e delle piante officinali; la biochimica industriale e dei microrganismi; le biotecnologie molecolari e ricombinanti e le applicazioni biochimiche e biotecnologiche offerte da tutte le competenze sopraelencate a livello di proteine, acidi nucleici, lipidi e zuccheri in campo medico, farmaceutico, agro-alimentare, veterinario, industriale e ambientale; le basi biochimiche degli stati patologici, dell'alimentazione e nutrizione dell'uomo e altri organismi; la scienza dell'alimentazione.	
<b>Obiettivi formativi:</b> L'insegnamento si propone innanzitutto di introdurre le nozioni di base relative al metabolismo cellulare e all'utilizzo dell'energia nei sistemi viventi, con particolare attenzione all'uomo. Come presupposto per la trattazione di tali tematiche, l'insegnamento fornisce agli studenti le conoscenze basilari riguardanti la struttura, l'organizzazione e le principali funzioni della cellula eucariotica. Inoltre, l'insegnamento fornisce le conoscenze fondamentali inerenti alla struttura e alle proprietà funzionali delle principali classi di molecole di interesse alimentare (macro, micronutrienti e fibre alimentari). Infine, sono analizzati i principali processi biochimici che regolano la digestione, l'assorbimento e l'utilizzo delle macromolecole biologiche di interesse nutrizionale (glicidi, lipidi e proteine).	
<b>Propedeuticità in ingresso:</b> nessuna	
<b>Propedeuticità in uscita:</b> nessuna	
<b>Modalità di svolgimento della prova di esame:</b> scritta e/o orale	

<b>Insegnamento:</b> Qualità delle materie prime (corso integrato) Materie di origine vegetale (modulo) Materie di origine animale (modulo)	
<b>SSD:</b> AGR/04 AGR/19	<b>CFU:</b> 6 6
<b>Anno di corso:</b> I	<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> B (caratterizzante)
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b>	



Il settore AGR/04 raccoglie i temi di ricerca inerenti alla biologia ed eco-fisiologia delle piante da orto e da fiore e mette a punto modelli colturali e tecnologie che garantiscano produzioni quali-quantitativamente adeguate, nella salvaguardia dell'ambiente. Le competenze formative comprendono la biologia ed eco-fisiologia delle colture da orto, e dei loro prodotti anche in post-raccolta, i principi generali dell'orticoltura, ivi comprese le colture protette e senza suolo, il vivaismo e la produzione delle sementi le tecniche di coltivazione di specie da orto, da fiore, aromatiche, medicinali e di funghi eduli.

Il settore AGR/19 raggruppa le tematiche di ricerca inerenti alla valutazione morfo-funzionale, etologica, riproduttiva delle diverse specie, comprese quelle d'affezione e a carattere faunistico venatorio, e integrano le conoscenze per mettere a punto biotecnologie e agro-tecnologie di allevamento, in diversi ambienti e sistemi zootecnici, nel rispetto dell'igiene e dell'ambiente, del benessere animale e nella tutela della qualità dei prodotti. Le competenze formative riguardano la valutazione morfo-funzionale degli animali in produzione zootecnica, l'etologia, ecologia e fisio-climatologia zootecnica, le metodologie e biotecnologie applicate all'allevamento animale, la zootecnica speciale, la valutazione della qualità dei prodotti d'origine animale e l'industria dei prodotti zootecnici.

**Obiettivi formativi:**

Il modulo "materie di origine vegetale" ha l'obiettivo di:

- Fornire allo studente le conoscenze di base sulle caratteristiche delle materie prime di origine vegetali, sui fattori pre- e post- raccolta che condizionano la qualità dei prodotti vegetali e sulle principali tecnologie di conservazione e trasformazione.
- Contribuire allo sviluppo delle capacità individuali di analisi, sintesi e comunicazione sul tema dei prodotti vegetali destinati alla trasformazione.

Il modulo "materie di origine animale" ha l'obiettivo di:

- Fornire allo studente le conoscenze di base sulle caratteristiche delle materie prime di origine animali e sulle tecniche di allevamento che condizionano la qualità dei prodotti alimentari.
- Contribuire allo sviluppo delle capacità individuali di analisi, sintesi e comunicazione sul tema dei prodotti animali destinati alla trasformazione.

**Propedeuticità in ingresso:** nessuna

**Propedeuticità in uscita:** nessuna

**Modalità di svolgimento della prova di esame:** scritta e/o orale

**Insegnamento:** Preparazione degli alimenti (corso integrato)

Tecnologie per la trasformazione e la conservazione delle preparazioni alimentari (Modulo)

Valutazione sensoriale degli alimenti (Modulo)

**SSD:**

**AGR/15**

**AGR/15**

**CFU:**

**6**

**6**

**Anno di corso:** II

**Tipologia di Attività Formativa:** B (caratterizzante)

**Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:**

Il settore riunisce i temi di ricerca di natura biologica, fisica e tecnologica che sono alla base dei processi e degli impianti della filiera agroalimentare, dall'approvvigionamento delle materie prime alla commercializzazione dei prodotti, lo sviluppo di nuovi prodotti e nuovi processi, la gestione e il controllo della qualità e della sicurezza dei prodotti. Le competenze formative

riguardano i processi della tecnologia alimentare, la tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti, la valutazione delle proprietà fisiche e sensoriali dei prodotti, la gestione della qualità dei prodotti.

**Obiettivi formativi:**

L'insegnamento si propone di fornire le nozioni di base di alcune tecnologie di trasformazione e conservazione degli alimenti e delle principali metodologie di analisi sensoriali applicate alla valutazione degli alimenti. L'obiettivo è quello di introdurre i principi su cui esse si basano, il ruolo degli ingredienti, le condizioni ottimali delle singole fasi di lavorazione, conservazione e consumo.

**Propedeuticità in ingresso:** nessuna

**Propedeuticità in uscita:** nessuna

**Modalità di svolgimento della prova di esame:** scritta e/o orale

<b>Insegnamento:</b> Conoscenza e percezione del vino	
<b>SSD: AGR/15</b>	<b>CFU: 6</b>
<b>Anno di corso: II</b>	<b>Tipologia di Attività Formativa: B (caratterizzante)</b>
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore riunisce i temi di ricerca di natura biologica, fisica e tecnologica che sono alla base dei processi e degli impianti della filiera agroalimentare, dall'approvvigionamento delle materie prime alla commercializzazione dei prodotti, lo sviluppo di nuovi prodotti e nuovi processi, la gestione e il controllo della qualità e della sicurezza dei prodotti. Le competenze formative riguardano i processi della tecnologia alimentare, la tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti, la detergenza e la sanificazione degli impianti, le analisi chimiche e la valutazione delle proprietà fisiche e sensoriali dei prodotti, la gestione della qualità dei prodotti, il trattamento dei reflui dell'industria alimentare.	
<b>Obiettivi formativi:</b> L'insegnamento mira a trasmettere le conoscenze di base sui prodotti enologici, sui componenti-chiave della loro qualità sensoriale (polifenoli e tannini, molecole volatili responsabili dell'aroma, acidi organici, etc.) e sulla complessità della percezione sensoriale del vino.	
<b>Propedeuticità in ingresso:</b> nessuna	
<b>Propedeuticità in uscita:</b> nessuna	
<b>Modalità di svolgimento della prova di esame:</b> scritta e/o orale	

<b>Insegnamento:</b> Tracciabilità e difesa delle derrate alimentari (corso integrato)	
<b>SSD:</b> <b>AGR/07</b> <b>AGR/12</b>	<b>CFU:</b> <b>6</b> <b>6</b>
<b>Anno di corso: II</b>	<b>Tipologia di Attività Formativa: C (affine integrative)</b>
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore AGR/07 raggruppa i temi di ricerca riguardanti la struttura, le funzioni, l'espressione e l'ereditarietà dei geni negli organismi d'interesse agrario. Le competenze formative riguardano la	

genetica, citogenetica, mutagenesi, differenziamento, biometria, biotecnologie, colture *in vitro* e manipolazioni cellulari di organismi di interesse agrario e forestale, la teoria della selezione, le risorse genetiche, i metodi di miglioramento genetico e la genetica sementiera e vivaistica.

Il settore scientifico disciplinare AGR/12 è costituito un insieme di temi di ricerca che affrontano, dal punto di vista morfologico, fisiologico, epidemiologico, le malattie delle piante e dei prodotti vegetali causate da agenti biotici (virus, procarioti, funghi, fanerogame parassite) e da fattori abiotici, approfondendo anche le basi anatomiche e fisiologiche dei meccanismi di aggressione dei patogeni e di resistenza delle piante.

**Obiettivi formativi:**

Gli scopi dell'insegnamento sono quelli di: i) presentare da un punto di vista genetico-evolutivo i principali temi che riguardano la gastronomia, il cibo, e l'uso delle risorse naturali per l'alimentazione umana tramite la cucina, e di ii) far conoscere le relazioni tra varietà vegetali coltivate, il territorio e la cultura gastronomica, iii) fornire allo studente le conoscenze sulle principali malattie di origine biotica ed abiotica delle sementi e dei prodotti vegetali in post raccolta.

Gli obiettivi specifici del modulo di 'genetica' sono: a) capire l'importanza delle risorse vegetali e animali nell'evoluzione dell'agricoltura e della gastronomia in ambiente mediterraneo, ed il loro ruolo nella co-evoluzione uomo-cibo (principalmente nella selezione del cibo e nell'adattamento alla dieta neolitica); b) comprendere il percorso che ha caratterizzato geneticamente lo sviluppo delle varietà moderne e della agricoltura intensiva, in riferimento al legame tra risorse del territorio e alimentazione, e alla disponibilità delle varietà locali; c) valutare i limiti e le potenzialità degli strumenti molecolari (come l'analisi del DNA), in relazione a questioni inerenti la sicurezza, genuinità, autenticità e qualità nella filiera agro-alimentare.

Nel modulo di 'difesa' vengono fornite le nozioni di base: a) sugli effetti che le patologie determinano sulle qualità salutistiche e nutrizionali dei prodotti da destinare al consumo; b) sugli aspetti relativi alle metodologie di diagnostica fitopatologica e ai diversi sistemi attuabili per la gestione della difesa delle derrate; c) sulla problematica dei residui dei pesticidi nei prodotti alimentari destinati al consumo fresco e alla trasformazione e alla contaminazione degli stessi da parte di micotossine.

**Propedeuticità in ingresso:** nessuna

**Propedeuticità in uscita:** nessuna

**Modalità di svolgimento della prova di esame:** scritta e/o orale

**Insegnamento:** Microbiologia dei prodotti alimentari

**SSD:** AGR/16

**CFU:** 6

**Anno di corso:** II

**Tipologia di Attività Formativa:** B (caratterizzante)

**Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:**

Il settore raccoglie i temi di ricerca inerenti alla caratterizzazione, eco-fisiologia, utilizzazione e controllo dei microrganismi degli ecosistemi naturali, agrari, forestali, agroalimentari, degli animali e delle acque e nelle relative filiere. Le competenze formative riguardano la biologia dei microrganismi, la biodiversità e le risorse microbiche di interesse agro-alimentare, le biotecnologie microbiche, la microbiologia applicata ai settori agro-alimentare, agro-industriale e ambientale.

**Obiettivi formativi:**

L'insegnamento si propone di fornire agli studenti cognizioni di base relative al mondo microbico,

illustrando la morfologia, la citologia e la fisiologia dei microrganismi, con particolare riferimento al loro ruolo negli ecosistemi alimentari; illustra le interazioni dei microrganismi con gli alimenti e con gli altri organismi per definire il ruolo biotecnologico dei microrganismi nella produzione di alimenti fermentati. Sono inoltre trattate le strategie termiche e non per il controllo dei microrganismi agenti di deterioramento. Le esercitazioni pratiche in laboratorio consentono l'acquisizione di tecniche microbiologiche di base per il conteggio e la coltivazione dei microrganismi.

**Propedeuticità in ingresso:** nessuna

**Propedeuticità in uscita:** nessuna

**Modalità di svolgimento della prova di esame:** scritta e/o orale

**Insegnamento:** Ispezione degli alimenti

**SSD:** VET/04

**CFU:** 6

**Anno di corso:** II

**Tipologia di Attività Formativa:** B (caratterizzante)

**Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:**

Il settore comprende le conoscenze e i temi di ricerca che riguardano gli aspetti del controllo sanitario degli alimenti di origine animale, freschi o conservati, e dell'igiene applicata alle produzioni alimentari, al fine di garantire la tutela della sanità pubblica, per mezzo dell'igiene e tecnologia alimentare, della microbiologia degli alimenti di origine animale, delle operazioni nei macelli, laboratori e industrie alimentari, dell'ispezione e certificazione degli alimenti di origine animale e delle metodologie e biotecnologie applicate alla produzione degli alimenti. Vengono anche approfonditi gli aspetti relativi al controllo di qualità degli alimenti in tutte le fasi delle diverse filiere produttive, dalle produzioni primarie al prodotto finito, ivi comprese le fasi di commercializzazione e somministrazione, anche in situazioni di emergenza, le basi necessarie per salvaguardare il benessere animale e la tutela ambientale, senza tralasciare gli aspetti socio-economici collegati alla produzione degli alimenti.

**Obiettivi formativi:**

L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le nozioni di specialistiche riguardanti l'ispezione degli alimenti di origine animale partendo dal riconoscimento delle materie prime, alla valutazione qualitativa fino al riconoscimento di eventuali difetti e/o alterazioni con possibili ripercussioni sulla sicurezza della derrata alimentare.

**Propedeuticità in ingresso:** nessuna

**Propedeuticità in uscita:** nessuna

**Modalità di svolgimento della prova di esame:** scritta e/o orale

**Insegnamento:** Igiene e sicurezza degli alimenti

**SSD:** MED/42

**CFU:** 6

**Anno di corso:** II

**Tipologia di Attività Formativa:** C (affine integrativa)

**Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:**

Il settore si interessa dell'attività scientifica e didattico-formativa, nonché dell'attività assistenziale nel campo dell'igiene generale e applicata agli alimenti; il settore ha specifica competenza nel campo dell'igiene applicata all'ambiente, ai luoghi di lavoro, all'igiene degli alimenti e della nutrizione, alla sicurezza alimentare.

<b>Obiettivi formativi:</b>	
L'obiettivo dell'insegnamento è quello di fornire agli studenti le nozioni di base sugli ambiti di studio dell'Igiene degli alimenti, dell'epidemiologia e prevenzione, della legislazione alimentare e della ristorazione. Fornire le nozioni sul rapporto tra alimentazione e salute, attraverso lo studio dei fattori e dei meccanismi che influenzano la sicurezza degli alimenti.	
<b>Propedeuticità in ingresso:</b> nessuna	
<b>Propedeuticità in uscita:</b> nessuna	
<b>Modalità di svolgimento della prova di esame:</b> scritta e/o orale	

<b>Insegnamento:</b> Alimenti e corretta alimentazione	
<b>SSD:</b> MED/13	<b>CFU:</b> 6
<b>Anno di corso:</b> II	<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> C (affine integrativa)
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b>	
Il settore si interessa dell'attività scientifica e didattico-formativa, nonché dell'attività assistenziale nel campo della fisiopatologia e clinica delle malattie del sistema endocrino; gli ambiti di competenza sono: la fisiopatologia endocrina, la semeiotica funzionale e strumentale endocrino-metabolica; la metodologia clinica e la terapia in endocrinologia, diabetologia e andrologia; la fisiopatologia e clinica endocrina della riproduzione umana, dell'accrescimento e delle attività motorie; la fisiopatologia e clinica del ricambio con particolare riguardo all'obesità e al metabolismo glucidico, lipidico ed elettrolitico.	
<b>Obiettivi formativi:</b>	
L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le nozioni di base inerenti all'impatto degli alimenti e dei nutrienti in essi contenuti sulla salute dell'uomo, con particolare riferimento alle principali patologie di interesse metabolico, quali obesità, diabete, malattie cardiovascolari. Si propone, inoltre, di fornire le competenze necessarie per elaborare menù in linea con le principali raccomandazioni nutrizionali.	
<b>Propedeuticità in ingresso:</b> nessuna	
<b>Propedeuticità in uscita:</b> nessuna	
<b>Modalità di svolgimento della prova di esame:</b> scritta e/o orale	

<b>Insegnamento:</b> Economia e marketing	
<b>SSD:</b> AGR/01	<b>CFU:</b> 6
<b>Anno di corso:</b> III	<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> C (affine integrativa)
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b>	
Il settore raggruppa i temi di ricerca inerenti agli aspetti economici, politici, gestionali ed estimativi della produzione, trasformazione, distribuzione, mercato e consumo dei prodotti del settore primario (agricoltura, selvicoltura e pesca), ai loro rapporti con le altre componenti del sistema socioeconomico e ambientale e agli aspetti economici della valutazione di impatto ambientale. Le competenze formative del settore comprendono l'economia e la politica agraria e agroindustriale a livello di territorio rurale e delle sue risorse, delle aziende e dei mezzi tecnici impiegati, gli aspetti economici della pianificazione e gestione del territorio e dell'ambiente	

rurale, le interazioni tra sistemi agricoli e sviluppo economico.

**Obiettivi formativi:**

Obiettivo dell'insegnamento è quello di introdurre il tema delle strategie di marketing dei prodotti del settore enogastronomico e dell'ambito di mercato in cui esse si contestualizzano.

L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le nozioni di base circa gli elementi che qualificano l'atteggiamento del consumatore nel mercato enogastronomico per poi passare alle determinanti del marketing strategico e operativo con un approfondimento sul social media marketing.

**Propedeuticità in ingresso:** nessuna

**Propedeuticità in uscita:** nessuna

**Modalità di svolgimento della prova di esame:** scritta e/o orale

**Insegnamento:** Laboratorio di gastronomia mediterranea (corso integrato)

Gastronomia 1

Gastronomia 2

Gastronomia 3

Gastronomia 4

**SSD:**

**AGR/15**

**AGR/15**

**AGR/15**

**AGR/15**

**CFU:**

**5**

**5**

**5**

**5**

**Anno di corso:** III

**Tipologia di Attività Formativa:** B (caratterizzante)

**Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:**

Il settore riunisce i temi di ricerca di natura biologica, fisica e tecnologica che sono alla base dei processi e degli impianti della filiera agroalimentare, dall'approvvigionamento delle materie prime alla commercializzazione dei prodotti, lo sviluppo di nuovi prodotti e nuovi processi, la gestione e il controllo della qualità e della sicurezza dei prodotti. Le competenze formative riguardano i processi della tecnologia alimentare, la tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti, la detergenza e la sanificazione degli impianti, la valutazione delle proprietà fisiche e sensoriali dei prodotti, la gestione della qualità dei prodotti, il trattamento dei reflui dell'industria alimentare.

**Obiettivi formativi:**

Il corso si propone, attraverso un'esperienza laboratoriale pratica guidata da diversi Chef esperti affiancati da un docente, di illustrare e trasferire agli studenti i principi di base di: i) scelta degli ingredienti, ii) tecniche di cottura/trasformazione, iii) principi di *design* di una ricetta innovativa ed analisi del *food pairing*, iv) esecuzione di una ricetta tradizionale, v) organizzazione di un menu moderno basato sulla tradizione gastronomica mediterranea.

L'attività laboratoriale ha anche l'obiettivo di applicare alla preparazione gastronomica i diversi elementi teorici appresi negli altri insegnamenti del CdS al fine di coniugare aspetti salutistici e funzionali con quelli sensoriali e di sostenibilità.

**Propedeuticità in ingresso:** nessuna

**Propedeuticità in uscita:** nessuna

<b>Modalità di svolgimento della prova di esame: scritta e/o orale</b>
--

<b>Insegnamento:</b> Legislazione alimentare	
<b>SSD:</b> IUS/03	<b>CFU:</b> 6
<b>Anno di corso:</b> III	<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> B (caratterizzante)
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore comprende gli studi sull'organizzazione ed lo svolgimento dell'attività produttiva agricola nei suoi molteplici aspetti giuridici, quale individuata dalla disciplina del codice civile, dalla legislazione speciale e dalla normativa comunitaria. Gli studi attengono, altresì, alle problematiche giuridiche relative alla tutela dell'ambiente ed alla commercializzazione dei prodotti agricoli.	
<b>Obiettivi formativi:</b> L'insegnamento si propone di fornire allo studente le conoscenze di base sulla <i>Food Law</i> e sulla principale giurisprudenza sviluppatasi nel settore, con particolare riguardo ai profili europei e nazionali, e di contribuire allo sviluppo delle sue capacità individuali di analisi, sintesi e comunicazione delle problematiche legislative vertenti sul comparto agroalimentare.	
<b>Propedeuticità in ingresso:</b> nessuna <b>Propedeuticità in uscita:</b> nessuna	
<b>Modalità di svolgimento della prova di esame: scritta e/o orale</b>	

<b>Insegnamento:</b> Organizzazione aziendale dell'impresa agrifood	
<b>SSD:</b> SECS-P/08	<b>CFU:</b> 6
<b>Anno di corso:</b> III	<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> B (caratterizzante)
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore si occupa della gestione e direzione delle aziende di produzione di beni e servizi, sia con riferimento al sistema d'impresa e alle aree funzionali di esso, sia a imprese in tipici settori di attività industriale, commerciale e dei servizi. Particolare evidenza assumono il campo delle decisioni dei dirigenti e delle operazioni aziendali e quello delle relazioni tra sistema d'impresa e sistema competitivo. In quest'ambito, assumono fondamentale importanza economia e gestione dell'innovazione, strategie d'impresa, economia e tecnica degli scambi internazionali, marketing, tecniche di gestione degli investimenti e finanziamenti, nonché economia e gestione del settore cooperativo e direzione delle organizzazioni non aventi fine di profitto.	
<b>Obiettivi formativi:</b> Fornire allo studente una conoscenza approfondita del management aziendale, con specifico riferimento alle imprese agri-food evidenziando il collegamento tra le dinamiche strategiche e le diverse funzioni del management aziendale: dal marketing all'organizzazione, alla logistica e produzione, alla gestione finanziaria. Fornire allo studente una conoscenza del contesto di riferimento in cui l'impresa agri-food opera, sia rispetto al territorio di localizzazione che ai mercati di riferimento, nell'ottica delle relazioni inter-aziendali e del networking.	

<b>Propedeuticità in ingresso:</b> nessuna
<b>Propedeuticità in uscita:</b> nessuna
<b>Modalità di svolgimento della prova di esame:</b> scritta e/o orale

<b>Insegnamento:</b> Sociologia della comunicazione in enogastronomia	
<b>SSD:</b> SPS/08	<b>CFU:</b> 6
<b>Anno di corso:</b> III	<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> B (caratterizzante)
<p><b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b>  Il settore comprende una serie di campi di competenza concernenti la lettura sociologica dei fenomeni della cultura, da quelli assiologici a quelli comunicativi e della socializzazione e formazione (anche delle risorse umane), fino all'impatto sociale dei mass media e delle tecnologie avanzate. Il settore si articola in varie aree: dalla sociologia della comunicazione alle dinamiche media/industria culturale, dall'analisi sociologica della radio-televisione e dell'informazione al settore dei nuovi media e della pubblicità.</p>	
<p><b>Obiettivi formativi:</b>  L'insegnamento si propone di fornire agli studenti gli strumenti per la valutazione e la scelta dei sistemi di comunicazione più idonei alla promozione delle attività del settore enogastronomico.</p>	
<b>Propedeuticità in ingresso:</b> nessuna	
<b>Propedeuticità in uscita:</b> nessuna	
<b>Modalità di svolgimento della prova di esame:</b> scritta e/o orale	