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

Insegnamento: Chimica generale e organica applicata all'agroalimentare		
SSD: CHIM/06		**CFU: 9**
Anno di corso: I	**Tipologia di Attività Formativa: A (base)**	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: 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.		
Obiettivi formativi: 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.		
Propedeuticità in ingresso: nessuna **Propedeuticità in uscita:** nessuna		
Modalità di svolgimento della prova di esame: scritta e/o orale		

Insegnamento: Storia della gastronomia nei paesi dell'area mediterranea		
SSD: M-DEA/01		**CFU: 12**
Anno di corso: I	**Tipologia di Attività Formativa: A (base)**	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: 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.		

Obiettivi formativi: 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.
Propedeuticità in ingresso: nessuna **Propedeuticità in uscita:** nessuna
Modalità di svolgimento della prova di esame: scritta e/o orale

Insegnamento: Biodiversità delle risorse naturali (Corso integrato) Botanica delle piante alimentari (Modulo) Ecosistemi mediterranei (Modulo)		
SSD: **BIO/03** **BIO/07**		**CFU:** **6** **6**
Anno di corso: I	**Tipologia di Attività Formativa: A (base)**	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: 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.		
Obiettivi formativi: 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.
Propedeuticità in ingresso: nessuna **Propedeuticità in uscita:** nessuna
Modalità di svolgimento della prova di esame: scritta e/o orale

Insegnamento: Biochimica e proprietà funzionali degli alimenti	
SSD: BIO/10	**CFU: 8**
Anno di corso: I	**Tipologia di Attività Formativa: B (caratterizzante)**
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: 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.	
Obiettivi formativi: 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).	
Propedeuticità in ingresso: nessuna **Propedeuticità in uscita:** nessuna	
Modalità di svolgimento della prova di esame: scritta e/o orale	

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

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:	**CFU:**
AGR/15	**6**
AGR/15	**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

Insegnamento: Conoscenza e percezione del vino		
SSD: AGR/15		**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 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.		
Obiettivi formativi: 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.		
Propedeuticità in ingresso: nessuna **Propedeuticità in uscita:** nessuna		
Modalità di svolgimento della prova di esame: scritta e/o orale		

Insegnamento: Tracciabilità e difesa delle derrate alimentari (corso integrato)		
SSD: **AGR/07** **AGR/12**		**CFU:** **6** **6**
Anno di corso: II	**Tipologia di Attività Formativa: C (affine integrative)**	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: 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 microorganismi degli ecosistemi naturali, agrari, forestali, agroalimentari, degli animali e delle acque e nelle relative filiere. Le competenze formative riguardano la biologia dei microorganismi, 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.		

Obiettivi formativi: 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.
Propedeuticità in ingresso: nessuna **Propedeuticità in uscita:** nessuna
Modalità di svolgimento della prova di esame: scritta e/o orale

Insegnamento: Alimenti e corretta alimentazione	
SSD: MED/13	**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 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.	
Obiettivi formativi: 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.	
Propedeuticità in ingresso: nessuna **Propedeuticità in uscita:** nessuna	
Modalità di svolgimento della prova di esame: scritta e/o orale	

Insegnamento: Economia e marketing	
SSD: AGR/01	**CFU: 6**
Anno di corso: III	**Tipologia di Attività Formativa: C (affine integrativa)**
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: 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:	**CFU:**
AGR/15	**5**
AGR/15	**5**
AGR/15	**5**
AGR/15	**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

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

Insegnamento: Legislazione alimentare	
SSD: IUS/03	**CFU: 6**
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 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.	
Obiettivi formativi: L'insegnamento si propone di fornire allo studente le conoscenze di base sulla *Food Law* 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.	
Propedeuticità in ingresso: nessuna **Propedeuticità in uscita:** nessuna	
Modalità di svolgimento della prova di esame: scritta e/o orale	

Insegnamento: Organizzazione aziendale dell'impresa agrifood	
SSD: SECS-P/08	**CFU: 6**
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 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.	
Obiettivi formativi: 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.	

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

Insegnamento: Sociologia della comunicazione in enogastronomia	
SSD: SPS/08	**CFU: 6**
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 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.	
Obiettivi formativi: 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.	
Propedeuticità in ingresso: nessuna **Propedeuticità in uscita:** nessuna	
Modalità di svolgimento della prova di esame: scritta e/o orale	