



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. 2025 -2026

ACRONIMI

CCD	Commissione di Coordinamento Didattico
CdS	Corso/i di Studio
CFU	Crediti Formativi Universitari
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 CdS della stessa classe
Art. 14	Criteri di riconoscimento dei crediti acquisiti in CdS di diversa classe, attraverso corsi singoli, presso Università telematiche e in CdS 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

1. 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.

Fonte: SUA-CdS

Quadro: Informazioni generali sul Corso di Studio

Nome del corso in italiano e in inglese: Scienze Gastronomiche Mediterranee/Sciences of Mediterranean Gastronomy

Classe: L-Gastr

Lingua in cui si tiene il corso: Italiano

Modalità di erogazione del corso: Convenzionale

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

Fonte: SUA-CdS

Quadro: Referenti e Strutture

Organo Collegiale di gestione del Corso di Studio: Coordinatore del CdS: (Prof. Raffaele Sacchi) e Commissione per il Coordinamento Didattico (CCD). 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: Dipartimento di Agraria.

3. 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

Fonte: SUA

Quadro: A4.a – RAD

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 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

Fonte: SUA

Quadro: A2.a - RAD

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 Studio¹

Fonte: SUA

Quadro: A3.a - RAD

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; 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.

¹ Artt. 7, 13, 14 del Regolamento Didattico di Ateneo.

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

Fonte: SUA

Quadro: A3.b

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, birrificio, 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 seguenti²:

- 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 del profitto (esame, idoneità o frequenza) indicate nella Schedina relativa all'insegnamento/attività allegata al presente Regolamento.

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 formative³

1. La Commissione di Coordinamento Didattico, nell'ambito dei limiti normativi previsti⁴, 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 e 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

² 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".

³ Art. 22 del Regolamento Didattico di Ateneo.

⁴ 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).

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 CFU⁵, riconducibili alle seguenti Tipologie di Attività Formative (TAF):
 - A) di base,
 - B) caratterizzanti,
 - C) affini o integrative,
 - D) a scelta dello studente⁶,
 - 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)⁷. 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. 270/2004⁸. 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

⁵ 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.

⁶ 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).

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

⁸ 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".

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.
5. Ai sensi dell'Art. 11, c. 4-bis del DM 270/2004, è possibile conseguire il titolo secondo un piano di studi individuale comprendente anche attività formative diverse da quelle previste dal Regolamento didattico, purché in coerenza con l'Ordinamento didattico del Corso di Studio dell'anno accademico di immatricolazione. Il Piano di Studi individuale è approvato dal CCD.

Art. 10

Obblighi di frequenza⁹

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.
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 e sul sito docenti UniNA.
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 e conoscenze pregresse

1. Le eventuali propedeuticità e conoscenze pregresse ritenute necessarie per sostenere un determinato esame sono indicate nella relativa 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. 21, par. 5 del RDA).

Art. 13

Criteri per il riconoscimento dei crediti acquisiti in altri Corsi di Studio della stessa Classe¹⁰

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

⁹ Art. 22, c. 10 del Regolamento Didattico di Ateneo.

¹⁰ Art. 19 del Regolamento Didattico di Ateneo.

medesimo settore scientifico-disciplinare direttamente riconosciuti allo studente, non può essere inferiore al 50% di quelli già conseguiti.

Art. 14

Criteri per il riconoscimento dei crediti acquisiti in Corsi di Studio di diversa Classe, in corsi di studio universitari o di livello universitario, attraverso corsi singoli, presso Università telematiche e in Corsi di Studio internazionali¹¹; criteri per il riconoscimento di CFU per attività extra-curricolari

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.

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 livello¹².

3. Relativamente ai criteri per il riconoscimento di CFU per attività extra-curricolari, ai sensi dell'Art. 3, comma 2, del D.M. 931/2004, entro un limite massimo di 48 CFU (Corsi di Laurea e Corsi di Laurea Magistrale a ciclo unico) e 24 CFU (Corsi di Laurea Magistrale), possono essere riconosciute le seguenti attività (Art. 2 del D.M. 931/2024):

- conoscenze e abilità professionali, certificate ai sensi della normativa vigente, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario;
- attività formative svolte nei cicli di studio presso gli istituti di formazione della pubblica amministrazione, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione abbia concorso l'Università;
- conseguimento da parte dello studente di medaglia olimpica o paralimpica ovvero del titolo di campione mondiale assoluto, campione europeo assoluto o campione italiano assoluto nelle discipline riconosciute dal Comitato olimpico nazionale italiano o dal Comitato italiano paralimpico.

¹¹ Art. 19 e Art. 27 c. 6 del Regolamento Didattico di Ateneo.

¹² D.R. n. 1348/2021.

Art. 15

Criteri 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 Ateneo¹³, è disciplinata dal "Regolamento di Ateneo per l'iscrizione a corsi singoli di insegnamento attivati nell'ambito dei Corsi di Studio"¹⁴.

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

Fonte: SUA

Quadro: A5a (RAD) e A5b

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* non 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. 270/2004¹⁵.
2. Le modalità di svolgimento e le caratteristiche di tirocini e *stage* sono disciplinate dalla CCD in un apposito regolamento.
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.

¹³ Art. 16, c. 6 del Regolamento Didattico di Ateneo.

¹⁴ D.R. n. 3241/2019.

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

Art. 18

Decadenza dalla qualità di studente¹⁶

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 svolgimento¹⁷.
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 dalle Scuole e/o dai Dipartimenti con il coordinamento dell'Ateneo, 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)¹⁸, sviluppato in conformità al documento "Autovalutazione, Valutazione e Accreditamento del Sistema Universitario Italiano" dell'ANVUR, utilizzando:
 - 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.

¹⁶ Art. 24, c. 5 del Regolamento Didattico di Ateneo.

¹⁷ D.R. n. 2482//2020.

¹⁸ 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.

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

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. 2025-2026

PIANO DEGLI STUDI

I Anno								
Denominazione Insegnamento	SSD	Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività	TAF	Ambito disciplinare	obbligatori o /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	A	SBD	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	6	42	Lezione frontale	B	SBPN	Obbligatorio
Qualità delle materie prime		CI	12		Lezione frontale	B	SPTA	Obbligatorio
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	TAF	Ambito disciplinare	obbligatori o /a scelta
Preparazione degli alimenti	AGR/15	CI	12		Lezione frontale	B	SPTA	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	C	SPTA	Obbligatorio
Tracciabilità dei prodotti alimentari	AGR/07	Modulo	6	42	Lezione frontale	C	SPTA	Obbligatorio
Patologie e protezione delle derrate	AGR/12	Modulo	6	42	Lezione frontale	C	SPTA	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	SBPN	Obbligatorio
Alimenti e corretta alimentazione	MED/49	Unico	6	42	Lezione frontale	C	SBPN	Obbligatorio
Esami a scelta dello studente (II e III anno)			18					Obbligatorio
III Anno								
Denominazione Insegnamento	SSD	Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività	TAF	Ambito disciplinare	obbligatori o /a scelta
Economia e marketing	AGR/01	Unico	6	42	Lezione frontale	C	SEGSSP	Obbligatorio

Laboratorio di gastronomia mediterranea	AGR/15	CI	20		Laboratorio	B	SPTA	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					Obbligatorio
Prova finale			4					Obbligatorio

Elenco delle propedeuticità: Non sono previste propedeuticità.

Modalità: tutte le lezioni, esercitazioni e laboratori si svolgono **in presenza**.

LEGENDA

SSD = Settore Scientifico Disciplinare

CFU = Crediti formativi universitari

CI = Corso Integrato (unico insegnamento formato da più moduli didattici)

Tipologia di Attività Formativa (TAF):

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.

ALLEGATO 2.1

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. 2025-26

Insegnamento: Chimica Generale e Organica Applicata all'Agroalimentare		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: CHEM-05/A		CFU: 9	
Anno di corso: Primo	Tipologia di Attività Formativa: Lezioni		
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Gli obiettivi sono coerenti con quanto riportato nella declaratoria del SSD CHEM-05/A (ex CHIM/06). Sono, infatti, oggetto di studio: - <i>i composti del carbonio, sia di origine naturale che sintetica, incluse le biomolecole e [...] i polimeri.</i> - <i>[...] le loro interazioni supramolecolari e [...] le relazioni struttura-reattività.</i>			
Obiettivi formativi: <i>Conoscenza e capacità di comprensione.</i> Lo studente deve dimostrare di possedere le conoscenze di base della chimica generale e della chimica organica per essere in grado di: a) affrontare lo studio delle proprietà funzionali chimico-fisiche degli ingredienti, b) di conoscere le caratteristiche dei vari gruppi funzionali dei composti organici, c) comprendere le proprietà chimiche delle molecole di interesse gastronomico. <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate.</i> Lo studente dovrà essere in grado di a) denominare correttamente le varie molecole secondo il sistema IUPAC e/o tradizionale, b) riconoscere le varie tipologie di reazioni chimiche (acido-base, e ossido-riduzione), c) completare gli schemi di reazione base per i composti studiati, d) avere informazioni di base sugli stati fisici della materia, sulla struttura atomica e molecolare.			
Propedeuticità in ingresso: nessuna			

Propedeuticità in uscita: nessuna

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:

L'esame prevede il superamento di un colloquio orale, composto da tre domande sugli argomenti trattati durante il corso.

ALLEGATO 2.1

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. 2025-26

Insegnamento: Botanica delle piante alimentari (modulo del corso integrato 'Biodiversità delle Risorse Naturali', 12 CFU)		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: BIOS-01/B		CFU: 6	
Anno di corso: primo	Tipologia di Attività Formativa: lezioni ed esercitazioni in campo		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Gli obiettivi sono coerenti con quanto riportato nella declaratoria del SSD BIOS-01/B (ex BIO 02): <i>la Botanica Sistemica ha per oggetto la diversità tassonomica e biologica dei vegetali attuali e fossili includendo in questa nozione gli organismi fotosintetici sia procarioti sia eucarioti, i funghi, e i relativi simbiotici la loro evoluzione e le relazioni di affinità che intercorrono fra essi.</i>			
Obiettivi formativi: L'insegnamento 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			

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:

Prova scritta

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. 2025-26

Insegnamento: Ecosistemi mediterranei (modulo di Biodiversità delle Risorse Naturali)		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: italiano	
SSD: ECOLOGIA (BIOS-05/A)		CFU: 6	
Anno di corso: primo	Tipologia di Attività Formativa: Lezioni frontali (70%) e attività di gruppo (circa 30%).		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Relazioni degli organismi autotrofi ed eterotrofi - terrestri (inclusi gli organismi del suolo), marini e di acqua dolce - con il loro ambiente, con particolare riguardo a distribuzione, storia evolutiva, risposte all'ambiente fisico e interazioni tra organismi conspecifici ed eterospecifici. Ecosistemi naturali, antropizzati, urbano-industriali e loro organizzazione nei sistemi di paesaggi. Flusso di energia negli ecosistemi, risposte degli ecosistemi ai cambiamenti globali e alle alterazioni antropiche. Conservazione e gestione degli ecosistemi, utilizzazione delle risorse biologiche, controllo di specie esotiche, strategie per il mantenimento della biodiversità e la sostenibilità della biosfera, ecotossicologia, indicatori della qualità ambientale.			
Obiettivi formativi: L'insegnamento 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 alla sostenibilità della produzione di cibo, al cambiamento climatico e all'ecoturismo.			
Propedeuticità in ingresso: Nessuna			
Propedeuticità in uscita: Nessuna			

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:

Test scritto a risposta multipla

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. 2025-26

Insegnamento: Materie prime di origine animale (Modulo del Corso Integrato “Qualità delle materie prime”)		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGRI-09/C (ex AGR/19) – Zootecnica Speciale			CFU: 6
Anno di corso: 1		Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante	
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Gli obiettivi del modulo sono coerenti con quanto riportato nella declaratoria del SSD AGRI-09/C (ex AGR/19) – Zootecnica Speciale che raggruppa <i>“tematiche di ricerca inerenti alle tecnologie applicate alle diverse specie animali, studia, in diversi ambienti e sistemi agro-zootecnici e silvo-pastorali, le tecnologie di allevamento e la gestione degli animali più idonee per la produzione di alimenti sicuri e nutrienti per le necessità umane”</i> . Il modulo, pertanto, fornisce conoscenze di base sulle caratteristiche delle materie prime di origine animale e sulle tecniche di allevamento che condizionano la qualità dei prodotti alimentari. Si approfondiscono le caratteristiche nutrizionali, organolettiche e merceologiche dei prodotti animale in relazione ai fattori biologici, ambientali, alle tecniche di allevamento e trasformazione.			
Obiettivi formativi: Il modulo fa parte del corso integrato di Qualità delle Materie Prime che ha l'obiettivo di fornire agli studenti le caratteristiche nutrizionali e le tecniche di produzione delle materie di origine animale e vegetali. In particolare, il presente modulo deve: - 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: Biodiversità delle risorse naturali. Lo studente deve avere conoscenze di base sulla biodiversità delle risorse naturali, con particolare riferimento alle produzioni animali e al sistema agroalimentare. È utile una conoscenza preliminare dei principi di matematica, fisica e logica.

Propedeuticità in uscita: nessuna specifica propedeuticità.

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:

- Prova orale: 3 domande. Durata: 20 minuti.
- Criteri di valutazione: Sarà effettuata tenendo in considerazione la completezza degli argomenti trattati, l'esposizione e la pertinenza.
- Soglia di superamento: almeno 2 risposte corrette su 3.
- Il modulo è parte del Corso Integrato "Qualità delle materie prime" e l'esame deve essere sostenuto congiuntamente con il modulo "Materie prime di origine vegetale".
- Per superare l'esame complessivo, è necessario ottenere almeno 18/30 in entrambi i moduli.

ALLEGATO 2.1

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. 2025-26

Insegnamento: Materie prime di origine vegetale (Modulo del Corso Integrato “Qualità delle materie prime”)		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGRI-02/B (ex AGR/04) - Orticoltura e Floricoltura		CFU: 6	
Anno di corso: 1	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: il modulo fornisce conoscenze approfondite sulla qualità delle materie prime di origine vegetale, con particolare riferimento alle produzioni mediterranee. Si approfondiscono le caratteristiche nutrizionali, organolettiche e merceologiche dei prodotti vegetali in relazione ai fattori biologici, ambientali, alle tecniche di coltivazione e trasformazione. Sono trattati anche aspetti normativi e tecnologici relativi alla conservazione, al condizionamento e alla distribuzione dei prodotti vegetali.			
Obiettivi formativi: - Analizzare la qualità delle materie prime di origine vegetale, con particolare riferimento alle produzioni mediterranee. - Valutare le caratteristiche nutrizionali, organolettiche e merceologiche delle materie prime vegetali in relazione ai fattori biologici, ambientali e alle tecniche di produzione. - Approfondire la composizione chimica, la biodiversità e i metodi di coltivazione, conservazione e trasformazione delle materie prime vegetali. - Esaminare casi studio sulle principali filiere vegetali, approfondendo le specificità territoriali e le innovazioni per la valorizzazione e la sostenibilità delle produzioni locali. - Studiare i sistemi di certificazione della qualità, le denominazioni di origine e i disciplinari di produzione nel contesto agroalimentare mediterraneo. - Approfondire le tecnologie relative alla conservazione, al condizionamento e alla distribuzione delle materie prime vegetali, con particolare attenzione alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità dei processi produttivi.			

- Esplorare tematiche legate alla qualità e sicurezza alimentare attraverso materiali didattici, incontri seminariali, visite tecniche e casi studio

Propedeuticità in ingresso:

Biodiversità delle risorse naturali. Lo studente deve avere conoscenze di base sulla biodiversità delle risorse naturali, con particolare riferimento alle produzioni vegetali e al sistema agroalimentare. È utile una conoscenza preliminare dei principi di agronomia e delle tecniche colturali.

Propedeuticità in uscita: nessuna specifica propedeuticità.

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:

- Prova scritta: 30 domande a risposta multipla. Durata: 60 minuti.
- Criteri di valutazione: 1 punto per ogni risposta corretta, 0 punti per risposta errata o non data. Soglia di superamento: almeno 18 risposte corrette su 30.
- Possibilità di esame orale: Su richiesta dello studente con adeguata motivazione.
- Il modulo è parte del Corso Integrato "Qualità delle materie prime" e l'esame deve essere sostenuto congiuntamente con il modulo "Materie prime di origine animale".
- Per superare l'esame complessivo, è necessario ottenere almeno 18/30 in entrambi i moduli.

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. 2025-26

Insegnamento:		Lingua di erogazione dell'Insegnamento:	
Biochimica e Proprietà Funzionali degli Alimenti		Italiano	
SSD: BIOS-07/A (ex BIO/10)		CFU: 6	
Anno di corso: secondo	Tipologia di Attività Formativa: convenzionale (lezioni frontali)		
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Gli obiettivi sono coerenti con quanto riportato nella declaratoria del SSG BIOS-07/A (ex BIO/10): il corso si propone infatti di indagare <i>“le proprietà dei costituenti chimici della materia vivente, la struttura e le proprietà di molecole semplici e complesse di natura glucidica e lipidica, delle macromolecole proteiche, degli acidi nucleici e dei complessi sopramolecolari”, nonché “il metabolismo, nelle sue fasi anaboliche e cataboliche, nelle quali la catalisi enzimatica ha funzione primaria, con l’intervento di vitamine ed ormoni.”</i>			
Obiettivi formativi: L’insegnamento mira innanzitutto a fornire agli studenti la comprensione del metabolismo cellulare e degli aspetti nutrizionali dell’alimentazione. Sulla base di queste conoscenze, l’insegnamento mira ad approfondire le conoscenze inerenti alla struttura e alle proprietà funzionali delle principali classi di molecole di interesse alimentare, quali macro, micronutrienti e fibre alimentari. Inoltre, il corso consente allo studente di acquisire elementi conoscitivi riguardanti le funzioni dell’apparato gastrointestinale e conoscenze specialistiche sui processi biochimici e i meccanismi molecolari che regolano la digestione e l’assorbimento delle macromolecole biologiche di interesse nutrizionale (carboidrati, lipidi e proteine).			
Propedeuticità in ingresso: Nessuna			
Propedeuticità in uscita: No			

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova orale

ALLEGATO 2.1

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. 2025-26

Insegnamento: Storia della gastronomia nei paesi dell'area mediterranea		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: italiano	
SSD: M-DEA/01		CFU: 12	
Anno di corso: primo	Tipologia di Attività Formativa: convenzionale		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: L'insegnamento, finalizzato alla preparazione di base sulla storia degli elementi e degli alimenti secolari caratterizzanti l'alimentazione mediterranea, si inserisce nel SSD attraverso <i>l'analisi socioculturale e storica dei contesti in cui individui e gruppi agiscono, esaminando la continuità e discontinuità delle tradizioni alimentari</i> . Adotta un approccio interdisciplinare, privilegiando la metodologia etnografica e l'uso di fonti scritte, orali e visive. Il corso esplora il cibo come espressione culturale, considerando le pratiche, le rappresentazioni e i saperi delle società mediterranee, nonché i processi di trasformazione delle tradizioni alimentari in relazione a fattori economici, politici e ambientali. Particolare attenzione è rivolta alla musealizzazione, alla patrimonializzazione del cibo e alle tradizioni narrative e rituali, inserendosi in una prospettiva critica sui modelli culturali e sulle visioni del mondo.			
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			

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova scritta o discussione di elaborato progettuale

ALLEGATO 2.1

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. 2025-26

Insegnamento: Microbiologia dei prodotti Alimentari		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: italiano
SSD: AGRI-07/I1 (ex AGR/16)-Microbiologia Agraria		CFU: 6
Anno di corso: secondo	Tipologia di Attività Formativa: Lezioni frontali (circa 80%) e attività di laboratorio (circa 20%).	
Modalità di svolgimento: in presenza		
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Cognizioni di base relative al mondo microbico: morfologia, citologia e fisiologia dei microrganismi, con riferimento al ruolo negli ecosistemi alimentari; Interazioni dei microrganismi con gli alimenti e con gli altri organismi: Ruolo biotecnologico dei microrganismi nella produzione di alimenti fermentati. Strategie termiche e non per il controllo dei microrganismi agenti di deterioramento.		
Obiettivi formativi: Conoscenze sull'organizzazione strutturale e funzionale della cellula microbica e sull'insieme dei fattori che ne regolano la crescita e le attività metaboliche. Comprensione del ruolo dei microrganismi nella produzione di alimenti.		
Propedeuticità in ingresso: Nessuna Propedeuticità in uscita: Microbiologia dei probiotici (esame a scelta)		
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Orale		

ALLEGATO 2.1

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. 2025-26

Insegnamento: Igiene e sicurezza dei prodotti alimentari		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: italiano	
SSD: MEDS-24/B		CFU: 6	
Anno di corso: Secondo		Tipologia di Attività Formativa: convenzionale	
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Il settore si interessa <i>dell’attività scientifica e didattico-formativa, nel campo dell’igiene generale e applicata, della medicina preventiva e della sanità pubblica.</i>			
Obiettivi formativi: L’obiettivo dell’insegnamento di Igiene e Sicurezza 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: Chimica generale e organica applicata all’agroalimentare Microbiologia dei prodotti alimentari Propedeuticità in uscita:			

Nessuna
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: prova orale

ALLEGATO 2.1

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. 2025-26

Insegnamento:		Lingua di erogazione dell'Insegnamento:	
Preparazione degli alimenti, MODULO 1: TECNOLOGIE PER LA TRASFORMAZIONE E LA CONSERVAZIONE DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI		italiano	
SSD: AGRI-07/A, Scienze e tecnologie alimentari		CFU: 6	
Anno di corso: II	Tipologia di Attività Formativa:		
Modalità di svolgimento:			
In presenza, sia lezioni frontali (80%) che seminari e attività laboratoriali (20%).			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:			
Gli obiettivi del modulo sono coerenti con quanto riportato nella declaratoria del SSD AGRI-07/A (ex AGR /15) - Scienze e tecnologie alimentari, che “ <i>si interessa dell’attività didattico-formativa relativa alle operazioni e ai processi di produzione di alimenti, incluse le bevande e agli aspetti biologici, funzionali, chimici, fisici e sensoriali ad essi connessi</i> ”. Il modulo, pertanto, fornisce conoscenze di base sulle tecnologie di trasformazione e conservazione degli alimenti, e sugli aspetti chimici, fisici e strutturali ad esse connesse. In particolare si approfondiscono le: Tecnologie di conservazione: refrigerazione; surgelazione; pastorizzazione; conservanti chimici naturali, confezionamento; atmosfere modificate; le metodologie di cottura (bollitura; frittura; grigliatura; cottura al forno, cottura al microonde, cottura all’infrarosso, la cottura sottovuoto a bassa temperatura); i cereali principali (riso, frumento e mais); i Principali aspetti della tecnologia dei cereali; Il processo di molitura del frumento (tenero e duro); le Tecniche per la produzione di pane, snacks, prodotti da forno tradizionali, prodotti di biscotteria e pasticceria a base di cereali; le Creme spalmabili (categoria merceologica: dolciumi, zucchero, etc.); i Principali aspetti della tecnologia dei cereali per la produzione della pasta secca, paste alimentari fresche; le Tecnologie per la conservazione e la trasformazione di materie prime di origine vegetale (ortaggi ed olive); i			

Prodotti alimentari ottenuti per gelificazione (oleogel).
Obiettivi formativi: Nell'ambito dell'insegnamento integrato di Preparazione degli alimenti, il MODULO 1 di TECNOLOGIE PER LA TRASFORMAZIONE E LA CONSERVAZIONE DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI si propone di fornire le nozioni di base di alcune tecnologie di trasformazione e conservazione 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 e conservazione.
Propedeuticità in ingresso: no Propedeuticità in uscita: no
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: prova scritta della durata di 60 minuti. In particolare, ogni esame sarà composto da: 14 domande a risposta multipla (1 punto) e 4 domande a risposta libera (4 punti).

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. 2025-26

Insegnamento: Preparazione degli alimenti Modulo 2 Valutazione sensoriale degli alimenti		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: italiano	
SSD: AGR-I07/A		CFU: 6	
Anno di corso: Secondo	Tipologia di Attività Formativa: convenzionale		
Modalità di svolgimento: in presenza.			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Gli obiettivi sono coerenti con quanto riportato nella declaratoria del SSD AGR-I07/A “(...) <i>Le competenze del settore riguardano (...) la valutazione delle proprietà fisiche e sensoriali degli ingredienti/materie prime e dei prodotti trasformati (...)</i> ”.			
Obiettivi formativi: Nell’ambito dell’insegnamento integrato di Preparazione degli alimenti, il modulo di valutazione sensoriale degli alimenti si propone di fornire le nozioni di base delle principali metodologie di analisi sensoriali applicate alla valutazione degli alimenti.			
Propedeuticità in ingresso: NESSUNA Propedeuticità in uscita: NESSUNA			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:			

La verifica del profitto prevede un esame scritto (domande aperte e domande a risposta multipla) e la discussione di un elaborato progettuale. Si precisa che il modulo è parte dell'esame annuale di PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI (12 CFU) che comprende anche il modulo Tecnologie per la trasformazione e la conservazione delle preparazioni alimentari; quindi il voto finale sarà unico, ossia la media dei voti ottenuti ai due moduli.

ALLEGATO 2.1

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. 2025-26

Insegnamento:		Lingua di erogazione dell'Insegnamento:	
ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE		italiano	
SSD: MVET-02/B - ispezione degli alimenti di origine animale		CFU: 6	
Anno di corso: secondo	Tipologia di Attività Formativa: attività di base		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: 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. 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.			
Obiettivi formativi: Il corso fornisce competenze per il controllo sanitario degli alimenti di origine animale e l'igiene nelle produzioni alimentari, con l'obiettivo di tutelare la salute pubblica. Gli studenti apprenderanno principi di igiene e tecnologia alimentare, microbiologia, ispezione e certificazione degli alimenti, nonché gestione delle operazioni nei macelli e nelle industrie alimentari. Saranno approfonditi il controllo qualità lungo le filiere produttive e la gestione della sicurezza in situazioni di emergenza, oltre alla tutela del benessere animale e della sostenibilità ambientale.			
Propedeuticità in ingresso: NESSUNA			
Propedeuticità in uscita: NESSUNA			

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova Orale

ALLEGATO 2.1

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. 2025-26

Insegnamento: Tracciabilità dei prodotti alimentari (Modulo del Corso integrato: Tracciabilità e difesa delle derrate alimentari)		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGRI-06/A (ex AGR/07) – Genetica Agraria		CFU: 6	
Anno di corso: 2	Tipologia di Attività Formativa: GEN - CORSO GENERICO		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Il corso si inserisce nell’ambito della declaratoria del SSD AGRI-06/A, che si occupa della <i>genetica e genomica applicata alle specie agrarie e forestali, con particolare attenzione alla valorizzazione dell’agrobiodiversità e delle risorse genetiche</i>. In relazione agli obiettivi formativi del modulo, i contenuti disciplinari del SSD risultano coerenti con la comprensione del ruolo delle risorse genetiche per l’alimentazione e l’agricoltura (PGRFA) nella creazione di pietanze tradizionali e nella definizione delle caratteristiche distintive dell’alimentazione tipica di un territorio. L’analisi della diversità genetica delle specie coltivate e dei loro progenitori selvatici consente di comprendere le trasformazioni storiche che hanno plasmato la gastronomia, evidenziando l’importanza della selezione varietale e dell’adattamento ai diversi ambienti. Inoltre, la conservazione e l’uso sostenibile delle PGRFA sono fondamentali per mantenere la qualità e la tipicità delle produzioni locali, contribuendo alla salvaguardia delle tradizioni gastronomiche e alla promozione del territorio attraverso i prodotti tipici. Tracciare questa diversità, anche con strumenti molecolari per l’identificazione e la valorizzazione delle risorse genetiche presenti nei sistemi agricoli e alimentari, rappresenta un aspetto chiave per garantire la trasparenza, la tutela e la continuità delle tradizioni gastronomiche, rafforzando il legame tra patrimonio genetico e cultura alimentare.			
Obiettivi formativi: Il modulo fa parte del corso integrato di Tracciabilità e Difesa delle Derrate Alimentari, che ha l'obiettivo di fornire le conoscenze e gli strumenti per garantire l’origine, autenticità e la sicurezza dei prodotti agroalimentari. Gli specifici obiettivi Formativi (Descrittori di Dublino) sono: • Conoscenza e capacità di comprensione (Knowledge and understanding):			

- Comprendere l'evoluzione storica e culturale della gastronomia, analizzando l'interazione tra uomo, piante, alimentazione e cibo.
- Conoscere il legame tra risorse naturali, cultura gastronomica, prodotti alimentari e preparazioni culinarie.
- Acquisire familiarità con il ruolo della diversità genetica nella creazione di pietanze tradizionali.
- Conoscere le caratteristiche distintive dell'alimentazione tipica e del territorio, considerando sia gli aspetti genetici come importanti per la determinazione degli aspetti culturali.
- Conoscenza e capacità di comprensione applicate (Applying knowledge and understanding):
 - Analizzare criticamente le radici storiche, le influenze culturali e le trasformazioni genetiche che hanno plasmato la gastronomia.
 - Identificare e valutare il ruolo di un territorio (ambiente Mediterraneo) dal punto di vista gastronomico.
 - Essere in grado di riconoscere e gestire le peculiarità del territorio locale e di promuoverle, identificando gli elementi più distintivi nell'ambito gastronomico.
- Autonomia di giudizio (Making judgements):
 - Valutare l'impatto delle risorse naturali e delle trasformazioni genetiche sulla cultura gastronomica.
 - Formulare giudizi critici sulle caratteristiche distintive dell'alimentazione tipica e del territorio.
 - Essere in grado di promuovere il territorio tramite i prodotti gastronomici.
- Abilità comunicative (Communication skills):
 - Comunicare efficacemente i risultati dell'analisi delle tradizioni gastronomiche e dei prodotti tipici.
 - Presentare in modo chiaro e strutturato le conoscenze acquisite sull'evoluzione della gastronomia.
 - Saper comunicare le peculiarità del territorio tramite la gastronomia.
- Capacità di apprendere (Learning skills):
 - Sviluppare la capacità di apprendimento autonomo nell'ambito della gastronomia e della cultura alimentare.
 - Utilizzare diverse fonti di informazione per approfondire la conoscenza delle tradizioni gastronomiche.
 - Sviluppare la capacità di rimanere aggiornati sulle nuove tendenze del settore gastronomico.

Propedeuticità in ingresso: Non si sono insegnamenti propedeutici. Per affrontare al meglio i contenuti del corso, è consigliabile che gli studenti abbiano i seguenti requisiti:

- **Formazione di base in biologia o discipline affini:** Conoscenze di base in biologia e genetica facilitano la comprensione dei temi trattati, in particolare quelli legati alla diversità genetica e alla tracciabilità delle risorse agroalimentari.
- **Approccio interdisciplinare:** L'insegnamento richiede competenze trasversali che toccano diversi campi scientifici. Una predisposizione a integrare questi aspetti aiuterà a cogliere la complessità delle tematiche affrontate nel corso.

Propedeuticità in uscita: il corso non ha valore propedeutico per gli insegnamenti successivi del corso di studio, in quanto non è prerequisito per l'accesso ad altri moduli o discipline avanzate.

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:

La valutazione del livello di apprendimento prevede una prova scritta standard, con la possibilità, su richiesta, di sostenere una prova orale alternativa.

La prova scritta consiste in un test a risposta multipla (MCQ) composto da 15 quesiti, ciascuno con quattro opzioni di risposta, e ha una durata di due ore.

La valutazione della prova orale si basa su tre indicatori: la completezza della risposta, la qualità e la coerenza dell'esposizione, e la pertinenza delle argomentazioni, secondo la griglia di valutazione fornita nel materiale

didattico.

ALLEGATO 2.1

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. 2025-26

Insegnamento: Patologie e protezione delle derrate (Modulo del Corso integrato: Tracciabilità e difesa delle derrate alimentari)		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGRI-05B (ex AGR/12) Patologia vegetale			CFU: 6
Anno di corso: 2		Tipologia di Attività Formativa: convenzionale	
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Gli obiettivi del modulo “Patologie e protezione delle derrate” sono coerenti con quanto riportato nella declaratoria del SSG AGRI-05/B (ex AGR/12) - patologia vegetale riguardante <i>“protezione delle piante agrarie e forestali e dei prodotti da loro derivati, patologie post-raccolta dei prodotti vegetali causate da agenti biotici e da fattori abiotici; meccanismi di aggressione dei patogeni, resistenza delle piante agli stress, interazioni pianta-patogeno-ambiente; diagnostica fitopatologica, protezione biologica e integrata dalle malattie, lotta biologica, normativa fitosanitaria, biotecnologie fitopatologiche; aspetti relativi alla contaminazione dei prodotti vegetali e degli alimenti da micotossine e residui di agro farmaci”</i> Il modulo, pertanto, fornisce competenze idonee per - valutare lo stato fitosanitario delle sementi e dei prodotti vegetali in post raccolta; - applicare, in maniera sostenibile, le metodologie di interventi volti alla salvaguardia della qualità dei prodotti destinati al consumo; - riconoscere problematiche relative all’insorgenza di patologie delle derrate alimentari, distinguendo le diverse problematiche fitopatologiche più importanti e le tecniche di diagnostica fitopatologica; - comprendere le connessioni causali tra le insorgenze di patologie in post raccolta e il deprezzamento quali-			

quantitativo dei prodotti destinati al consumo; - delineare le migliori strategie di difesa delle derrate in un'ottica di sostenibilità alla luce delle implicazioni che l'utilizzo irrazionale di prodotti fitosanitari può avere sui prodotti destinati al consumo alimentare.
Obiettivi formativi: Il modulo fa parte del corso integrato di Tracciabilità e Difesa delle Derrate Alimentari, e ha l'obiettivo di fornire allo studente le conoscenze e gli strumenti per riconoscere e gestire in maniera sostenibile problematiche legate alla presenza di patogeni delle derrate alimentari di origine vegetale in post raccolta. Gli specifici obiettivi formativi sono: - conoscenze sulle principali malattie di origine biotica ed abiotica delle sementi e dei prodotti vegetali in post raccolta; - nozioni sui principali patogeni delle derrate alimentari e sui meccanismi di difesa attuabili dalle piante; - informazioni sugli effetti che le fitopatologie determinano sulle qualità salutistiche e nutrizionali dei prodotti da destinare al consumo; - metodologie di diagnostica fitopatologica; - metodologie di valutazione sui sistemi attuabili per la gestione della difesa delle derrate; - conoscenze sulle problematiche relative ai residui dei fitofarmaci 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.
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: La tipologia di verifica prevede una prova orale. La valutazione della prova orale sarà effettuata sulla base dei seguenti indicatori: completezza, esposizione, pertinenza. Numero medio di argomenti del colloquio: 3-4; tempo medio per colloquio: 20 minuti. Il voto finale sarà ponderato sui CFU di ciascun insegnamento e quindi così composto: 50% Patologie e protezione delle derrate alimentari; 50% Tracciabilità dei Prodotti Alimentari.

ALLEGATO 2.1

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. 2025-26

Insegnamento:		Lingua di erogazione dell'Insegnamento:	
Conoscenza e Percezione del Vino		Italiano	
SSD: AGRI-07/A – 07/AGRI-07 - Scienze e tecnologie alimentari		CFU: 6	
Anno di corso: secondo	Tipologia di Attività Formativa: lezioni frontali ed esercitazioni pratiche di degustazione		
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Conoscenze di base teoriche e pratiche sul vino, sulla degustazione tecnica e sul linguaggio specifico; legame tra composizione e qualità sensoriale; variabili che influenzano la percezione del vino; sviluppare competenze per riconoscere, valutare e comunicare la qualità sensoriale del vino. Tali contenuti sono coerenti con quanto riportato nella declaratoria del SSG <i>che riguarda (...) tematiche di natura biologica, chimica, fisica e tecnologica che sono alla base delle operazioni e dei processi della filiera agroalimentare (...) le analisi chimiche e la valutazione delle proprietà fisiche e sensoriali degli ingredienti/materie prime e dei prodotti trasformati (...).</i>			
Obiettivi formativi: L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le nozioni di base teoriche e pratiche sul vino e sulla sua degustazione tecnica. L'insegnamento si propone inoltre di fornire le nozioni di base sul legame tra caratteristiche compositive e qualità sensoriale del vino e sulle variabili che influenzano la percezione sensoriale del vino. L'insegnamento si propone infine di trasferire allo studente il linguaggio tecnico sui temi trattati. L'obiettivo finale è quello di fornire allo studente le conoscenze e le abilità necessarie alla conoscenza, percezione e comunicazione della qualità sensoriale del vino.			
Propedeuticità in ingresso: Nessuna			

Propedeuticità in uscita: No

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova orale

ALLEGATO 2.1

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. 2025-26

Insegnamento: ALIMENTI E CORRETTA ALIMENTAZIONE		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: ITALIANO	
SSD: MEDS-08/C (ex MED-49)		CFU: 6	
Anno di corso: secondo	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante		
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Gli obiettivi del corso sono coerenti con quanto riportato nella declaratoria del SSD MEDS-08/C (ex MED-49) Scienza dell'Alimentazione e delle Tecniche Dietetiche Applicate che si interessa di <i>“attività scientifica e didattico-formativa, nel campo della Scienza dell’alimentazione. Sono campi di interesse le tematiche inerenti la nutrizione umana, i principi generali di dietetica, di nutrizione del singolo e della collettività, di sicurezza, sostenibilità e qualità alimentare e nutrizionale, di nutraceutica (...) ed educazione alimentare”</i> .			
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			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:			

L'esame prevede una prova scritta e una prova orale. La prova scritta consiste in esercizi numerici con l'obiettivo di valutare la capacità dello studente di calcolare il profilo calorico e nutrizionale di piatti e ricette, creare menù in linea con le indicazioni per una sana alimentazione.

Il superamento della prova scritta dà accesso alla prova orale.

La prova orale verte su tutti gli argomenti trattati durante il corso.

ALLEGATO 2.1

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. 2025-26

Insegnamento:		Lingua di erogazione dell'Insegnamento:	
Antropologia della Dieta Mediterranea		italiano	
SSD: M-DEA/01		CFU: 6	
Anno di corso: secondo	Tipologia di Attività Formativa: Insegnamento		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:			
L’insegnamento si inserisce nel SSD approfondendo il paradigma teorico e scientifico dell’antropologia applicata alle scienze gastronomiche, fornendo una visione complessa e articolata del valore del cibo nelle culture del Mediterraneo e nella storia antica e recente. Il corso si avvale di un approccio olistico e comparativo, analizzando le dinamiche storiche e socioculturali legate all’alimentazione, le pratiche, le rappresentazioni e i saperi dei diversi attori sociali. Centrale è l’uso del metodo etnografico, della ricerca sul campo e delle tecniche di narrazione cross-mediale, strumenti essenziali per comprendere la costruzione culturale della gastronomia e il suo ruolo nei processi storici e politici. L’insegnamento, aperto al dialogo interdisciplinare, affronta il tema della produzione e trasformazione delle tradizioni alimentari in relazione alle diverse ontologie e modelli culturali, analizzando anche fenomeni di patrimonializzazione, musealizzazione e reinvenzione del cibo come simbolo identitario. Inoltre, si esplorano le tradizioni narrative e performative connesse alla gastronomia.			
Obiettivi formativi:			
L’obiettivo dell’insegnamento è quello di approfondire il paradigma teorico e scientifico dell’antropologia applicata al tema delle scienze gastronomiche. Si intende fornire allo studente una visione complessa e articolata del valore del cibo nelle diverse culture del mediterraneo e nella storia antica e recente. Inoltre, si intende approfondire il ruolo dell’etnografia, della ricerca sul campo e delle tecniche di narrazione cross-mediale nell’attuale contesto storico. Per gli studenti che abbiano già sostenuto l’esame di Storia della gastronomia nei Paesi dell’area mediterranea questo corso costituisce un upgrade, per tutti gli altri studenti è un corso di base.			
Propedeuticità in ingresso: Nessuno			

Propedeuticità in uscita: Nessuno

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:

Prova scritta o discussione di elaborato progettuale

ALLEGATO 2.1

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. 2025-26

Insegnamento: Processi gestionali per la ristorazione		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: italiano	
SSD: ECON 07/A – Economia Agraria e Estimo (ex AGR/01)		CFU: 6	
Anno di corso: secondo/terzo	Tipologia di Attività Formativa: economico		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Ci occupiamo dell’economia e della gestione dei settori alimentari dell’organizzazione delle filiere produttive e di trasformazione. il settore si occupa anche dell’analisi economica del mercato del marketing legati al consumo dei prodotti agroalimentari.			
Obiettivi formativi: il corso si propone di fornire agli studenti il significato e come si creano: <i>Business plan</i> , <i>Menù engineering</i> e distinta base, Gestione Fornitori e percentuali materie prime, <i>Food & Beverage cost</i> , <i>Staff cost</i> .			
Propedeuticità in ingresso: nessuna Propedeuticità in uscita: nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: verifica con esame scritto a risposta multipla ed esercizi numerici			

ALLEGATO 2.1

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. 2025-26

Insegnamento:		Lingua di erogazione dell'Insegnamento:	
Organizzazione aziendale dell’impresa agrifood		italiano	
SSD: ECON-07/A ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE (ex SECS-P/08)			CFU: 6
Anno di corso: 3	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Gli obiettivi sono coerenti con quanto riportato nella declaratoria del SSD ECON-07/A (ex SECS-P/08): <i>“Il settore si occupa, a fini didattici e di ricerca, 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 posizione di centralità si colloca l'economia e gestione delle imprese, sia negli aspetti istituzionali sia con riferimento a specifici settori e rami di attività. 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”.</i>			
Obiettivi formativi: Obiettivo dell'insegnamento è quello di introdurre gli studenti ai concetti fondamentali delle filiere e del management agroalimentare. L'analisi delle filiere mira ad approfondire la comprensione della struttura e del funzionamento delle catene di produzione e distribuzione nel settore agroalimentare, mentre, lo studio del management si propone di fornire competenze relative alle strategie adottate dalle imprese, dalle materie prime alla distribuzione, passando attraverso la fase di trasformazione alimentare.			

L'approccio didattico si focalizza sulla familiarizzazione degli studenti con i meccanismi operativi delle filiere agroalimentari, il ruolo cruciale delle imprese e sull'utilizzo dei principali strumenti di gestione di impresa.

Propedeuticità in ingresso: Nessuna

Propedeuticità in uscita: Nessuna

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova scritta: 16 domande a risposta multipla e 3 a risposta aperta. Punteggio minimo per superare l'esame 18/30.

ALLEGATO 2.1

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. 2025-26

Insegnamento: Economia e marketing		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGR-01/A		CFU: 6	
Anno di corso: 3	Tipologia di Attività Formativa: convenzionale		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Analisi economica e marketing del consumo dei prodotti agroalimentari			
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.			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: prova scritta			

ALLEGATO 2.1

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. 2025-26

Insegnamento:		Lingua di erogazione dell'Insegnamento:	
Laboratorio di Gastronomia Mediterranea		Italiano	
SSD: AGR/15 (07/F1)		CFU: 20 (4 moduli da 5 CFU)	
Anno di corso: terzo	Tipologia di Attività Formativa: Laboratorio		
Modalità di svolgimento: in presenza.			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Il settore AGR/15 (07/F1) SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI <i>“si interessa dell’attività scientifica e didattico-formativa nel campo delle tematiche di natura biologica, chimica, fisica e tecnologica alla base delle operazioni e dei processi della filiera agroalimentare: dall’approvvigionamento delle materie prime alla commercializzazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti alimentari, includendo lo sviluppo di nuovi prodotti e nuovi processi.”</i> Tali contenuti sono coerenti con gli obiettivi dell’insegnamento che, sotto forma di laboratori, applica alla fase finale della filiera (produzione gastronomica ed offerta ristorativa) le conoscenze tecnologiche e scientifiche sulla trasformazione e somministrazione degli alimenti.			
Obiettivi formativi: L’insegnamento integrato si propone, attraverso un’esperienza laboratoriale pratica guidata da Chef esperti affiancati dal docente, di illustrare e trasferire agli studenti i principi di base della scelta degli ingredienti, le tecniche di cottura/trasformazione ed i metodi di 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. In ciascuno dei 4 Moduli da 5 CFU (Gastronomia 1-4) vengono affrontati diversi aspetti teorico-pratici: dalle basi della cucina alle tecniche di cottura tradizionali ed innovative, dalle strategie di strutturazione del menu alla comunicazione; dalla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio alla cucina internazionale mediterranea; dalle ricette tradizionali della cultura gastronomica regionale a quelle elaborate in chiave moderna e salutistica, dalla progettazione al management dell’offerta ristorativa mediterranea.			
Propedeuticità in ingresso: nessuna			
Propedeuticità in uscita: nessuna			

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: La verifica dell'apprendimento è realizzata attraverso: a) un colloquio orale finale; b) la presentazione di un elaborato individuale su un argomento (es.: ingrediente, prodotto, tecnica gastronomica, altro) concordato con il docente coordinatore del corso ed i docenti esperti incaricati per i 4 moduli, c) la valutazione dei lavori di gruppo. La valutazione finale è effettuata mediando i risultati ottenuti nel colloquio individuale, nel lavoro di gruppo e nella presentazione dell'elaborato.

ALLEGATO 2.1

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. 2025-26

Insegnamento: Legislazione alimentare		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: GIUR-03/B (ex IUS/03)		CFU: 6	
Anno di corso: terzo	Tipologia di Attività Formativa: Lezioni frontali		
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Gli obiettivi sono coerenti con quanto riportato nella declaratoria SSD del Diritto Agrario e Alimentare GIUR-03/B (ex IUS/03) che “ <i>comprende l’attività scientifica e didattico-formativa degli studi relativi alla regolamentazione delle attività economiche, volti ad approfondirne i profili pubblicistici e privatistici secondo un metodo interdisciplinare, tenendo conto della dimensione plurale e multilivello della regolazione. Gli studi attengono alla disciplina delle attività dei privati e dei pubblici poteri a tutti i livelli, che riguardano lo svolgimento e la regolazione delle attività economiche: dall’industria (...) alle infrastrutture ed ai mercati agricoli-alimentari</i> ”.			
Obiettivi formativi: - Fornire allo studente le conoscenze di base relative al sistema normativo relativo alla filiera agroalimentare (AGRI-FOOD LAW), in una prospettiva sistemica e globale. In particolare, gli obiettivi formativi interessano la cognizione dei principi e delle regole presenti nell'ampia normativa del comparto, a livello europeo e nazionale, con un'attenzione rivolta anche ai principali formanti giurisprudenziali. - Contribuire allo sviluppo delle capacità individuali con riguardo all'analisi, ai legami intertestuali e alla esposizione di temi e questioni, con riferimento ai profili disciplinari vertenti sul comparto agroalimentare. - Indirizzare la comprensione delle principali tematiche che interessano l'area igienico-sanitaria e mercantile, con particolare attenzione al settore della ristorazione e della gastronomia intesa come attività alimentare.			
Propedeuticità in ingresso: Non prevista			

Propedeuticità in uscita: Non prevista

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova orale

ALLEGATO 2.1

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. 2024-25

Insegnamento:		Lingua di erogazione dell'Insegnamento:	
Sociologia della Comunicazione in Enogastronomia		Italiano	
SSD: 14/C2: SOCIOLOGIA DEI PROCESSI CULTURALI E COMUNICATIVI (ex SPS/08)		CFU: 6	
Anno di corso: terzo	Tipologia di Attività Formativa: convenzionale (lezioni frontali)		
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:			
Il corso di Sociologia della Comunicazione Digitale in Agraria fornisce strumenti per comprendere l’impatto della digitalizzazione sulla comunicazione umana e sul settore agroalimentare. Gli studenti analizzano l’uso di Smart Farming, IoT e piattaforme digitali per ottimizzare produzione e commercializzazione. Vengono approfondite strategie di marketing basate su social media, storytelling e branding per valorizzare i prodotti agricoli. Il corso offre competenze per la raccolta e l’analisi dei dati digitali, essenziali per misurare l’efficacia delle campagne. Attraverso casi di studio e progettazione pratica, gli studenti applicano le conoscenze acquisite. L’obiettivo è sviluppare capacità comunicative innovative per la crescita e la sostenibilità del settore agricolo, ed è coerente con la declaratoria del SSD che (...) <i>comprende l’attività scientifica e didattico-formativa nei 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 (...).</i>			
Obiettivi formativi:			
Il corso si propone di fornire agli studenti una comprensione critica dei processi comunicativi nella società digitale, con particolare attenzione al settore agroalimentare. Gli studenti acquisiranno competenze nell’analisi dell’impatto delle tecnologie digitali sulla comunicazione, nell’uso di strumenti di marketing e storytelling per la promozione dei			

prodotti agricoli e nella gestione delle piattaforme digitali per la commercializzazione. Verranno inoltre approfondite metodologie per la raccolta e l'interpretazione dei dati digitali utili al monitoraggio delle strategie comunicative. Attraverso lo studio di casi e attività pratiche, il corso favorirà lo sviluppo di capacità applicative e progettuali. L'obiettivo è formare professionisti capaci di integrare sociologia e innovazione digitale per una comunicazione efficace e sostenibile nel settore agroalimentare.

Propedeuticità in ingresso: Nessuna

Propedeuticità in uscita: No

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova orale

ALLEGATO 2.1

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. 2025-26

Insegnamento:		Lingua di erogazione dell'Insegnamento:	
Altre Attività Formative a scelta dello Studente		italiano	
SSD:		CFU: 4	
Anno di corso: 3	Tipologia di Attività Formativa: laboratorio/tirocinio		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria dei SSD coerenti con gli obiettivi formativi dell'attività:			
I contenuti affrontati nelle ‘Altre Attività formative a scelta’ possono essere coerenti con le declaratorie dei diversi SSD presenti nel Corso di Studi o consistere in attività di laboratorio o tirocinio complementari ad essi			
Obiettivi formativi:			
Tali attività si propongono di fornire agli Studenti esperienze pratiche inerenti il settore agri-food e della ristorazione attraverso la realizzazione di stage e laboratori presso Aziende agricole, agro-alimentari e della ristorazione o tirocini pratici presso Aziende e/o Enti convenzionati con l'Ateneo.			
Propedeuticità in ingresso: nessuna			
Propedeuticità in uscita: nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: le attività svolte vengono accertate sulla base: i) di un registro individuale (riportante date, ore e tipologia dell'attività svolta), ii) di un attestato di partecipazione e diario delle attività firmato dal responsabile dell'Azienda o dell'Ente che ha erogato la formazione pratica. Tale valutazione è curata dal Coordinatore del CdS che provvede, anche nel caso di attività svolte on-line, a verificare le caratteristiche dell'Ente o dell'Azienda responsabile dell'Attività.			

ALLEGATO 2.1

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. 2025-26

Insegnamento:		Lingua di erogazione dell'Insegnamento:	
Altre Attività Formative		italiano	
SSD:		CFU: 4	
Anno di corso: 3	Tipologia di Attività Formativa: laboratorio/tirocinio		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria dei SSD coerenti con gli obiettivi formativi dell'attività:			
I contenuti affrontati nelle ‘Altre Attività formative a scelta’ possono essere coerenti con le declaratorie dei diversi SSD presenti nel Corso di Studi o consistere in attività di laboratorio o tirocinio complementari ad essi.			
Obiettivi formativi:			
Tali attività si propongono di fornire agli Studenti esperienze pratiche inerenti il settore agri-food e della ristorazione attraverso la realizzazione di stage e laboratori presso Aziende agricole, agro-alimentari e della ristorazione o tirocini pratici presso Aziende e/o Enti convenzionati con l'Ateneo.			
Propedeuticità in ingresso: nessuna			
Propedeuticità in uscita: nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: le attività svolte vengono accertate sulla base: i) di un registro individuale (riportante date, ore e tipologia dell'attività svolta), ii) di un attestato di partecipazione e diario delle attività firmato dal responsabile dell'Azienda o dell'Ente che ha erogato la formazione pratica. Tale valutazione è curata dal Coordinatore del CdS che provvede, anche nel caso di attività svolte on-line, a verificare le caratteristiche dell'Ente o dell'Azienda responsabile dell'Attività.			

DIDACTIC REGULATIONS OF THE DEGREE PROGRAM SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY

CLASS L-GASTR

School: Agricultural Sciences and Veterinary Medicine

Department: Agricultural Sciences (Agraria)

Regulations in force since the academic year 2025-2026

ACRONYMS

CCD	[Commissione di Coordinamento Didattico]	Didactic Coordination Commission
CdS	[Corso/i di Studio]	Degree Program
CFU	[Crediti Formativi Universitari = 1 ECTS]	University training credits
CPDS	[Commissione Paritetica Docenti-Studenti]	Joint Teachers-Students Committee
OFA	[Obblighi Formativi Aggiuntivi]	Additional Training Obligations
SUA-CdS	[Scheda Unica Annuale del Corso di Studio]	Annual single form of the Degree Program
RDA	[Regolamento Didattico di Ateneo]	University Didactic Regulations

INDEX

Art. 1	Object
Art. 2	Training objectives
Art. 3	Professional profile and work opportunities
Art. 4	Admission requirements and knowledge required for access to the Degree Program
Art. 5	Procedures for access to the Degree Program
Art. 6	Teaching activities and Credits
Art. 7	Description of teaching methods
Art. 8	Testing of training activities
Art. 9	Degree Program structure and Study Plan
Art. 10	Attendance requirements
Art. 11	Prerequisites and prior knowledge
Art. 12	Degree Program calendar
Art. 13	Criteria for the recognition of credits earned in other Degree Programs in the same Class.
Art. 14	Criteria for the recognition of credits acquired in Degree Programs of different Classes, in university and university-level Degree Programs, through single courses, at online Universities and in International Degree Programs; criteria for the recognition of credits acquired through extra-curricular activities.
Art. 15	Criteria for enrolment in individual teaching courses
Art. 16	Features and arrangements for the final examination
Art. 17	Guidelines for traineeship and internship
Art. 18	Disqualification of student status
Art. 19	Teaching tasks, including supplementary teaching, guidance, and tutoring activities
Art. 20	Evaluation of the quality of the activities performed
Art. 21	Final rules
Art. 22	Publicity and entry into force

IMPORTANT: When filling in the Didactic Regulations' fields, it is necessary to remember that articles referring to areas in the SUA must contain the exact wording as present in the SUA. If you wish to change part of the text, you must remember that this action involves a change of the Rules or, if the field to be changed is RAD, of the CdS detail sheet.

Art. 1 Object

1. This Regulation governs the organizational aspects of the Course of Study in Sciences of Mediterranean Gastronomy. The Course of Study in Sciences of Mediterranean Gastronomy (acronym SGM) is part of the Department of Agriculture of the University of Naples Federico II.

Source: SUA-CdS

Framework: General CdS Information

CdS name in Italian and English: Scienze Gastronomiche Mediterranee/Sciences of Mediterranean Gastronomy

Class: L-GASTR

Teaching language: Italian

Course delivery methods: conventional

2. The CdS is governed by the Didactic Coordination Commission (CCD), pursuant to Art. 4 of the RDA.

Source: SUA-CdS

Framework: Contact Person and Structure

Collegial Management Body of the CdS: Coordinator of the CdS. (Prof. Raffaele Sacchi) and Didactic Coordination Commission (CCD); Sub-commissions: Internships, Student practices, Degree theses, Review group, Internationalisation, Incoming student orientation, Outgoing graduate orientation and placement, Third mission, Other working groups. Reference teaching structure: Department of Agricultural Sciences (Agraria).

3. The Didactic Regulations are issued in compliance with the relevant legislation in force, the Statute of the University of Naples Federico II, and the RDA.

Art. 2 Training objectives

Source: SUA

Framework: A4.a – RAD

The specific training objectives of the Course are to prepare a professional figure with a wealth of knowledge that allows him to evaluate whether and which primary, artisanal, industrial and catering productions have been made according to the rules of the art, their degree of affinity with the gastronomic traditions of the Mediterranean countries, also in relation to product and process innovations, their impact on human nutrition and health. Due to his skills, the graduate gastronome is configured as a point of reference with regard to the evaluation and definition, planning, implementation and management of production processes and strategies of small and large companies involved in the food and wine sector. He will also be able to organize events and initiatives related to food and wine and carry out communication and criticism activities in the sector. To achieve these specific objectives, all graduates in Mediterranean Gastronomic Sciences must acquire basic and advanced knowledge and skills in the following learning areas:

- *Basic training area:* the subjects taught in this area, namely Chemical Sciences and Biodiversity Sciences, will be carried out in relation to their possible applications to the agri-food sector and will be functional to the subjects of the characterizing subjects and those related and integrative. Furthermore, a suitable number of CFU is foreseen in the area of Territorial and Memory Sciences

in order to acquire knowledge on the history of gastronomy in the countries of the Mediterranean area.

- *Characterizing training area*: allows the acquisition of the necessary knowledge of biochemistry and functional properties of raw materials and foods, technologies for the transformation and conservation of food preparations, knowledge and perception of wine, sensory evaluation of foods, microbiology of food products, food inspection, food legislation, sociology of communication, business organization and food legislation. In addition, students will have to attend, by passing a final exam, 4 gastronomy workshops that will be held by experts in the sector for a total of 20 CFU.

- *Area of similar and integrative disciplines*: allows the acquisition of knowledge relating to the marketing strategies of products in the food and wine sector, food hygiene and safety (with particular reference to the recognition of the hygienic state of foods and good practices for the conservation, processing and consumption of foods), traceability and protection of foodstuffs, and the principles of a healthy and correct diet.

The training of the graduate in Sciences of Mediterranean Gastronomy also includes:

- training activities freely chosen by each of the student, optional courses will be activated ad hoc;
- seminar activities;
- linguistic suitability;
- educational trips and visits;
- internship at structures of operators in the sector;
- activities dedicated to the preparation of the final exam for the achievement of the qualification.

Art. 3

Professional profile and work opportunities

Source: SUA

Framework: A2.a - RAD

Expert in Eno-gastronomy (Food and Wine) Sciences

Function in a work context:

From the evaluation to the definition, planning, implementation and management of production processes and strategies of small and large companies involved in the food and wine sector.

Ability to check, evaluate, classify and select products and processes along the entire food and wine supply chain, from primary production to the use of products and their marketing and promotion.

The Graduate in Sciences of Mediterranean Gastronomy can carry out his/her professional activity in the management of distribution chains, in the management of private catering and public administration, in food and wine criticism, in the management of collective catering linked to tourism (hotels, villages, cruise ships, catering, agritourism), in the promotion and communication of gastronomic products associated with territorial specialties.

Skills associated with the function:

During the three-year training course, the student will acquire skills that range from gastronomic technologies (processes of transformation, nutritional evaluation and inspection of food), to the economic-business dynamics of catering companies (positioning and organization, measurement and evaluation of market performance), to the historical-cultural dimension of food (food culture and symbolism of food). The student will also be able to organize events and initiatives related to food and wine and carry out communication and criticism activities in the sector.

Job opportunities:

The graduate will hold technical-organizational roles (responsible for cooking and catering, logistics, supply of raw materials, director or manager of the facility, project manager) in a

restaurant, in a catering company or one that offers typical products or productions; or communication-outreach roles in the mass media or important companies in the food-gastronomic-catering sector.

The solid scientific-cultural and laboratory training will allow graduates in Mediterranean Gastronomic Sciences to work in the food and wine sector (qualitative and hygienic-sanitary aspects of production), with specific skills in the food sector (technology and control of food quality and hygiene; management of food and wine production and catering companies), economics (analysis of company strategies and economic-financial values) and culture (history of agriculture and nutrition; culture and symbolism of food; anthropological studies).

Art. 4

Admission requirements and knowledge required for access to the Degree Program¹⁹

Source: SUA

Framework: A3.a - RAD

Admission requirements

For the admission to the Degree Course in Sciences of Mediterranean Gastronomy, a High School Diploma or other qualification obtained abroad and recognized as equivalent or suitable is required.

Required knowledge

Adequate initial preparation is required, including satisfactory familiarity with logic skills, oral and written expression skills and a basic level of chemistry, biology and the English language. The expected level of preparation is that corresponding to the ministerial programs of high schools.

Verification of knowledge

The Degree Course provides for a programmed number of students in relation to the available resources. The number of students and the selection procedures will be made public each year on the University and Department websites with the relevant competition announcement (www.unina.it; www.agraria.unina.it).

All students must take an admission test to verify the knowledge required for access to the Degree Course.

Students admitted to the course with a grade lower than the minimum grade set will be assigned one or more additional learning requirements (OFA) in the subjects of the admission test for which adequate basic knowledge is required.

The verification of the knowledge required for admission to the Degree Course will take place according to the methods determined annually in the admission announcement.

Additional learning requirements

A negative result in the knowledge verification test will result in the assignment of one or more additional learning requirements (OFA) in the subjects of the admission test for which adequate basic knowledge is required. These OFAs must be fulfilled during the first year of the course on the basis of criteria defined annually and specified in the Didactic Regulations of the Course of Study.

¹⁹ Artt. 7, 13, 14 of the University Didactic Regulations.

Art. 5

Procedures for access to the Degree Program (CdS)

Source: SUA

Framework: A3.b

1. The CCD of the Degree Program normally regulates the admission criteria and any scheduling of enrolments, except in cases subject to different provisions of law²⁰.
2. In the event of negative assessment of the adequate initial preparation regarding knowledge requirements for admission to the Degree Program, the CCD assigns specific Additional Formative Obligations (OFA), indicating the means of verification to be fulfilled within the Program's first year.
3. Admission to the Degree Course in Mediterranean Gastronomic Sciences requires a High School Diploma or other qualification obtained abroad and recognized as equivalent or suitable. 50 (45 + 5 reserved for foreigners) students are admitted to the course and will be selected with an entrance test. Adequate initial preparation is required, including satisfactory familiarity with logic skills, oral and written expression skills and a basic level of English. The expected level of preparation is that corresponding to the ministerial programs of high schools. The admission ranking is established based on the results of the verification test. If the number of candidates for enrollment in the Degree Course in Sciences of Mediterranean Gastronomy is greater than the indicated number of 50, only students usefully placed in the merit ranking will be able to enroll. Once the results are known, students usefully placed in the merit ranking for access to the degree course in Sciences of Mediterranean Gastronomic will complete the registration procedure within the deadlines established by the competition announcement for admission to the first year. The day after the expiration of this deadline, any availability of unfilled places will be announced. These places will be assigned according to the progressive order of the ranking itself. In the event of failure to fill the 5 places reserved for foreign students, the unfilled places will be assigned to Italian students according to the progressive order of the ranking. The scheduled number is motivated above all by the fact that the training course will take place through theoretical-practical lessons and educational workshops (e.g.: kitchen, bakery, pizzeria, dairy, brewery, micro-vinification, tasting room, etc.), which necessarily require the division of students into groups of 15-20 per shift in order for the activities to be effective and carried out safely.

Art. 6

Teaching activities and university training credit (Teaching activities and CFU)

Each training activity, prescribed by the CdS detail sheet, is measured in CFU. Each CFU corresponds to 25 hours of overall training commitment²¹ per student and includes the hours of teaching activities specified in the curriculum as well as the hours reserved for personal study or other individual training activities.

²⁰ National programmed access is regulated by L. 264/1999 and subsequent amendments and supplements.

²¹ According to Art. 5, par. 1 of Italian Ministerial Decree No 270/2004, "25 hours of total commitment per student correspond to university training credits; a ministerial decree may justifiably determine variations above or below the aforementioned hours for individual classes, by a limit of 20 per cent".

For the Degree Program covered by this Didactic Regulations, the hours of teaching specified in the curriculum for each CFU, established in relation to the type of training activity, are as follows²²:

- Lecture or guided teaching exercises: 7/8 hours per CFU.
- Seminar: 6 hours per CFU.
- Laboratory activities or fieldwork: 7/8 hours per CFU.
- Internship activities: 25 hours of overall training commitment per CFU.

The CFU corresponding to each training activity acquired by the student is awarded by satisfying the assessment procedures (examination, pass mark) indicated in the Course sheet relating to the course/activity attached to these Didactic Regulations.

Art. 7

Description of teaching methods

The didactic activity is carried out in Conventional modality.

If necessary, the CCD decides which courses also include teaching activities offered online.

Some courses may also take place in seminar form and/or involve classroom exercises, language, and computer laboratories.

Detailed information on how each course is conducted can be found in the course sheets.

Art. 8

Testing of training activities²³

1. The CCD, within the prescribed regulatory limits²⁴, establishes the number of examinations and other means of assessment that determine the acquisition of credits. Examinations are individual and may consist of written, oral, practical, graphical tests, term papers, interviews, or a combination of these modes.
2. The examination procedures published in the course sheets and the examination schedule will be made known to students before the start of classes on the Department's website.²⁵
3. Examinations are held subject to booking, which is made electronically. In case the student is unable to book an exam for reasons that the President of the Board considers justifiable, the student may still be admitted to the examination, following those students already booked.

²² The number of hours considers the instructions in Art. 6, par. 5 of the RDA: "of the total 25 hours, for each CFU, are reserved: a) 5 to 10 hours for lectures or guided teaching exercises; b) 5 to 10 hours for seminars; c) 8 to 12 hours for laboratory activities or fieldwork, except in the case of training activities with a high experimental or practical content, and subject to different legal provisions or different determinations by DD.MM."

²³ Article 22 of the University Didactic Regulations.

²⁴ Pursuant to the DD.MM. 16.3.2007 in each Degree Programs the examinations or profit tests envisaged may not be more than 20 (Bachelor's Degrees; Art. 4, par. 2), 12 (Master's Degrees; Art. 4, par. 2), 30 (five-year -cycle Degrees) or 36 (six-year single-cycle Degrees; Art. 4, par. 3). Pursuant to the RDA, Art. 13, par. 4, "the assessments that constitute an eligibility evaluation for activities referred to in Art. 10, par. 5, letters c), d), and e) of Ministerial Decree no. 270/2004, including the final examination for obtaining the degree, are excluded from the calculation." For Master's Degree Program and single-cycle Master's Degree Program, however, pursuant to the RDA, Art. 14, par. 7, "the assessments that constitute a progress evaluation for activities referred to in Art. 10, par. 5, letters d) and e) of Ministerial Decree no. 270/2004 are excluded from the exam count; the final examination for obtaining the Master's Degree and single-cycle Master's Degree is included in the maximum number of exams".

²⁵ Reference is made to Art. 22, par. 8, of the University Teaching Regulations, which states that "the Department or School ensures that the dates for progress assessments are published on the portal with reasonable advance notice, which normally cannot be less than 60 days before the start of each academic period, and that an adequate period of time is provided for exam registration, which is generally mandatory."

4. Before examination, the President of the Board of Examiners verifies the identity of the student, who must present a valid photo ID.
5. Examinations are marked out of 30. Examinations involving an assessment out of 30 shall be passed with a minimum mark of 18; a mark of 30 may be accompanied by honours by a unanimous vote of the Board. Examinations are marked out of 30 or with a simple pass mark. Assessments following tests other than examinations are marked out with a simple pass mark.
6. Oral exams are open to the public. If written tests are scheduled, the candidate has the right to see his/her paper(s) after correction.
7. The University Didactic Regulations govern Examination Boards ²⁶.

Art. 9

Degree Program structure and Study Plan

6. The legal duration of the Degree Program is 3 years. It is also possible to enroll on the basis of a contract according to the rules established by the University (Art. 21 of the University Teaching Regulations).

The student must acquire 180 CFU²⁷, attributable to the following Types of Training Activities (TAF):

- A) basic,
- B) characterising,
- C) related or complementary,
- D) at the student's choice²⁸,
- E) for the final exam,
- F) further training activities.

7. The degree is awarded after having acquired 180 CFU by passing examinations, not exceeding 20, including the final exam, and the performance of other training activities.

Unless otherwise provided for in the legal framework of university studies, examinations taken as part of basic, characterising, and related or supplementary activities, as well as activities chosen autonomously by the student (TAF D) are taken into consideration for counting purposes. Examinations or assessments relating to activities independently chosen by the student may be taken into account in the overall calculation corresponding to one unit²⁹. Tests constituting an assessment of suitability for the activities referred to in Article 10, paragraph 5, letters c), d) and e) of Ministerial Decree 270/2004³⁰ are excluded from the count. Integrated Courses comprising of two or more modules are subject to a single examination.

²⁶ Reference is made to Art. 22, paragraph 4 of the RDA according to which "Examination Boards and other assessments committees are appointed by the Director of the Department or by the President of the School when provided for in the School's Regulations. This function may be delegated to the CCD Coordinator. The Commissions comprise of the President and, if necessary, other professors or experts in the subject. In the case of active courses, the President is the course instructor, and in such cases, the Board can validly make decisions even in the presence of the President alone. In other cases, the President is a professor identified at the time of the Board's appointment. In the comprehensive evaluation of the overall performance at the conclusion of an integrated course, the professors in charge of the coordinated modules participate, and the President is appointed when the Commission is appointed."

²⁷ The total number of CFU for the acquisition of the relevant degree must be understood as follows: six-year single-cycle Degree, 360 CFU; five-year single-cycle Degree, 300 CFU; Bachelor's Degree, 180 CFU; Master's Degree, 120 CFU.

²⁸ Corresponding to at least 12 ECTS for Bachelor's Degrees and at least 8 CFU for Master's Degrees (Art. 4, par. 3 of Ministerial Decree 16.3.2007).

²⁹ Pursuant to the D.M. 386/2007.

³⁰ Art. 10, par. 5 of Ministerial Decree 270/2004: "In addition to the qualifying training activities, as provided for in paragraphs 1, 2 and 3, Degree Programs shall provide for: a) training activities autonomously chosen by the student as long as they are consistent with the training project [TAF D]; b) training activities in one or more

3. In order to acquire the CFU relating to independent choice activities, the student is free to choose among all the Courses offered by the University, provided that they are consistent with the training project. This consistency is assessed by the Didactic Coordination Commission. Also, for the acquisition of the CFU relating to autonomous choice activities, the "passing the exam or other form of profit verification" is required (Art. 5, par. 4 of Ministerial Decree 270/2004).
4. The study plan summarises the structure of the Degree Program, listing the envisaged teachings broken down by course year and, in case, by curriculum. At the end, the propedeuticities envisaged by the Degree Program are listed. The study plan offered to students, with an indication of the scientific-disciplinary sectors and the area to which they belong, of the credits, of the type of educational activity, is set out in Annex 1 to these Didactic Regulations.
5. Pursuant to Art. 11, paragraph 4-bis, of Ministerial Decree 270/2004, it is possible to obtain the Degree according to an individual study plan that also includes educational activities different from those specified in the Didactic Regulations, as long as they are consistent with the CdS detail sheet of the academic year of enrollment. The individual study plan is approved by the CCD.

Art. 10

Attendance requirements³¹

1. In general, attendance of lectures is strongly recommended but not compulsory. In the case of individual courses with compulsory attendance, this option is indicated in the relative teaching/activity course sheet available in Annex 2.
2. If the lecturer envisages a different syllabus modulation for attending and non-attending students, this is indicated in the individual Course details published on the CdS web page and on the teacher's UniNA website.
3. Attendance at seminar activities that award training credits is compulsory. The relative modalities for the attribution of CFU are the responsibility of the CCD.

Art. 11

Prerequisites and prior knowledge

1. The list of incoming and outgoing propedeuticities (necessary to sit a particular examination) can be found at the end of Annex 1 and in the teaching/activity course sheet (Annex 2).
2. Any prior knowledge deemed necessary is indicated in the individual Teaching Schedule published on the course webpage and on the teacher's UniNA website.

disciplinary fields related or complementary to the basic and characterising ones, also with regard to context cultures and interdisciplinary training [TAF C]; c) training activities related to the preparation of the final exam for the achievement of the degree and, with reference to the degree, to the verification of the knowledge of at least one foreign language in addition to Italian [TAF E]; d) training activities, not envisaged in the previous points, aimed at acquiring additional language knowledge, as well as computer and telematic skills, relational skills, or in any case useful for integration in the world of work, as well as training activities aimed at facilitating professional choices, through direct knowledge of the job sector to which the qualification may give access, including, in particular, training and guidance programs referred to in Decree no. 142 of 25 March 1998 of the Ministry of Labour [TAF F]; e) in the hypothesis referred to in Article 3, paragraph 5, training activities relating to internships and apprenticeships with companies, public administrations, public or private entities including those of the third sector, professional orders and colleges, on the basis of appropriate agreements".

³¹ Art. 22, par. 10 of the University Didactic Regulations.

Art. 12

Degree Program Calendar

The Degree Program calendar can be found on the Department's website well before the start of the activities (Art. 21, par. 5 of the RDA).

Art. 13

Criteria for the recognition of credits earned in other Degree Programs in the same Class³²

For students coming from Degree Programs of the same Class, the Didactic Coordination Commission ensures the full recognition of CFU, when associated with activities that are culturally compatible with the training Degree Program, acquired by the student at the originating Degree Program, according to the criteria outlined in Article 14 below. Failure to recognise credits must be adequately justified. It is without prejudice to the fact that the number of credits relating to the same scientific-disciplinary sector directly recognised by the student may not be less than 50% of those previously achieved.

Article 14

Criteria for the recognition of credits acquired in Degree Programs of different classes, in university or university-level Degree Programs, through single courses, at online Universities and in international Degree Programs³³; criteria for the recognition of credits acquired in extra-curricular activities

1. With regard to the criteria for the recognition of CFU acquired in Degree Programs of different Classes, in university or university-level Degree Programs, through single courses, at online Universities and in International Degree Programs, the credits acquired are recognised by the CCD on the basis of the following criteria:
 - analysis of the activities carried out;
 - evaluation of the congruity of the disciplinary scientific sectors and of the contents of the training activities in which the student has earned credits with the specific training objectives of the Degree Program and of the individual training activities to be recognised.Recognition is carried out up to the number of credits envisaged by the didactic system of the Degree Program. Failure to recognise credits must be adequately justified.
2. Any recognition of CFU relating to examinations passed as single courses may take place within the limit of 36 CFU, upon request of the interested party and following the approval of the CCD. Recognition may not contribute to the reduction of the legal duration of the Degree Program, as determined by Art. 8, par. 2 of Ministerial Decree 270/2004, except for students who enrol while already in possession of a degree of the same level³⁴.
8. With regard to the criteria for the recognition of CFU acquired in extra-curricular activities, pursuant to Art. 3, par. 2, of Ministerial Decree (D.M.) 931/2004, within the limit of 48 CFU (Bachelor's Degrees and single-cycle Master's Degrees), or 24 CFU (Master's Degrees), the following activities may be recognised (Art. 2 of D.M. 931/2024):
 - Professional knowledge and skills, certified in accordance with the current regulations as well as knowledge and skills acquired in post-secondary-level training activities.

³² Art. 19 of the University Didactic Regulations.

³³ Art. 19 and Art. 27, par. 6 of the University Didactic Regulations.

³⁴ Art. 19, par. 4 of the University Didactic Regulations.

- Training activities carried out in the cycles of study at the public administration training institutions as well as knowledge and skills acquired in post-secondary-level training activities, which the University contributed to developing and implementing.
- Achievement of an Olympic or Paralympic medal or the title of absolute world champion, absolute European champion or absolute Italian champion in disciplines recognized by the Italian National Olympic Committee or the Italian Paralympic Committee.

Art. 15

Criteria for enrolment in individual teaching courses

Enrolment in individual teaching courses, provided for by the University Didactic Regulations³⁵, is governed by the "University Regulations for enrolment in individual teaching courses activated as part of the Degree Program"³⁶.

The Didactic Coordination Commission of the National or Local Programmed Access Course regulates the admission criteria and any scheduling of enrolments.

Article 16

Features and modalities for the final examination

Source: SUA

Framework: A5a (RAD) and A5b

The Degree in Mediterranean Gastronomic Sciences is obtained by passing a final exam, consisting of the discussion of a written paper, prepared by the student under the guidance of a supervisor, in front of a commission. The paper must concern a topic inherent to one or more disciplines of the study path with the intent of making the most of the experience gained during the three years of the course. In addition to the paper, the presentation and illustration skills of the topic covered and the critical discussion of the same will also be evaluated.

The final exam can be taken by students who have completed all the CFU required by the study program and after preparing a written paper. The final exam will be carried out with the public presentation of the paper in front of a commission of professors of the degree course, possibly integrated with representatives of private partners of the course, who will evaluate the commitment, autonomy and innovation of the student during the activity that is the subject of the dissertation. The candidate must present his/her thesis in an assigned time, highlighting the purposes of the work carried out, the methodologies applied and the results obtained. The thesis can be written in Italian or English.

Article 17

Guidelines for traineeship and internship

1. Students enrolled in the Degree Program may decide to carry out internships or training periods with organisations or companies that have an agreement with the University. Traineeship and internship are not compulsory and contribute to the award of credits for the other training activities chosen by the student and included in the study plan, as provided for by Art. 10, par. 5, letters d) and e), of Ministerial Decree 270/2004³⁷.

³⁵ Art. 19, par. 4 of the University Didactic Regulations.

³⁶ R.D. No. 348/2021.

³⁷ Traineeships ex letter d) can be both internal and external; traineeships ex letter e) can only be external.

2. The CCD regulates the modalities and characteristics of traineeship and internship with specific regulations.
3. The University of Naples Federico II, through the Degree Course Internship Commission and the University Internship Office, ensures constant contact with the world of work to offer students and graduates of the University concrete opportunities for internships and work experience and to promote their professional integration.

Article 18

Disqualification of student status³⁸

A student who has not taken any examinations for eight consecutive academic years incurs forfeiture unless his/her contract stipulates otherwise. In any case, forfeiture shall be notified to the student by certified e-mail or other suitable means attesting to its receipt.

Article 19

Teaching tasks, including supplementary teaching, guidance, and tutoring activities

1. Professors and researchers carry out the teaching load assigned to them in accordance with the provisions of the RDA and the Regulations on the teaching and student service duties of professors and researchers and on the procedures for self-certification and verification of actual performance³⁹.
2. Professors and researchers must guarantee at least two hours of reception every 15 days (or by appointment in any case granted no longer than 15 days) and, in any case, guarantee availability by e-mail.
3. The tutoring service has the task of orienting and assisting students throughout their studies and of removing the obstacles that prevent them from adequately benefiting from attending courses, also through initiatives tailored to the needs and aptitudes of individuals.
4. The University ensures guidance, tutoring and assistance services and activities to welcome and support students. These activities are organised by Schools and/or Departments under the coordination of the University, as established by the RDA in Article 8.

Article 20

Evaluation of the quality of the activities performed

1. The Didactic Coordination Commission implements all the quality assessment forms of teaching activities envisaged by the regulations in force according to the indications provided by the University Quality Presidium.
2. In order to guarantee the quality of teaching to the students and to identify the needs of the students and all stakeholders, the University of Naples Federico II uses the Quality Assurance (QA)⁴⁰ System, developed in accordance with the document "Self-evaluation, Evaluation and Accreditation of the Italian University System" of ANVUR, using:

³⁸ Art. 24, par. 5 of the University Didactic Regulations.

³⁹ R.D No. 2482//2020.

⁴⁰ The Quality Assurance System, based on a process approach and adequately documented, is designed in such a way as to identify the needs of the students and all stakeholders, and then translate them into requirements that the training offer must meet.

- surveys on the degree of placement of graduates into the world of work and on post-graduate needs;
- data extracted from the administration of the questionnaire to assess student satisfaction for each course in the curriculum, with questions relating to the way the course is conducted, teaching materials, teaching aids, organisation, facilities.

The requirements deriving from the analysis of student satisfaction data, discussed, and analysed by the Teaching Coordination Committee and the Joint Teachers' and Students' Committee (CPDS), are included among the input data in the service design process and/or among the quality objectives.

3. The QA System developed by the University implements a process of continuous improvement of the objectives and of the appropriate tools to achieve them, ensuring that planning, monitoring, and self-assessment processes are activated in all the structures to allow the prompt detection of problems, their adequate investigation, and the design of possible solutions.

Article 21

Final Rules

The Department Council, on the proposal of the CCD, submits any proposals to amend and/or supplement these Rules for consideration by the Academic Senate.

Article 22

Publicity and Entry into Force

3. These Rules and Regulations shall enter into force on the day following their publication on the University's official notice board; they shall also be published on the University website. The same forms and methods of publicity shall be used for subsequent amendments and additions.
4. Annex 1 (CdS structure) and Annex 2 (Teaching/Activity course sheet) are integral parts of this Didactic Regulations.

ANNEX 1.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS SCIENCES OF MEDETERREANEAN GASTRONOMY

CLASS L-GASTR

School: Agricultural Sciences and Veterinary Medicine

Department: Agricultural Sciences (Agraria)

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

STUDY PLAN

First Year

Title course	SSD	Module	CFU	Hours	Type Activities	TAF	Disciplinary area	Mandatory/ optional
General and organic chemistry applied to agri-food	CHIM/06	Single	9	63	Frontal lesson	A	SMSC	Mandatory
History of gastronomy in the Mediterranean countries	M-DEA/01	Single	12	84	Frontal lesson	B	STM	Mandatory
Biodiversity of natural resources		IC	12		Frontal lesson	A	SBD	Mandatory
Botany of food plants	BIO/03	Module	6	42	Frontal lesson	A	SBD	Mandatory
Mediterranean ecosystems	BIO/07	Module	6	42	Frontal lesson	A	SBD	Mandatory
Biochemistry and functional properties of foods	BIO/10	Single	6	42	Frontal lesson	B	SBPN	Mandatory

Title course	SSD	Module	CFU	Hours	Type Activities	TAF	Disciplinary area	Mandatory/ optional
Quality of raw materials		IC	12		Frontal lesson	B	SPTA	Mandatory
Materials of plant origin	AGR/04	Module	6	42	Frontal lesson	B	SPTA	Mandatory
Materials of animal origin	AGR/19	Module	6	42	Frontal lesson	B	SPTA	Mandatory
Language (suitability)		Single	5	35		E		Mandatory

Second Year

Title course	SSD	Module	CFU	Hours	Type Activities	TAF	Disciplinary area	Mandatory/ optional
Food preparation	AGR/15	IC	12		Frontal lesson	B	SPTA	Mandatory
Technologies for the transformation and conservation of food preparations	AGR/15	Module	6	42	Frontal lesson	B	SPTA	Mandatory
Sensory evaluation of foods	AGR/15	Module	6	42	Frontal lesson	B	SPTA	Mandatory
Knowledge and perception of wine	AGR/15	Single	12		Frontal lesson	B	SPTA	Mandatory
Traceability and protection of foodstuffs		IC	12		Frontal lesson	C	SPTA	Mandatory
Traceability of food products	AGR/07	Module	6	42	Frontal lesson	C	SPTA	Mandatory

Title course	SSD	Module	CFU	Hours	Type Activities	TAF	Disciplinary area	Mandatory/ optional
Pathologies and protection of foodstuffs	AGR/12	Module	6	42	Frontal lesson	C	SPTA	Mandatory
Microbiology of food products	AGR/16	Single	6	42	Frontal lesson	B	SPTA	Mandatory
Food inspection	VET/04	Single	6	42	Frontal lesson	B	SPTA	Mandatory
Food hygiene and safety	MED/42	Single	6	42	Frontal lesson	C	SBPN	Mandatory
Food and proper nutrition	MED/13	Single	6	42	Frontal lesson	C	SBPN	Mandatory
Exams chosen by the student (II and III year)			18					Mandatory

Third Year

Title course	SSD	Module	CFU	Hours	Type Activities	TAF	Disciplinary area	Mandatory/ optional
Economics and marketing	AGR/01	Single	6	42	Frontal lesson	C	SEGSSP	Mandatory
Laboratory of Mediterranean gastronomy	AGR/15	IC	20		Laboratory	B	SPTA	Mandatory
Gastronomy 1	AGR/15	Module	5	35	Laboratory	B	SPTA	Mandatory

Title course	SSD	Module	CFU	Hours	Type Activities	TAF	Disciplinary area	Mandatory/ optional
Gastronomy 2	AGR/15	Module	5	35	Laboratory	B	SPTA	Mandatory
Gastronomy 3	AGR/15	Module	5	35	Laboratory	B	SPTA	Mandatory
Gastronomy 4	AGR/15	Module	5	35	Laboratory	B	SPTA	Mandatory
Food legislation	IUS/03	Module	6	42	Frontal lesson	B	SEGSSP	Mandatory
Business organization of the agrifood company	SECS- P/08	Single	6	42	Frontal lesson	B	SEGSSP	Mandatory
Sociology of communication in food and wine	SPS/08	Single	6	42	Frontal lesson	B	SEGSSP	Mandatory
Further training activities			4					Mandatory
Final exam			4					Mandatory

List of propaedeutics: not required.

Modality: all lessons, exercises and laboratories are carried out **in-person**.

KEY

SSD = [Settore Scientifico Disciplinare]

CFU = [Crediti Formativi Universitari = 1 ECTS]

CI = [Corso Integrato]

Scientific disciplinary sector

University training credits

Integrated course (formed by different modules)

Type of Educational Activity (TAF):

A = Basic

B = Characterising

C = Related or Supplementary

D = At the student's choice

E = Final examination and language knowledge

F = Further training activities

Types of disciplinary fields according to Ministerial Decree 270/04:

SMSC = Mathematical, statistical and chemical sciences;

STM = Land and memory sciences;

SBD = Biodiversity sciences;

SBPN = Biomedical, psychological and nutritional sciences;

SPTA = Food production and technology sciences;

SEGSSP = Economic-legal sciences, Socio-political sciences.

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY CLASS L-GASTR

School: Agricultural and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: General and Organic Chemistry Applied to Agri-food		Teaching Language: Italian
SSD (Subject Areas): CHEM-05/A (ex CHIM/06)		CREDITS: 9
Course year: 1 st	Type of Educational Activity: Lesson	
Teaching Methods: In-person		
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: The objectives are consistent with what is reported in the declaration of SSD CHEM-05/A (ex CHIM/06). The following are objects of study: - <i>carbon compounds, both natural and synthetic, including biomolecules and [...] polymers.</i> - <i>[...] their supramolecular interactions and [...] structure-reactivity relationships.</i>		
Objectives: <i>Knowledge and understanding.</i> The student must demonstrate basic knowledge of general chemistry and organic chemistry to be able to: a) study the chemical-physical functional properties of ingredients, b) know the characteristics of the various functional groups of organic compounds, c) understand the chemical properties of molecules of gastronomic interest. <i>Applied knowledge and understanding,</i> The student must be able to a) correctly name the various molecules according to the IUPAC and/or traditional system, b) recognize the various types of chemical reactions (acid-base, and oxidation-reduction), c) complete the basic reaction schemes for the compounds studied, d) have basic information on the physical states of matter, on the atomic and molecular structure.		
Propaedeuticities: None Is a propaedeuticity for: None		
Types of examinations and other tests: The exam requires passing an oral interview, consisting of three questions on the topics covered during the course.		

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY CLASS L-GASTR

School: Agricultural and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Botany of food plants (Module of the Integrated Course of 'Biodiversity of Natural Resources', 12 CFU)		Teaching Language: Italian	
SSD (Subject Areas): BIOS-01/B			CREDITS: 6
Course year: First		Type of Educational Activity:	
Teaching Methods: In-person			
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: The objectives are consistent with what is stated in the declaration of SSD BIOS-01/B (formerly BIO 02): <i>Systematic Botany focuses on the taxonomic and biological diversity of both extant and fossil plants, including in this concept photosynthetic organisms—both prokaryotic and eukaryotic—as well as fungi and their symbionts, their evolution, and the relationships of affinity among them.</i>			
Objectives: The course aims at providing basic information and the methodological tools needed to develop environmental knowledge and perspectives on topics related to food and gastronomy. The course will focus on plant morphology, systematics of plant families that bear special interest as food, sustainability of food production, climate change and ecotourism. The course also aims at providing basic information on ethnobotany and ecosystem dynamics.			
Propaedeuticities: NONE Is a propaedeuticity for: NONE			
Types of examinations and other tests: Written			

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS

SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMIC SCIENCES

CLASS L-GASTR

School: Agricultural and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Mediterranean Ecosystem (module of Biodiversity of Natural Resources)		Teaching Language: Italian	
SSD (Subject Areas): ECOLOGY (BIOS-05/A)			CREDITS: 6
Course year: 2025		Type of Educational Activity: lectures (70%) and group practicals (30%)	
Teaching Methods: In-person			
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: Relationships of autotrophic and heterotrophic organisms – terrestrial (including soil organisms), marine, and freshwater – with their environment, with particular attention to distribution, evolutionary history, responses to the physical environment, and interactions between conspecific and heterospecific organisms. Natural, human-altered, and urban-industrial ecosystems and their organisation within landscape systems. Energy flow in ecosystems, ecosystem responses to global changes and human-induced alterations. Conservation and management of ecosystems, use of biological resources, control of exotic species, strategies for maintaining biodiversity and the sustainability of the biosphere, ecotoxicology, and indicators of environmental quality.			
Objectives: The course aims to provide students with basic information and methodological tools necessary to develop environmental awareness and understanding in relation to gastronomic themes. The focus is on the sustainability of food production, climate change, and ecotourism.			
Propaedeutcities: None Is a propaedeuticity for: None			
Types of examinations and other tests: Test (multiple choices)			

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY CLASS L-GASTR

School: Agricultural sciences and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Animal-Based Raw Materials (Module of the Integrated Course “ <i>Quality of Raw Materials</i> ”)		Teaching Language: Italian
SSD (Subject Areas): AGRI-09/C (formerly AGR/19) – Animal Husbandry		CREDITS: 6
Course year: 1	Type of Educational Activity: Core Course	
Teaching Methods: in-person		
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: The aim of the module are consistent with what is reported in the declaration of the SSD AGRI-09/C (ex AGR/19) – Animal Husbandry and particularly “research topics relating to technologies applied to different animal species, studies, in different agro-zootechnical and silvo-pastoral environments and systems, the breeding technologies and animal management most suitable for the production of safe and nutritious food for human needs”. The module provides in-depth knowledge of the quality of animal-based raw materials and on the breeding techniques that influence of animal products quality. It explores the nutritional, organoleptic, and commercial characteristics of animal products in relation to biological and environmental factors.		
Objectives: The module is part of the integrated course Raw Materials Quality, which aims to teach students the nutritional properties and production techniques of animal and plant origin. In particular, this module: - Provide the student with the basic knowledge on the characteristics of food material of animal origin and influence of breeding technique on food quality. - Contributes to the development of individual analytical, synthesis and communication skills on the subject of animal food products. - Investigate topics related to food quality and safety through educational materials, seminars, technical visits, and case studies.		
Propaedeuticities: <i>Biodiversity of Natural Resources</i> . Students should have basic knowledge of biodiversity in natural resources, particularly regarding animal production and the agri-food system. A preliminary understanding of mathematics, physics and logic. Is a propaedeuticity for: No specific prerequisites.		

Types of examinations and other tests:

- Oral exam: 3 questions. Duration: 20 minutes.
- Evaluation criteria: It will be carried out taking into account the completeness of the topics covered, the exposition and the relevance.
- Passing threshold: at least 2 correct answers out of 3.
- This module is part of the Integrated Course "*Quality of Raw Materials*", and the exam must be taken jointly with the "*Plant-Based Raw Materials*" module. To pass the overall exam, students must score at least 18/30 in both modules.

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS

SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY

CLASS L-GASTR

School: Agricultural sciences and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Plant-Based Raw Materials (Module of the Integrated Course “ <i>Quality of Raw Materials</i> ”)		Teaching Language: Italian
SSD (Subject Areas): AGRI-02/B (formerly AGR/04) - Horticulture and Floriculture		CREDITS: 6
Course year: 1	Type of Educational Activity: Core Course	
Teaching Methods: in-person		
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: this module provides in-depth knowledge of the quality of plant-based raw materials, with a particular focus on Mediterranean production. It explores the nutritional, organoleptic, and commercial characteristics of plant products in relation to biological and environmental factors, as well as cultivation and processing techniques. Regulatory and technological aspects related to the preservation, conditioning, and distribution of plant products are also covered.		
Objectives: - Analyze the quality of plant-based raw materials, with a focus on Mediterranean production. - Evaluate the nutritional, organoleptic, and commercial characteristics of plant raw materials in relation to biological, environmental factors, and production techniques. - Deepen knowledge of chemical composition, biodiversity, and methods of cultivation, preservation, and processing of plant-based raw materials. - Examine case studies of key plant supply chains, exploring territorial specificities and innovations for enhancing and sustaining local production. - Study quality certification systems, designations of origin, and production regulations in the Mediterranean agri-food sector. - Explore technologies related to the preservation, conditioning, and distribution of plant raw materials, with particular attention to food safety and sustainability in production processes. - Investigate topics related to food quality and safety through educational materials, seminars, technical visits, and case studies.		

Propaedeuticities: *Biodiversity of Natural Resources*. Students should have basic knowledge of biodiversity in natural resources, particularly regarding plant production and the agri-food system. A preliminary understanding of agronomic principles and cultivation techniques is beneficial

Is a propaedeuticity for: No specific prerequisites.

Types of examinations and other tests:

- Written exam: 30 multiple-choice questions. Duration: 60 minutes. Oral exam option: Available upon student request with appropriate justification.
- Evaluation criteria: 1 point for each correct answer, 0 points for an incorrect or unanswered question. Passing threshold: at least 18 correct answers out of 30.
- This module is part of the Integrated Course "*Quality of Raw Materials*", and the exam must be taken jointly with the "*Animal-Based Raw Materials*" module. To pass the overall exam, students must score at least 18/30 in both modules.

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS

SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY

CLASS L-GASTR

School: Agricultural and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Biochemistry and Functional Properties of Food		Teaching Language: Italian
SSD (Subject Areas): BIOS-07/A (formerly BIO/10)		CREDITS: 6
Course year: 2025	Type of Educational Activity: conventional (frontal lessons)	
Teaching Methods: In-person		
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: According to the SSD declaration, the elements extracted from it pertaining to the course are related to <i>"the properties of the chemical constituents of living matter, the structure and properties of simple and complex molecules of a carbohydrate and lipid nature, of protein macromolecules, of nucleic acids and of supramolecular complexes", as well as to "metabolism, in its anabolic and catabolic phases, in which enzymatic catalysis has a primary function, with the intervention of vitamins and hormones."</i>		
Objectives: The course first introduces fundamental concepts of cellular metabolism and nutritional aspects of food. Building on this foundation, the course explores the structure and functional properties of key food-related molecules, including macronutrients, micronutrients and dietary fibers. In addition, students will gain an understanding of the functions of the gastrointestinal system. Finally, the course provides knowledge on the biochemical processes and molecular mechanisms governing the digestion and absorption of essential biological macromolecules, such as carbohydrates, lipids and proteins.		
Propaedeutcities: None Is a propaedeuticity for: No		
Types of examinations and other tests: Oral		

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY CLASS L-GASTR

School: Agricultural and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: History of gastronomy in the mediterranean countries		Teaching Language: Italian	
SSD (Subject Areas): M-DEA/01		CREDITS: 12	
Course year: II		Type of Educational Activity: Teaching	
Teaching Methods: in-person			
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: The course, aimed at providing basic knowledge on the history of elements and centuries-old foods characterizing Mediterranean nutrition, aligns with the SSD through the socio-cultural and historical analysis of the contexts in which individuals and groups operate, examining the continuity and discontinuity of food traditions. It adopts an interdisciplinary approach, prioritizing ethnographic methodology and the use of written, oral, and visual sources. The course explores food as a cultural expression, considering the practices, representations, and knowledge of Mediterranean societies, as well as the processes of transformation of food traditions in relation to economic, political, and environmental factors. Particular attention is given to musealization, the heritage-making of food, and narrative and ritual traditions, positioning itself within a critical perspective on cultural models and worldviews.			
Objectives: The aim of the course is a basic preparation on the essential topics in history of the elements and centuries-old foods that characterize nutrition in the Mediterranean area.			
Propaedeutcities: None Is a propaedeuticity for: None			
Types of examinations and other tests: Oral or project discussion			

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY CLASS L-GASTR

School: Agricultural and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Food Microbiology		Teaching Language: Italian	
SSD (Subject Areas): AGRI-07/I1 (ex AGR/16)- Agricultural Microbiology		CREDITS: 6	
Course year: second	Type of Educational Activity: Lectures (about 80%) - laboratory activities (about 20%).		
Teaching Methods: In-person			
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: Basic understanding of the microbial world, concerning morphology, cytology, and physiology of microorganisms. Role of microorganisms in food ecosystems; Microorganisms interactions with food and other organisms; Biotechnological role in the production of fermented foods. Microbial control thermal and non-thermal methods.			
Objectives: Microbial cell structural organization and functions; Variables affecting microbial development and metabolic processes; Microbial control Role of microorganisms in food production			
Propaedeuticities: None			
Is a propaedeuticity for: Microbiology of Probiotics (elective exam)			
Types of examinations and other tests: Oral			

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY CLASS L-GASTR

School: Agricultural and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Hygiene and food safety		Teaching Language: Italian
SSD (Subject Areas): MEDS-24/B		CREDITS: 6
Course year: II	Type of Educational Activity: OBBL	
Teaching Methods: in-person		
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: The sector focuses on <i>scientific and educational-training activities in the field of general and applied hygiene, preventive medicine, and public health.</i>		
Objectives: The aim of the course is to provide students with the basic notions on food hygiene, epidemiology and prevention, food law, mass catering, and with the relationship between nutrition and health, through the study of the factors and mechanisms that may influence food safety.		
Propaedeuticities: General and applied organic chemistry. Biology of microorganisms Is a propaedeuticity for: None		
Types of examinations and other tests: Oral exam		

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS

SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY

CLASS L-GASTR

School: Agricultural and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: FOOD PREPARATION MOD 1: Processing and preservation technologies to foods preparation		Teaching Language: Italian
SSD (Subject Areas): AGRI-07/A -Food Science and Technology		CREDITS: 6
Course year: II	Type of Educational Activity:	
Teaching Methods: In-person. Face-to-face lessons (80%) and seminars / laboratory activities (20%)		
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: The objectives of the module are consistent with what is reported in the declaration of the SSD AGRI--07/A (ex AGR/15) – Food Science and Technology and particularly “ <i>activities relating to the operations and processes of food production, including beverages, and the biological, functional, chemical, physical and sensory aspects connected to them</i> ”. This course explains in great detail the basic principles and methods of food processing and preservation. Objectives of food technology. Relationship of food technology with other disciplines. Agro-food sector. Product definition (regulations, marketable and functional characteristics, consumer expectations of quality); Raw material specification (chemical and morphological characteristics, regulations and standards); food structure; food structure-composition relations; structure-property relations in foods. Cereals and derivatives. Cereals. Wheat processing. Grinding industry: flours and semolina. Storage. Baking process. Preparation of bread and pasta. Other cereals (e.g.rice). Cooking methods: boiling; frying; grilling; roasting; baking. Vegetables and their derivatives. Olives and extra virgin oils. Post-harvest technology. Food preservation technologies: chilling; freezing; pasteurization; chemical preservatives; packaging modified atmosphere. Aerated Food Products: classification of aerated foods; aeration technologies for liquid and solid foams; aerated foods properties. Food products and gelation: food gelling agents; gel definition and classification; gel properties, oleogels.		
Objectives: This module is part of an integrated course on Food Preparation. The teaching course aims to provide the fundamentals of several food processing and preservation technologies. The aim is to introduce the principles governing them, the role of ingredients, and the optimal conditions of		

individual processing and storage operations.]
Propaedeuticities: none
Is a propaedeuticity for: none
Types of examinations and other tests: written test. In particular, each exam will consist of: 14 multiple choice questions (1 points) and 4 open questions (4 points).

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY CLASS L-GASTR

School: Agricultural and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Sensory evaluation of Food (module of the integrated course of Food preparation)		Teaching Language: Italian
SSD (Subject Areas): AGRI-07/A		CREDITS: 6 CFU
Course year: second	Type of Educational Activity: conventional	
Teaching Methods: in-person		
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: The objectives are consistent with what is reported in the declaration of the SSD AGRI-07/A <i>“The skills concern (...) the evaluation of the physical and sensory properties of the ingredients/raw materials and processed products (...)”</i> .		
Objectives: This module is part of an integrated course on Food Preparation. The student has to know the mechanisms that regulate sensory perception and the fundamental sensory methodologies useful both to select and train the judges and to evaluate food products; the student has to know the basic procedures for defining an experimental design and for the basic statistical processing of data.		
Propaedeuticities: not expected Is a propaedeuticity for: not expected		
Types of examinations and other tests: The examination is written (open questions and multiple-choice questions) with a project discussion. It should be noted that the module is part of the integrated course of food preparation (12 Credits), thus the grade will be the average of the two modules.		

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY CLASS L-GASTR

School: Agricultural and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: INSPECTION OF FOOD OF ANIMAL ORIGIN		Teaching Language: Italian
SSD (Subject Areas): MVET-02/B - ispezione degli alimenti di origine animale		CREDITS: 6
Course year: second	Type of Educational Activity: conventional	
Teaching Methods: in-person		
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: Health control of foods of animal origin, fresh or preserved, and hygiene applied to food production aim to guarantee the protection of public health through hygiene and food technology, microbiology of foods of animal origin, operations in slaughterhouses, laboratories, and food industries, as well as the inspection and certification of foods of animal origin. Additionally, aspects relating to food quality control are thoroughly examined at all phases of the various production chains, from primary production to the finished product, including the marketing and administration phases.		
Objectives: The course provides skills for the health control of foods of animal origin and hygiene in food production, with the aim of protecting public health. Students will learn the principles of hygiene and food technology, microbiology, food inspection and certification, as well as the management of operations in slaughterhouses and food industries. Quality control along production chains and safety management in emergency situations will be explored, in addition to the protection of animal welfare and environmental sustainability.		
Propaedeuticities: none Is a propaedeuticity for: none		
Types of examinations and other tests: oral		

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY CLASS L-GASTR

School: Agricultural sciences and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Traceability of Food Products (Integrated Course: Traceability and Protection of Food Commodities)		Teaching Language: Italian
SSD (Subject Areas): AGRI-06/A (formerly AGR/07) – Agricultural Genetics		CREDITS: 6
Course year: 2	Type of Educational Activity: GEN - GENERAL COURSE	
Teaching Methods: in-person		
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: The course is part of the SSD AGRI-06/A framework, which deals with genetics and genomics applied to agricultural and forestry species, with particular emphasis on the enhancement of agrobiodiversity and genetic resources. In relation to the module's learning objectives, the disciplinary content of the SSD is consistent with understanding the role of genetic resources for food and agriculture (PGRFA) in the creation of traditional dishes and the definition of the distinctive characteristics of a territory's typical cuisine. The analysis of genetic diversity in cultivated species and their wild ancestors helps understand the historical transformations that have shaped gastronomy, highlighting the importance of varietal selection and adaptation to different environments. Furthermore, the conservation and sustainable use of PGRFA are essential for maintaining the quality and uniqueness of local productions, contributing to the preservation of gastronomic traditions and promoting the territory through typical products. Tracing this diversity, even using molecular tools for the identification and enhancement of genetic resources in agricultural and food systems, is a key aspect in ensuring transparency, protection, and continuity of gastronomic traditions, strengthening the link between genetic heritage and food culture.		

Learning objectives:

The module is part of the integrated course on “Traceability and Protection of Food Commodities”, which aims to provide the knowledge and tools to guarantee the origin, authenticity, and safety of agri-food products.

The specific learning objectives (Dublin Descriptors) are:

• Knowledge and understanding:

- o Understand the historical and cultural evolution of gastronomy by analyzing the interaction between humans, plants, food, and cuisine.
- o Understand the connection between natural resources, gastronomic culture, food products, and culinary preparations.
- o Gain familiarity with the role of genetic diversity in the creation of traditional dishes.
- o Understand the distinctive features of typical food and the local territory, considering genetic aspects as important in determining cultural aspects.

• Applying knowledge and understanding:

- o Critically analyze the historical roots, cultural influences, and genetic transformations that have shaped gastronomy.
- o Identify and evaluate the role of a territory (Mediterranean environment) from a gastronomic perspective.
- o Be able to recognize and manage the peculiarities of the local territory and promote them by identifying the most distinctive elements in the gastronomic field.

• Making judgments:

- o Assess the impact of natural resources and genetic transformations on gastronomic culture.
- o Formulate critical judgments on the distinctive features of typical food and territory.
- o Be able to promote the territory through gastronomic products.

• Communication skills:

- o Effectively communicate the results of analyses on gastronomic traditions and typical products.
- o Present the acquired knowledge on the evolution of gastronomy clearly and in a structured manner.
- o Be able to communicate the peculiarities of the territory through gastronomy.

• Learning skills:

- o Develop the ability for autonomous learning in the field of gastronomy and food culture.
- o Use various information sources to deepen knowledge of gastronomic traditions.
- o Develop the ability to stay updated on new trends in the gastronomic sector.

Entry prerequisites:

There are no specific prerequisite courses. To best address the course content, it is recommended that students have the following requirements:

- Basic background in biology or related disciplines: Basic knowledge in biology and genetics facilitates the understanding of the topics covered, particularly those related to genetic diversity and the traceability of agri-food resources.
- Interdisciplinary approach: The course requires cross-disciplinary skills that touch on various scientific fields. A predisposition to integrating these aspects will help students grasp the complexity of the topics covered in the course.

Exit prerequisites:

The course is not a prerequisite for subsequent courses in the study program, as it is not required for access to other modules or advanced disciplines.

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY CLASS L-GASTR

School: Agricultural and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Pathology and Protection of Food Products (Integrated course: Traceability and Protection of Food Products)		Teaching Language: Italian
SSD (Subject Areas): SSG AGRI-05/B (formerly AGR/12) - plant pathology		CREDITS: 6
Course year: 2	Type of Educational Activity: conventional	
Teaching Methods: In person		
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: The objectives of the module "Pathology and Protection of Food Products" are consistent with the description provided in the SSG AGRI-05/B (formerly AGR/12) - plant pathology, which concerns "the protection of agricultural and forestry plants and their derived products, post-harvest diseases of plant products caused by biotic agents and abiotic factors; pathogen attack mechanisms, plant resistance to stresses, plant-pathogen-environment interactions; phytopathological diagnostics, biological and integrated protection against diseases, biological control, plant health regulations, phytopathological biotechnologies; aspects related to contamination of plant products and food by mycotoxins and pesticide residues." The module, therefore, provides suitable skills for: - assess the phytosanitary status of seeds and plant products in post-harvest; - sustainably apply intervention methodologies aimed at safeguarding the quality of products intended for consumption; - recognize issues related to the onset of food commodity diseases, distinguishing the most important phytopathological problems and diagnostic techniques; - understand of the causal connections between the onset of post-harvest diseases and the qualitative and quantitative depreciation of products intended for consumption; - outline the best defense strategies for crops from a sustainability perspective, in light of the implications that the irrational use of plant protection products can have on food products intended for consumption.		
Objectives: The module is part of the integrated course on Traceability and Protection of Food Products, and its aim is to provide students with the knowledge and tools to recognize and sustainably manage issues related to the presence of pathogens in post-harvest plant-based food commodities. The educational objectives are:		

- knowledge of the main biotic and abiotic diseases of seeds and plant products in post-harvest;
- information on the main pathogens of food products and the defense mechanisms that plants can activate;
- insights into the effects of plant diseases on the health and nutritional qualities of products intended for consumption;
- methodologies for phytopathological diagnostics methodologies;
- evaluation methodologies for the management of plant and post-harvest product protection;
- knowledge of the issues related to pesticide residues in food products intended for fresh consumption and processing, and their contamination by mycotoxins.

Propaedeuticities: None

Is a propaedeuticity for: none

Types of examinations and other tests:

The oral exam will be assessed on the basis of the following indicators: completeness, exposure, relevance. The oral exam consists of 3-4 questions for each module. The final mark will be weighted on CFU of each module and therefore will be made up as follows: 50% Post-harvest disease and control; 50% Traceability of Food Products.

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY CLASS L-GASTR

School: Agricultural and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Knowledge and perception of wine		Teaching Language: Italian
SSD (Subject Areas): AGRI-07/A - 07/AGRI-07 - Food science and technologies		CREDITS: 6
Course year: second	Type of Educational Activity: frontal lectures and practical tasting exercises	
Teaching Methods: In-person		
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: Basic theoretical and practical knowledge about wine, technical tasting and specific language; link between composition and sensory quality; variables influencing wine perception; developing skills to recognise, evaluate and communicate the sensory quality of wine.		
Objectives: The course aims to provide students with the theoretical and practical basics of wine and its technical tasting. The teaching also aims to provide students with the basic notions on the link between compositional characteristics and sensory quality of wine and on the variables that influence the sensory perception of wine. Finally, the course aims to transfer the technical language on the topics covered to the student. The final objective is to provide students with the knowledge and skills necessary for the knowledge, perception and communication of the sensory quality of wine. These contents are consistent with what is reported in the SSG declaration which concerns (...) <i>biological, chemical, physical and technological issues which are the basis of the operations and processes of the agri-food supply chain (...) chemical analyses and the evaluation of the physical and sensorial properties of the ingredients/raw materials and of the processed products (...).</i>		
Propaedeutcities: None Is a propaedeuticity for: No		
Types of examinations and other tests: Oral		

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY CLASS L-GASTR

School: Agricultural and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: FOODS AND HEALTHY EATING	Teaching Language: Italian
SSD (Subject Areas): MEDS-08/C (ex MED/49)	CREDITS: 6
Course year: 2	Type of Educational Activity: Core Course
Teaching Methods: In-person	
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: The objectives of the course are consistent with what is reported in the declaration of the SSD MEDS-08/C (formerly MED-49) Food Science and Applied Dietetic Techniques which is concerned with " <i>scientific and educational-training activities in the field of Food Science. Fields of interest include issues relating to human nutrition, the general principles of dietetics, individual and community nutrition, safety, sustainability and food and nutritional quality, nutraceuticals (...) and food education</i> ".	
Objectives: The course aims to equip students with fundamental knowledge of how foods and their nutrients impact human health, with a particular focus on major metabolic diseases such as obesity, diabetes, and cardiovascular diseases. Additionally, the course seeks to develop the skills required to design menus that align with key nutritional guidelines.	
Propaedeutcities: none Is a propaedeuticity for: none	
Types of examinations and other tests: The exam consists of a written test and an oral examination. The written test includes numerical exercises designed to assess the student's ability to calculate the caloric and nutritional profile of dishes and recipes, as well as to create menus that align with healthy eating guidelines. Successful completion of the written test grants access to the oral exam. The oral exam covers all topics discussed throughout the course.	

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY CLASS L-GASTR

School: Agricultural and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Anthropology of the Mediterranean Diet		Teaching Language: Italian
SSD (Subject Areas):		CREDITS: 6
Course year: second	Type of Educational Activity: Conventional teaching	
Teaching Methods: in-person		
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: The course aligns with the SSD by deepening the theoretical and scientific paradigm of anthropology applied to gastronomic sciences, providing a complex and articulated vision of the value of food in Mediterranean cultures and in both ancient and recent history. It adopts a holistic and comparative approach, analyzing the historical and socio-cultural dynamics related to food, as well as the practices, representations, and knowledge of various social actors. Central to the course is the use of ethnographic methods, field research, and cross-media storytelling techniques, essential tools for understanding the cultural construction of gastronomy and its role in historical and political processes. With an interdisciplinary perspective, the course explores the production and transformation of food traditions in relation to different ontologies and cultural models, also examining phenomena of heritage-making, musealization, and the reinvention of food as an identity symbol. Additionally, it investigates the narrative and performative traditions connected to gastronomy.		
Objectives: The aim of the course is to introduce the students to the theories of food anthropology applied to the wide topic of food production, food traditions in different Mediterranean cultures, and in ancient and contemporary history. Plus the course aims to explain the crucial role of ethnography, field work, cross-media storytelling in the present historical moment.		
Propaedeutcities: None		
Is a propaedeuticity for: None		
Types of examinations and other tests: Oral or project discussion		

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY CLASS L-GASTR

School: Agricultural and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Management processes for catering		Teaching Language: Italian	
SSD: 07/A – Agricultural Economy and Appraisal (ex AGR/01)		CREDITS: 6 CFU	
Course year: second		Type of Educational Activity: economic	
Teaching Methods: In person			
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: We deal with the economy and management of the food sectors and the organization of production and transformation chains. The sector also deals with the economic analysis of the marketing market related to the consumption of agri-food products.			
Objectives: The course aims are to learn the meaning and how to create it: Business plan, engineering menu and bill of materials, Supplier management and raw material percentages, Food & Beverage cost, Staff cost.			
Propaedeuticities: none			
Is a propaedeuticity for: none			
Types of examinations and other tests: written exam with multiple choice questions and numerical exercises.			

ALLEGATO 2.1

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. 2025-2026

Course: Business organization of the agri-food company		Teaching Language: Italian	
SSD: (Subject Areas): ECON-07/A Economy and management of business company (ex SECS-P/08)			CFU: 6
Course year: 3		Type of Educational Activity: conventional	
Teaching Methods: In person			
Contents extracted from the SSD declaration consistent with the training objectives of the course: The objectives are consistent with what is reported in the SSD ECON-07/A declaration (formerly SECS-P/08): <i>“The sector deals, for teaching and research purposes, with the management and direction of companies producing goods and services, both with reference to the business system and its functional areas, and to companies in typical industrial, commercial and service sectors. Particular emphasis is given to the field of decisions by managers and business operations and that of the relationships between the business system and the competitive system. Economics and management of companies is central, both in institutional aspects and with reference to specific sectors and branches of activity. In this context, economics and management of innovation, business strategies, economics and techniques of international trade, marketing, investment and financing management techniques, as well as economics and management of the cooperative sector and management of non-profit organizations take on fundamental importance”.</i>			
Educational objectives: The aim of the course is to introduce students to the fundamental concepts of agri-food supply chains and management. The analysis of supply chains aims to deepen the understanding of the structure and functioning of production and distribution chains in the agri-food sector, while the study of management aims to provide skills related to the strategies adopted by companies, from raw materials to distribution, passing through the food processing phase. The teaching approach focuses on familiarizing students with the operational mechanisms of agri-food supply chains, the crucial role of companies and the use of the main business management tools.			
Propaedeutcities: None			
Is a propaedeuticity for: None			
Type of exams and other tests to verify profit: Written test: 16 multiple choice questions and 3 open-ended questions. Minimum score to pass the exam 18/30.			

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY CLASS L-GASTR

School: Agricultural and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Economics and marketing		Teaching Language: Italian	
SSD (Subject Areas): Agr-01/A		CREDITS: 6	
Course year: 2025	Type of Educational Activity: conventional		
Teaching Methods: In person			
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: Economic analysis and marketing and consumption of agro-food products.			
Objectives: The aim of the course is to introduce the theme of marketing strategies for products in the food sector and the market area in which they are contextualized. The course aims to provide students with the basic notions about the elements that qualify the attitude of the consumer in the food market and then move on to the determinants of strategic and operational marketing with an in-depth study on social media marketing.			
Propaedeutcities: None Is a propaedeuticity for: None			
Types of examinations and other tests: written			

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY CLASS L-GASTR

School: Agricultural and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Laboratory of Mediterranean Gastronomy		Teaching Language: Italian
SSD (Subject Areas): AGRI-07/F1 (formerly AGR/15)		CREDITS: 20 (4 modules of 5 CFU)
Course year: third	Type of Educational Activity: Laboratory	
Teaching Methods: in person		
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: The AGR/15 (07/F1) FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY sector <i>“is concerned with scientific and educational-training activities in the field of biological, chemical, physical and technological issues underlying the operations and processes of the agri-food supply chain: from the procurement of raw materials to the marketing, distribution and administration of food products, including the development of new products and new processes.”</i> These contents are consistent with the objectives of the teaching which, in the form of laboratories, applies technological and scientific knowledge on food processing and administration to the final phase of the supply chain (gastronomic production and restaurant offerings).		
Objectives: The integrated course aims, through a practical laboratory experience led by expert Chefs supported by the teacher, to illustrate and transfer to students the basic principles of choosing ingredients, cooking/processing techniques and methods of organizing a modern menu based on the Mediterranean gastronomic tradition. The laboratory activity also has the objective of applying the different theoretical elements learned in the other courses to gastronomic preparation. In each of the 4 Modules of 5 CFU (Gastronomy 1-4) different theoretical-practical aspects are addressed: from the basics of cooking to traditional and innovative cooking techniques, from menu structuring strategies to communication; from the enhancement of typical local products to international Mediterranean cuisine; from traditional recipes of regional gastronomic culture to those elaborated in a modern and healthy way, from the design to the management of the Mediterranean restaurant offer.		
Propaedeuticities: none		

Is a propaedeuticity for: none

Types of examinations and other tests:

the learning assessment is carried out through: a) a final oral interview on the course topics; b) the presentation of an individual paper on a topic (e.g. ingredient, product, gastronomic technique, other) agreed with the course coordinator and the expert teachers in charge of the 4 modules, c) the evaluation of the group work carried out during the course. The final evaluation is carried out by averaging the results obtained in the individual interview, in the group work and in the presentation of the paper.

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY CLASS L-GASTR

School: Agricultural and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Food law		Teaching Language: Italian, English	
SSD (Subject Areas): GIUR-03/B (ex IUS/03)		CREDITS: 6	
Course year: third	Type of Educational Activity: Teaching		
Teaching Methods: In-person			
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: Objectives are in accordance with the contents extracted from the declaratory of the SSD Agri - food law GIUR-03/B (ex IUS/03) which " <i>includes the scientific and educational-training activity of studies relating to the regulation of economic activities, aimed at deepening their public and private profiles according to an interdisciplinary method, taking into account the plural and multilevel dimension of regulation. The studies concern the discipline of the activities of private individuals and public authorities at all levels, which concern the performance and regulation of economic activities: from industry (...) to infrastructures and agricultural-food markets</i> ".			
Objectives: - Provide students with foundational knowledge of the regulatory system relating to the agri-food supply chain (Agri-Food Law), within a global and systemic perspective. The main educational goals focus on helping students to understand the principles and rules governing the broad regulatory framework of the agri-food sector at both the European and national levels, with particular attention to key jurisprudential influences. - Support the development of individual analytical skills, particularly in the areas of legal analysis, intertextual connections, and the presentation of issues and themes related to the agri-food sector's disciplines. - Guide the understanding of key issues within the fields of hygiene, health, and market regulations, with special emphasis on the food service and gastronomy sectors as part of the broader food industry. -			
Propaedeutcities: Non-prescription Is a propaedeuticity for: None			
Types of examinations and other tests: Oral exam			

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY CLASS L-GASTR

School: Agricultural and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course: Sociology of Communication in Oenogastronomy		Teaching Language: Italian	
SSD (Subject Areas): 14/C2- SOCIOLOGIA DEI PROCESSI CULTURALI E COMUNICATIVI (formerly SPS/08)			CREDITS: 6
Course year: third		Type of Educational Activity: conventional (frontal lessons)	
Teaching Methods: In-person			
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: The Digital Communication Sociology in Agriculture course provides tools to understand the impact of digitalization on human communication and the agri-food sector. Students will analyze the use of Smart Farming , IoT , and digital platforms to optimize production and commercialization. The course will explore marketing strategies based on social media, storytelling , and branding to enhance the value of agricultural products. It will also equip students with skills in digital data collection and analysis , essential for measuring the effectiveness of communication campaigns. Trough case studies and practical project work , students will apply the acquired knowledge. The ultimate goal is to develop innovative communication skills that foster the growth and sustainability of the agricultural sector, and is consistent with the SSD declaration that (...) <i>includes scientific and educational-training activity in the fields of expertise concerning the sociological reading of cultural phenomena, from axiological to communicative and socialization and training (including human resources), up to the social impact of mass media and advanced technologies. The sector is divided into various areas: from the sociology of communication to the dynamics of media/cultural industry, from the sociological analysis of radio-television and information to the sector of new media and advertising (...).</i>			
Objectives: The course aims to provide students with a critical understanding of communication processes in the digital society, with a particular focus on the agri-food sector . Students will develop skills in analyzing the impact of digital technologies on communication, utilizing marketing and			

storytelling tools for agricultural product promotion, and managing digital platforms for commercialization. The course will also delve into methods for collecting and interpreting digital data, essential for monitoring communication strategies. Through **case studies and hands-on activities**, students will enhance their **practical and project-based skills**. The ultimate goal is to train professionals capable of integrating **sociology and digital innovation** for **effective and sustainable communication** in the agri-food sector.

Propaedeutcities: None

Is a propaedeuticity for: No

Types of examinations and other tests: Oral

ANNEX 2.1

DEGREE PROGRAM DIDACTIC REGULATIONS

SCIENCES OF MEDITERRANEAN GASTRONOMY

CLASS L-GASTR

School: Agricultural and Veterinary Medicine

Department: Agricultural sciences

Didactic Regulations in force since the academic year 2025-2026

Course:		Teaching Language: Italian	
SSD:		CREDITS: 4 CFU	
Course year: 2024/25	Type of Educational Activity: laboratory/stage/seminars		
Teaching Methods: In person			
Contents extracted from the SSD declaratory consistent with the training objectives of the course: the contents covered in the ‘Other elective training activities’ may be consistent with the declarations of the various SSDs present in the Course of Studies or consist of laboratory activities or internships complementary to them.			
Objectives: these activities aim to provide students with practical experience relating to the agri-food and catering sector through the implementation of internships and workshops at agricultural, agri-food and catering companies or practical internships at companies and/or institutions affiliated with the University.			
Propaedeuticities: none			
Is a propaedeuticity for: none			
Types of examinations and other tests: the activities carried out are verified on the basis of: i) an individual register (reporting dates, hours and type of activity carried out), ii) a certificate of participation and activity diary signed by the person in charge of the Company or Institution that provided the practical training. This evaluation is carried out by the Coordinator of the Degree Course who, even in the case of activities carried out online, verifies documents and the characteristics of the Institution or Company responsible for the Activity.			