

**UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BARI**  
**FACOLTA' DI AGRARIA E FACOLTA' DI LETTERE E FILOSOFIA**  
**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN**  
**“BENI ENOGASTRONOMICI”**

**CLASSI DI LAUREA n. L-26 “SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI” e L-1 “BENI CULTURALI”**

**INDICE**

- Art. 1 - Finalità**
- Art. 2 - Obiettivi formativi e sbocchi professionali**
- Art. 3 - Requisiti per l'accesso**
- Art. 4 - Scelta della Classe di Laurea**
- Art. 5 - Piano di Studio**
- Art. 6 - Il credito formativo come unità di misura del lavoro svolto dallo studente per le attività didattiche**
- Art. 7 - Manifesto degli Studi**
- Art. 8 - Propedeuticità e obblighi di frequenza**
- Art. 9 - Modalità di acquisizione dei CFU e verifica del profitto**
- Art. 10 - Prova finale**
- Art. 11 - Riconoscimento CFU acquisiti in altri Corsi di Studio**
- Art. 12 - Studenti a tempo parziale**
- Art. 13 - Garanti**
- Art. 14 - Norme transitorie**
- Art. 15 - Disposizioni finali**

## **Art. 1 - Finalità**

Il presente Regolamento disciplina l'articolazione dei contenuti delle attività formative e le modalità organizzative per il funzionamento del Corso di Laurea interclasse (L-26 "Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari"/L-1 "Beni Culturali") in "Beni Enogastronomici", promosso dalla Facoltà di Agraria (sede amministrativa) e dalla Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università degli Studi di Bari a decorrere dall'a.a. 2008/09 ed è sottoposto a revisione, di norma, ogni tre anni.

## **Art. 2 - Obiettivi formativi e sbocchi professionali**

Gli obiettivi formativi specifici del Corso di Laurea sono i seguenti:

Il Corso di Studio in "Beni Enogastronomici" fornisce conoscenze, scientifiche ed umanistiche, e forma capacità professionali e manageriali nel settore della ristorazione di qualità, della grande distribuzione, della ristorazione collettiva, dei prodotti tipici e tradizionali, dell'agriturismo, del turismo culturale, dell'architettura rurale e della viabilità storica, che, rendendo protagonista il territorio nazionale e regionale, garantiscano la valorizzazione dell'Enogastronomia e dei Beni culturali. Il profilo occupazionale del laureato in Beni Enogastronomici è molto ampio. Il Corso di Studio si connota per la sua specifica vocazione alla valorizzazione le risorse naturali e culturali ed alla formazione di personale altamente qualificato che sia in grado operare, con professionalità gestionale specifica, nelle attività che investono il territorio in termini di conoscenza, valorizzazione e fruizione del patrimonio enogastronomico, oltre a rafforzare la produzione, la fruizione e la valorizzazione dei beni agro-alimentari, collegandoli alle tradizioni enogastronomiche del territorio, e a fornire specifiche competenze tecniche e culturali nel settore del turismo d'élite, in relazione all'alto profilo proposto e ritenuto necessario per far compiere il dovuto salto di qualità a servizi sempre più richiesti dai consumatori. Il curriculum studiorum del laureato, caratterizzato non solo da formazione umanistico-scientifica, ma anche da attività di pratiche esperienze nazionali ed internazionali, senza delle quali il mondo dei beni enogastronomici non potrebbe aspirare a raggiungere il livello della qualità totale, potrà contribuire a consolidare la professionalità degli operatori del settore. La sua attività professionale si svolge in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari; potrà inoltre collaborare alle attività connesse con la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche di aree con particolare vocazione e con le attività connesse con la comunicazione ed il turismo enogastronomico; potrà essere impiegato negli Enti Pubblici e Privati che conducono attività di tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari tipiche e tradizionali; potrà, inoltre, consolidare le attività di relazione e di collaborazione tra mondo della scuola, della produzione, del lavoro e delle professioni, degli Enti locali territoriali e delle Università, in vista di una nuova e più compiuta utilizzazione di quel patrimonio umanistico, storico-scientifico e culturale che può garantire, insieme con la padronanza della cultura specifica agro-alimentare del territorio, maggiore e migliore occupazionalità dei giovani.

Gli sbocchi professionali sono i seguenti:

Tecnici dell'amministrazione e dell'organizzazione (codice ISTAT 3.3.1 delle professioni, 2001); Professioni tecniche delle attività turistiche, ricettive ed assimilate (codice ISTAT 3.4.1); Professioni qualificate nelle attività commerciali (codice ISTAT 5.1); Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere (codice ISTAT 5.2); Professioni qualificate nei servizi sociali e culturali (codice ISTAT 5.5).

Il laureato avrà la possibilità di esprimere la propria professionalità in diversi ambiti che vanno dalle singole Aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, agli Enti di comunicazione e turismo enogastronomico che abbondano sul territorio nazionale, al fine di collaborare ad attività connesse con la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche legate al territorio; senza dimenticare gli Enti Pubblici e Privati che conducono attività di tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari tipiche e tradizionali; e gli Enti locali territoriali e Università, allo scopo di cementare le attività di relazione e di collaborazione tra mondo della scuola, della produzione, del lavoro e delle professioni.

Inoltre, il laureato in Beni enogastronomici potrà svolgere attività di esperto nelle preparazioni alimentari e di guida nelle scelte alimentari.

### **Art. 3 - Requisiti per l'accesso**

Il Corso in Beni Enogastronomici è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge. Per essere ammessi al Corso di Studio occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente, nonché svolgere una prova di valutazione. La Facoltà fa svolgere tale prova entro la seconda decade di settembre di ciascun anno.

La prova di valutazione consiste in un test a risposta multipla sulle discipline di base Biologia, Chimica, Fisica, Matematica, Storia, Inglese e Informatica. La prova di informatica è svolta al computer e riguarda l'uso di software per la creazione di documenti e fogli di calcolo. A queste si aggiunge la prova di Italiano che consiste nella redazione di un testo.

Coloro i quali non superano la prova in una o più discipline, devono frequentare, prima dell'inizio delle lezioni, corsi specifici per migliorare la loro preparazione. Al termine, gli studenti devono sostenere e superare una prova di verifica per dimostrare di aver colmato il debito formativo. In caso di esito negativo, la Facoltà assegna allo studente un debito formativo che dovrà essere colmato con un ulteriore esame sempre nelle stesse discipline.

E' necessario colmare l'eventuale debito formativo per regolarizzare l'iscrizione e, quindi, poter sostenere gli esami di profitto.

### **Art. 4 - Scelta della Classe di Laurea**

Ai sensi dell'art. 1, comma 3, del D.M. 16/03/2007, lo studente, all'atto dell'immatricolazione, deve indicare la Classe di laurea nella quale intende conseguire il titolo di studio. Tale scelta può essere modificata fino all'atto dell'iscrizione al terzo anno di corso.

### **Art. 5 - Piano di Studio**

Il Piano di Studio del Corso di Laurea, riportato in Allegato A, definisce, coerentemente con gli obiettivi formativi indicati all'art. 2, l'articolazione degli insegnamenti, determina il numero dei crediti attribuiti ad ogni attività formativa e indica i risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i "Descrittori europei" del titolo di studio.

Per ogni attività formativa esso, riporta:

- il settore scientifico disciplinare (s.s.d.);
- le tipologie di attività formative (t.a.f.), distinte in attività formative di base, caratterizzanti, autonomamente scelte dallo studente purché coerenti con il progetto formativo, affini o integrative, attività formative relative alla preparazione della prova finale e alla verifica della conoscenza della lingua Inglese, abilità informatiche, o quelle utili per l'inserimento nel mondo del lavoro;
- gli obiettivi formativi e i contenuti disciplinari;
- le modalità d'erogazione (m.e.) dell'insegnamento distinte in lezioni frontali (F), esercitazioni di laboratorio, d'aula e di campo (E), seminari (S), attività di laboratorio (L), tirocinio formativo (T); altre tipologie d'attività formative (A);
- i CFU attribuiti all'attività formativa distinti, ove possibile, per modalità d'erogazione;
- le modalità di verifica del profitto: esame scritto (Sc), esame orale (Or), esame con prova di laboratorio (La); solo idoneità (Id) o attestato (At);
- le modalità di valutazione: voto espresso in trentesimi (V), giudizio (idoneo/non idoneo) (G).

### **Art. 6 - Credito formativo universitario**

Il credito formativo universitario (CFU) è l'unità di misura del lavoro svolto dallo studente per le attività didattiche.

Le attività didattiche comprendono:

- le lezioni in sede universitaria e non (lezioni frontali, seminari, esercitazioni, attività di laboratorio);

- il tempo dedicato agli elaborati progettuali e alle attività pratiche ( tirocini formativi svolti all'interno di aziende e/o Enti diversi dalle Università);
- lo studio individuale.

Il credito matura con lo svolgimento delle attività formative e si acquisisce con il superamento degli esami ovvero delle prove di idoneità. Ad ogni attività formativa è attribuito un certo numero di crediti, uguale per tutti gli studenti, e, se previsto, un voto (espresso in trentesimi), che varia a seconda del livello di preparazione dimostrato.

Per conseguire la laurea triennale è necessario acquisire complessivamente 180 crediti.

Con Decreto Ministeriale è stato stabilito che ad un credito formativo nei corsi di laurea corrisponda un carico di lavoro complessivo per lo studente di 25 ore.

Le Facoltà hanno deliberato che le 25 ore complessive sono suddivise:

- nel caso di corsi frontali, in 8 ore per le lezioni e per i seminari ovvero 14 ore per le esercitazioni, a seconda delle modalità didattiche adottate per ogni insegnamento, e il resto allo studio individuale;
- nel caso di corsi di laboratorio, in 14 ore di laboratorio e il resto per lo studio individuale.

Nel caso di attività di tirocinio e per la preparazione dell'elaborato finale, le 25 ore complessive sono tutte considerate come impegno individuale dello studente.

### **Art. 7 - Manifesto degli Studi**

Il Consiglio del Corso di Laurea in Beni Enogastronomici elabora annualmente il Manifesto degli Studi definendo l'articolazione degli insegnamenti negli anni di corso ed, eventualmente, in periodi didattici. Tale piano didattico è sottoposto, entro il 31 marzo, all'approvazione del Consiglio della Facoltà di Agraria, previa intesa e parere favorevole della Facoltà di Lettere e Filosofia.

Il calendario delle attività didattiche è definito annualmente, sulla base del Regolamento Didattico delle Facoltà di Agraria, approvato secondo quanto previsto dalla Convenzione stipulata tra le due Facoltà, dal competente Organo collegiale della Facoltà di Agraria, ed è pubblicato con il Manifesto degli Studi sulla Guida didattica delle Facoltà di Agraria e di Lettere e Filosofia e sul sito web delle Facoltà stesse.

### **Art. 8 - Propedeuticità e modalità di frequenza**

Lo studente, per essere ammesso a sostenere gli esami, deve rispettare le propedeuticità previste dal Piano di Studio, riportato nell'Allegato A. Il mancato rispetto delle propedeuticità obbligatorie comporta l'annullamento d'ufficio dell'esame.

La frequenza è raccomandata per tutte le attività didattiche.

### **Art. 9 - Modalità di acquisizione dei CFU e verifica del profitto (*per tipologia di attività*)**

L'acquisizione dei CFU avviene in seguito al superamento della prova di verifica del profitto (esame) per ciascun insegnamento (monodisciplinare o integrato) ovvero delle prove di idoneità.

Nel caso in cui l'insegnamento sia costituito da un corso integrato, l'esame è unico, complessivo, contestuale e collegiale.

La verifica del profitto individuale conseguito dallo studente è effettuata mediante:

- a) un esame scritto, orale e/o pratico per gli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini-integrativi;
- b) un esame le cui modalità, per gli insegnamenti a scelta dello studente, sono quelle definite dal Regolamento del Corso di Studio al quale afferiscono tali insegnamenti.

Lo studente potrà acquisire i 30 CFU per gli insegnamenti a scelta libera scegliendo qualsiasi insegnamento offerto, nell'ambito dei Corsi di Laurea di primo livello, dall'Università degli Studi di Bari, purché riconosciuto coerente con il percorso formativo dal Consiglio di Corso di Studio, sentito il parere della relativa Commissione Didattica, costituita da un uguale numero di docenti afferenti alle due Facoltà. Lo studente, ai fini del predetto riconoscimento, deve presentare alla Segreteria Studenti della Facoltà di Agraria, entro il 31 dicembre del primo anno di corso, l'elenco del/degli insegnamento/i scelti.

Per le suddette prove, la valutazione è espressa in trentesimi, con possibilità di lode ed il superamento è subordinato al raggiungimento di una votazione di almeno 18/30.

L'acquisizione dei CFU destinati al tirocinio formativo è disciplinata da apposito Regolamento consultabile sul sito web della Facoltà che definisce anche le modalità di accesso e di svolgimento delle relative attività.

Lo studente, entro il mese di dicembre, può presentare la richiesta di riconoscimento delle conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello postsecondario, alla cui progettazione e realizzazione le Università abbiano concorso. Il riconoscimento è deliberato dal Consiglio di Corso di Studio e non può superare i 30 CFU.

#### **Art. 10 - Prova finale**

La laurea in Beni Enogastronomici 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 di docenti delle Facoltà di Agraria e Lettere e Filosofia, come da apposito Regolamento consultabile sul sito web della Facoltà, che disciplinerà anche le modalità di accesso e di svolgimento della prova finale. L'elaborato è attinente alle attività svolte dallo studente durante il tirocinio; attività che possono riguardare i seguenti punti, eventualmente tra loro integrati:

- attività sperimentali di laboratorio inerenti l'acquisizione di abilità tecniche e/o la validazione di metodi e procedure;
- attività riguardanti le metodologie e tecniche di comunicazione e la conoscenza delle tradizioni gastronomiche;
- attività inerenti l'alimentazione e l'enogastronomia nell'arte e la sociologia del turismo culturale;
- monitoraggio di un processo o di un'attività produttiva attraverso la rilevazione di dati e la loro elaborazione;
- indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti uno specifico argomento.

La valutazione è espressa in centodecimi con possibilità di lode. L'esame finale per il conseguimento del titolo è superato ottenendo un voto pari o superiore a 66/110.

#### **Art. 11 - Riconoscimento CFU acquisiti in altri Corsi di Studio**

Il trasferimento dello studente da altro Corso di Studio può avere luogo solo a seguito della presentazione di una dettagliata documentazione rilasciata dalla sede di provenienza, che certifichi gli esami svolti con relativo voto ottenuto e CFU maturati.

Il Consiglio di Corso di Studio delibera il riconoscimento totale o parziale dei crediti acquisiti in altro Corso di Studio della medesima Facoltà, o di altra Facoltà di qualunque Ateneo, italiano o estero, valutando la coerenza tra le conoscenze, abilità e competenze acquisite dal richiedente e gli obiettivi formativi del Corso di Studio.

In caso di trasferimento da un Corso di Studio appartenente alla medesima Classe, la quota dei crediti, relativi ai settori scientifico-disciplinari compresi in entrambi i Corsi, direttamente riconosciuti allo studente, non sarà inferiore al 50 % di quelli già maturati.

#### **Art. 12 - Studenti a tempo parziale**

All'atto dell'iscrizione al Corso di Studio, lo studente può optare per l'impegno a tempo pieno o a tempo parziale.

L'opzione per l'impegno a tempo parziale comporta il raddoppio della durata legale del Corso di Studio (da 3 a 6).

Ciascun anno di corso prevederà l'acquisizione di circa 30 cfu secondo quanto definito dal Manifesto degli Studi per studenti a tempo parziale consultabile sul sito web della Facoltà.

#### **Art. 13 - Garanti**

Sono docenti garanti del Corso di Studio: R. Bianchi, A. Casieri, E. Cazzato, F. Ciccicarese, P. Dal Sasso, M. Di Giandomenico, L.C. Marseglia, F. Nicastro, F. Porsia, R. Russo, M. Sinatra.

#### **Art. 14 - Norme transitorie**

Gli studenti iscritti a Corsi di Laurea del previgente ordinamento didattico, che intendano trasferirsi al presente Corso di Studio, possono ottenere il riconoscimento, totale o parziale, dei crediti già maturati, secondo quanto previsto dai Regolamenti Didattici delle Facoltà di Agraria e di Lettere e Filosofia.

#### **Art. 15. Disposizioni finali**

Il presente Regolamento, comprensivo degli allegati, entra in vigore a partire dalla data del Decreto rettorale di emanazione.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento si rinvia allo Statuto, al Regolamento Didattico di Ateneo, alla Convenzione stipulata tra le due Facoltà, al Regolamento Didattico della Facoltà di Agraria, alla normativa vigente, nonché alle disposizioni dell'Università.

Nel caso di necessità sopravvenute o cambiamenti dei nomi dei corsi, le Tabelle potranno essere cambiate dal Consiglio della Facoltà di Agraria, senza procedere alla modifica del presente Regolamento.

## **ALLEGATO A**

### **al Regolamento didattico del corso di laurea in “Beni Enogastronomici”**

#### **Classe n. L-26 “Scienze e Tecnologie Alimentari” ed L-1 “Beni Culturali”**

Il Corso di Studio interclasse in Beni Enogastronomici ha di norma una durata di tre anni, corrispondente al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU), ed è articolato in 18 esami per gli studenti che optano per Classe L26 ed in 17 esami per quelli che optano per la Classe L1, inclusi gli insegnamenti a scelta autonoma (30 CFU). Si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del terzo anno del Corso di Studio se sono stati raggiunti i 174 CFU prescritti per accedervi. Il tirocinio potrà essere iniziato solo dopo aver conseguito almeno 90 CFU e superati tutti gli esami previsti al primo anno.

Sono attività formative per il raggiungimento degli obiettivi ed il conseguimento del titolo finale:

Settore S.D.	Insegnamenti	Mod.	CFU	Esami	Tipol. Attività	CFU per m.e.	Modalità Verifica	Modalità Valutaz.
L-FIL-LET/10	C.I. Lingua e letteratura italiana		12	1		8F - 4E	Sc e Or	V
	Metodologie e tecniche di comunicazione linguistico-letterarie	6			BASE - L1	(4F - 2E)		
L-FIL-LET/10	Letteratura ed enogastronomia	6			BASE - L1	(4F - 2E)		
M-STO/01	C.I. Storia culturale dell'alimentazione		12	1		10F - 2E	Or	V
M-STO/02	Alimentazione ed enogastronomia nella storia I	6			BASE - L1	(5F - 1E)		
L-FIL-LET/04	Alimentazione ed enogastronomia nella storia II	6			BASE - L1	(5F - 1E)		
L-FIL-LET/04	Cultura enogastronomica dell'antichità classica		6	1	BASE - L1	5F - 1E	Or	V
BIO/03	Biologia e biodiversità delle specie vegetali di interesse territoriale		9	1	BASE L26 - CARATT L1	6F - 3E	Or	V
MAT/05	C.I. Elementi di matematica e fisica		9	1		6F - 3E	Or	V
FIS/01	Matematica	5			BASE L26	(3F - 2E)		
	Fisica	4			BASE L26	(3F - 1E)		
CHIM/01	C.I. Elementi di chimica e gastronomia molecolare		12	1		9F - 3E	Or	V
CHIM/01	Elementi di chimica	6			BASE L26 - CARATT L1	(4,5F - 1,5E)		
	Gastronomia molecolare	6			BASE L26 - CARATT L1	(4,5F - 1,5E)		
M-STO/05	C.I. Storia e psicologia dell'enogastronomia		6	1		5F - 1E	Sc e Or	V
M-PSI/01	Storia comparata dell'enogastronomia mediterranea	3			AFFINE	(2,5F - 0,5E)		
M-DEA/01	Psicologia del gusto	3			AFFINE	(2,5F - 0,5E)		
L-ART/01	Storia delle tradizioni enogastronomiche		6	1	BASE L1	5F - 1E	Or	V
L-LIN/12	Alimentazione ed enogastronomia nell'arte		6	1	CARATT L1	5F - 1E	Or	V
	Lingua inglese		3	1	AFFINE	2F - 1E	Sc e Or	V
AGR/12	C.I. Patologia vegetale		9	1		6F - 3E	Or	V
AGR/12	Alterazioni dei prodotti alimentari	6			CARATT L1 e L26	(4F - 2E)		
	Micotossicologia	3			CARATT L1 e L26	(2F - 1E)		
AGR/02	C.I. Produzioni primarie vegetali		6	1		4F - 2E	Or	V
AGR/03	Specie erbacee tradizionali ed innovative	3			CARATT L26	(2F - 1E)		
AGR/04	Principi di viticoltura ed olivicoltura	3			CARATT L26	(2F - 1E)		
AGR/10	Specie ortive tradizionali ed innovative		3	1	AFFINE	2F - 1E	Or	V
AGR/19	Edilizia rurale, percorsi storici ed enogastronomici		3	1	AFFINE	2F - 1E	Or	V
AGR/15	Nozioni di base delle produzioni animali		3	1	CARATT L26	2,5F - 0,5E	Or	V
AGR/15	C.I. Principi di tecnologie alimentari e tipicità enogastronomiche		9	1		7F - 2E	Or	V
AGR/15	Vino, olio, prodotti lattiero-caseari e conserve	6			CARATT L26	(4,5F - 1,5E)		
AGR/16	Prodotti tipici a base di cereali	3			CARATT L26	(2,5F - 0,5E)		
SPS/08	Ecologia microbica dell'offerta enogastronomica		6	1	CARATT L26	4F - 2E	Or	V
M-GGR/01	Sociologia del turismo culturale		9	1	CARATT L1	7F - 2E	Or	V
IUS/14	Geografia dell'alimentazione		6	1	BASE L1	5F - 1E	Or	V
AGR/01	Legislazione alimentare europea		6	1	CARATT L1 e L26	5F - 1E	Or	V
AGR/01	Economia del territorio rurale		6	1	CARATT L26	4F - 2E	Or	V
AGR/01	Marketing dell'enogastronomia		6	1	AFFINE	4F - 2E	Or	V
MED/42	C.I. Igiene degli alimenti e dietologia umana		12	1		9F - 3E	Or	V
MED/49	Igiene degli alimenti	6			CARATT L26	(4,5F - 1,5E)		
AGR/15	Dietologia umana	6			CARATT L26	(4,5F - 1,5E)		
AGR/15	C.I. Analisi sensoriale e conservazione degli alimenti		6	1		4F - 2E	Or	V
AGR/15	Analisi sensoriale degli alimenti	3			CARATT L26	(2F - 1E)		
	Cottura e conservazione degli alimenti	3			CARATT L26	(2F - 1E)		
Insegnamenti a scelta				30	1	ALTRE ATT.	Sc e/o Or	V
Tirocinio, stage				30		ALTRE ATT.	At	
Elaborato finale				6		ALTRE ATT.	Sc e Or	V1
<b>Totale Classe L-1</b>				<b>180</b>	<b>17</b>			
<b>Totale Classe L-26</b>				<b>180</b>	<b>18</b>			

**Legenda:**

m.e. = modalità di erogazione  
F = lezioni frontali  
E = esercitazioni di laboratorio o d'aula  
T = tirocinio formativo  
Or = esame orale  
Sc = esame scritto  
At = attestato  
V = voto espresso in trentesimi  
V1 = voto espresso in centodecimi

Il C.I. di “Elementi di chimica e gastronomia molecolare” (12 CFU) è propedeutico per il C.I. di “Principi di tecnologia alimentare e tipicità enogastronomiche” (9 CFU), per “Ecologia microbica dell’offerta enogastronomia” (6 CFU) e per il C.I. “Analisi sensoriale e conservazione degli alimenti” (6 CFU).

### Contenuti degli insegnamenti e relative competenze

<b>C.I. Lingua e letteratura italiana - 12 CFU</b>	
Moduli	Metodologie e tecniche di comunicazione linguistico-letterarie (6 cfu) - Letteratura ed enogastronomia (6 cfu)
Contenuti	Uso della lingua nella comunicazione scritta ed orale e padronanza delle relative strutture metalinguistiche; conoscenza dei principali autori ed opere letterarie di carattere enogastronomico.
Competenze	Le competenze acquisite rafforzeranno le capacità comunicazionali sia nel mondo del lavoro che nei successivi curricula studiorum, oltre che essere utili per produrre pubblicazioni, dépliant, memorie, opuscoli <i>et similia</i> , nonché di partecipare attivamente a dibattiti, conferenze, convegni, anche in radio e tv, <i>et similia</i> .
<b>C.I. Storia culturale dell'alimentazione - 12 CFU</b>	
Moduli	Alimentazione ed enogastronomia nella storia I (6 cfu) - Alimentazione ed enogastronomia nella storia II (6 cfu)
Contenuti	Conoscenza dell'evoluzione storica dal Medio Evo ai nostri giorni dei rapporti sociali di produzione, trasformazione, distribuzione sul territorio, scambio dei prodotti agro-alimentari e delle relative tecniche di produzione, in modo da acquisire competenze critiche nella valutazione della tipicità dei prodotti e nella loro valorizzazione territoriale.
Competenze	Capacità di costruire quadri storici specifici, in relazione con la scoperta, l'utilizzazione e la fruizione di prodotti enogastronomici nella loro trasformazione nei secoli.
<b>Cultura enogastronomica dell'antichità classica - 6 CFU</b>	
Contenuti	Acquisizione del quadro storico-culturale del mondo greco e romano nel settore di competenza, per consentire lo sviluppo delle capacità di coordinamento tra beni storico-archeologici e beni enogastronomici, in una visione olistica dei possibili percorsi turistico-culturali del territorio.
Competenze	Capacità di offrire quadri storico-comunicazionali in rapporto con i reperti del territorio di competenza.
<b>C.I. Elementi di Matematica e Fisica - 9 CFU</b>	
Moduli	Matematica (5 cfu) - Fisica (4 cfu)
Contenuti	L'insegnamento ha lo scopo di fornire le conoscenze di base di matematica sui diversi capitoli, che partendo dalle definizioni sui numeri comprendono elementi di geometria, trigonometria, algebra, funzioni e calcolo differenziale; nonché quelle relative ai principi di meccanica dei solidi e dei liquidi, di termodinamica e di ottica.
Competenze	Tali competenze sono da considerarsi propedeutiche per affrontare lo studio di successive discipline, caratterizzanti il corso di studio.
<b>Biologia e biodiversità delle specie vegetali di interesse territoriale - 9 CFU</b>	
Contenuti	L'insegnamento si propone di fornire gli elementi cognitivi per comprendere la biodiversità delle specie vegetali d'interesse territoriale, ai diversi livelli dell'organizzazione biologica, attraverso le conoscenze sulla filogenesi e l'organizzazione morfo-funzionale degli organismi, nonché sui meccanismi attraverso i quali crescono, si riproducono e interagiscono nel corso dello sviluppo.
Competenze	Tali competenze sono da considerarsi propedeutiche per affrontare lo studio di successive discipline, caratterizzanti il Corso di Studio.
<b>C.I. Elementi di chimica e gastronomia molecolare - 12 CFU</b>	
Moduli	Elementi di chimica (6 cfu) - Gastronomia molecolare (6 cfu)

Contenuti	<p>Il primo modulo fornisce i concetti di base della chimica relativi alla struttura della materia e alle principali leggi chimiche e chimico-fisiche che governano i processi di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari.</p> <p>Il secondo modulo si propone di fornire le nozioni di fisica e di chimica necessarie per comprendere i fenomeni che stanno alla base delle trasformazioni che avvengono negli alimenti durante la loro preparazione. Esso ha quindi fra i suoi obiettivi quello di trasformare la cucina da una disciplina empirica ad una vera e propria scienza. In ambito applicativo l'insegnamento sarà orientato da un lato ad investigare le nuove modalità di preparazione, cottura e abbinamento dei cibi, dall'altro a comprendere, studiare ed eventualmente confutare i detti, i proverbi e le conoscenze culinarie popolari.</p>
Competenze	Tali competenze sono da considerarsi propedeutiche per affrontare lo studio di successive discipline, caratterizzanti il Corso di Studio.
<b>C.I. Storia e psicologia dell'enogastronomia - 12 CFU</b>	
Moduli	Storia comparata dell'enogastronomia mediterranea (3 cfu) - Psicologia del gusto (3 cfu)
Contenuti	Conoscenza specifica delle tradizioni enogastronomiche, in modo da acquisire capacità comparative e comunicazionali nel settore della ristorazione, dell'organizzazione di eventi, di percorsi turistico-culturali, di promozione e valorizzazione dei prodotti tipici.
Competenze	Capacità di organizzare manifestazioni sia di carattere generale (sagre, feste, cerimonie) che di carattere specifico (tipicità di un prodotto, diffusione di un alimento diversamente utilizzato nei vari ambienti passati e presenti).
<b>Storia delle tradizioni enogastronomiche - 6 CFU</b>	
Contenuti	Conoscenza specifica delle tradizioni enogastronomiche, dal punto di vista etno-antropologico.
Competenze	Capacità di collegare la storia del territorio con le tematiche specifiche delle tradizioni enogastronomiche locali.
<b>Alimentazione ed enogastronomia nell'arte - 6 CFU</b>	
Contenuti	Acquisizione del quadro storico-culturale, e in particolare artistico, del mondo medievale, moderno e contemporaneo, per favorire lo sviluppo delle capacità di correlazioni tra beni storico-artistici e quelli enogastronomici, in una visione olistica dei possibili percorsi turistico-culturali del territorio.
Competenze	Capacità di collegare la produzione storico-artistica del territorio con le tematiche specifiche delle tradizioni enogastronomiche locali.
<b>Lingua inglese - 3 CFU</b>	
Contenuti	Uso della lingua nella comunicazione scritta e orale, con particolare riferimento alla microlingua del campo specifico di studio, al fine di rafforzare e specializzare le capacità relazionali ed interpersonali a livello internazionale.
Competenze	Capacità di comprensione delle microlingue (italiano-inglese) e conseguente organizzazione dei supporti cartacei (dépliants, manifesti, pubblicazioni), nonché delle comunicazioni multimediali.
<b>C.I. Patologia vegetale - 6 CFU</b>	
Moduli	Alterazioni dei prodotti alimentari (6 cfu) - Micotossicologia (3 cfu)
Contenuti	<p>L'insegnamento offre gli strumenti teorici e metodologici indispensabili alla conoscenza delle principali alterazioni da stress biotici ed abiotici dei prodotti ortofrutticoli nella fase di conservazione e di commercializzazione. In particolare, l'insegnamento si propone di fornire le conoscenze per la diagnosi delle alterazioni e dei relativi sintomi, oltre che fornire le basi per la definizione dei mezzi di prevenzione e delle strategie di protezione integrata con mezzi fisici, chimici e biologici.</p> <p>Inoltre, fornirà conoscenze specifiche sulle problematiche connesse alle micotossine nei prodotti a rischio di contaminazione.</p>
Competenze	Lo studente sarà in grado di valutare gli effetti delle alterazioni sulla qualità e sulla presenza di sostanze tossiche nei prodotti destinati al consumo.
<b>C.I. Produzioni primarie vegetali - 9 CFU</b>	

Moduli	Specie erbacee tradizionali ed innovative (3 cfu) - Principi di viticoltura ed olivicoltura (3 cfu)
Contenuti	Gli studenti dovranno acquisire le nozioni di base sulla conoscenza e sulle tecniche di produzione delle principali specie erbacee tradizionalmente coltivate nel territorio e di quelle specie erbacee attualmente non coltivate ma ampiamente presenti nelle tradizioni enogastronomiche del territorio e suscettibili di introduzione in coltura. La disciplina vuole fornire allo studente alcune conoscenze di base sulle due specie arboree da frutto di fondamentale importanza economica per la Puglia, la vite e l'olivo. Particolare attenzione sarà rivolta alle scelte varietali, alle caratteristiche merceologiche della produzione e alla raccolta.
Competenze	Le conoscenze acquisite forniranno gli strumenti per portare un contributo alla soluzione di questioni tecniche con risvolti positivi sul piano alimentare e ambientale. Lo studente sarà in grado, inoltre, di analizzare criticamente i problemi relativi ai diversi sistemi colturali per l'ottenimento di prodotti per il consumo fresco e per l'industria di trasformazione.
<b>Specie ortive tradizionali ed innovative - 3 CFU</b>	
Contenuti	Gli studenti dovranno acquisire le nozioni di base sulla conoscenza e sulle tecniche di produzione delle specie ortive tipiche pugliesi, quelle suscettibili di impiego delle nuove etnie, le specie spontanee commestibili con particolare riferimento al valore nutritivo e salustico. Inoltre, saranno fornite le opportune conoscenze di base necessarie per operare le oculatate scelte durante le fasi di produzione, approvvigionamento, manipolazione e conservazione a breve, medio e lungo termine, nell'ottica delle diversificate esigenze dell'impiego gastronomico dei prodotti.
Competenze	Le conoscenze acquisite forniranno gli strumenti per portare un contributo alla soluzione di questioni tecniche con risvolti positivi sul piano alimentare e ambientale. Lo studente sarà in grado, inoltre, di analizzare criticamente i problemi relativi ai diversi sistemi colturali per l'ottenimento di prodotti per il consumo fresco e per l'industria di trasformazione.
<b>Edilizia rurale, percorsi storici ed enogastronomici - 3 CFU</b>	
Contenuti	La conoscenza dell'architettura rurale e della viabilità storica potranno favorire attività volte ad individuare forme di sviluppo sostenibile per la valorizzazione turistica dei siti coinvolti. L'individuazione di percorsi enogastronomici può agevolare la connessione tra l'enogastronomia e i beni culturali diffusi nel territorio rurale attraverso l'organizzazione di itinerari dedicati alla cultura enogastronomica e alla tradizione contadina.
Competenze	Gli approfondimenti tecnico – scientifici sulle realtà territoriali e paesaggistiche consentiranno di acquisire una preparazione adeguata per effettuare analisi preliminari e gestione di ambiti territoriali rurali o di specifiche attività agrituristiche.
<b>Nozioni di base delle produzioni animali - 3 CFU</b>	
Contenuti	La disciplina fornisce le principali informazioni biologiche e tecnologiche sulle caratteristiche quantitative e qualitative delle principali produzioni zootecniche anche in relazione agli aspetti nutrizionali e dietetici. Inoltre, saranno considerate le attitudini degli animali nelle terapie riabilitative.
Competenze	Gli approfondimenti tecnico – scientifici sulla qualità delle produzioni animali, consentiranno di acquisire una preparazione adeguata per effettuare analisi preliminari e gestione di specifiche attività agrituristiche.
<b>C.I. Principi di tecnologie alimentari e tipicità enogastronomiche - 9 CFU</b>	
Moduli	Vino, olio, prodotti lattiero-caseari e conserve (6 cfu) - Prodotti tipici a base di cereali (3 cfu)
Contenuti	L'obiettivo dell'insegnamento è quello di fornire le conoscenze indispensabili per la corretta interpretazione della qualità dei principali prodotti tipici, anche in relazione alle diverse tecnologie di produzione, affrontando problemi legati al mantenimento della qualità della materia prima. I diversi aspetti verranno illustrati attraverso la descrizione delle filiere dei prodotti tipici di interesse regionale. Verranno considerate, inoltre, le principali differenze tra processi artigianali ed industriali di prima e seconda trasformazione.
Competenze	L'insegnamento mira a fornire le competenze necessarie a gestire correttamente la

	tecnologia di trasformazione dei prodotti tipici presso le imprese del settore e lo studente sarà in grado di valutare criticamente le caratteristiche di qualità delle diverse produzioni tipiche, al fine di contribuire alla loro valorizzazione e promozione.
<b>Ecologia microbica dell'offerta enogastronomica - 6 CFU</b>	
Contenuti	L'insegnamento tratta gli aspetti ecologici ed applicativi dei microrganismi in grado di influenzare la qualità globale dei principali prodotti eno-gastronomici. In particolare, saranno fornite nozioni relativamente alla suscettibilità dei vari alimenti nei confronti di microrganismi patogeni e/o deterioranti, nonché all'influenza della cottura e della conservazione a basse temperature sulla distribuzione dei microrganismi, ed al ruolo dei microrganismi utili nella trasformazione di alimenti fermentati.
Competenze	Al termine dell'insegnamento saranno acquisite le competenze necessarie a gestire correttamente la preparazione e la conservazione dei prodotti eno-gastronomici, al fine di prevenire le eventuali alterazioni e/o malattie trasmesse dagli alimenti, nonché le modalità d'uso dei microrganismi utili per il miglioramento delle caratteristiche sensoriali e nutrizionali degli alimenti.
<b>Sociologia del turismo culturale - 9 CFU</b>	
Contenuti	Conoscenza degli strumenti fondamentali di indagine e di analisi dei flussi turistico-culturali, delle relative motivazioni e modificazioni, al fine di sviluppare specifiche competenze organizzative nella creazione e nella conduzione di pacchetti di proposte in chiave enogastronomica, redatti sulla base delle peculiarità ambientali, paesaggistiche e culturali.
Competenze	Capacità di produrre progetti manageriali di carattere interdisciplinare e multidisciplinare, in relazione alle caratteristiche del territorio di riferimento, con specifiche indicazioni di fattibilità economica.
<b>Geografia dell'alimentazione - 6 CFU</b>	
Contenuti	Conoscenza dei flussi turistico-culturali, al fine di sviluppare specifiche competenze per progettare, gestire e vivere l'integrazione fra cibo, viaggio e territorio.
Competenze	Capacità di individuare con professionalità le caratteristiche del territorio di riferimento ed i relativi prodotti agroalimentari tenendo conto di un mercato in forte evoluzione.
<b>Economia del territorio rurale - 6 CFU</b>	
Contenuti	I contenuti del corso sono inerenti alle determinanti la crescita economica e lo sviluppo regionale, con particolare riguardo al modello di sviluppo endogeno e alla sua recente applicazione nei territori rurali della Unione Europea attraverso la realizzazione della multifunzionalità dell'impresa agraria.
Competenze	Lo studente acquisirà la conoscenza delle variabili economiche che, in stretta sinergia con quelle sociali e culturali, determinano le traiettorie dello sviluppo rurale.
<b>Legislazione alimentare europea - 6 CFU</b>	
Contenuti	Il corso si propone di fornire agli studenti le nozioni principali dell'ordinamento giuridico nazionale e comunitario nel settore agroalimentare, nonché delle norme relative alla tutela del consumatore e della qualità dei prodotti. Il corso fornisce inoltre le basi per la conoscenza del sistema sanzionatorio e delle attività sottoposte ad autorizzazione sanitaria.
Competenze	Lo studente acquisirà le competenze necessarie alla corretta interpretazione delle norme e delle politiche comunitarie di sviluppo del territorio rurale e dei prodotti alimentari.
<b>Marketing dell'enogastronomia - 6 CFU</b>	
Contenuti	I contenuti del corso riguardano i principi e le applicazioni del marketing operativo attraverso il marketing-mix. Sono illustrate le principali strategie di lancio dei prodotti agro-alimentari tradizionali e tipici. Lo studente avrà pertanto le basi per interpretare correttamente le strategie di sviluppo delle imprese e organizzazioni di imprese che operano nei territori rurali.
Competenze	Lo studente acquisirà le competenze necessarie alla promozione dello sviluppo del territorio rurale attraverso la valorizzazione dei prodotti tradizionali e tipici.

<b>C.I. Igiene degli alimenti e dietologia umana - 12 CFU</b>	
Moduli	Igiene degli alimenti (6 cfu) - Dietologia umana (6 cfu)
Contenuti	<p>Il primo modulo si propone di fornire conoscenze e competenze relative alla organizzazione sanitaria, alla epidemiologia e prevenzione delle patologie infettive con particolare riguardo a quelle trasmissibili con gli alimenti. Si intende avviare lo studente alla conoscenza dei determinanti di malattia e dei sistemi di sorveglianza sanitaria; alla comprensione dei meccanismi di insorgenza e delle modalità di diffusione delle malattie, con particolare riguardo a quelle trasmesse da veicoli alimentari; all'apprendimento delle strategie di medicina preventiva e di promozione della salute.</p> <p>Il secondo modulo mira a fornire i principi generali dei meccanismi di assorbimento del cibo nell'uomo, della dietetica e della valutazione dello stato nutrizionale nell'uomo. Sono campi di competenza i principi di fisiopatologia endocrino-metabolica applicati alla dietetica umana con particolare riguardo al metabolismo glucidico, lipidico ed elettrolitico.</p>
Competenze	Lo studente sarà in grado di analizzare criticamente le problematiche legate all'igiene degli alimenti ed alla trasmissione di patologie veicolate con gli alimenti. Inoltre, conoscerà i meccanismi di assorbimento dei principi nutritivi, utili ai fini della determinazione di una dieta corretta e bilanciata.
<b>C.I. Analisi sensoriale e conservazione degli alimenti - 6 CFU</b>	
Moduli	Analisi sensoriale degli alimenti (3 cfu) - Cottura e conservazione degli alimenti (3 cfu)
Contenuti	<p>Il primo modulo intende fornire le nozioni di base per valutare le caratteristiche sensoriali degli alimenti. Sono campi di competenza la fisiologia della vista, dell'olfatto e del gusto, oltre che le modalità di costituzione del gruppo di assaggio (panel) ed i test statistici per accertare l'affidabilità delle risposte sensoriali.</p> <p>Il secondo modulo intende fornire le conoscenze di base sulle modalità di cottura e conservazione degli alimenti e, contemporaneamente, fornire i principi chimico-fisici di ogni singola operazione realizzata all'interno dei processi che hanno come finalità la serbevolezza del prodotto finito. Inoltre, si tratteranno gli aspetti che, nel corso dei processi di conservazione, influenzano maggiormente la qualità della materia prima e del prodotto finito.</p>
Competenze	Lo studente sarà in grado di promuovere le produzioni tipiche mediante valutazione delle relative caratteristiche sensoriali e di adottare le modalità di cottura e di conservazione che maggiormente preservano il valore nutrizionale degli alimenti.

### **Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio**

#### **Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)**

Il laureato in Beni Enogastronomici possiede:

- adeguate conoscenze di base di matematica, fisica, chimica, biologia e produzioni primarie vegetali ed animali, sapendole utilizzare nei loro aspetti applicativi per la trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande;
- adeguate conoscenze di metodologie e tecniche di comunicazione linguistico-letterarie; di storia delle tradizioni gastronomiche e geografia dell'alimentazione; di storia dell'enogastronomia mediterranea e psicologia del gusto; di alimentazione ed enogastronomia nell'arte; di sociologia del turismo culturale;
- conoscenze essenziali di tecnologie alimentari e tipicità enogastronomiche; di analisi sensoriale degli alimenti; della loro cottura e conservazione; di ecologia microbica dell'offerta enogastronomia; di igiene degli alimenti e dietologia umana; di patologia vegetale;
- conoscenze essenziali di economia del territorio rurale e marketing dell'enogastronomia; edilizia rurale, percorsi storici ed enogastronomici; legislazione alimentare europea;
- conoscenze specifiche di lingua inglese.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico, con finalità pratiche e dell'attività di tirocinio, corroborati da studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

L'acquisizione delle conoscenze e delle capacità di comprensione è verificata mediante prove finali di singoli esami.

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding)**

Il laureato in Beni enogastronomici, in virtù di una profonda conoscenza delle tradizioni del territorio, delle relative vocazioni e risorse enogastronomiche, unitamente ad abilità di carattere organizzativo, è in grado di: - elaborare itinerari ed iniziative culturali alternative, facendo leva sull'integrazione e sulla stratificazione delle informazioni e dei dati di ciascuna area considerata; - operare, con professionalità gestionale specifica, nelle attività che investono il territorio in termini di conoscenza, valorizzazione e fruizione del patrimonio enogastronomico, al fine di osservare, conservare e tutelare gli alimenti come "beni culturali" che contribuiscono a costituire l'identità territoriale storicamente consolidata; - valutare l'efficacia, in termini nutrizionali, delle abitudini alimentari stratificate e consolidate, per una corretta utilizzazione di bevande e cibi. La capacità di applicare conoscenze e comprensione è verificata mediante prove finali per singoli esami.

**Autonomia di giudizio (making judgements)**

Il laureato in Beni enogastronomici è in grado di acquisire le informazioni scientifiche ed umanistiche indispensabili per rendere protagonista il territorio nazionale e regionale rafforzandone i beni culturali e le tradizioni enogastronomiche del territorio. L'acquisizione dell'autonomia di giudizio è verificata mediante valutazione degli insegnamenti del piano di studio dello studente e valutazione del grado di autonomia e capacità di lavorare in gruppo durante l'attività assegnata in preparazione del tirocinio e della prova finale.

**Abilità comunicative (communication skills)**

Il laureato in Beni enogastronomici è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, la lingua Inglese. L'acquisizione di abilità comunicative, sia in forma scritta che orale, è verificata mediante la valutazione degli elaborati relativi alle attività di tirocinio e prova finale, esposti oralmente alla commissione.

**Capacità di apprendimento (learning skills)**

Il laureato in Beni enogastronomici possiede gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica, con lo scopo di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi del turismo enogastronomico. La capacità di apprendimento è verificata mediante analisi della carriera del singolo studente relativamente alle votazioni negli esami ed al tempo intercorso tra la frequenza dell'insegnamento e il superamento dell'esame, e mediante valutazione delle capacità di auto-apprendimento maturata durante lo svolgimento dell'attività relativa alla prova finale.