



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO, DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI  
(DiSSPA)  
REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN  
SCIENZE PER LA VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO  
(coorte 2023/2024)  
CLASSE L-GASTR - Scienze, culture e politiche della gastronomia**

**INDICE**

- Art. 1 - Finalità**
- Art. 2 - Obiettivi formativi e sbocchi professionali**
- Art. 3 - Requisiti per l'accesso e modalità di verifica delle conoscenze richieste per l'accesso**
- Art. 4 - Credito formativo universitario (CFU; ECTS European Credit Transfer System)**
- Art. 5 - Piano di Studio**
- Art. 6 - Calendario didattico**
- Art. 7 - Manifesto degli Studi**
- Art. 8 - Modalità di frequenza e Propedeuticità**
- Art. 9 - Modalità di acquisizione dei CFU (ECTS) e verifica del profitto**
- Art. 10 - Prova finale**
- Art. 11 - Riconoscimento CFU (ECTS) acquisiti in altri Corsi di Studio o nei Programmi di mobilità**
- Art. 12 - Riconoscimento periodi di studio effettuati all'estero**
- Art. 13 - Studenti non a Tempo Pieno**
- Art. 14 - Studenti Disabili e DSA**
- Art. 15 - Docenti di riferimento**
- Art. 16 - Disposizioni finali**

### **Art. 1 - Finalità**

Il presente Regolamento, ai sensi delle norme di legge vigenti e dell'art. 21 del Regolamento Didattico di Ateneo (emanato con D.R. n. 4318 del 12.11.2013 e s.m.i.), definisce i contenuti delle attività formative e disciplina il funzionamento del Corso di Laurea in Scienze per la Valorizzazione del patrimonio Gastronomico (SVAGAS), attivato nella Classe delle Lauree L-GASTR, presso il Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (DiSSPA) dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

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

Gli obiettivi formativi del Corso di Laurea in “Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico” intendono formare una figura professionale esperta che, in un'ampia prospettiva, abbia acquisito solide conoscenze interdisciplinari nell'ambito delle scienze gastronomiche, in un approccio che coinvolge le bioscienze, la biodiversità, la produzione alimentare, la valorizzazione nutrizionale, tecnologica e commerciale dei prodotti e delle ricette, la sostenibilità delle diete e delle abitudini alimentari, l'innovazione e la sicurezza alimentare in sinergia con il territorio anche nei suoi eventuali contesti di marginalità.

Il Corso di Studio non prevede un'articolazione in curricula od orientamenti, ed il profilo occupazionale del laureato in “Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico” è, conseguentemente, molto ampio. In particolare, il CdS in “Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico” dovrà:

- fornire competenze necessarie per conoscere e valutare criticamente i sistemi gastronomici (produzione, preparazione, conservazione, comunicazione e consumo), la qualità delle produzioni artigianali, industriali e della ristorazione anche in relazione al consumo, alla cultura e all'economia del territorio, alla sostenibilità del sistema gastronomico nel suo complesso, al contrasto allo spreco alimentare;
- fornire conoscenze e competenze per saper individuare quali innovazioni di prodotto e del processo di preparazione possano presentare il migliore impatto sulla salute umana e dell'ambiente;
- fornire conoscenze tecnico/scientifiche della composizione degli alimenti e delle preparazioni gastronomiche, dell'analisi dei dati sensoriali, delle procedure di trattamento dei cibi (conservazione, cottura, fermentazione, preparazione gastronomica) in grado di mantenere o esaltare le qualità nutrizionali, funzionali e sensoriali delle preparazioni gastronomiche;
- fornire conoscenze approfondite degli alimenti ad elevato impatto sulla salute e delle relazioni con la progettazione e la gestione della produzione gastronomica, per promuovere un modello alimentare basato sulla dieta mediterranea e della sua potenziale ricaduta sullo stato di salute pubblica, sulla nutrizione, sulla società e sull'ambiente;
- fornire conoscenze e competenze per valorizzare tramite trasformazioni e preparazioni innovative specie minori e/o tradizionali vegetali, animali ed ittiche, per la produzione di preparazioni gastronomiche ad elevato valore nutrizionale e caratteristiche organolettiche di elevata accettabilità;
- fornire conoscenze e competenze per sviluppare nuovi prodotti e nuovi servizi destinati ad accrescere e/o valorizzare il patrimonio gastronomico di qualità, considerando anche le eccedenze/sottoprodotti delle preparazioni gastronomiche;
- fornire conoscenze e competenze per saper rispondere alle esigenze nutrizionali dei consumatori diversificando le preparazioni in funzione delle diverse condizioni fisiologiche e individuare le adatte combinazioni tra ingredienti e tecnologie gastronomiche in grado di valorizzare o incrementare l'aspetto organolettico e le proprietà funzionali e garantire la sicurezza d'uso del cibo al fine di rispondere in maniera ottimale alle esigenze di benessere della popolazione nelle diverse età della vita e nelle diverse condizioni di salute;
- fornire conoscenze per analizzare le scelte alimentari nei contesti culturali, geografici, sociologici, ambientali e contribuire a proporre soluzioni e strategie di marketing che possano incidere positivamente sulla sostenibilità ambientale, economica, sociale e nutrizionale;



- fornire conoscenze e competenze per saper interagire con altre figure professionali impegnate nel campo dell'alimentazione e della nutrizione;
- fornire conoscenze e competenze per promuovere i percorsi dell'agriturismo e quelli gastronomici legati al paesaggio (ad esempio il turismo nelle aree protette e boschive), e a valorizzare i prodotti e le preparazioni tipiche e tradizionali e i territori da dove questi derivano;
- fornire competenze comunicative per fornire una corretta informazione all'utenza e ai decisori nel campo gastronomico.

Il Corso, articolato in tre anni, porterà alla progressiva acquisizione di conoscenze e competenze relative alle scienze gastronomiche ed al rapporto tra cibo, cultura, territori, alimentazione e salute umana

*Sbocchi occupazionali:*

Manager della Gastronomia e della Ristorazione

**funzione in un contesto di lavoro:**

Il laureato triennale in “Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico” è in grado di svolgere le funzioni nel contesto lavorativo della:

- gestione dei processi di preparazione alimentare, creando ricette con migliore qualità funzionale e nutrizionale, sostenibili e innovative, selezionando gli ingredienti in funzione delle percezioni sensoriali con una visione aperta all'offerta gastronomica internazionale e multiculturale;
- promozione, valorizzazione e tutela della tradizione gastronomica dei Paesi che appartengono all'area del Mediterraneo;
- supervisione, pianificazione, organizzazione e progettazione di piatti e menù adatti anche ad utenze con condizioni fisiologiche particolari, patologiche o disagiate;
- definizione di strategie e di ricerche per valorizzare e comunicare il patrimonio gastronomico, i prodotti e le preparazioni tipiche e tradizionali ed il loro territorio;
- promozione di un corretto comportamento secondo il modello della dieta Mediterranea, riconosciuta come un modello alimentare più sano e con un minore impatto ambientale;
- analisi delle scelte alimentari per rilevare il gradimento sul mercato dei beni e dei servizi commercializzati ed individuare le migliori strategie di valorizzazione;
- individuazione di filiere e aziende resilienti;
- riduzione degli sprechi alimentari come imperativo etico, sociale, ambientale ed economico;
- promozione della “dop economy” come parte importante del valore agroalimentare nazionale;
- consulenza, educazione e formazione nell'ambito delle scienze, culture e politiche della gastronomia e della ristorazione con particolare attenzione alla sostenibilità nutrizionale ed al legame delle materie prime e dei prodotti gastronomici con i diversi sistemi alimentari rispetto a caratteristiche geografiche, agro-forestali, ambientali, socio-culturali e di consumo;
- pianificazione di servizi di ristorazione attraverso l'adozione di strategie di marketing legate al cibo;
- organizzazione di convegni, conferenze e eventi per la promozione e valorizzazione del patrimonio gastronomico.

**competenze associate alla funzione:**

Il laureato triennale in “Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico” è in grado di svolgere le funzioni nel contesto lavorativo avendo acquisito competenze relativamente a:

- caratteristiche fisico-chimiche degli alimenti, di ingredienti, prodotti e preparazioni tipici e tradizionali, della loro sostenibilità e caratteristiche nutrizionali e funzionali;
- caratteristiche organolettiche delle preparazioni gastronomiche attraverso l'analisi sensoriale;
- capacità di sviluppare preparazioni gastronomiche con migliore qualità nutrizionale, sostenibili ed innovative, adatte alle esigenze dell'utenza in condizioni fisiologiche ottimali e/o particolari, patologiche o disagiate;



- possibilità di modificare le procedure di preparazione e conservazione degli alimenti e delle soluzioni tecniche per ottenere una migliore appetibilità e qualità nutrizionale;
- capacità di analisi della qualità e del valore economico e antropologico dei prodotti alimentari e delle preparazioni gastronomiche rispetto a specifici contesti geografici, agro-forestali, ambientali, socioculturali e di consumo lungo tutto il percorso di produzione-conservazione-trasformazione-distribuzione-consumo;
- capacità di contrastare lo spreco alimentare;
- capacità di elaborare strategie competitive, modelli di marketing e format distributivi innovativi per promuovere, valorizzare e comunicare il patrimonio gastronomico, i prodotti e le preparazioni tipiche e tradizionali ed il loro territorio (indicazioni geografiche registrate e prodotti agroalimentari tradizionali), in relazione agli specifici contesti geografici, agro-forestali, ambientali, socio-culturali e di consumo;
- competenze nello stabilire e consolidare relazioni commerciali con i produttori del settore agroalimentare e le imprese gastronomiche dedite ai servizi di ristorazione e attività ricettive;
- capacità di analizzare i sistemi agroalimentari relativamente agli specifici contesti nutrizionali, geografici, sociali e politico-economici, agro-forestali, ambientali, culturali e di consumo per raccogliere informazioni in materia, analizzarle, organizzarle e presentarle in maniera rilevante e significativa a specialisti e responsabili del settore.

### **sbocchi occupazionali:**

La sua attività professionale si svolge principalmente presso:

- Aziende del mondo della gastronomia (ristoranti, botteghe, enoteche, ecc...);
- Aziende della ristorazione collettiva e catering;
- Agriturismi che operino in aree-protette, parchi ed inserite in circuiti del turismo enogastronomico;
- Aziende agro-alimentari che vogliono intraprendere percorsi di valorizzazione dei loro prodotti;
- Aziende della piccola e grande distribuzione alimentare (compreso l'e-commerce);
- Agenzie e istituzioni pubbliche e private preposte alla promozione dei territori e valorizzazione del patrimonio gastronomico;
- Commercio di prodotti alimentari per la salute;
- Enti locali e associazioni preposti alla definizione di politiche per un cibo sostenibile;
- Giornalismo e social media;
- Comunicazione e pubblicità.

Il CdS prepara alle professioni contenute nelle classi delle professioni:

Tecnici della preparazione alimentare (3.1.5.4.1)

Organizzatori di convegni e ricevimenti (3.4.1.2.2)

Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate (3.4.1.1.0)

Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1).

### **Art. 3 - Requisiti per l'accesso e modalità di verifica delle conoscenze richieste per l'accesso**

L'ammissione al Corso di Studio richiede il possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente e il possesso di conoscenze di base relativamente alla chimica, biologia, e geografia. Il livello di preparazione atteso corrisponde ai programmi ministeriali della scuola secondaria.

Il possesso delle suddette conoscenze sarà verificato dal CdS sottoponendo gli immatricolati ad un test a risposta multipla, relativo alle suddette discipline e sarà finalizzato anche alla verifica della conoscenza della lingua italiana e del possesso di doti di logica.

La suddetta prova è articolata in un quiz a risposta multipla predisposto dal CdS e relativo agli ambiti della chimica (10 quesiti), della biologia (10 quesiti), della geografia (10 quesiti), della conoscenza della



lingua italiana (10 quesiti) e logica (10 quesiti). La verifica si intende superata con un punteggio di 30/50 risposte corrette.

A coloro che avranno riportato alla suddetta prova un esito negativo, sarà assegnato un Obbligo Formativo Aggiuntivo (OFA) che dovrà essere assolto entro il primo anno di corso. Per recuperare le conoscenze di base, lo studente potrà avvalersi del materiale didattico predisposto a tal fine e disponibile sulla piattaforma Agripodcast e per assolvere l'OFA dovrà sottoporsi ad una ulteriore prova sulla stessa piattaforma. Gli OFA saranno comunque ritenuti assolti al superamento degli esami delle discipline relative a Biologia, Chimica, Geografia. Il mancato soddisfacimento dell'OFA entro il secondo appello della sessione autunnale comporta l'impossibilità di sostenere gli esami del secondo anno di corso.

L'Organo didattico competente valuta la possibilità di esonero dal superamento della prova nei casi di possesso di titolo accademico o di affinità formative in Università estere, passaggio da altro CdS dello stesso Ateneo o trasferimento da altro Ateneo.

In caso di accoglimento di domanda di trasferimento o passaggio oltre i termini ordinari, allo studente non esonerato dal superamento della prova sono attribuiti direttamente gli obblighi formativi aggiuntivi.

#### **Art. 4 - Credito formativo universitario (CFU; ECTS European Credit Transfer System)**

Il credito formativo universitario (CFU) / European Credit Transfer System (ECTS) è l'unità di misura del lavoro svolto dallo studente per le attività didattiche.

Queste comprendono:

- le lezioni in sede universitaria e non (lezioni frontali, seminari, esercitazioni, attività di laboratorio, in campo, visite tecnico/didattiche);
- 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.

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

Con Decreto Ministeriale è stato stabilito che ad 1 CFU (ECTS) nei corsi di laurea corrisponda un carico di lavoro complessivo per lo studente di 25 ore.

Il Consiglio del DiSSPA ha deliberato che le 25 ore sono suddivise:

- per gli insegnamenti, in 8 ore per le lezioni frontali ovvero 14 ore per le esercitazioni, a seconda delle modalità didattiche adottate per ogni insegnamento, e il resto allo studio individuale;
- per le attività di laboratorio, in 14 ore di laboratorio e il resto per lo studio individuale;
- per le attività di tirocinio e per la preparazione dell'elaborato finale, tutte le 25 ore sono considerate come impegno individuale dello studente.

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

Il Piano di Studio del CdS (Allegato A), in coerenza con gli obiettivi formativi indicati all'art. 2, definisce l'articolazione delle attività formative, determina il numero di crediti attribuiti a ognuna di esse e indica i risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i "Descrittori europei".

Per ogni attività formativa esso, riporta:

- il settore scientifico disciplinare (s.s.d.);
- le tipologie di attività formative (t.a.f.) distinte in attività di base, caratterizzanti, affini o integrative, autonomamente scelte dallo studente, purché coerenti con il progetto formativo, relative alla preparazione della prova finale, relative alla verifica della conoscenza della lingua inglese e delle abilità informatiche e tirocinio utile 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 pratiche in laboratorio o d'aula e di campo (E), attività di laboratorio (L), tirocinio formativo (T); altre tipologie di attività formative (A);
- i CFU/ETCS 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);
- le modalità di valutazione: voto espresso in trentesimi (V) o centodecimi (V1), giudizio (idoneo/non idoneo) (G), solo idoneità (Id) o attestato (At).

### **Art. 6 - Calendario didattico**

Il Consiglio del DiSSPA definisce annualmente:

- a) il periodo ordinario per lo svolgimento di lezioni, esercitazioni, seminari, attività di laboratorio integrative, che è compreso, per ciascun anno accademico, tra il 15 settembre e il 30 giugno successivo e può essere articolato in periodi didattici;
- b) la data di inizio e fine delle lezioni e di ogni altra attività formativa, nonché l'articolazione delle stesse in periodi didattici (semestri, quadrimestri, trimestri);
- c) i periodi di sospensione delle lezioni o altre attività formative destinati allo svolgimento degli esami e delle prove intermedie di valutazione (comunemente dette "esoneri").

L'articolazione del calendario didattico è riportata annualmente sul sito web del CdS.

Le attività di orientamento, propedeutiche, integrative, di preparazione e sostegno degli insegnamenti ufficiali, nonché eventuali corsi intensivi e attività speciali, possono svolgersi, previa approvazione del Consiglio di Amministrazione, su parere del Senato Accademico, anche in date non comprese del suddetto periodo, comunque al di fuori di quelli di sospensione per le festività natalizie e pasquali.

Il calendario delle lezioni è approvato annualmente, entro il 15 luglio, dal Consiglio del DiSSPA, previa proposta della Giunta del Consiglio di Corso di Studio, se costituita, e fatte salve le esigenze tecniche e di coordinamento con gli altri CdS.

Lo studente in regola con l'iscrizione ed i relativi versamenti può sostenere, senza alcuna limitazione numerica, tutti gli esami e le prove di accertamento per i quali possieda l'attestazione di frequenza, ove richiesta, e che si riferiscano, comunque, a insegnamenti conclusi e nel rispetto delle propedeuticità previste.

Il periodo di svolgimento degli appelli di esame di profitto ha inizio a partire da 5 giorni dopo il termine delle attività didattiche e gli appelli di uno stesso insegnamento devono essere distanziati tra loro di almeno 15 giorni, evitando, in linea di principio, la sovrapposizione degli esami di profitto di diverso insegnamento impartito nello stesso semestre e nello stesso anno di corso.

Nel caso di articolazione delle attività formative in periodi didattici, durante l'intervallo tra essi saranno tenuti due appelli d'esame di profitto, intervallati da almeno 15 giorni, per ciascuno degli insegnamenti impartiti e destinati agli studenti iscritti all'anno di corso di riferimento degli stessi.

Il calendario degli esami di profitto è deliberato dal Consiglio del DiSSPA, su proposta della Giunta del Consiglio di Corso di Studio se costituita, entro il 15 luglio. Il calendario annuale degli esami è articolato in sessioni: a) primo semestre (gennaio - marzo) riservata agli insegnamenti impartiti nel primo periodo didattico, b) estiva (giugno - settembre), c) autunnale (ottobre - dicembre), d) primaverile (febbraio - aprile). Tali sessioni hanno inizio al termine dello svolgimento delle attività formative come descritto in precedenza. Il numero annuale di appelli è definito in 10 (dieci) e la distribuzione per sessione, è di: a) 2 per la sessione primo semestre; b) 3 per la sessione estiva; c) 4 per la sessione autunnale; d) 3 per la sessione primaverile. Per gli insegnamenti relativi alla sessione primo semestre, gli appelli delle sessioni estiva e autunnale sono, rispettivamente, di 2 e 3.

Ulteriori appelli di esame aggiuntivi, riservati esclusivamente a studenti fuori corso, potranno essere svolti nei mesi di maggio e gennaio.

Per ciascun insegnamento sono previsti, durante il periodo di erogazione delle lezioni e per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento, prove di valutazione intermedia (cosiddetti "esoneri"). Gli esiti di tali prove concorrono alla valutazione dell'esame di profitto e valgono per un anno accademico.

Il calendario annuale degli esami di profitto, fissato per l'intero anno accademico secondo quanto indicato in precedenza, è pubblicato sul sito web del CdS entro il 30 luglio antecedente l'inizio dell'anno accademico.

Ogni eventuale spostamento della data di inizio degli appelli, dovuto a imprevedibili motivi, deve essere comunicato con la massima tempestività agli studenti e, con le relative motivazioni, al Direttore del DiSSPA per gli eventuali provvedimenti di competenza. In ogni caso, la data d'inizio dell'appello, una volta fissata, non può essere anticipata.

Le prove per il conseguimento del titolo di Laurea si svolgono nei seguenti periodi: luglio, con 1 appello; da ottobre a dicembre, con 2 appelli; da febbraio ad aprile, con 2 appelli. Il relativo calendario annuale è deliberato dal Consiglio del DiSSPA, su proposta della Giunta del Consiglio di Corso di Studio, ove costituita, entro il 15 luglio ed è pubblicato sul sito web del CdS entro il 30 luglio antecedente l'inizio dell'anno accademico.

Tutti gli esami sostenuti entro il 30 aprile dell'anno accademico successivo e differenti da quelli destinati agli insegnamenti del primo semestre, sono pertinenti all'anno accademico precedente e non richiedono re-iscrizione.

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

Il Consiglio del DiSSPA, entro i termini definiti dalla normativa vigente, definisce annualmente, su proposta del Consiglio di Corso di Studio, se costituito, il Manifesto degli Studi definendo l'articolazione degli insegnamenti negli anni di corso per ciascuna coorte di studenti e, annualmente, i relativi periodi didattici.

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

Non è prevista la frequenza con obbligo di rilevazione, ma la frequenza è consigliata. Lo studente deve rispettare le propedeuticità previste dal Piano di Studio e indicate nell'Allegato A.

#### **Art. 9 - Modalità di acquisizione dei CFU/ECTS e verifica del profitto**

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

Le prove di verifica del profitto sono dirette ad accertare l'adeguata preparazione degli studenti ai fini della prosecuzione della loro carriera universitaria e si svolgono con modalità che ne garantiscono l'obiettività e l'equità della valutazione in rapporto con l'insegnamento o l'attività seguita e con quanto esplicitamente richiesto ai fini della prova, come descritto nell'Allegato A.

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

Nel caso in cui lo studente si impegni in programmi di mobilità all'estero per lo svolgimento del tirocinio o della tesi di laurea, potrà richiedere lo svolgimento degli esami di profitto in modalità telematica che saranno svolti in tale modalità solo dopo approvazione da parte degli organi di governo.

Le commissioni giudicatrici degli esami e delle altre prove di verifica del profitto, nominate dal Direttore del DiSSPA, sono composte da almeno due membri, il primo dei quali è sempre il titolare dell'insegnamento che svolge la funzione di Presidente della Commissione; il secondo è un altro professore o ricercatore del medesimo o di affine settore scientifico-disciplinare. Nei casi di corsi integrati che siano svolti da più docenti ufficiali, la Commissione è composta da tutti i suddetti docenti e la funzione di Presidente della Commissione è svolta da un docente di ruolo di questa o altra Università,



titolare di un insegnamento o di uno dei moduli di insegnamento che contribuisce con il maggior numero di crediti; nel caso in cui i titolari dei moduli di insegnamento siano uno appartenente ai ruoli universitari e l'altro a contratto, la funzione di Presidente è svolta sempre dal docente di ruolo; nel caso in cui i titolari dei moduli di insegnamento siano tutti docenti a contratto la funzione di Presidente è svolta dal titolare del modulo di insegnamento che contribuisce con il maggior numero di crediti.

Le Commissioni dispongono di un punteggio che va da un minimo di 18 sino ad un massimo di 30 punti per la valutazione positiva del profitto. All'unanimità dei componenti, la Commissione può concedere la lode, nei casi in cui il voto finale sia pari a 30. La valutazione è effettuata sulla base dei criteri indicati nell'Allegato B.

Alla fine della prova d'esame, il Presidente della Commissione, informa lo studente dell'esito della prova e della sua valutazione. Durante lo svolgimento della prova d'esame, lo studente può ritirarsi senza conseguenze per la sua carriera. L'avvenuta partecipazione dello studente alla prova d'esame deve essere sempre registrata. Il ritiro o il mancato superamento da parte dello studente viene riportato sul verbale elettronico nella parte riservata.

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, come indicato nel Piano di Studio riportato nell'Allegato A;
- b) esami le cui modalità, per gli insegnamenti a scelta dello studente, sono quelle definite dal Regolamento del CdS al quale tali insegnamenti afferiscono.

Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera scegliendo:

- a) qualsiasi insegnamento offerto nell'ambito dei CdS di primo livello dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro e/o attivati nell'ambito delle "Competenze Trasversali", purché riconosciuto coerente con il percorso formativo dal competente Organo didattico;
- b) scegliendo attività formative (attività laboratoriali, attività tecnico-pratiche, ecc.), già offerte e offerte alla cui progettazione e realizzazione ha concorso e concorre l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, che prevedono una prova di valutazione del profitto;
- c) attività svolte, con esito positivo, nell'ambito della Scuola estiva AGRIOrienta, organizzate e attivate dal DiSSPA.

Sulla base delle direttive ministeriali, i 12 crediti a scelta dello studente costituiscono un unico esame.

Qualora lo studente acquisisca tali crediti attraverso più esami, relativi a insegnamenti con un numero di crediti inferiore, per la valutazione finale si terrà conto della media aritmetica delle singole valutazioni conseguite.

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/ECTS destinati al tirocinio formativo è disciplinata da apposito Regolamento, consultabile sul sito web del CdS, che definisce anche le modalità di accesso e di svolgimento delle relative attività.

Nell'ambito dei programmi di scambio con altre Università europee (Erasmus +), lo studente può acquisire CFU/ECTS per attività didattica e di tirocinio svolgendo parte delle attività all'estero e in accordo a quanto definito negli appositi regolamenti.

Lo studente può presentare, entro dicembre, 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 post secondario alla cui progettazione e realizzazione le Università abbiano concorso. Il riconoscimento è deliberato dal competente Organo didattico e non può superare i 12 CFU/ECTS.

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

Lo studente consegue la laurea in Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto davanti ad una



commissione di docenti. L'elaborato, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, è attinente alle attività svolte durante il tirocinio riguardante prettamente l'approfondimento bibliografico e documentale inerente a uno specifico argomento.

Le modalità di accesso e di svolgimento della prova finale sono disciplinate da apposito Regolamento consultabile sul sito web del CdS.

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.

Lo svolgimento della prova finale di laurea è pubblico, così come l'atto della proclamazione del risultato finale.

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

Il trasferimento dello studente da altro CdS 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/ETCS maturati.

Il competente Organo didattico, delibera, fermo restando il soddisfacimento dei requisiti di ammissione al Corso, il riconoscimento totale o parziale dei crediti acquisiti in altro CdS della medesima o di altra Università, italiana o estera, valutando la coerenza tra le conoscenze, abilità e competenze acquisite dal richiedente e gli obiettivi formativi del CdS.

In caso di trasferimento da un CdS appartenente alla medesima Classe, la quota di 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. Riconoscimento dei periodi di studio effettuati all'estero**

Il riconoscimento dei periodi di studio effettuati all'estero nell'ambito dei programmi di mobilità studentesca ai quali l'Università aderisce, è disciplinato dai regolamenti dei programmi stessi e dalle disposizioni in materia deliberate dall'Università.

I "Learning Agreement" sono approvati, previa istruttoria della Commissione Erasmus di Dipartimento, dal competente Organo didattico, prima della fruizione del periodo di studio all'estero. Eventuali modifiche in itinere del piano di studi devono essere approvate dal suddetto Organo con la stessa procedura, entro un mese dall'arrivo dello studente presso la sede di destinazione.

Il riconoscimento delle attività didattiche svolte dallo studente è deliberato dal competente Organo didattico.

Il competente Organo didattico delibera il riconoscimento degli studi e dei titoli accademici conseguiti all'estero, qualora non sia già disposto dalla normativa vigente.

I titoli conseguiti all'estero possono essere dichiarati a tutti gli effetti equivalenti a quelli corrispondenti rilasciati dall'Università nella Classe delle lauree L-GASTR. Qualora non sia stata dichiarata l'equivalenza, l'interessato può essere ammesso a sostenere l'esame finale per il conseguimento del titolo, con dispensa totale o parziale delle prove di verifica del profitto e/o della frequenza di insegnamenti e altre attività previste dal Manifesto degli Studi.

#### **Art. 13 - Studenti parziale non a tempo pieno (NTP)**

Lo studente, all'atto dell'iscrizione al CdS, può optare per l'impegno a tempo pieno o non a tempo pieno (NTP). L'opzione per lo status di NTP comporta il raddoppio della durata legale del CdS (da 3 a 6 anni).

Ciascun anno di corso prevederà l'acquisizione di circa 30 CFU/ETCS secondo quanto definito dal Manifesto degli Studi per studenti NTP consultabile sul sito web del CdS.

Il passaggio di *status* da studente NTP verso lo studente a tempo pieno può avvenire solo al compimento di due o quattro anni di carriera a tempo parziale, rispettivamente, corrispondenti ad uno o due anni di carriera a tempo pieno.

#### **Art. 14 - Studenti disabili, DSA e altre categorie**

Il Corso, attraverso l'Ufficio per i servizi agli studenti disabili e DSA di Ateneo, garantisce, attraverso l'attivazione di servizi specifici, il diritto allo studio e la piena integrazione nella vita universitaria dei suddetti studenti in ottemperanza alla legge 17/99 che integra la precedente legge 104/92 e alla legge 170/2010.

Agli studenti con disabilità, su richiesta dell'interessato, viene garantito il necessario supporto per l'eventuale predisposizione di un piano di studi individualizzato, ausili allo studio, adeguate modalità di svolgimento delle prove di esame.

L'Università degli Studi di Bari Aldo Moro riconosce, inoltre gli studenti atleti e gli studenti con figli, per i quali si prevede di rendere disponibili attività tutorie e didattiche compatibili con le esigenze espresse da loro espresse.

#### **Art. 15 - Docenti di riferimento**

Il docente di riferimento ha la responsabilità didattica di almeno un'attività formativa/modulo all'interno del corso di studio.

Sono docenti di riferimento del Corso di Studio:

	<b>Cognome</b>	<b>Nome</b>	<b>SSD</b>	<b>Qualifica</b>
1	De Meo	Emilio	AGR/01	PA
2	Lopriore	Giuseppe	AGR/03	RU
3	Renna	Massimiliano	AGR/04	RTDb
4	Giannico	Vincenzo	AGR/05	RTDa
5	Sanzani	Simona Marianna	AGR/12	RTDb
6	Pasqualone	Antonella	AGR/15	PA
7	De Angelis	Maria	AGR/16	PO
8	Ragni	Marco	AGR/20	PA
9	Longobardi	Francesco	CHIM/10	PA

#### **Art. 16 - Disposizioni finali**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento si rinvia allo Statuto, al Regolamento Didattico di Ateneo ed alla normativa vigente, nonché alle disposizioni dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

**ALLEGATO A**  
**al Regolamento didattico del Corso di Laurea in**  
**Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico - Classe L-GASTR**

**Descrizione del percorso formativo**

Il Corso di Studio in Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico ha una durata di tre anni, corrispondente al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU), è articolato in 20 esami, inclusi gli insegnamenti a scelta autonoma. 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 177 CFU prescritti per accedervi.

In particolare, verranno acquisite conoscenze relative alle scienze di base (chimica e meccanismi molecolari alla base delle trasformazioni gastronomiche, botanica, ecologia, geografia economico-politica), alle materie prime di origine vegetale e animale ed alla biodiversità e sostenibilità della produzione primaria. Successivamente, verranno acquisite conoscenze relative alle tecnologie alimentari, incluse quelle a sostegno dell'analisi sensoriale dei prodotti e alle tecniche microbiologiche, all'impiego di strumenti multimediali per la valorizzazione e comunicazione in ambito agroalimentare e gastronomico, alle scienze sociologiche, e attività laboratoriali di interesse gastronomico connesse relative alle tecnologie e bioprocessi alimentari. Infine, verranno trattati argomenti relativi agli aspetti nutrizionali e nutraceutici delle materie prime e delle preparazioni gastronomiche, e ad aspetti relativi alla sicurezza e igiene degli alimenti. Sarà approfondita la conoscenza empirica delle scienze gastronomiche mediante due tirocini formativi da svolgere in aziende, istituzioni pubbliche o ONG e visite didattiche.

Nell'ambito delle attività integrative e affini acquisirà conoscenze di economia, marketing e strategie di comunicazione in ambito agroalimentare e gastronomico; in aggiunta, acquisirà conoscenze su materie prime e preparazioni gastronomiche in parchi naturali e boschivi, aspetti relativi alla sicurezza e igiene degli alimenti di origine vegetale, alle scienze e tecniche dietetiche applicate alla nutrizione in relazione a varie categorie di consumatori anche affetti da condizioni patologiche o malattie croniche, nell'ottica della *precision cooking*.

Il CdS prevede insegnamenti di tipo teorico, con lezioni frontali e attività laboratoriali e pratiche connesse, ed insegnamenti con finalità pratiche, svolti mediante esercitazioni in laboratorio, laboratori gastronomici professionalizzanti (es. cucina, degustazione, ecc.), cooking lab, living lab con i protagonisti del cibo (interazione diretta con chef, produttori ed esperti dal mondo gastronomico), e discussione di casi studio. Inoltre, il CdS prevede l'acquisizione di 12 CFU da scegliere fra diverse opzioni di attività didattiche affini e integrative, scegliendo qualsiasi insegnamento offerto, nell'ambito dei Corsi di Laurea di primo livello, dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, che oltre a consentire allo studente una certa flessibilità del percorso formativo gli permettono di declinare al meglio la propria formazione in ragione degli obiettivi che si è prefissato. Le relative modalità sono disciplinate dal Regolamento didattico del Corso di Studio. Conoscenze e abilità professionali certificate, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso, potranno essere riconosciute fino ad un massimo di 12 CFU.



Il Corso di Studio include due attività di tirocinio formativo (complessivi 13 CFU, dei quali 5 al secondo anno e 8 al terzo anno), da svolgersi presso aziende, istituzioni pubbliche o private, convenzionate con l'Università. L'attività svolta durante il tirocinio del terzo anno costituirà la base per la redazione dell'elaborato finale (3 CFU) da discutere in sede di prova finale per il conseguimento del titolo di studio. Nel corso di laurea sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari che corsi integrati comprendenti moduli distinti. In quest'ultimo caso l'esame finale sarà unico, complessivo e collegiale. Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, sono previste, oltre alla prova finale, prove intermedie di valutazione (c.d. esoneri).

L'accertamento della conoscenza di una lingua straniera (inglese) è previsto sotto forma di idoneità o mediante convalida di una certificazione rilasciata da un istituto riconosciuto internazionalmente e/o convenzionato con l'Università degli Studi di Bari che attesti la conoscenza della lingua al livello B1 (Council Europe Level o equivalente).

L'accertamento delle abilità informatiche avviene sotto forma di idoneità o mediante convalida di un diploma rilasciato da un istituto riconosciuto che attesti le abilità previste per i primi quattro livelli dell'ECDL (European Computer Driving License) e certificazioni equivalenti.

La frequenza è fortemente raccomandata per tutte le attività didattiche.



Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico - Classe L-GASTR									
Manifesto degli Studi per gli immatricolati a.a. 2023/2024									
Anno - Sem.	Settore Scientifico	Insegnamento Disciplinare	CFU	Esame	Tipologia Attività	CFU per m.e.	Modalità Verifica	Modalità	Valutazione
I - 1	CHIM/03	Chimica generale e inorganica	6	1	BASE	4F - 2E	Or	V	
	CHIM/06	Chimica organica	6	1	BASE	4F - 2E	Or	V	
	M-GGR/02	Geografia dell'alimentazione e politiche del cibo	8	1	BASE	5F - 3E	Or	V	
	BIO/03	Piante e funghi negli ecosistemi gastronomici	6	1	BASE	4F - 2E	Or	V	
	<b>Totale</b>			<b>26</b>	<b>4</b>				
I - 2	BIO/07	Ecologia e biodiversità alimentari	6	1	BASE	4F - 2E	Or	V	
	AGR/02	Qualità e innovazione dei prodotti delle colture erbacee	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V	
	AGR/03	Prodotti delle colture arboree ad uso gastronomico	6	1	CARATT	(4F - 2E)	Or	V	
	AGR/04	Prodotti orticoli tradizionali e innovativi	6	1	CARATT	(4F - 2E)	Or	V	
		Lingua inglese	6		ALTRE	4F - 2E	Sc e/o Or	G	
	<b>Totale</b>			<b>30</b>	<b>4</b>				
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro (visite didattiche primo anno)			3		ALTRE		G	
<b>Totale I anno</b>			<b>59</b>	<b>8</b>					
II	AGR/15	C.I. Laboratorio di gastronomia	12	1		2F - 10L			
	AGR/16	AGR/15 - Laboratorio di preparazioni alimentari (6 CFU)			CARATT	(1F - 5L)	Or	V	
	AGR/16	AGR/16 - Laboratorio delle fermentazioni alimentari (6 CFU)			CARATT	(1F - 5L)			
	AGR/19	C.I. Qualità degli alimenti di origine animale	9	1		6F - 3E			
	AGR/20	Qualità degli alimenti di origine animale (6 CFU)			CARATT	(4F - 2E)	Or	V	
		Valutazione di qualità dei prodotti ittici, avicoli e cunicoli (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)			
	L-ART/06	C.I. Sociologia e comunicazione del patrimonio gastronomico	12	1		6F - 6E			
	SPS/08	L-ART/06 - Cinema, Media e Culture Enogastronomiche (6 CFU)			CARATT	(3F - 3E)	Or	V	
	SPS/08	SPS/08 - Sociologia del territorio e del patrimonio culturale (6 CFU)			CARATT	(3F - 3E)			
	AGR/15	Caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali degli alimenti	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V	
	AGR/16	Fermentazioni in gastronomia	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V	
AGR/05	Parchi naturali e prodotti non-legnosi del bosco	6	1	AFFINE	4F - 2E	Or	V		
	Stage e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	5		ALTRE	5 T		At		
	Laboratorio di informatica	3		ALTRE	3L	La	G		
<b>Totale II anno</b>			<b>59</b>	<b>6</b>					
III		C.I. Scienze degli alimenti	9	1		6F - 3E			
	CHIM/10	CHIM/10 - Chimica degli alimenti (6 CFU)			CARATT	(4F - 2E)	Or	V	
	MED/49	MED/49 - Scienze e tecniche dietetiche applicate alla gastronomia (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)			
	IUS/03	Diritto alimentare	6	1	CARATT	4F - 2E	Or	V	
	AGR/01	Economia e marketing del patrimonio gastronomico	6	1	AFFINE	4F - 2E	Or	V	
	VET/04	C.I. Igiene, sicurezza e controllo dei sistemi gastronomici	9	1		6F - 3E			
	AGR/12	VET/04 - Igiene, sicurezza e controllo degli alimenti di origine animale (6 CFU)			CARATT	(4F - 2E)	Or	V	
		AGR/12 - Patologie e sicurezza dei prodotti vegetali (3 CFU)			AFFINE	(2F - 1E)			
	MED/13	C.I. Gastronomia funzionale	9	1		3F - 6E			
	MED/14	MED/13 - Endocrinologia e Gastronomia funzionale (3 CFU)			AFFINE	(1F - 2E)	Or	V	
	MED/14	MED/14 - Nefrologia e Gastronomia funzionale (6 CFU)			AFFINE	(2F - 4E)			
		Attività a scelta autonoma	12	1*	A SCELTA		Sc e/o Or	V/G	
		Tirocinio, stage	8		ALTRE	8 T		At	
	Elaborato finale	3		ALTRE			V1		
<b>Totale III anno</b>			<b>62</b>	<b>6</b>					

**Legenda:**

m.e. = modalità di erogazione

F = lezioni frontali

E = esercitazioni di laboratorio o d'aula e in campo

L = attività di laboratorio

ALTRE = altre attività di cui al D.M. 2.270/2004, art. 10, c. 5, lett. a), c), d), e)

T = tirocinio formativo

\* = per le attività a scelta dello studente, il numero di prove di valutazione è considerato 1 a prescindere da quante se ne sostengano

Or = esame orale

Sc = esame scritto

La = esame con prova di laboratorio

At = attestato

G = giudizio (idoneo/non idoneo)

V = voto espresso in trentesimi

V1 = voto espresso in centodesimi

### Descrizione dei metodi di accertamento

L'accertamento delle conoscenze e capacità di comprensione avviene tramite esami orali durante i quali vengono posti quesiti relativi agli aspetti teorico-pratici delle discipline volti a verificare le conoscenze acquisite e la capacità di applicare le stesse a problemi di carattere pratico.

Lo studente ha la possibilità di sostenere prove di esonero, condotte con le stesse modalità degli esami. La valutazione delle performance degli studenti avviene sulla base di criteri prestabiliti che comprendono: a) la coerenza con gli argomenti del programma, b) la qualità della trattazione, c) la capacità di analisi, d) il livello di strutturazione delle argomentazioni. La misura della prestazione segue lo schema seguente:

Intervallo voti	Criteri generali di valutazione	CFU/ECTS	Grado
30- 30 e lode	Preparazione eccellente, elevato livello di conoscenza, assoluta padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver acquisito tutti gli argomenti ad alto livello. Eccellenza nello sviluppo di analisi dei problemi, nella strutturazione delle argomentazioni e di autonomia di giudizio.	A	Lodevole <i>Approvato</i>
28-29	Preparazione accurata, ottimo livello di conoscenza, ottima padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver acquisito tutti gli argomenti ad un buon livello. Buona capacità di analisi dei problemi, di strutturazione delle argomentazioni e di autonomia di giudizio.	B	Accurato <i>Approvato</i>
25-27	Preparazione adeguata, buon livello di conoscenza, buona padronanza della materia e del linguaggio. Dimostrazione di aver acquisito tutti gli argomenti ad un buon livello. Buona capacità di analisi dei problemi, di strutturazione delle argomentazioni e di autonomia di giudizio.	C	Buono <i>Approvato</i>
21-24	Preparazione soddisfacente, discreto livello di conoscenza, discreta padronanza della materia e del linguaggio. Discreta capacità di apprendere e di comprensione applicata. Discreta capacità di analisi dei problemi, di strutturazione delle argomentazioni e di autonomia di giudizio.	D	Soddisfacente <i>Approvato</i>
18-21	Preparazione da appena sufficiente a sufficiente, livello di conoscenza adeguato al livello minimo delle richieste, sufficiente padronanza della materia e del linguaggio. Accettabile capacità di apprendere, di comprensione applicata, di analisi dei problemi, di strutturazione delle argomentazioni e di autonomia di giudizio.	E	Sufficiente <i>Approvato</i>
<18	Preparazione insufficiente, livello di conoscenza non adeguato al livello minimo delle richieste, insufficiente padronanza della materia e del linguaggio. Scarsa capacità di apprendere, di comprensione applicata di analisi dei problemi, di strutturazione delle argomentazioni e scarsa autonomia di giudizio.	F	Insufficiente <i>Non approvato</i>

Votazione minima per l'approvazione del risultato di valutazione: 18

### **Propedeuticità**

Non sono previste propedeuticità nello svolgimento degli esami.

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

#### **Area di apprendimento delle discipline Chimiche**

##### **Conoscenza e comprensione**

Il laureato in Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico possiede adeguate conoscenze e buona capacità di comprensione relative alle nozioni di base e caratterizzanti di chimica applicate alle scienze gastronomiche riassumibili nei principali risultati di apprendimento attesi, quali:

- conoscenza e comprensione dei principi di base della chimica applicati alle preparazioni gastronomiche;
- conoscenza e comprensione delle reazioni che avvengono tra i diversi ingredienti durante le preparazioni gastronomiche;
- comprensione dei principali fenomeni che avvengono durante la preparazione delle specialità gastronomiche responsabili del gusto e delle relazioni tra struttura delle molecole e sensazioni fisiche, chimiche e chemestetiche.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, completati con lo studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

##### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il laureato in Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico è in grado di utilizzare le conoscenze e le competenze acquisite sia nelle discipline di base che in quelle caratterizzanti in ambito chimico sapendole applicare negli specifici contesti nutrizionali, geografici, sociali e politico-economici, agro-forestali, ambientali, culturali e di consumo connessi all'attività gastronomica e ristorativa.

Il Laureato è in grado di:

- applicare i concetti di base della chimica e le relazioni che avvengono durante la preparazione delle specialità gastronomiche in modo da formulare ipotesi su azioni tecniche da adottare per l'ottenimento di specialità gastronomiche ad elevato valore nutrizionale.

#### **Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

CHIMICA GENERALE E INORGANICA

CHIMICA ORGANICA

C.I. SCIENZE DEGLI ALIMENTI, MODULO DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI

#### **Area di apprendimento delle discipline "Qualità delle materie prime di origine vegetale"**

##### **Conoscenza e comprensione**

Il laureato in Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico possiede adeguate conoscenze e buona capacità di comprensione relative alle nozioni di base, caratterizzanti, affini e integrative per la sua formazione professionale, avendo come motivazione la comprensione della biodiversità e conservazione degli ecosistemi gastronomici, della qualità dei prodotti agricoli, anche tipici, tradizionali e non-convenzionali di origine vegetale, dell'influenza degli aspetti produttivi e dell'ambiente pedoclimatico sulle loro caratteristiche e sostenibilità, del loro ruolo nutrizionale e funzionale da destinare alla produzione gastronomica, riassumibili nei principali risultati di apprendimento attesi, quali:

- conoscenza e comprensione degli aspetti legati alla biodiversità e sostenibilità del sistema alimentare;



- conoscenza e comprensione delle implicazioni ecologiche della produzione, trasformazione, commercializzazione e consumo degli alimenti nei differenti contesti geografici;
- comprendere processi di produzione degli organismi che costituiscono alimento per l'uomo, con particolare riguardo ai processi di accrescimento e sviluppo, maturazione, raccolta delle piante e dei frutti;
- conoscenza e capacità di valutazione, valorizzazione e conservazione della biodiversità delle piante e dei funghi di interesse alimentare;
- conoscenza delle peculiarità e potenzialità di valorizzazione gastronomica delle colture orticole, erbacee ed arboree tradizionali, innovative e non convenzionali, nonché delle specie eduli spontanee e delle piante officinali;
- conoscenza degli aspetti storici e culturali, delle caratteristiche pomologiche generali, della biodiversità, dell'attitudine alla conservazione post-raccolta e dei possibili impieghi delle produzioni delle colture ortofrutticole in campo gastronomico;
- comprensione dell'influenza che possono avere i genotipi e le diverse tecniche di produzione sulla qualità sotto il profilo chimico, fisico e sensoriale, sulla conservabilità (*shelf-life*) e sui possibili impieghi delle produzioni ortofrutticole in campo gastronomico;
- conoscenza degli effetti che può avere il *terroir* sulle caratteristiche e sulla tipicità dei prodotti di interesse gastronomico.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, completati con lo studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il laureato in Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico è in grado di:

- valutare la qualità e la potenzialità dei prodotti ortofrutticoli tradizionali e innovativi al fine di valorizzarli all'interno di preparazioni gastronomiche per diversi contesti;
- sviluppare strategie per la promozione della biodiversità alimentare e di relazioni ecologiche sostenibili;
- sviluppare strategie per la conservazione e la valorizzazione degli ecosistemi gastronomici;

applicare le conoscenze acquisite sui processi di produzione dei principali alimenti vegetali nelle attività professionali della gastronomia e della ristorazione, alla scelta accurata dei prodotti da impiegare nelle preparazioni gastronomiche e alla divulgazione e comunicazione delle caratteristiche delle materie prime vegetali di valore per il settore anche in funzione della loro dimensione ecologica.

### **Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

PIANTE E FUNGHI NEGLI ECOSISTEMI GASTRONOMICI

QUALITÀ E INNOVAZIONE DEI PRODOTTI DELLE COLTURE ERBACEE

PRODOTTI DELLE COLTURE ARBOREE AD USO GASTRONOMICO

PRODOTTI ORTICOLI TRADIZIONALI E INNOVATIVI

ECOLOGIA E BIODIVERSITÀ ALIMENTARI

### **Area di apprendimento delle discipline "Qualità degli alimenti di origine animale"**

#### **Conoscenza e comprensione**

Il laureato in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico" possiede adeguate conoscenze e buone capacità di comprensione relative alla qualità, al valore nutrizionale e bio-funzionale delle diverse produzioni di origine animale, in rapporto ai processi di produzione convenzionali, biologici e tipici, riassumibili nei principali risultati di apprendimento attesi, quali:





- conoscenza delle caratteristiche delle produzioni di origine animale (prodotti della pesca, allevamento, selvaggina) ai fini del loro impiego gastronomico;
- conoscenza delle caratteristiche di qualità, del valore nutrizionale e bio-funzionale delle materie prime di origine animale per una loro valorizzazione nelle specialità gastronomiche;
- conoscenza dei fattori genetici ed extra-genetici che influenzano la qualità chimico-nutrizionale, tecnologica e sensoriale delle produzioni animali;
- conoscenza dei fattori che determinano le contaminazioni delle diverse produzioni di origine animale causati da contaminanti biologici, chimici e fisici e i principali agenti zoonosici e le patologie a veicolo alimentare trasmesse dal loro consumo;
- conoscenza dei requisiti di igiene e delle buone prassi igieniche da adottare nel corso della produzione, conservazione e somministrazione delle preparazioni gastronomiche e dei principi della legislazione europea e nazionale in materia di igiene e sicurezza alimentare.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, completati con lo studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il laureato in “Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico” è in grado di:

- individuare, per le diverse produzioni di origine animale, le caratteristiche più idonee in rapporto alle preparazioni gastronomiche;
- valutare gli aspetti qualitativi, nutrizionali e bio-funzionali delle materie prime di origine animale, ai fini della loro valorizzazione gastronomica;
- applicare le conoscenze acquisite per la comunicazione, divulgazione e valorizzazione delle preparazioni gastronomiche a base di materie prime di origine animale;
- individuare e controllare i potenziali pericoli biologici, chimici e fisici che potrebbero essere presenti nelle materie prime o nelle preparazioni gastronomiche e applicare azioni correttive necessarie a riportare le problematiche individuate a livelli di accettabilità;
- valutare la freschezza delle diverse materie prime di origine animale;
- implementare manuali di corretta prassi operativa delle attività ristorative, secondo il sistema HACCP, in accordo ai principi che regolano gli aspetti normativi sulla sicurezza alimentare;
- applicare le conoscenze acquisite alla divulgazione e comunicazione delle caratteristiche delle materie prime animali di interesse gastronomico.

### **Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

C.I. QUALITÀ DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (MODULO DI “QUALITÀ DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE”)

C.I. IGIENE, SICUREZZA E CONTROLLO DEI SISTEMI GASTRONOMICI (MODULO DI “IGIENE, SICUREZZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE”)

### **Area di apprendimento delle discipline "Geografiche, Giuridiche, sociologiche e della comunicazione in ambito gastronomico"**

#### **Conoscenza e comprensione**

Quest'area di apprendimento assicura al laureato in “Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico” conoscenze sugli aspetti del diritto, della geografia economico-politica, della sociologia e della comunicazione relativi ai beni gastronomici e ai loro consumi.

Tali conoscenze consentono di conoscere/comprendere:

- i principi fondamentali della legislazione del diritto comunitario e della normativa nazionale e internazionale di interesse alimentare, gastronomico e ristorativo;



- le tematiche giuridiche relative alla sicurezza alimentare ed i principi fondamentali che regolano tale settore ai fini della valorizzazione del patrimonio gastronomico;
- le specificità territoriali in termini sia di prodotti tipici sia di preparazioni che rappresentano una peculiarità dei diversi contesti geografici;
- le determinanti sociologiche delle scelte alimentari per calibrare le strategie di valorizzazione e comunicazione nei vari contesti geografici, ambientali e culturali di consumo;
- le caratteristiche dei prodotti che possano facilitarne l'inclusione in percorsi esperienziali del gusto e la valorizzazione in funzione delle specifiche caratteristiche di sostenibilità ambientale, economica e sociale;
- gli strumenti teorici e metodologici per comprendere le strategie competitive ed i modelli innovativi di comunicazione per promuovere, valorizzare e comunicare il patrimonio gastronomico;
- le modalità con cui il linguaggio del cinema e dei media audiovisivi rappresentano e promuovono le culture gastronomiche del territorio ed il turismo;
- il campo del cinema, della televisione e dei nuovi media riguardanti il cibo e la gastronomia;
- la progettazione ed implementazione dei processi comunicativi dell'arte e della cultura culinaria (design, pubblicità, marketing).

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, completati con lo studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il laureato in “Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico” è in grado di:

- applicare i principi del diritto alimentare nell'ambito delle imprese operanti nel settore della gastronomia e della ristorazione ai fini della tutela e sicurezza dei consumatori, della sostenibilità e del controllo dello spreco alimentare;
- utilizzare gli strumenti teorici e analitici della geografia umana, politica ed economica per elaborare interpretazioni e riflessioni critiche dei fenomeni sociali, economici e politici che prendono forma nello spazio, con particolare riferimento al cibo;
- analizzare le politiche alimentari e agricole e alle diverse scale, dalla locale, alla nazionale, comunitaria e globale, nelle connessioni transcalari e in una prospettiva di sviluppo sostenibile;
- realizzare strategie funzionali ed efficienti sul piano della comunicazione del patrimonio gastronomico;
- elaborare nuove proposte culinarie che possano diventare una chiave strategica per l'attrattività locale;
- applicare modalità di comunicazione innovative adatte a potenziali utenti che presentino specificità e vulnerabilità (diversamente abili, anziani, portatori di specifiche patologie e tutti coloro che necessitano di una proposta differente)
- applicare adatte strategie di valorizzazione e comunicazione della tradizione gastronomica nei vari contesti geografici, ambientali e culturali di consumo;
- riflettere in autonomia sulle modalità con cui il cinema e i linguaggi audiovisivi contribuiscono alla costruzione dell'immagine della cultura gastronomica del territorio, trasversalmente a temi storici, scientifici ed estetici;
- partecipare e progettare campagne ed eventi promozionali della cultura gastronomica del territorio;
- comunicare attraverso i media, e sviluppare materiale di promozione per diversi canali di comunicazione (giornali, televisione, web).

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

DIRITTO ALIMENTARE

GEOGRAFIA DELL'ALIMENTAZIONE E POLITICHE DEL CIBO

C.I. SOCIOLOGIA E COMUNICAZIONE DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO (MODULO DI CINEMA, MEDIA E CULTURE ENOGASTRONOMICHE)

C.I. SOCIOLOGIA E COMUNICAZIONE DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO (MODULO DI SOCIOLOGIA DEL TERRITORIO E DEL PATRIMONIO CULTURALE)

### **Area di apprendimento delle discipline "Scienze per le preparazioni gastronomiche"**

#### **Conoscenza e comprensione**

Il laureato in “Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico” possiede adeguate conoscenze e buona capacità di comprensione relative a:

- le caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali degli alimenti;
- le caratteristiche organolettiche delle preparazioni gastronomiche;
- le finalità e gli effetti delle singole fasi di preparazione delle diverse specialità gastronomiche, incluse le interazioni tra le differenti matrici alimentari, sul profilo chimico, fisico ed organolettico, nonché funzionale secondo i principi della *precision cooking*;
- il ruolo dei microrganismi negli alimenti;
- i principali fenomeni microbiologici coinvolti nella possibilità di modificare la qualità nutrizionale, funzionale e sensoriale delle preparazioni gastronomiche;
- la gestione dei processi fermentativi in preparazioni gastronomiche;
- innovazioni di prodotto e del processo di preparazione gastronomica in grado di esercitare il migliore impatto sulla salute umana e dell'ambiente.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, completati con lo studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

#### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il laureato in “Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico” è in grado di:

- scegliere consapevolmente i diversi ingredienti alimentari da impiegare nelle preparazioni gastronomiche;
- applicare consapevolmente le tecniche gastronomiche con l'obiettivo di limitare la perdita di valore nutrizionale del prodotto, esaltando il valore edonistico e funzionale del piatto finito, anche secondo i principi appresi nel *Cooking Lab*;
- analizzare le modificazioni che avvengono nelle principali classi di composti che costituiscono gli alimenti in seguito alle procedure gastronomiche;
- applicare i processi fermentativi nelle preparazioni gastronomiche.

#### **Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI

FERMENTAZIONI IN GASTRONOMIA

C.I. LABORATORIO DI GASTRONOMIA (MODULO DI LABORATORIO DI PREPARAZIONI ALIMENTARI)

C.I. LABORATORIO DI GASTRONOMIA (MODULO DI LABORATORIO DELLE FERMENTAZIONI ALIMENTARI)

### **Area di apprendimento delle attività formative "Affini e integrative"**

#### **Conoscenza e comprensione**

Il laureato in “Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico” possiede adeguate conoscenze e buona capacità di comprensione relative:

- al sistema agroalimentare, alle strategie competitive ed ai modelli innovativi di marketing per promuovere, valorizzare e comunicare il patrimonio gastronomico;



- a conoscenze scientifico-culturali per comprendere in maniera critica e approfondita le evoluzioni recenti del sistema agroalimentare e delle principali filiere;
- a conoscenze di base del marketing applicato all'offerta gastronomica;
- ai prodotti gastronomici tipici e ai possibili percorsi di valorizzazione;
- alle produzioni forestali alimentari di origine vegetale e animale ottenute nel rispetto degli equilibri ecosistemici e del paesaggio;
- alla funzionalità produttiva degli ecosistemi forestali per i prodotti non legnosi e per i servizi ecosistemici;
- all'influenza del management degli animali in vita e *post mortem* sulla qualità dei prodotti ittici, avicoli e cunicoli;
- ai principali metodi sensoriali e strumentali utilizzati per determinare la freschezza e la valutazione della qualità dei prodotti ittici e avicunicoli;
- all'influenza delle tecniche di allevamento e di alimentazione sulle caratteristiche fisiche ed organolettiche dei prodotti ittici, avicoli e cunicoli al consumo;
- alle buone norme di conservazione e manipolazione e durante la preparazione alimentare dei prodotti ittici, avicoli e cunicoli per preservare qualità e sicurezza;
- alle principali alterazioni anche in post-raccolta dei prodotti vegetali mediterranei tipici e alla contaminazione da sostanze indesiderate;
- alla fisiopatologia delle patologie caratterizzate da un alterato stato di nutrizione;
- al ruolo delle scienze gastronomiche e della ristorazione nel facilitare l'accesso ad una corretta alimentazione e nella prevenzione delle malattie cronico-degenerative in varie categorie di consumatori;
- all'interazione tra cibo e salute, in particolare la limitazione di particolari classi di alimenti connessi a patologie croniche non trasmissibili (cardiocircolatorie, metaboliche, nefrologiche, intolleranze e allergie);
- all'azione delle pratiche gastronomiche di precisione (es. *precision cooking*) sulla possibilità di raggiungere l'obiettivo di preparazioni culinarie coerenti con piani alimentari connessi a patologie croniche non trasmissibili (cardiocircolatorie, metaboliche, nefrologiche, intolleranze e allergie) che garantiscano il raggiungimento di regimi alimentari equilibrati ed edonisticamente gratificanti per innalzare la *compliance* dei pazienti;
- alla composizione dell'offerta gastronomica sana e sostenibile, accessibile anche alla popolazione condizionata da limitazioni di reddito, sfruttando fattori produttivi, geografici nonché strategie di acquisto emergenti;
- alle conoscenze della fisiopatologia delle principali malattie cronico-degenerative e degli approcci nutrizionali applicabili.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, completati con lo studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il laureato in “Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico” è in grado di:

- intercettare gli orientamenti strategici dell'impresa e le opportunità di finanziamento in ambito gastronomico e turistico;
- applicare strumenti innovativi di marketing per valorizzare il patrimonio gastronomico del territorio;
- applicare un approccio strategico alla progettazione e realizzazione di processi di valorizzazione dei prodotti derivanti da filiere agroalimentari e/o ecosistemi forestali nell'ambito dell'offerta gastronomica;



- valutare strumentalmente e sensorialmente i diversi aspetti di qualità delle derrate ittiche, avicole e cunicole evitandone il rischio sanitario per il consumo diretto;
- ridurre gli sprechi e il rischio per la salute attraverso la conoscenza delle principali alterazioni abiotiche e biotiche dei prodotti vegetali e delle strategie di gestione anche in post-raccolta potendo ridurre il rischio di contaminazione da sostanze indesiderate (es. micotossine, residui di prodotti fitosanitari).
- predisporre combinazioni di prodotti alimentari e preparazioni gastronomiche coerenti con le necessità dietetiche di utenti caratterizzati da un alterato stato di nutrizione, con patologie croniche non trasmissibili, intolleranze e allergie, nonché soggetti fragili per reddito, età e limitazioni psicofisiche;
- rispondere alle esigenze nutrizionali dei consumatori diversificando le preparazioni gastronomiche in funzione delle diverse condizioni fisiologiche;
- predisporre menù che prevedano ricette adeguate ai bisogni specifici ma anche gustose, stagionali e vicine alla tradizione;
- applicare tecniche dietetiche e innovazioni adattabili all'ottenimento di preparazioni gastronomiche per la prevenzione di malattie cronicodegenerative in tutte le fasce di età;
- progettare e gestire sistemi economici utili a favorire l'accesso alle fonti alimentari alla porzione più ampia di popolazione riducendo gli sprechi riconducibili ai prodotti invenduti;
- interpretare correttamente e criticamente le informazioni reperibili in letteratura.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

ECONOMIA E MARKETING DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO

PARCHI NATURALI E PRODOTTI NON-LEGNOSI DEL BOSCO

C.I. IGIENE, SICUREZZA E CONTROLLO DEI SISTEMI GASTRONOMICI (MODULO DI PATOLOGIE E SICUREZZA DEI PRODOTTI VEGETALI)

C.I. QUALITÀ DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (MODULO DI VALUTAZIONE DI QUALITÀ DEI PRODOTTI ITTICI, AVICOLI E CUNICOLI)

C.I. GASTRONOMIA FUNZIONALE

C.I. SCIENZE DEGLI ALIMENTI, INSEGNAMENTO DI SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE ALLA GASTRONOMIA

### **Autonomia di giudizio**

Il laureato in Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico possiede una consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli consentono di acquisire le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni per attuare interventi atti a migliorare, valorizzare e comunicare la qualità del patrimonio gastronomico e ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità economica, ambientale e sociale.

L'acquisizione dell'autonomia di giudizio è verificata mediante le prove di valutazione degli insegnamenti teorici e pratici del piano di studio dello studente e attraverso la 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**

Al termine del percorso di studio gli studenti del corso in Scienze per la Valorizzazione del patrimonio Gastronomico dovranno dimostrare il possesso di adeguate competenze comunicativo-relazionali e di abilità tecniche utili all'organizzazione e alla gestione dei gruppi di lavoro, al lavoro di equipe. Dovranno essere in grado di comunicare efficacemente, sia in forma orale che in forma scritta, anche utilizzando una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese, con i diversi attori dei settori della produzione agroalimentare, della ristorazione e del turismo, con Enti ed Istituzioni del territorio su



argomenti di interesse per il settore gastronomico. L'acquisizione di abilità comunicative, sia in forma scritta che orale, è verificata mediante gli esami di profitto dei singoli insegnamenti del piano di studio dello studente nonché degli elaborati relativi alle attività di tirocinio e prova finale, esposti oralmente alla commissione

### **Capacità di apprendimento**

Il laureato in Scienze per la Valorizzazione del patrimonio Gastronomico possiede gli strumenti cognitivi di base indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica con lo scopo di finalizzare le proprie conoscenze per la gestione, valorizzazione, promozione e tutela del patrimonio gastronomico.

La capacità di apprendimento è verificata sia mediante analisi della carriera del singolo studente relativamente alle votazioni negli esami, sia attraverso le verifiche per la valutazione delle capacità di auto-apprendimento maturate durante lo svolgimento delle attività di tirocinio, le visite didattiche e quelle relative alla prova finale.