

Università	Università degli Studi di Napoli Federico II
Classe	L/GASTR R - Scienze, culture e politiche della gastronomia
Nome del corso in italiano	SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE <i>modifica di:</i> <i>SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE</i> (1380957)
Nome del corso in inglese	Sciences of mediterranean gastronomy
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Codice interno all'ateneo del corso	D61
Data di approvazione della struttura didattica	15/10/2024
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	25/11/2024
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	26/09/2017 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	19/12/2017
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.agraria.unina.it/didattica/corsi-di-laurea/lauree-triennali/scienze-gastronomiche-mediterranee
Dipartimento di riferimento ai fini amministrativi	Agraria
EX facoltà di riferimento ai fini amministrativi	
Massimo numero di crediti riconoscibili	48 - max 48 CFU, da DM 931 del 4 luglio 2024
Numero del gruppo di affinità	1

Obiettivi formativi qualificanti della classe: L/GASTR R Scienze, culture e politiche della gastronomia

OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI

a) Obiettivi culturali della classe

I corsi della classe hanno come obiettivo quello di formare laureate e laureati esperti in Scienze, culture e politiche della gastronomia con una preparazione interdisciplinare che permetta di proseguire gli studi in corsi di laurea magistrale e di inserirsi nel mondo del lavoro. Le conoscenze acquisite consentono di operare negli ambiti fondamentali dei sistemi gastronomici acquisendo adeguate conoscenze teoriche, metodologiche ed esperienziali. I laureati e le laureate dei corsi di studio della classe devono possedere le conoscenze: - di base (teoriche, metodologiche e tecnico-strumentali) per l'analisi critica dei sistemi gastronomici costituiti dai processi di produzione, trasformazione e consumo del cibo, nel quadro di una sostenibilità sistemica;

- dei sistemi gastronomici da acquisire con un approccio interdisciplinare attraverso incontri tecnici, viaggi didattici, casi di studio sul campo al fine di integrare la formazione in aula con le esperienze applicate;
- per elaborare criticamente le informazioni connesse alle scienze gastronomiche, al fine di contribuire ai processi di conoscenza, educazione e rappresentazione dello sviluppo sociale, economico e politico;
- per acquisire capacità di analisi critica delle modalità con cui si evolvono e si modificano le molteplici relazioni tra uomo e cibo nel tempo e nello spazio, al fine di indagarne le implicazioni sul piano culturale, sociale, politico e ambientale.

b) Contenuti disciplinari indispensabili per tutti i corsi della classe

I corsi di studio comprendono attività finalizzate all'acquisizione di conoscenze: - di base negli ambiti disciplinari delle scienze matematiche, statistiche, chimiche, biologiche e della biodiversità, nonché nell'ambito delle scienze del territorio e discipline storiche;

- fondamentali nelle discipline caratterizzanti le scienze, culture e politiche della gastronomia.

c) Competenze trasversali non disciplinari indispensabili per tutti i corsi della classe

I laureati e le laureate nei corsi della classe devono essere in grado di: - raccogliere, interpretare e integrare le conoscenze acquisite nei diversi ambiti disciplinari che caratterizzano le scienze gastronomiche acquisendo una visione olistica che unisca aspetti di carattere tecnico con quelli più propriamente umanistici;

- dialogare e collaborare efficacemente con le altre figure professionali del settore di riferimento partecipando all'ideazione e all'esecuzione di soluzioni efficaci;
- comunicare, in forma scritta e orale, informazioni, idee e soluzioni adattando il linguaggio al contesto in cui si trovano ad operare;
- operare in gruppo, anche in prospettiva interdisciplinare e interprofessionale;
- aggiornare in maniera continuativa le proprie conoscenze.

d) Possibili sbocchi occupazionali e professionali dei corsi della classe

I laureati e le laureate della classe potranno svolgere attività professionali in numerosi ambiti, tra i quali quelli dello sviluppo di nuovi prodotti e servizi destinati ad accrescere e/o valorizzare il patrimonio gastronomico; di format distributivi, dedicati alle produzioni alimentari di qualità; di valutazione della sostenibilità ambientale, sociale ed economica delle produzioni alimentari; di valorizzazione, attraverso politiche di comunicazione innovative, delle produzioni e dei sistemi agroalimentari. Tali funzioni potranno essere svolte nell'ambito di imprese, istituzioni pubbliche, organizzazioni non governative e del terzo settore, o libero-professionale.

e) Livello di conoscenza di lingue straniere in uscita dai corsi della classe

Oltre l'italiano, le laureate e i laureati dei corsi della classe devono essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, con riferimento anche ai lessici disciplinari.

f) Conoscenze e competenze richieste per l'accesso a tutti i corsi della classe

Conoscenze e competenze di base come fornite dalle scuole secondarie di secondo grado.

g) Caratteristiche della prova finale per tutti i corsi della classe

La prova finale deve comprendere la discussione di un elaborato inerente agli argomenti trattati nei diversi insegnamenti, e/o durante le esperienze pratiche.

h) Attività pratiche e/o laboratoriali previste per tutti i corsi della classe

I corsi della classe devono prevedere attività pratiche e/o di laboratorio che consentano allo studente di applicare le conoscenze disciplinari, con particolare attenzione a quelle che rispecchiano le esigenze del mondo del lavoro.

i) Tirocini previsti per tutti i corsi della classe

I corsi della classe devono prevedere un congruo numero di crediti per lo svolgimento di attività esterne come tirocini, stage, viaggi didattici presso imprese del settore, istituzioni

pubbliche e private e organizzazioni non governative con destinazioni nazionali e internazionali, università italiane ed estere anche nel quadro di accordi internazionali.

Sintesi della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni

La consultazione con le organizzazioni locali rappresentative della produzione, dei servizi e delle professioni è avvenuta mediante contatti diretti del Direttore e di alcuni docenti del Dipartimento di Agraria e del partner del Dipartimento "Eccellenze Campane". Sono stati invitati a partecipare alla consultazione le seguenti tipologie di organizzazione: imprenditori, ristoratori, chef, ordini professionali, istituti professionali per i servizi alberghieri e ristorazione, rappresentanti della Regione Campania, enti locali (Comune), Consorzi di tutela, giornalisti, associazioni di categoria, aziende di produzione e

commercializzazione del settore enogastronomico.

La consultazione ha previsto un incontro preliminare tra il Direttore e alcuni docenti del Dipartimento con i dirigenti di Eccellenze Campane il giorno 12 settembre 2017. In seguito, il giorno 26 settembre 2017, presso l'Aula Magna di Eccellenze Campane, si è tenuta la consultazione con i portatori d'interesse. Per i dettagli si rimanda verbale dell'incontro (Vd. Allegato). In sintesi, la consultazione ha evidenziato tre aspetti principali:

1. La necessità dell'istituzione di un corso di laurea nel settore enogastronomico con un approccio multidisciplinare e con una particolare attenzione all'area del Mediterraneo;
 2. Il percorso formativo presentato in occasione della consultazione risulta essere in linea con le esigenze di professionalità richieste nel settore enogastronomico;
 3. La necessità di istituire un calendario delle consultazioni al fine di verificare nel tempo, ed eventualmente adeguare, i contenuti del percorso formativo e la loro coerenza con le esigenze del mercato di riferimento. A tal fine, le consultazioni si terranno alla conclusione di ogni ciclo formativo.
- Infine, sono pervenute al Direttore di Dipartimento manifestazioni di interesse per l'istituzione del corso da parte di stakeholders che non hanno potuto presenziare alla consultazione.

Vedi allegato

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

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

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

- Area della formazione di base: le discipline impartite in questa area e, cioè, Scienze chimiche e Scienze della Biodiversità, saranno svolte in relazione alle loro possibili applicazioni al settore dell'agroalimentare e saranno funzionali alle materie delle discipline caratterizzanti e di quelle affini e integrative. Inoltre, è previsto un congruo numero di CFU nell'ambito delle Scienze del territorio e della memoria al fine di acquisire conoscenze sulla storia della gastronomia nei paesi dell'area mediterranea.
- Area della formazione caratterizzante: consente l'acquisizione delle conoscenze necessarie della biochimica e delle proprietà funzionali delle materie prime e degli alimenti, delle tecnologie per la trasformazione e della conservazione delle preparazioni alimentari, della conoscenza e della percezione del vino, della valutazione sensoriale di alimenti, della microbiologia dei prodotti alimentari, dell'ispezione degli alimenti, della legislazione alimentare, della sociologia della comunicazione, dell'organizzazione aziendale e della legislazione alimentare. Inoltre, i discenti dovranno frequentare, superando un esame finale, 4 laboratori di gastronomia che saranno tenuti presso Eccellenze Campane da esperti del settore per un totale di 20 CFU.
- Area delle discipline affini e integrative: consente l'acquisizione di conoscenze relative alle strategie di marketing dei prodotti nel settore enogastronomico, all'igiene e sicurezza degli alimenti (con particolare riferimento al riconoscimento dello stato igienico degli alimenti e alle buone pratiche per la conservazione, lavorazione e consumo degli alimenti), alla tracciabilità e difesa delle derrate alimentari, ai principi di una sana e corretta alimentazione.

Alla formazione del laureato in Scienze gastronomiche mediterranee concorrono inoltre:

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

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

Le attività affini ed integrative previste dall'Ordinamento didattico del CdS sono riportate in dettaglio nel Regolamento didattico e fanno riferimento a seguenti ambiti disciplinari:

Discipline delle scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione, per fornire sia competenze specifiche sulla corretta alimentazione e nutrizione (design di un'offerta gastronomica positivamente influente sulla salute umana) che l'igiene e la sicurezza.

Discipline delle scienze economiche-giuridiche e socio-politiche, per ampliare le competenze sulla gestione aziendale ed i principi fondamentali del marketing per il giusto posizionamento e valorizzazione dell'offerta gastronomica.

Discipline delle scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari, inerenti tracciabilità e difesa delle derrate alimentari. In particolare, le tecniche di difesa e corretta conservazione delle derrate hanno l'obiettivo di ampliare le competenze specifiche del laureato per: i) prevenire e controllare lo sviluppo di microrganismi patogeni (batteri, muffe) in grado di compromettere la salubrità degli alimenti, ii) impiegare metodi genetici per la definizione puntuale dell'identità ed autenticità delle materie prime impiegate nella filiera gastronomica.

Tali attività sono funzionali al raggiungimento degli obiettivi formativi del CdS, in quanto completano le conoscenze e le competenze tecnico-scientifiche del laureato, fornendogli elementi specifici per il design ed il management dell'azienda eno-gastronomica, il posizionamento dell'offerta, il controllo e l'assicurazione della qualità e della sicurezza.

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (DM 16/03/2007, art. 3, comma 7).

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

- Conoscenze di base degli aspetti applicativi nel settore gastronomico, degli strumenti di chimica e biologia necessari ad apprendere le discipline caratterizzanti inerenti la descrizione e l'analisi elementare degli prodotti primari e degli alimenti;
- Conoscenze di storia della gastronomia nei paesi dell'area mediterranea;
- Conoscenze di biochimica per acquisire una adeguata comprensione dei processi biologici che si verificano nelle derrate prima e durante la loro trasformazione;
- Conoscenza della biodiversità naturale, delle tecniche di produzione e delle proprietà funzionali e caratteristiche di qualità delle materie prime, sia di origine vegetale che di origine animale;
- Conoscenza delle tecnologie per la trasformazione e la conservazione delle preparazioni alimentari e valutazione sensoriali degli alimenti;
- Conoscenza e percezione del vino;
- Conoscenze di microbiologia dei prodotti alimentari, particolarmente dei processi di alterazione e di trasformazione dei prodotti derivati dall'attività microbica;
- Conoscenze di igiene e sicurezza degli alimenti, con particolare riferimento al riconoscimento dello stato igienico degli alimenti e alle buone pratiche per la conservazione, lavorazione e consumo degli alimenti;
- Conoscenze di ispezione degli alimenti, con particolare riguardo alla tracciabilità dei prodotti alimentari e alle patologie e protezione delle derrate;
- Conoscenze relative all'organizzazione aziendale e logistica con particolare attenzione alla economia, all'analisi del consumatore, al marketing e all'imprenditorialità;
- Conoscenze di sociologia della comunicazione in enogastronomia;
- Conoscenze delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e di corretta alimentazione;
- Laboratorio di gastronomia;
- Capacità di utilizzare efficacemente almeno una lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite con la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, allo studio personale guidato e allo studio individuale, così come previsto dalle attività formative programmate nel corso di studio. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso gli esami orali e scritti, relazioni e/o test didattici.

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

I laureati avranno acquisito la capacità di valutare e scegliere tra i prodotti primari, artigianali, industriali e della ristorazione quelli realizzati secondo le tradizioni gastronomiche dei Paesi dell'area del Mediterraneo e con i più alti standard qualitativi e di igiene degli alimenti. I laureati avranno capacità di valutare le innovazioni di prodotto e di processo ed il loro impatto sull'alimentazione e la salute umana. Per le sue competenze, il gastronomo laureato agirà come punto di riferimento per la valutazione, la definizione, la pianificazione, l'implementazione e la gestione dei processi produttivi e delle strategie di imprese, di piccole e grandi dimensioni, impegnate nel settore dell'enogastronomia. Sarà in grado, inoltre, di organizzare eventi e iniziative legati all'enogastronomia e svolgere attività di comunicazione e di valutazione critica nel settore.

La capacità di applicare la conoscenza e la comprensione delle discipline impartite durante il corso di studi sarà acquisita anche con l'ausilio di visite e/o viaggi didattici congrui per durata e frequenza con le attività di tirocinio e la pratica di laboratorio. La verifica dell'apprendimento è fatta attraverso colloqui orali, prove di laboratorio, esercizi scritti, presentazione e valutazione di un elaborato su tematiche proprie dell'insegnamento.

Autonomia di giudizio (making judgements)

Il laureato in Scienze gastronomiche mediterranee:

- è capace di interpretare risultati, osservazioni e dati raccolti durante la sua attività di laboratorio;
- è capace di programmare attività sperimentali valutandone tempi e modalità;
- è capace di adattarsi ad ambiti di lavoro e tematiche diverse;
- è capace di valutare criticamente metodologie consolidate e di apportare modifiche per migliorarne le prestazioni;
- è in grado di comprendere una problematica legata alla sua professione, di eseguirne una valutazione critica e di proporre soluzioni specifiche;
- è capace di dare giudizi che includano riflessioni su importanti questioni scientifiche ed etiche.

L'acquisizione dell'autonomia di giudizio viene garantita all'interno delle specifiche attività formative in cui viene data rilevanza al ruolo della disciplina nella società e alla sua evoluzione in funzione di mutamenti culturali, tecnologici e metodologici. Le attività pratiche in laboratorio offrono occasioni per sviluppare tali capacità decisionali e di giudizio.

La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avviene al momento dell'esame orale e/o scritto mentre la valutazione del grado di autonomia e capacità di lavorare, anche in gruppo, sarà valutata durante l'attività assegnata in preparazione del tirocinio e della prova finale.

Abilità comunicative (communication skills)

I laureati devono saper comunicare informazioni, idee, problemi e soluzioni sia al personale tecnico che produce e/o fornisce servizi enogastronomici sia a specialisti che controllano e/o supportano tale settore. Alla stessa stregua devono saper rapportarsi con personale non specializzato ma che comunque è coinvolto o interessato alle attività del settore gastronomico. Il laureato sarà capace di interloquire e comunicare efficacemente con figure di diverso livello di specializzazione. Egli sarà in grado di comunicare anche in lingua inglese, almeno nell'ambito disciplinare specifico. Tali capacità verranno acquisite attraverso attività individuali e di gruppo svolte nel percorso formativo, ad esempio durante lo svolgimento del tirocinio e la redazione e discussione della prova finale. Le abilità comunicative per la lingua straniera sono apprese e verificate tramite specifico insegnamento e per mezzo della relativa prova idoneativa al livello B1.

Capacità di apprendimento (learning skills)

I laureati devono aver sviluppato quelle capacità di apprendimento che sono necessarie anche per il proseguimento della formazione universitaria in completa autonomia e con elevati margini di successo. Queste capacità, apprese durante tutto il percorso di studio, verranno verificate al momento della preparazione e presentazione dell'elaborato finale per il conseguimento della laurea. Esso, infatti, consisterà in un lavoro autonomo ed originale relativo ad un argomento specifico che implica da parte dell'allievo la necessità di inquadrare il tema svolto nello stato dell'arte del settore, la verifica critica dei risultati e la capacità di prevederne ulteriori sviluppi.

Conoscenze richieste per l'accesso (DM 270/04, art 6, comma 1 e 2)

Requisiti d'accesso

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

Conoscenze richieste

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

Verifica delle conoscenze

Il Corso di laurea prevede un numero programmato di studenti in relazione alle risorse disponibili. Il numero di studenti e le modalità della selezione saranno resi pubblici ogni anno sul sito di Ateneo e del Dipartimento con il relativo bando di concorso (www.unina.it; www.agraria.unina.it).

Tutti gli studenti devono sostenere una prova di ammissione per la verifica delle conoscenze richieste per l'accesso al Corso di laurea.

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

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

Obblighi formativi aggiuntivi

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

Caratteristiche della prova finale (DM 270/04, art 11, comma 3-d)

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

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
Esperto in Scienze Enogastronomiche
funzione in un contesto di lavoro: Dalla valutazione alla definizione, pianificazione, implementazione e gestione dei processi produttivi e delle strategie di imprese, di piccole e grandi dimensioni, impegnate nel settore enogastronomico. Capacità di analizzare, valutare, classificare e selezionare i prodotti ed i processi lungo tutta la filiera enogastronomica, dalle produzioni primarie fino all'utilizzo dei prodotti e alla loro commercializzazione e promozione. Il Laureato in Scienze Gastronomiche Mediterranee può svolgere la propria attività professionale nella gestione delle catene distributive, nella gestione della ristorazione privata e della pubblica amministrazione, nella critica enogastronomica, nella gestione della ristorazione collettiva legata al turismo (alberghi, villaggi, navi da crociera, catering, agriturismo), nella promozione e comunicazione dei prodotti gastronomici associati a tipicità territoriali.
competenze associate alla funzione: Durante i tre anni di percorso formativo lo studente assumerà competenze che spaziano dalle tecnologie gastronomiche (processi di trasformazione, valutazione nutrizionale e ispezione degli alimenti), alle dinamiche economico-aziendali delle imprese ristorative (posizionamento e organizzazione, misurazione e valutazione delle performance di mercato), alla dimensione storico-culturale degli alimenti (cultura alimentare e simbologia dei cibi). Sarà in grado, inoltre, di organizzare eventi e iniziative legati all'enogastronomia e a svolgere attività di comunicazione e critica nel settore.
sbocchi occupazionali: Il laureato ricoprirà ruoli tecnico-organizzativi (responsabile della cucina e della ristorazione, della logistica, dell'approvvigionamento delle materie prime, direttore o responsabile di struttura, project manager) in un ristorante, in un'azienda di catering o che offra prodotti o produzioni tipiche; oppure ruoli comunicativo-divulgativo presso i mass media o rilevanti imprese del settore alimentare-gastronomico-ristorativo. La solida formazione scientifico-culturale e di laboratorio consentirà ai laureati in Scienze Gastronomiche mediterranee di operare nel settore dell'enogastronomia (aspetti qualitativi e igienico-sanitari delle produzioni), con capacità peculiari in ambito alimentare (tecnologia e controllo della qualità e dell'igiene degli alimenti; gestione delle imprese di produzione eno-gastronomica e della ristorazione), economico (analisi delle strategie aziendali e dei valori economico-finanziari) e culturale (storia dell'agricoltura e della alimentazione; cultura e simbologia dei cibi; studi antropologici).
Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)
• Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2) • Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0) • Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1) • Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1) • Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2) • Organizzatori di convegni e ricevimenti - (3.4.1.2.2) • Insegnanti nella formazione professionale - (3.4.2.2.0)

Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	CHIM/02 Chimica fisica CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica MAT/01 Logica matematica MAT/02 Algebra MAT/03 Geometria MAT/04 Matematiche complementari MAT/05 Analisi matematica MAT/06 Probabilità e statistica matematica MAT/07 Fisica matematica MAT/08 Analisi numerica MAT/09 Ricerca operativa SECS-S/01 Statistica SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica	9	12	6
Scienze del territorio e discipline storiche	L-ANT/01 Preistoria e protostoria L-ANT/02 Storia greca L-ANT/03 Storia romana M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche M-GGR/01 Geografia M-GGR/02 Geografia economico-politica M-STO/01 Storia medievale	12	12	6
Scienze della bioversità	BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/05 Zoologia BIO/07 Ecologia BIO/08 Antropologia BIO/19 Microbiologia	12	15	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		-		

Totale Attività di Base	33 - 39
--------------------------------	---------

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico AGR/19 Zootecnia speciale CHIM/10 Chimica degli alimenti VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale	62	65	-
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	ICAR/13 Disegno industriale L-ART/02 Storia dell'arte moderna L-ART/03 Storia dell'arte contemporanea L-ART/05 Discipline dello spettacolo L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione M-FIL/02 Logica e filosofia della scienza	0	6	-
Scienze economiche-giuridiche e socio-politiche	IUS/02 Diritto privato comparato IUS/03 Diritto agrario IUS/13 Diritto internazionale IUS/14 Diritto dell'unione europea IUS/18 Diritto romano e diritti dell'antichità SECS-P/01 Economia politica SECS-P/02 Politica economica SECS-P/07 Economia aziendale SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese SECS-P/10 Organizzazione aziendale SECS-P/12 Storia economica SPS/01 Filosofia politica SPS/04 Scienza politica SPS/07 Sociologia generale SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi SPS/10 Sociologia dell'ambiente e del territorio	18	21	-
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica BIO/11 Biologia molecolare BIO/14 Farmacologia BIO/15 Biologia farmaceutica M-PSI/01 Psicologia generale M-PSI/02 Psicobiologia e psicologia fisiologica M-PSI/08 Psicologia clinica MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	6	9	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		-		

Totale Attività Caratterizzanti	86 - 101
--	----------

Attività affini

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	30	18

Totale Attività Affini	18 - 30
-------------------------------	---------

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	18
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	4	5
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	4	6
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		23 - 33	

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	160 - 203

Note attività affini (o Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe).**Note relative alle altre attività****Note relative alle attività di base****Note relative alle attività caratterizzanti**

RAD chiuso il 26/11/2024