



REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025 -2026

ACRONIMI

CCD	Commissione di Coordinamento Didattico
CdS	Corso/i di Studio
CFU	Crediti Formativi Universitari
CPDS	Commissione Paritetica Docenti-Studenti
OFA	Obblighi Formativi Aggiuntivi
SUA-CdS	Scheda Unica Annuale del Corso di Studio
RDA	Regolamento Didattico di Ateneo

INDICE

Art. 1	Oggetto
Art. 2	Obiettivi formativi del corso
Art. 3	Profilo professionale e sbocchi occupazionali
Art. 4	Requisiti di ammissione e conoscenze richieste per l'accesso al Corso di Studio
Art. 5	Modalità per l'accesso al Corso di Studio
Art. 6	Attività didattiche e crediti formativi universitari
Art. 7	Articolazione delle modalità di insegnamento
Art. 8	Prove di verifica delle attività formative
Art. 9	Struttura del corso e piano degli studi
Art. 10	Obblighi di frequenza
Art. 11	Propedeuticità
Art. 12	Calendario didattico del CdS
Art. 13	Criteri di riconoscimento dei crediti acquisiti in altri CdS della stessa classe
Art. 14	Criteri di riconoscimento dei crediti acquisiti in CdS di diversa classe, attraverso corsi singoli, presso Università telematiche e in CdS internazionali
Art. 15	Criteri per l'iscrizione a corsi singoli di insegnamento attivati nell'ambito dei Corsi di Studio
Art. 16	Caratteristiche e modalità di svolgimento della prova finale
Art. 17	Linee guida per le attività di tirocinio e <i>stage</i>
Art. 18	Decadenza dalla qualità di studente
Art. 19	Compiti didattici, comprese le attività didattiche integrative, di orientamento e di tutorato
Art. 20	Valutazione della qualità delle attività svolte
Art. 21	Norme finali
Art. 22	Pubblicità ed entrata in vigore

Art. 1

Oggetto

1. Il presente Regolamento disciplina gli aspetti organizzativi del Corso di Studio in Scienze Gastronomiche Mediterranee (Sciences of Mediterranean Gastronomy). Il Corso di Studio in Scienze Gastronomiche Mediterranee (acronimo SGM - classe L-GASTR) afferisce al Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

Fonte: SUA-CdS

Quadro: Informazioni generali sul Corso di Studio

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

Classe: L-Gastr

Lingua in cui si tiene il corso: Italiano

Modalità di erogazione del corso: Convenzionale

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

Fonte: SUA-CdS

Quadro: Referenti e Strutture

Organo Collegiale di gestione del Corso di Studio: Coordinatore del CdS: (Prof. Raffaele Sacchi) e Commissione per il Coordinamento Didattico (CCD). Sub-commissioni del CCD: Tirocini, Pratiche studenti, Tesi di Laurea, Gruppo del Riesame, Internazionalizzazione, Orientamento studenti in entrata, Orientamento laureati in uscita e *placement*, Terza missione, altri Gruppi di Lavoro. Struttura didattica di riferimento: Dipartimento di Agraria.

3. Il Regolamento è emanato in conformità alla normativa vigente in materia, allo Statuto dell'Università di Napoli Federico II e al Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 2

Obiettivi formativi del Corso

Fonte: SUA

Quadro: A4.a – RAD

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

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

- Area della formazione di base: le discipline impartite in questa area e, cioè, Scienze Chimiche e Scienze della Biodiversità, saranno svolte in relazione alle loro possibili applicazioni al settore dell'agroalimentare e saranno funzionali alle materie delle discipline caratterizzanti e di quelle affini e integrative. Inoltre, è previsto un congruo numero di CFU nell'ambito delle Scienze del territorio e della memoria al fine di acquisire conoscenze sulla storia della gastronomia nei paesi dell'area mediterranea.

- Area della formazione caratterizzante: consente l'acquisizione delle conoscenze necessarie della biochimica e delle proprietà funzionali delle materie prime e degli alimenti, delle tecnologie per la trasformazione e della conservazione delle preparazioni alimentari, della conoscenza e della percezione del vino, della valutazione sensoriale di alimenti, della microbiologia dei prodotti alimentari, dell'ispezione degli alimenti, della legislazione alimentare, della sociologia della comunicazione, dell'organizzazione aziendale e della legislazione alimentare. Inoltre, i discenti dovranno frequentare, superando un esame finale, 4 laboratori di gastronomia che saranno tenuti da esperti del settore per un totale di 20 CFU.

- Area delle discipline affini e integrative: consente l'acquisizione di conoscenze relative alle strategie di marketing dei prodotti nel settore enogastronomico, all'igiene e sicurezza degli alimenti (con particolare riferimento al riconoscimento dello stato igienico degli alimenti e alle buone pratiche per la conservazione, lavorazione e consumo degli alimenti), alla tracciabilità e difesa delle derrate alimentari, ai principi di una sana e corretta alimentazione.

Alla formazione del laureato in Scienze gastronomiche mediterranee concorrono inoltre:

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

Art. 3

Profilo professionale e sbocchi occupazionali

Fonte: SUA

Quadro: A2.a - RAD

Esperto in Scienze Enogastronomiche

Funzione in un contesto di lavoro:

Dalla valutazione alla definizione, pianificazione, implementazione e gestione dei processi produttivi e delle strategie di imprese, di piccole e grandi dimensioni, impegnate nel settore enogastronomico.

Capacità di analizzare, valutare, classificare e selezionare i prodotti ed i processi lungo tutta la filiera enogastronomica, dalle produzioni primarie fino all'utilizzo dei prodotti e alla loro commercializzazione e promozione.

Il Laureato in Scienze Gastronomiche Mediterranee può svolgere la propria attività professionale nella gestione delle catene distributive, nella gestione della ristorazione privata e della pubblica amministrazione, nella critica enogastronomica, nella gestione della ristorazione collettiva legata al turismo (alberghi, villaggi, navi da crociera, catering, agriturismo), nella promozione e comunicazione dei prodotti gastronomici associati a tipicità territoriali.

Competenze associate alla funzione:

Durante i tre anni di percorso formativo lo studente assumerà competenze che spaziano dalle tecnologie gastronomiche (processi di trasformazione, valutazione nutrizionale e ispezione degli

alimenti), alle dinamiche economico-aziendali delle imprese ristorative (posizionamento e organizzazione, misurazione e valutazione delle performance di mercato), alla dimensione storico-culturale degli alimenti (cultura alimentare e simbologia dei cibi). Sarà in grado, inoltre, di organizzare eventi e iniziative legati all'enogastronomia e a svolgere attività di comunicazione e critica nel settore.

Sbocchi occupazionali:

Il laureato ricoprirà ruoli tecnico-organizzativi (responsabile della cucina e della ristorazione, della logistica, dell'approvvigionamento delle materie prime, direttore o responsabile di struttura, project manager) in un ristorante, in un'azienda di catering o che offra prodotti o produzioni tipiche; oppure ruoli comunicativo-divulgativo presso i *mass media* o rilevanti imprese del settore alimentare-gastronomico-ristorativo.

La solida formazione scientifico-culturale e di laboratorio consentirà ai laureati in Scienze Gastronomiche mediterranee di operare nel settore dell'enogastronomia (aspetti qualitativi e igienico-sanitari delle produzioni), con capacità peculiari in ambito alimentare (tecnologia e controllo della qualità e dell'igiene degli alimenti; gestione delle imprese di produzione enogastronomica e della ristorazione), economico (analisi delle strategie aziendali e dei valori economico-finanziari) e culturale (storia dell'agricoltura e della alimentazione; cultura e simbologia dei cibi; studi antropologici).

Art. 4

Requisiti di ammissione e conoscenze richieste per l'accesso al Corso di Studio¹

Fonte: SUA

Quadro: A3.a - RAD

Requisiti d'accesso

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

Conoscenze richieste

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

Verifica delle conoscenze

Il Corso di laurea prevede un numero programmato di studenti in relazione alle risorse disponibili. Il numero di studenti e le modalità della selezione saranno resi pubblici ogni anno sul sito di Ateneo e del Dipartimento con il relativo bando di concorso (www.unina.it; www.agraria.unina.it). Tutti gli studenti devono sostenere una prova di ammissione per la verifica delle conoscenze richieste per l'accesso al Corso di laurea.

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

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

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

Obblighi formativi aggiuntivi

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

Art. 5

Modalità per l'accesso al Corso di Studio

Fonte: SUA

Quadro: A3.b

Per l'ammissione al Corso di Laurea in Scienze gastronomiche mediterranee si richiede il possesso di un Diploma di Scuola Media Superiore o altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente o idoneo. Al corso sono ammessi n. 50 (45 + 5 riservati a stranieri) studenti che saranno selezionati con un test di accesso.

È richiesta un'adeguata preparazione iniziale comprendente una soddisfacente familiarità con le doti di logica, capacità di espressione orale e scritta e livello base della lingua inglese.

Il livello di preparazione atteso è quello corrispondente ai programmi ministeriali delle scuole superiori. La graduatoria di ammissione è stabilita in base agli esiti del test di verifica.

Qualora il numero dei candidati all'iscrizione al corso di laurea in Scienze gastronomiche mediterranee fosse superiore al numero indicato di 50, potranno immatricolarsi soltanto gli studenti utilmente collocati nella graduatoria di merito. Noti gli esiti, gli studenti utilmente collocati nella graduatoria di merito per l'accesso al corso di laurea in Scienze gastronomiche mediterranee provvederanno al perfezionamento della procedura di immatricolazione entro i termini stabiliti dal bando di concorso per l'ammissione al primo anno.

Il giorno successivo alla scadenza di tale termine verrà reso noto l'eventuale disponibilità di posti non coperti. Tali posti saranno assegnati secondo l'ordine progressivo della graduatoria stessa. Nel caso di mancata copertura dei 5 posti riservati a studenti stranieri, i posti non coperti saranno assegnati a studenti italiani secondo l'ordine progressivo della graduatoria.

Il numero programmato è motivato soprattutto dal fatto che il percorso formativo si svolgerà attraverso lezioni teorico-pratiche e laboratori didattici (es.: cucina, panificio, pizzeria, caseificio, birrificio, centro di micro-vinificazione, aula degustazione, ecc.), che necessariamente richiedono la suddivisione degli studenti in gruppi di 15-20 per turno affinché le attività siano efficaci e si svolgano in sicurezza.

Art. 6

Attività didattiche e Crediti Formativi Universitari

Ogni attività formativa prescritta dall'ordinamento del CdS viene misurata in crediti formativi universitari (CFU). Ogni CFU corrisponde convenzionalmente a 25 ore di lavoro per studente e comprende le ore di didattica assistita e le ore riservate allo studio personale o ad altre attività formative di tipo individuale.

Per il corso di studio oggetto del presente Regolamento, le ore di didattica assistita per ogni CFU, stabilite in relazione al tipo di attività formativa, sono le seguenti²:

- Lezione frontale: 7/8 ore per CFU;
- Seminario: 6 ore per CFU;
- Esercitazioni di didattica assistita (in laboratorio o in aula): 7/8 ore per CFU;
- Attività pratiche di laboratorio: 7/8 ore per CFU;
- Tirocinio: 25 ore per CFU.

I CFU corrispondenti a ciascuna attività formativa sono acquisiti dallo studente con il soddisfacimento delle modalità di verifica del profitto (esame, idoneità o frequenza) indicate nella Schedina relativa all'insegnamento/attività allegata al presente Regolamento.

Art. 7

Articolazione delle modalità di insegnamento

L'attività didattica viene svolta in modalità convenzionale.

La CCD delibera eventualmente quali insegnamenti prevedono anche attività didattiche offerte on-line.

Alcuni insegnamenti possono svolgersi anche in forma seminariale e/o prevedere esercitazioni in aula, laboratori linguistici ed informatici.

Informazioni dettagliate sulle modalità di svolgimento di ciascun insegnamento sono presenti sulle schede degli insegnamenti.

Art. 8

Prove di verifica delle attività formative³

1. La Commissione di Coordinamento Didattico, nell'ambito dei limiti normativi previsti⁴, stabilisce il numero degli esami e le altre modalità di valutazione del profitto che determinano l'acquisizione dei crediti formativi universitari. Gli esami sono individuali e possono consistere in prove scritte, orali, pratiche, grafiche, tesine, colloqui o combinazioni di tali modalità.
2. Le modalità di svolgimento delle verifiche pubblicate nelle schede insegnamento e il calendario degli esami saranno resi noti agli studenti prima dell'inizio delle lezioni sul sito web del Dipartimento.
3. Lo svolgimento degli esami è subordinato alla relativa prenotazione che avviene in via telematica. Qualora lo studente non abbia potuto procedere alla prenotazione per ragioni che il Presidente della Commissione considera giustificate, lo studente può essere egualmente ammesso allo svolgimento della prova d'esame, in coda agli altri studenti prenotati.
4. Prima della prova d'esame, il Presidente della Commissione accerta l'identità dello studente, che è tenuto ad esibire un documento di riconoscimento in corso di validità e munito di fotografia.
5. La valutazione degli esami è espressa in trentesimi, ovvero con un giudizio di idoneità. Gli esami che prevedono una valutazione in trentesimi sono superati con la votazione minima di

² Il numero di ore tiene conto delle indicazioni presenti nell'Art. 6, c. 2 del RDA "delle 25 ore complessive, per ogni CFU, sono riservate alla lezione frontale dalle 5 alle 10 ore, o in alternativa sono riservate alle attività seminariali dalle 6 alle 10 ore o dalle 8 alle 12 ore alle attività di laboratorio, salvo nel caso in cui siano previste attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico, e fatte salve differenti disposizioni di legge".

³ Art. 22 del Regolamento Didattico di Ateneo.

⁴ Ai sensi dei DD.MM. 16.3.2007 in ciascun corso di studi gli esami o prove di profitto previsti non possono essere più di 20 (lauree; Art. 4, c. 2), 12 (lauree magistrali; Art. 4, c. 2), 30 (lauree a ciclo unico quinquennali) o 36 (lauree a ciclo unico sessennali; Art. 4, c. 3).

diciotto trentesimi; la votazione di trenta trentesimi può essere accompagnata dalla lode per voto unanime della Commissione.

6. Le prove orali di esame sono pubbliche, nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza. Qualora siano previste prove scritte, il candidato ha il diritto di prendere visione del/i proprio/i elaborato/i dopo la correzione.
7. Le Commissioni d'esame sono disciplinate dal Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 9

Struttura del corso e piano degli studi

1. La durata legale del Corso di Studio è di 3 anni. È altresì possibile l'iscrizione sulla base di un contratto secondo le regole fissate dall'Ateneo (Art. 21 Regolamento Didattico di Ateneo).
Lo studente dovrà acquisire 180 CFU⁵, riconducibili alle seguenti Tipologie di Attività Formative (TAF):
A) di base,
B) caratterizzanti,
C) affini o integrative,
D) a scelta dello studente⁶,
E) per la prova finale,
F) ulteriori attività formative.
2. La laurea si consegue dopo avere acquisito 180 CFU con il superamento degli esami, in numero non superiore a 20, ivi compreso l'esame finale, e lo svolgimento delle altre attività formative. Fatta salva diversa disposizione dell'ordinamento giuridico degli studi universitari, ai fini del conteggio si considerano gli esami sostenuti nell'ambito delle attività di base, caratterizzanti e affini o integrative nonché nell'ambito delle attività autonomamente scelte dallo studente (TAF D, conteggiate nel numero di uno)⁷. Restano escluse dal conteggio le prove che costituiscono un accertamento di idoneità relativamente alle attività di cui all'Art. 10 comma 5 lettere c), d) ed e) del D.M. 270/2004⁸. Gli insegnamenti integrati, composti da due o più moduli, prevedono un'unica prova di verifica.
3. Per acquisire i CFU relativi alle attività a scelta autonoma, lo studente ha libertà di scelta tra tutti gli insegnamenti attivati presso l'Ateneo, purché coerenti con il progetto formativo. Tale coerenza viene valutata dalla Commissione di Coordinamento Didattico del CdS. Anche per

⁵ Il numero complessivo di CFU per l'acquisizione del relativo titolo deve essere così inteso: laurea a ciclo unico sessennale, 360 CFU; laurea a ciclo unico quinquennale, 300 CFU; laurea triennale, 180 CFU; laurea magistrale, 120 CFU.

⁶ Corrispondenti ad almeno 12 CFU per le lauree triennali e ad almeno 8 CFU per le lauree magistrali (Art. 4, c. 3 del D.M. 16.3.2007).

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

⁸ Art. 10, comma 5 del D.M. 270/2004: "Oltre alle attività formative qualificanti, come previsto ai commi 1, 2 e 3, i corsi di studio dovranno prevedere: a) attività formative autonomamente scelte dallo studente purché coerenti con il progetto formativo [TAF D]; b) attività formative in uno o più ambiti disciplinari affini o integrativi a quelli di base e caratterizzanti, anche con riguardo alle culture di contesto e alla formazione interdisciplinare [TAF C]; c) attività formative relative alla preparazione della prova finale per il conseguimento del titolo di studio e, con riferimento alla laurea, alla verifica della conoscenza di almeno una lingua straniera oltre l'italiano [TAF E]; d) attività formative, non previste dalle lettere precedenti, volte ad acquisire ulteriori conoscenze linguistiche, nonché abilità informatiche e telematiche, relazionali, o comunque utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, nonché attività formative volte ad agevolare le scelte professionali, mediante la conoscenza diretta del settore lavorativo cui il titolo di studio può dare accesso, tra cui, in particolare, i tirocini formativi e di orientamento di cui al decreto 25 marzo 1998, n. 142, del Ministero del lavoro [TAF F]; e) nell'ipotesi di cui all'articolo 3, comma 5, attività formative relative agli stages e ai tirocini formativi presso imprese, amministrazioni pubbliche, enti pubblici o privati ivi compresi quelli del terzo settore, ordini e collegi professionali, sulla base di apposite convenzioni".

l'acquisizione dei CFU relativi alle attività a scelta autonoma è richiesto il "superamento dell'esame o di altra forma di verifica del profitto" (Art. 5, c. 4 del D.M. 270/2004).

4. Il piano di studi sintetizza la struttura del corso elencando gli insegnamenti previsti suddivisi per anno di corso ed eventualmente per curriculum. Alla fine della tabella del piano di studi sono elencate le propedeuticità previste dal Corso di Studi. Il piano degli studi offerto agli studenti, con l'indicazione dei settori scientifico-disciplinari e dell'ambito di afferenza, dei crediti, della tipologia di attività didattica è riportato nell'Allegato 1 al presente regolamento.
5. Ai sensi dell'Art. 11, c. 4-bis del DM 270/2004, è possibile conseguire il titolo secondo un piano di studi individuale comprendente anche attività formative diverse da quelle previste dal Regolamento didattico, purché in coerenza con l'Ordinamento didattico del Corso di Studio dell'anno accademico di immatricolazione. Il Piano di Studi individuale è approvato dal CCD.

Art. 10

Obblighi di frequenza⁹

1. In generale, la frequenza alle lezioni frontali è fortemente consigliata ma non obbligatoria. In caso di singoli insegnamenti con frequenza obbligatoria, tale opzione sarà appositamente indicata nella singola scheda insegnamento disponibile nell'Allegato 2.
2. Qualora il docente preveda una modulazione del programma diversa tra studenti frequentanti e non, questa sarà appositamente indicata nella singola scheda insegnamento pubblicata sulla pagina web del corso e sul sito docenti UniNA.
3. La frequenza alle attività seminariali che attribuiscono crediti formativi è obbligatoria. Le relative modalità per l'attribuzione di CFU è compito della CCD.

Art. 11

Propedeuticità e conoscenze pregresse

1. Le eventuali propedeuticità e conoscenze pregresse ritenute necessarie per sostenere un determinato esame sono indicate nella relativa scheda insegnamento.
2. L'elenco delle propedeuticità in ingresso (necessarie per sostenere un determinato esame) è riportato alla fine dell'Allegato 1.

Art. 12

Calendario didattico del CdS

Il calendario didattico del CdS viene reso disponibile sul sito web del Dipartimento prima dell'inizio delle lezioni (Art. 21, par. 5 del RDA).

Art. 13

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

Per gli studenti provenienti da corsi di studi della stessa classe la Commissione di Coordinamento Didattico assicura il riconoscimento del maggior numero possibile di crediti formativi universitari acquisiti dallo studente presso il corso di studio di provenienza, secondo i criteri di cui al successivo articolo 14. Il mancato riconoscimento di crediti formativi universitari deve essere adeguatamente motivato. Resta fermo che la quota di crediti formativi universitari relativi al

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

¹⁰ Art. 19 del Regolamento Didattico di Ateneo.

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

Art. 14

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

1. Per gli studenti provenienti da Corsi di Studi di diversa Classe, i crediti formativi universitari acquisiti sono riconosciuti dalla struttura didattica competente sulla base dei seguenti criteri:

- Analisi del programma svolto
- Valutazione della congruità dei settori scientifico disciplinari e dei contenuti delle attività formative in cui lo studente ha maturato i crediti con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio e delle singole attività formative da riconoscere, perseguendo comunque la finalità di mobilità degli studenti.

Il riconoscimento è effettuato fino a concorrenza dei crediti formativi universitari previsti dall'ordinamento didattico del corso di studio. Il mancato riconoscimento di crediti formativi universitari deve essere adeguatamente motivato.

2. L'eventuale riconoscimento di CFU relativi ad esami superati come corsi singoli potrà avvenire entro il limite di 36 CFU, ad istanza dell'interessato e in seguito all'approvazione delle strutture didattiche competenti. Il riconoscimento non potrà concorrere alla riduzione della durata legale del corso di studio, così come determinata dall'Art. 8, c. 2 del D.M. 270/2004, fatta eccezione per gli studenti che si iscrivono essendo già in possesso di un titolo di studio di pari livello¹².

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

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

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

¹² D.R. n. 1348/2021.

Art. 15

Criteri per l'iscrizione a corsi singoli di insegnamento attivati nell'ambito dei Corsi di Studio

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

La Commissione di Coordinamento Didattico del Corso ad accesso programmato nazionale o locale disciplina i criteri di ammissione e l'eventuale programmazione delle iscrizioni.

Art. 16

Caratteristiche e modalità di svolgimento della prova finale

Fonte: SUA

Quadro: A5a (RAD) e A5b

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

La prova finale potrà essere svolta dagli studenti che hanno completato tutti i CFU previsti dal corso di studio e previa preparazione di un elaborato scritto. La prova finale verrà effettuata con l'esposizione pubblica dell'elaborato davanti ad una commissione di docenti del corso di laurea, eventualmente integrata con rappresentanti di partner privati del corso, che valuteranno l'impegno, l'autonomia e l'innovatività dello studente nel corso dell'attività oggetto di dissertazione. Il candidato dovrà esporre il proprio elaborato in un tempo assegnato mettendo in evidenza le finalità del lavoro svolto, le metodologie applicate e i risultati ottenuti. L'elaborato può essere scritto in lingua italiana o in lingua inglese.

Art. 17

Linee guida per le attività di tirocinio e *stage*

1. Gli studenti iscritti al CdS possono decidere di effettuare attività di tirocinio o *stage* formativi presso Enti o Aziende convenzionati con l'Ateneo. Le attività di tirocinio e *stage* non sono obbligatorie, e concorrono all'attribuzione di crediti formativi per le Altre attività formative a scelta dello studente inserite nel piano di studi, così come previsto dall'Art. 10, comma 5, lettere d ed e, del D.M. 270/2004¹⁵.
2. Le modalità di svolgimento e le caratteristiche di tirocini e *stage* sono disciplinate dalla CCD in un apposito regolamento.
3. L'Università degli Studi di Napoli Federico II, per il tramite della Commissione Tirocini del CdS e dell'Ufficio Tirocini di Ateneo, assicura un costante contatto con il mondo del lavoro, per offrire a studenti e laureati dell'Ateneo concrete opportunità di tirocini e *stage* e favorirne l'inserimento professionale.

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

¹⁴ D.R. n. 3241/2019.

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

Art. 18

Decadenza dalla qualità di studente¹⁶

Incorre nella decadenza lo studente che non abbia sostenuto esami per otto anni accademici consecutivi, a meno che il suo contratto non stabilisca condizioni diverse. In ogni caso, la decadenza va comunicata allo studente a mezzo posta elettronica certificata o altro mezzo idoneo che ne attesti la ricezione.

Art. 19

Compiti didattici, comprese le attività didattiche integrative, di orientamento e di tutorato

1. I docenti e ricercatori svolgono il carico didattico assegnato secondo quanto disposto dal Regolamento didattico di Ateneo e nel Regolamento sui compiti didattici e di servizio agli studenti dei professori e ricercatori e sulle modalità per l'autocertificazione e la verifica dell'effettivo svolgimento¹⁷.
2. Docenti e ricercatori devono garantire almeno due ore di ricevimento ogni 15 giorni (o per appuntamento in ogni caso concesso non oltre i 15 giorni) e comunque garantire la reperibilità via posta elettronica.
3. Il servizio di tutorato ha il compito di orientare e assistere gli studenti lungo tutto il corso degli studi e di rimuovere gli ostacoli che impediscono di trarre adeguato giovamento dalla frequenza dei corsi, anche attraverso iniziative rapportate alle necessità e alle attitudini dei singoli.
4. L'Università assicura servizi e attività di orientamento, di tutorato e assistenza per l'accoglienza e il sostegno degli studenti. Tali attività sono organizzate dalle Scuole e/o dai Dipartimenti con il coordinamento dell'Ateneo, secondo quanto stabilito dal RDA nell'articolo 8.

Art. 20

Valutazione della qualità delle attività svolte

1. La Commissione di Coordinamento Didattico attua tutte le forme di valutazione della qualità delle attività didattiche previste dalla normativa vigente secondo le indicazioni fornite dal Presidio della Qualità di Ateneo.
2. Al fine di garantire agli studenti del Corso di Studio la qualità della didattica nonché di individuare le esigenze degli studenti e di tutte le parti interessate, l'Università degli Studi di Napoli Federico II si avvale del sistema di Assicurazione Qualità (AQ)¹⁸, sviluppato in conformità al documento "Autovalutazione, Valutazione e Accreditamento del Sistema Universitario Italiano" dell'ANVUR, utilizzando:
 - indagini sul grado di inserimento dei laureati nel mondo del lavoro e sulle esigenze post-lauream;
 - dati estratti dalla somministrazione del questionario per la valutazione della soddisfazione degli studenti per ciascun insegnamento presente nel piano di studi, con domande relative alle modalità di svolgimento del corso, al materiale didattico, ai supporti didattici, all'organizzazione, alle strutture.

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

¹⁷ D.R. n. 2482//2020.

¹⁸ Il sistema di Assicurazione Qualità, basato su un approccio per processi e adeguatamente documentato, è progettato in maniera tale da identificare le esigenze degli studenti e di tutte le parti interessate, per poi tradurle in requisiti che l'offerta formativa deve rispettare.

I requisiti derivanti dall'analisi dei dati sulla soddisfazione degli studenti, discussi e analizzati dalla Commissione di Coordinamento Didattico e dalla Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS), sono inseriti fra i dati di ingresso nel processo di progettazione del servizio e/o fra gli obiettivi della qualità.

3. L'organizzazione dell'AQ sviluppata dall'Ateneo realizza un processo di miglioramento continuo degli obiettivi e degli strumenti adeguati per raggiungerli, facendo in modo che in tutte le strutture siano attivati processi di pianificazione, monitoraggio e autovalutazione che consentano la pronta rilevazione dei problemi, il loro adeguato approfondimento e l'impostazione di possibili soluzioni.

Art. 21

Norme finali

1. Il Consiglio di Dipartimento, su proposta della Commissione di Coordinamento Didattico, sottopone all'esame del Senato Accademico eventuali proposte di modifica e/o integrazione del presente Regolamento.

Art. 22

Pubblicità ed entrata in vigore

1. Il presente Regolamento entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione all'Albo ufficiale dell'Università; è inoltre pubblicato sul sito d'Ateneo. Le stesse forme e modalità di pubblicità sono utilizzate per le successive modifiche e integrazioni.
2. Sono parte integrante del presente Regolamento l'Allegato 1 e l'Allegato 2.

ALLEGATO 1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

PIANO DEGLI STUDI

I Anno								
Denominazione Insegnamento	SSD	Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività	TAF	Ambito disciplinare	obbligatori o /a scelta
Chimica generale e organica applicata all'agroalimentare	CHIM/06	Unico	9	63	Lezione frontale	A	SMSC	Obbligatorio
Storia della gastronomia nei paesi dell'area mediterranea	M-DEA/01	Unico	12	84	Lezione frontale	A	STM	Obbligatorio
Biodiversità delle risorse naturali		CI	12		Lezione frontale	A	SBD	Obbligatorio
Botanica delle piante alimentari	BIO/03	Modulo	6	42	Lezione frontale	A	SBD	Obbligatorio
Ecosistemi mediterranei	BIO/07	Modulo	6	42	Lezione frontale	A	SBD	Obbligatorio
Biochimica e proprietà funzionali degli alimenti	BIO/10	Unico	6	42	Lezione frontale	B	SBPN	Obbligatorio
Qualità delle materie prime		CI	12		Lezione frontale	B	SPTA	Obbligatorio
Materie di origine vegetale	AGR/04	Modulo	6	42	Lezione frontale	B	SPTA	Obbligatorio
Materie di origine animale	AGR/19	Modulo	6	42	Lezione frontale	B	SPTA	Obbligatorio
Lingua (idoneità)			5	35		E		Obbligatorio
II Anno								

Denominazione Insegnamento	SSD	Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività	TAF	Ambito disciplinare	obbligatori o /a scelta
Preparazione degli alimenti	AGR/15	CI	12		Lezione frontale	B	SPTA	Obbligatorio
Tecnologie per la trasformazione e la conservazione delle preparazioni alimentari	AGR/15	Modulo	6	42	Lezione frontale	B	SPTA	Obbligatorio
Valutazione sensoriale degli alimenti	AGR/15	Modulo	6	42	Lezione frontale	B	SPTA	Obbligatorio
Conoscenza e percezione del vino	AGR/15	Unico	6	42	Lezione frontale	B	SPTA	Obbligatorio
Tracciabilità e difesa delle derrate alimentari		CI	12		Lezione frontale	C	SPTA	Obbligatorio
Tracciabilità dei prodotti alimentari	AGR/07	Modulo	6	42	Lezione frontale	C	SPTA	Obbligatorio
Patologie e protezione delle derrate	AGR/12	Modulo	6	42	Lezione frontale	C	SPTA	Obbligatorio
Microbiologia dei prodotti alimentari	AGR/16	Unico	6	42	Lezione frontale	B	SPTA	Obbligatorio
Ispezione degli alimenti	VET/04	Unico	6	42	Lezione frontale	B	SPTA	Obbligatorio
Igiene e sicurezza degli alimenti	MED/42	Unico	6	42	Lezione frontale	C	SBPN	Obbligatorio
Alimenti e corretta alimentazione	MED/13	Unico	6	42	Lezione frontale	C	SBPN	Obbligatorio
Esami a scelta dello studente (II e III anno)			18					Obbligatorio
III Anno								
Denominazione Insegnamento	SSD	Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività	TAF	Ambito disciplinare	obbligatori o /a scelta
Economia e marketing	AGR/01	Unico	6	42	Lezione frontale	C	SEGSSP	Obbligatorio

Laboratorio di gastronomia mediterranea	AGR/15	CI	20		Laboratorio	B	SPTA	Obbligatorio
Gastronomia 1	AGR/15	Modulo	5	35	Laboratorio	B	SPTA	Obbligatorio
Gastronomia 2	AGR/15	Modulo	5	35	Laboratorio	B	SPTA	Obbligatorio
Gastronomia 3	AGR/15	Modulo	5	35	Laboratorio	B	SPTA	Obbligatorio
Gastronomia 4	AGR/15	Modulo	5	35	Laboratorio	B	SPTA	Obbligatorio
Legislazione alimentare	IUS/03	Unico	6	42	Lezione frontale	B	SEGSSP	Obbligatorio
Organizzazione aziendale dell'impresa agrifood	SECS-P/08	Unico	6	42	Lezione frontale	B	SEGSSP	Obbligatorio
Sociologia della comunicazione in enogastronomia	SPS/08	Unico	6	42	Lezione frontale	B	SEGSSP	Obbligatorio
Ulteriori attività formative			4					Obbligatorio
Prova finale			4					Obbligatorio

Elenco delle propedeuticità: Non sono previste propedeuticità.

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

LEGENDA

SSD = Settore Scientifico Disciplinare

CFU = Crediti formativi universitari

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

Tipologia di Attività Formativa (TAF):

A = Base

B = Caratterizzanti

C = Affini o integrativi

D = Attività a scelta

E = Prova finale e conoscenze linguistiche

F = Ulteriori attività formative

Tipologie di ambiti disciplinari ai sensi del D.M. 270/04:

SMSC = Scienze matematiche, statistiche e chimiche;

STM = Scienze del territorio e della memoria;

SBD = Scienze della biodiversità;

SBPN = Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione;

SPTA = Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari;

SEGSSP = Scienze economico-giuridiche, Scienze socio-politiche.

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-26

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

Propedeuticità in uscita: nessuna
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: L'esame prevede il superamento di un colloquio orale, composto da tre domande sugli argomenti trattati durante il corso.

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-26

Insegnamento: Botanica delle piante alimentari (modulo del corso integrato 'Biodiversità delle Risorse Naturali', 12 CFU)		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: BIOS-01/B		CFU: 6	
Anno di corso: primo	Tipologia di Attività Formativa: lezioni ed esercitazioni in campo		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Gli obiettivi sono coerenti con quanto riportato nella declaratoria del SSD BIOS-01/B (ex BIO 02): <i>la Botanica Sistemica ha per oggetto la diversità tassonomica e biologica dei vegetali attuali e fossili includendo in questa nozione gli organismi fotosintetici sia procarioti sia eucarioti, i funghi, e i relativi simbiotici la loro evoluzione e le relazioni di affinità che intercorrono fra essi.</i>			
Obiettivi formativi: L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le informazioni di base e gli strumenti metodologici necessari per sviluppare conoscenze e sensibilità ambientali rispetto alle tematiche della gastronomia. Il focus è riferito alle caratteristiche morfologiche delle piante superiori, alla sistematica delle principali famiglie di interesse alimentare, alla sostenibilità della produzione di cibo, al cambiamento climatico e all'ecoturismo. Obiettivo dell'insegnamento è			

anche fornire informazioni di base sullo studio dell'etnobotanica e sulla dinamica degli ecosistemi.

Propedeuticità in ingresso: Nessuna

Propedeuticità in uscita: Nessuna

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

Prova scritta

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-26

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

Propedeuticità in ingresso: Nessuna

Propedeuticità in uscita: Nessuna

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

Test scritto a risposta multipla

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'A.A. 2025-26

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

- Contribuire allo sviluppo delle capacità individuali di analisi, sintesi e comunicazione sul tema dei prodotti animali destinati alla trasformazione.

Propedeuticità in ingresso: Biodiversità delle risorse naturali. Lo studente deve avere conoscenze di base sulla biodiversità delle risorse naturali, con particolare riferimento alle produzioni animali e al sistema agroalimentare. È utile una conoscenza preliminare dei principi di matematica, fisica e logica.

Propedeuticità in uscita: nessuna specifica propedeuticità.

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

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

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'A.A. 2025-26

Insegnamento: Materie prime di origine vegetale (Modulo del Corso Integrato “Qualità delle materie prime”)		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGRI-02/B (ex AGR/04) - Orticoltura e Floricoltura		CFU: 6	
Anno di corso: 1	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: il modulo fornisce conoscenze approfondite sulla qualità delle materie prime di origine vegetale, con particolare riferimento alle produzioni mediterranee. Si approfondiscono le caratteristiche nutrizionali, organolettiche e merceologiche dei prodotti vegetali in relazione ai fattori biologici, ambientali, alle tecniche di coltivazione e trasformazione. Sono trattati anche aspetti normativi e tecnologici relativi alla conservazione, al condizionamento e alla distribuzione dei prodotti vegetali.			
Obiettivi formativi: - Analizzare la qualità delle materie prime di origine vegetale, con particolare riferimento alle produzioni mediterranee. - Valutare le caratteristiche nutrizionali, organolettiche e merceologiche delle materie prime vegetali in relazione ai fattori biologici, ambientali e alle tecniche di produzione. - Approfondire la composizione chimica, la biodiversità e i metodi di coltivazione, conservazione e trasformazione delle materie prime vegetali. - Esaminare casi studio sulle principali filiere vegetali, approfondendo le specificità territoriali e le innovazioni per la valorizzazione e la sostenibilità delle produzioni locali. - Studiare i sistemi di certificazione della qualità, le denominazioni di origine e i disciplinari di produzione nel contesto agroalimentare mediterraneo. - Approfondire le tecnologie relative alla conservazione, al condizionamento e alla distribuzione delle materie prime vegetali, con particolare attenzione alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità dei processi produttivi. - Esplorare tematiche legate alla qualità e sicurezza alimentare attraverso materiali didattici, incontri seminariali, visite tecniche e casi studio			
Propedeuticità in ingresso: Biodiversità delle risorse naturali. Lo studente deve avere conoscenze di base sulla biodiversità delle risorse naturali, con particolare riferimento alle produzioni vegetali e al sistema agroalimentare. È utile una conoscenza preliminare dei principi di agronomia e delle tecniche colturali.			
Propedeuticità in uscita: nessuna specifica propedeuticità.			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:			

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

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-26

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

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

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-26

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

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

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-26

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

Orale

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-26

Insegnamento: Igiene e sicurezza dei prodotti alimentari		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: italiano	
SSD: MEDS-24/B		CFU: 6	
Anno di corso: Secondo		Tipologia di Attività Formativa: convenzionale	
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Il settore si interessa <i>dell’attività scientifica e didattico-formativa, nel campo dell’igiene generale e applicata, della medicina preventiva e della sanità pubblica.</i>			
Obiettivi formativi: L’obiettivo dell’insegnamento di Igiene e Sicurezza è quello di fornire agli studenti le nozioni di base sugli ambiti di studio dell’Igiene degli alimenti, dell’epidemiologia e prevenzione, della legislazione alimentare e della ristorazione. Fornire le nozioni sul rapporto tra alimentazione e salute, attraverso lo studio dei fattori e dei meccanismi che influenzano la sicurezza degli alimenti.			
Propedeuticità in ingresso: Chimica generale e organica applicata all’agroalimentare Microbiologia dei prodotti alimentari Propedeuticità in uscita:			

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

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-26

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

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

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-26

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

valutazione degli alimenti.

Propedeuticità in ingresso: NESSUNA

Propedeuticità in uscita: NESSUNA

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

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

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-26

Insegnamento:		Lingua di erogazione dell'Insegnamento:	
ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE		italiano	
SSD: MVET-02/B - ispezione degli alimenti di origine animale		CFU: 6	
Anno di corso: secondo	Tipologia di Attività Formativa: attività di base		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Controllo sanitario degli alimenti di origine animale, freschi o conservati, e dell'igiene applicata alle produzioni alimentari, al fine di garantire la tutela della sanità pubblica, per mezzo dell'igiene e tecnologia alimentare, della microbiologia degli alimenti di origine animale, delle operazioni nei macelli, laboratori e industrie alimentari, dell'ispezione e certificazione degli alimenti di origine animale. Vengono anche approfonditi gli aspetti relativi al controllo di qualità degli alimenti in tutte le fasi delle diverse filiere produttive, dalle produzioni primarie al prodotto finito, ivi comprese le fasi di commercializzazione e somministrazione.			
Obiettivi formativi: Il corso fornisce competenze per il controllo sanitario degli alimenti di origine animale e l'igiene nelle produzioni alimentari, con l'obiettivo di tutelare la salute pubblica. Gli studenti apprenderanno principi di igiene e tecnologia alimentare, microbiologia, ispezione e certificazione degli alimenti, nonché gestione delle operazioni nei macelli e nelle industrie alimentari. Saranno approfonditi il controllo qualità lungo le filiere produttive e la gestione della sicurezza in situazioni di emergenza, oltre alla tutela del benessere animale e della sostenibilità ambientale.			
Propedeuticità in ingresso: NESSUNA			
Propedeuticità in uscita: NESSUNA			

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

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'A.A. 2025-26

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

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

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

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

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

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

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

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

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

didattico.

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-26

Insegnamento: Patologie e protezione delle derrate (Modulo del Corso integrato: Tracciabilità e difesa delle derrate alimentari)		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGRI-05B (ex AGR/12) Patologia vegetale			CFU: 6
Anno di corso: 2		Tipologia di Attività Formativa: convenzionale	

Modalità di svolgimento: In presenza
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Gli obiettivi del modulo “Patologie e protezione delle derrate” sono coerenti con quanto riportato nella declaratoria del SSG AGRI-05/B (ex AGR/12) - patologia vegetale riguardante <i>“protezione delle piante agrarie e forestali e dei prodotti da loro derivati, patologie post-raccolta dei prodotti vegetali causate da agenti biotici e da fattori abiotici; meccanismi di aggressione dei patogeni, resistenza delle piante agli stress, interazioni pianta-patogeno-ambiente; diagnostica fitopatologica, protezione biologica e integrata dalle malattie, lotta biologica, normativa fitosanitaria, biotecnologie fitopatologiche; aspetti relativi alla contaminazione dei prodotti vegetali e degli alimenti da micotossine e residui di agro farmaci”</i> Il modulo, pertanto, fornisce competenze idonee per - valutare lo stato fitosanitario delle sementi e dei prodotti vegetali in post raccolta; - applicare, in maniera sostenibile, le metodologie di interventi volti alla salvaguardia della qualità dei prodotti destinati al consumo; - riconoscere problematiche relative all’insorgenza di patologie delle derrate alimentari, distinguendo le diverse problematiche fitopatologiche più importanti e le tecniche di diagnostica fitopatologica; - comprendere le connessioni causali tra le insorgenze di patologie in post raccolta e il deprezzamento qualitativo dei prodotti destinati al consumo; - delineare le migliori strategie di difesa delle derrate in un’ottica di sostenibilità alla luce delle implicazioni che l’utilizzo irrazionale di prodotti fitosanitari può avere sui prodotti destinati al consumo alimentare.
Obiettivi formativi: Il modulo fa parte del corso integrato di Tracciabilità e Difesa delle Derrate Alimentari, e ha l'obiettivo di fornire allo studente le conoscenze e gli strumenti per riconoscere e gestire in maniera sostenibile problematiche legate alla presenza di patogeni delle derrate alimentari di origine vegetale in post raccolta. Gli specifici obiettivi formativi sono: - conoscenze sulle principali malattie di origine biotica ed abiotica delle sementi e dei prodotti vegetali in post raccolta; - nozioni sui principali patogeni delle derrate alimentari e sui meccanismi di difesa attuabili dalle piante; - informazioni sugli effetti che le fitopatologie determinano sulle qualità salutistiche e nutrizionali dei prodotti da destinare al consumo; - metodologie di diagnostica fitopatologica; - metodologie di valutazione sui sistemi attuabili per la gestione della difesa delle derrate; - conoscenze sulle problematiche relative ai residui dei fitofarmaci nei prodotti alimentari destinati al consumo fresco e alla trasformazione e alla contaminazione degli stessi da parte di micotossine.

Propedeuticità in ingresso: Nessuna Propedeuticità in uscita: Nessuna.
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: La tipologia di verifica prevede una prova orale. La valutazione della prova orale sarà effettuata sulla base dei seguenti indicatori: completezza, esposizione, pertinenza. Numero medio di argomenti del colloquio: 3-4; tempo medio per colloquio: 20 minuti. Il voto finale sarà ponderato sui CFU di ciascun insegnamento e quindi così composto: 50% Patologie e protezione delle derrate alimentari; 50% Tracciabilità dei Prodotti Alimentari.

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-26

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

Propedeuticità in uscita: No

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

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-26

Insegnamento: ALIMENTI E CORRETTA ALIMENTAZIONE		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: ITALIANO	
SSD: MEDS-08/C (ex MED-49)		CFU: 6	
Anno di corso: secondo	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante		
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Gli obiettivi del corso sono coerenti con quanto riportato nella declaratoria del SSD MEDS-08/C (ex MED-49) Scienza dell'Alimentazione e delle Tecniche Dietetiche Applicate che si interessa di “attività scientifica e didattico-formativa, nel campo della Scienza dell’alimentazione. Sono campi di interesse le tematiche inerenti la nutrizione umana, i principi generali di dietetica, di nutrizione del singolo e della collettività, di sicurezza, sostenibilità e qualità alimentare e nutrizionale, di nutraceutica (...) ed educazione alimentare”.			
Obiettivi formativi: L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le nozioni di base inerenti all’impatto degli alimenti e dei nutrienti in essi contenuti sulla salute dell’uomo, con particolare riferimento alle principali patologie di interesse metabolico, quali obesità, diabete, malattie cardiovascolari. Si propone, inoltre, di fornire le competenze necessarie per elaborare menù in linea con le principali raccomandazioni nutrizionali.			
Propedeuticità in ingresso: Nessuna Propedeuticità in uscita: Nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:			

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

Il superamento della prova scritta dà accesso alla prova orale.

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

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-26

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

Propedeuticità in uscita: Nessuno

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

Prova scritta o discussione di elaborato progettuale

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-26

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

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-26

Insegnamento:		Lingua di erogazione dell'Insegnamento:	
Organizzazione aziendale dell’impresa agrifood		italiano	
SSD: ECON-07/A ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE (ex SECS-P/08)			CFU: 6
Anno di corso: 3	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:			
Gli obiettivi sono coerenti con quanto riportato nella declaratoria del SSD ECON-07/A (ex SECS-P/08): <i>“Il settore si occupa, a fini didattici e di ricerca, della gestione e direzione delle aziende di produzione di beni e servizi, sia con riferimento al sistema d'impresa e alle aree funzionali di esso, sia a imprese in tipici settori di attività industriale, commerciale e dei servizi. Particolare evidenza assumono il campo delle decisioni dei dirigenti e delle operazioni aziendali e quello delle relazioni tra sistema d'impresa e sistema competitivo. In posizione di centralità si colloca l'economia e gestione delle imprese, sia negli aspetti istituzionali sia con riferimento a specifici settori e rami di attività. In quest'ambito, assumono fondamentale importanza economia e gestione dell'innovazione, strategie d'impresa, economia e tecnica degli scambi internazionali, marketing, tecniche di gestione degli investimenti e finanziamenti, nonché economia e gestione del settore cooperativo e direzione delle organizzazioni non aventi fine di profitto”.</i>			
Obiettivi formativi:			
Obiettivo dell'insegnamento è quello di introdurre gli studenti ai concetti fondamentali delle filiere e del management agroalimentare. L'analisi delle filiere mira ad approfondire la comprensione della struttura e del funzionamento delle catene di produzione e distribuzione nel settore agroalimentare, mentre, lo studio del management si propone di fornire competenze relative alle strategie adottate dalle imprese, dalle materie prime alla distribuzione, passando attraverso la fase di trasformazione alimentare.			

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

Propedeuticità in ingresso: Nessuna

Propedeuticità in uscita: Nessuna

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

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'A.A. 2025-26

Insegnamento: Economia e marketing		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGR-01/A		CFU: 6	
Anno di corso: 3	Tipologia di Attività Formativa: convenzionale		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Analisi economica e marketing del consumo dei prodotti agroalimentari			
Obiettivi formativi: Obiettivo dell’insegnamento è quello di introdurre il tema delle strategie di marketing dei prodotti del settore enogastronomico e dell’ambito di mercato in cui esse si contestualizzano. L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le nozioni di base circa gli elementi che qualificano l’atteggiamento del consumatore nel mercato enogastronomico per poi passare alle determinanti del marketing strategico e operativo con un approfondimento sul social media marketing.			
Propedeuticità in ingresso: nessuna. Propedeuticità in uscita: nessuna.			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: prova scritta			

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-26

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

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

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-26

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

particolare attenzione al settore della ristorazione e della gastronomia intesa come attività alimentare.

Propedeuticità in ingresso: Non prevista

Propedeuticità in uscita: Non prevista

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

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2024-25

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

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

Propedeuticità in ingresso: Nessuna

Propedeuticità in uscita: No

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

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

CLASSE L-GASTR

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-26

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