

Decreto Rep. Prot. n.  
Anno 2020 Tit. III Cl. 2 Fasc. 4 All. n. 1

**OGGETTO:** Regolamento Didattico di Ateneo – Istituzione di ordinamento didattico di Corso di studio.

## IL RETTORE

**Vista** la legge 19 novembre 1990, n. 341, art. 11 c. 1;

**Visto** il decreto del Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) del 22 ottobre 2004 n. 270, "Modifiche al regolamento recante norme concernenti l'autonomia didattica degli atenei, approvato con decreto del Ministro dell'Università e della Ricerca scientifica e tecnologica 3 novembre 1999, n. 509";

**Visto** il decreto del Ministro dell'Università e della Ricerca 28 novembre 2017 n. 928, relativo alla determinazione delle Classi L/GASTR e LM/GASTR;

**Visto** il decreto MIUR del 7 gennaio 2019, n. 6, avente ad oggetto "Autovalutazione, valutazione, accreditamento iniziale e periodico delle sedi e dei corsi di studio";

**Viste** le note MIUR del 12 novembre 2019 "Banche Dati RAD e SUA-CdS per accreditamento corsi a.a. 2020-21. Indicazioni operative" e del 27 dicembre 2019 "Banche Dati RAD e SUA-CdS per accreditamento corsi a.a. 2020-2021 – chiarimenti e integrazioni alle indicazioni operative";

**Visti** la delibera del Consiglio della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria del 22 ottobre 2019 e il decreto del Presidente del Consiglio della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria del 21 novembre 2019 con i quali è stata proposta agli Organi Centrali l'istituzione dell'ordinamento didattico del Corso di Laurea in Scienze e cultura della gastronomia L/GASTR;

**Vista** la delibera del Senato Accademico n. 1 del 21 gennaio 2020, con la quale è stata approvata l'istituzione dell'ordinamento didattico del Corso di Laurea in Scienze e cultura della gastronomia L/GASTR;

**Vista** la proposta di integrazione del Regolamento Didattico di Ateneo contenente il suddetto ordinamento didattico, trasmessa al MIUR dal Rettore dell'Università degli Studi di Padova con nota prot. 14662 del 21 gennaio 2020;

**Visti** i rilievi resi dal CUN nell'adunanza del 29 gennaio 2020 in merito ai corsi di studio di nuova istituzione e il successivo parere favorevole espresso dal CUN nell'adunanza del 19 febbraio 2020, a seguito della riformulazione dell'ordinamento didattico;

**Vista** la nota MUR del 20 febbraio 2020 con la quale si trasmette il provvedimento direttoriale che all'art. 2 decreta che il Rettore provvederà ad emanare con proprio decreto la modifica del Regolamento Didattico di Ateneo relativamente ai corsi di studio di nuova istituzione per l'a.a. 2020/21;

La/II Responsabile del procedimento amministrativo  Cristina Stocco	La/II Dirigente  Andrea Grappeggia	Il Direttore Generale  Alberto Scuttari
--	--	---

**Richiamato** lo Statuto dell'Università degli Studi di Padova, emanato con decreto rettorale rep. n. 3276/2011, e modificato con decreto rettorale rep. n. 1664/2012, e in particolare l'art. 10 co. 2 lett. c;

**Preso atto** che la struttura proponente ha accertato la conformità del provvedimento alla legislazione vigente e ai Regolamenti di Ateneo;

### DECRETA

1. di procedere ad integrare il Regolamento Didattico dell'Università degli Studi di Padova - Parte seconda, con il seguente ordinamento didattico:

#### **L/GASTR – Scienze, culture e politiche della gastronomia**

- Scienze e cultura della gastronomia

L'ordinamento didattico del Corso di studio è quello risultante sul sito MIUR Banca Dati RAD. E' inoltre allegato al presente decreto e ne costituisce parte integrante;

2. che il Corso di studio con il suddetto ordinamento didattico possa essere attivato a partire dall'Offerta formativa 2020/2021;
3. di incaricare l'Ufficio Offerta formativa ed Assicurazione della qualità dell'esecuzione del presente provvedimento, che verrà registrato nel Repertorio Generale dei Decreti;

Padova, data della registrazione

Il Rettore  
Rosario Rizzuto  
*firmato digitalmente ai sensi del d.lgs. 82/2005*

La/Il Responsabile del procedimento amministrativo  Cristina Stocco	La/Il Dirigente  Andrea Grappeggia	Il Direttore Generale  Alberto Scuttari
--	--	---

<b>Università</b>	Università degli Studi di PADOVA
<b>Classe</b>	L/GASTR - Scienze, culture e politiche della gastronomia
<b>Nome del corso in italiano</b>	Scienze e cultura della gastronomia <i>ristrutturazione di:</i> <i>Scienze e cultura della gastronomia (1391708)</i>
<b>Nome del corso in inglese</b>	Science and Culture of Gastronomy
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Codice interno all'ateneo del corso</b>	AV2538^2020^000ZZ^028044
<b>Data di approvazione della struttura didattica</b>	22/10/2019
<b>Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione</b>	21/01/2020
<b>Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni</b>	19/09/2019 -
<b>Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento</b>	20/12/2019
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="http://didattica.unipd.it/didattica/2020/AV2538/2020">http://didattica.unipd.it/didattica/2020/AV2538/2020</a>
<b>Dipartimento di riferimento ai fini amministrativi</b>	AGRONOMIA ANIMALI ALIMENTI RISORSE NATURALI E AMBIENTE - DAFNAE
<b>EX facoltà di riferimento ai fini amministrativi</b>	
<b>Massimo numero di crediti riconoscibili</b>	DM 16/3/2007 Art 4 <b>Nota 1063 del 29/04/2011</b>
<b>Numero del gruppo di affinità</b>	1

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

I laureati nei corsi di laurea della classe devono:

• possedere le conoscenze di base (teoriche, metodologiche e tecnico-strumentali) per l'analisi critica dei sistemi gastronomici costituiti dai processi di produzione, trasformazione e consumo del cibo, nel quadro di una sostenibilità sistemica;

• possedere una vasta e articolata conoscenza empirica dei sistemi gastronomici attraverso viaggi didattici, casi di studio sul campo e tirocini, al fine di integrare la formazione in aula con le esperienze applicate;

• acquisire la capacità di elaborare criticamente le informazioni connesse alle scienze gastronomiche, al fine di contribuire ai processi di conoscenza, educazione e rappresentazione dello sviluppo sociale, economico e politico;

• sviluppare una capacità di analisi critica delle modalità con cui si sviluppano, evolvono e si modificano le molteplici relazioni tra uomo e cibo nel tempo e nello spazio, al fine di indagarne le implicazioni sul piano culturale, sociale, politico e ambientale.

I laureati della classe avranno una formazione adeguata, dai punti di vista teorico, critico-interpretativo e metodologico, per l'accesso al mondo del lavoro e per proseguire il percorso formativo a un livello avanzato.

I laureati devono necessariamente maturare una conoscenza empirica delle scienze gastronomiche, attraverso un articolato programma di viaggi didattici e/o stage e/o tirocini, con destinazioni nazionali e internazionali.

I laureati della classe potranno svolgere attività professionali in numerosi ambiti, tra i quali:

• sviluppo di nuovi prodotti destinati ad accrescere e/o valorizzare il patrimonio gastronomico;

• sviluppo di format distributivi, dedicati alle produzioni alimentari di qualità;

• sviluppo di nuovi servizi destinati ad accrescere e/o valorizzare il patrimonio gastronomico;

• valutazione della sostenibilità ambientale, sociale ed economica delle produzioni alimentari;

• valorizzazione, attraverso politiche di comunicazione innovative, delle produzioni e dei sistemi agroalimentari.

Tali funzioni potranno essere svolte nell'ambito di aziende, istituzioni pubbliche, ONG, ovvero potranno essere oggetto di attività imprenditoriale o libero-professionale.

Ai fini indicati, i curricula dei corsi di laurea della classe

• comprendono

• gli ambiti disciplinari finalizzati a fornire le conoscenze di base nei settori della matematica, statistica, chimica, biodiversità, scienze del territorio e della memoria, nonché una adeguata preparazione in merito alle scienze attinenti ai sistemi gastronomici;

• le attività laboratoriali connesse a discipline caratterizzanti, relative alle scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari, delle scienze storiche, filosofiche, linguistiche, artistiche, della comunicazione, del design dei sistemi gastronomici, delle scienze sociali, economiche, politiche giuridiche della gastronomia, e delle scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione;

• un congruo numero di crediti per viaggi didattici e stage professionalizzanti svolti in aziende, istituzioni pubbliche e ONG;

• devono prevedere la conoscenza di una lingua straniera diversa dall'italiano (necessariamente dell'Unione Europea);

• possono prevedere soggiorni presso altre università nel quadro di accordi internazionali, sia per l'acquisizione di CFU sia per stage.

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

Nel corso del 2019 il comitato tecnico ordinatore ha realizzato una serie di confronti con le parti sociali che hanno portato all'organizzazione di un incontro in presenza il 19 Settembre 2019 che ha visto la partecipazione di alcune delle maggiori catene ristorative e ricettive, aziende di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti e quelle che si occupano dei servizi alle imprese, associazioni del settore gastronomico e del turismo, e liberi professionisti con particolare riferimento a: Associazione Provinciale Pubblici Esercizi (APPE), SES Spar European Shopping Centers, Relais & Châteaux, Londra Palace Venezia, TH resorts, Taverna ponte Discoteca & Tavernaccia; Valsana srl; Studio Favaro; Associazione Italiana Food Blogger; Giornalisti enogastronomici; Master Carnet UNIPR; Associazione Italiana Sommelier (AIS); Associazione Gastronomi Professionisti (AGP); SdVmarketing; Pallino & Co.

La consultazione ha previsto la discussione dei seguenti aspetti:

- Denominazione del Corso di Studio (CdS)
- Obiettivi formativi specifici
- Quadro generale delle attività formative e CFU assegnati
- Tirocinio e Erasmus
- Caratteristiche della prova finale

Dalla consultazione è emersa la necessità che il Corso di Studio assuma un profilo di elevato livello culturale per la formazione di tecnico che sia in grado di associare ad approfondite conoscenze di tipo tecnico (tecniche di produzione e trasformazione degli alimenti, qualità e sostenibilità delle produzioni) a competenze di carattere trasversale necessarie per la gestione dei prodotti e dei sistemi di produzione, di trasformazione e di commercializzazione ma anche per la valorizzazione dei prodotti enogastronomici e la trasmissione delle conoscenze.

Il corso di studio prevede la realizzazione di una consultazione con le parti sociali ogni 2 anni.

**Vedi allegato**

## **Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento**

Il Comitato Regionale di Coordinamento delle Università del Veneto riunitosi il giorno 20 dicembre 2019, presso L'Università degli Studi di Padova

- Visto il DPR 25 del 27 gennaio 1998, "Regolamento recante disciplina dei procedimenti relativi allo sviluppo ed alla programmazione del sistema universitario, nonché ai comitati regionali di coordinamento, a norma dell'articolo 20, comma 8, lettere a) e b), della legge 15 marzo 1997, n. 59", e in particolare l'art. 3;  
- Visto il D.M. 30 gennaio 2013, n. 47, che disciplina l'autovalutazione, l'accreditamento iniziale e periodico delle sedi e dei corsi di studio e la valutazione periodica;  
- Visto il decreto MIUR del 23 dicembre 2013, n. 1059: "Autovalutazione, accreditamento iniziale e periodico delle sedi e dei corsi di studio e valutazione periodica Adeguaenti e integrazioni al D.M. 30 gennaio 2013, n. 47";  
- Visto il Decreto Ministeriale n. 194 del 27/03/2015, "Requisiti accreditamento corsi di studio";  
- Decreto Ministeriale n. 6 del 7/01/2019, "Decreto Autovalutazione, Valutazione, Accredimento iniziale e periodico delle sedi e dei corsi di studio".  
- Esaminate le proposte di istituzione dei nuovi corsi di studio formulate dall'Università degli studi di Padova;  
- Sentite ed accolte le motivazioni addotte per l'istituzione dei corsi.  
esprime parere favorevole  
subordinatamente all'approvazione da parte dei competenti organi di ciascun Ateneo, in merito all'istituzione del seguente nuovo corso di studio ai sensi del D.M.270/2004:

Scienze e Cultura della gastronomia e della ristorazione (L-GASTR)  
Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente  
Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria

## **Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo**

Il CdS Scienze e Cultura della Gastronomia si prefigge di preparare un tecnico in grado di avere una visione olistica delle problematiche del settore enogastronomico attraverso un percorso formativo spiccatamente interdisciplinare, e di elevato livello culturale, che permette al laureato di inserirsi nel contesto lavorativo nelle più diverse aziende operanti nella filiera agroalimentare. Il laureato acquisisce competenze che gli permettono di operare nella progettazione, gestione, organizzazione, pianificazione dei processi e dei sistemi in un'azienda gastronomica comprese quelle agrituristiche operando in sinergia con le figure professionali già presenti all'interno dell'azienda. Inoltre è in grado di operare nell'ambito della valorizzazione, comunicazione e marketing del prodotto agroalimentare in modo coerente, efficace e creativo sia all'interno dell'azienda che a livello dei mass-media.

Il laureato in Scienze e Cultura della Gastronomia ricopre ruoli tecnico-gestionali (es. assistente al direttore, responsabile di struttura, project manager) in un'azienda che commercializza prodotti alimentari, in un ristorante, in un'azienda ricettiva o che offra produzioni tipiche; oppure ruoli comunicativi (es. addetto al marketing e alla comunicazione in un'azienda del settore) e divulgativo (giornalista enogastronomico, blogger). Inoltre è in grado coadiuvare i tecnici dell'azienda nella comunicazione del prodotto nei confronti di fornitori e degli acquirenti e di fungere da cerniera nel trasferimento delle informazioni tra i consulenti della comunicazione e del marketing e l'azienda stessa.

Per il raggiungimento di questi obiettivi, il CdS si articola in un percorso a carattere trasversale che garantisce l'acquisizione di conoscenze di tipo tecnico, competenze di tipo gestionali e capacità comunicative-relazionali. Il progetto si articola in un percorso formativo progressivo che porta nell'arco di tre anni allo sviluppo di tre principali ambiti disciplinari:

- Ambito tecnico-produttivo: Il corso fornisce una solida preparazione tecnico-scientifica che consente l'acquisizione delle nozioni di natura chimica e biologica e conoscenze professionalizzanti inerenti la qualità dei prodotti alimentari, le tecnologie alimentari legate alla gastronomia, l'ispezione e la microbiologia degli alimenti. In tale ambito lo studente acquisisce conoscenze sulla biodiversità vegetale e animale e dei prodotti agroalimentare, sulle tecniche di trasformazione degli alimenti, sul concetto di qualità del cibo e di sostenibilità dei sistemi di produzione, trasformazione, commercializzazione e distribuzione degli alimenti.  
- Ambito gestionale: il corso fornisce allo studente conoscenze di base di matematica e statistica, e i principi del diritto, dell'economia, della gestione di un'impresa del settore. Il progetto formativo permette allo studente di acquisire gli strumenti del marketing e della pianificazione che gli consentono di collaborare nella progettazione nuovi prodotti alimentari e nuove iniziative imprenditoriali.  
- Ambito comunicativo-relazionale: il progetto formativo prevede un percorso culturale che dalle conoscenze storico-antropologiche e umanistiche in senso lato, permette l'acquisizione di competenze inerenti l'ascolto attivo, la comunicazione interpersonale, le tecniche di persuasione e di narrazione necessarie per la gestione delle risorse umane, la valorizzazione dei prodotti e la trasmissione delle conoscenze sia a livello azienda che dei mass-media.  
L'attività didattica potrà essere organizzata in indirizzi parzialmente distinti di tipo tecnico/gestionale e tecnico/della comunicazione che si caratterizzeranno per un'ampia multidisciplinarietà. Nell'ambito dei singoli insegnamenti l'attività didattica sarà gestita al fine di garantire una continuità nel percorso formativo e un'integrazione tra i diversi ambiti disciplinari anche attraverso la realizzazione di relazioni finali di carattere interdisciplinare. L'orientamento professionalizzante del CdS sarà inoltre favorito lasciando ampio spazio al tirocinio aziendale e permettendo agli studenti una certa flessibilità nell'orientare la propria formazione attraverso la scelta degli insegnamenti più idonei per il raggiungimento delle proprie aspirazioni professionali.  
Il CdS garantisce lo sviluppo delle competenze linguistiche, prevedendo insegnamenti in lingua veicolare e favorendo la realizzazione di stage e tirocini presso aziende e università all'estero.

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

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

Il laureato in Scienze e Cultura della Gastronomia conosce ed è in grado di comprendere:

- la dimensione storico-culturale dell'agricoltura e dell'alimentazione;
- i sistemi e i processi di produzione delle materie prime di origine vegetale e animale;
- il concetto di qualità degli alimenti nelle sue diverse dimensioni;
- le principali tecniche di conservazione e trasformazione dei prodotti enogastronomici;
- le basi della microbiologia e i requisiti necessari per la salvaguardia e la gestione dell'igiene e della salubrità dei locali e degli alimenti;
- i principi della fisiologia del gusto e delle tecniche di degustazione;
- i principi per la valutazione della sostenibilità tecnica, economica e sociale delle produzioni.
- i problemi di carattere gestionale di un'impresa nel settore della enogastronomia e della ristorazione;
- i problemi relativi alla comunicazione interpersonale e alla gestione delle risorse umane.

- le principali tecniche di narrazione, di marketing e di persuasione del consumatore inerenti i prodotti enogastronomici;  
- le problematiche legate alla valorizzazione dell'identità gastronomica e alla promozione culturale dei prodotti.

La conoscenza e la capacità di comprensione sono acquisite tramite lezioni frontali tenute dal docente titolare, seminari tenuti da esperti esterni, esercitazioni in aula e in altre strutture didattiche, visite tecniche presso aziende agroalimentare, gastronomiche, ristorative e ricettive, a cui si aggiungono attività di studio e lavori individuali e di gruppo che possano favorire un approccio critico alle tematiche trattate, stimolando il confronto.

Per ciascun insegnamento, la verifica dell'acquisizione delle conoscenze e della capacità di comprensione avviene tramite l'esame finale, ma anche attraverso la valutazione dei lavori individuali e/o di gruppo che vengono svolti dagli studenti, che comprendono approfondimenti su specifici aspetti delle tematiche trattate, seguendo un approccio preferibilmente a carattere interdisciplinare

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

Il laureato è inoltre in grado di:

- identificare i prodotti enogastronomici secondo i parametri di qualità e di sostenibilità e di intervenire nella organizzazione aziendale in diversi ambiti della filiera agroalimentare in collaborazione con le altre figure professionali del settore.
- interpretare le problematiche di un'azienda gastronomica e saper intervenire prendendo decisioni in merito alla gestione delle risorse umane e alla gestione del prodotto alimentare (gestione acquisti, food cost, scorte e canali distributivi).
- collaborare alla progettazione, pianificazione e realizzazione di una nuova attività imprenditoriale del settore e nell'ambito dell'identificazione e definizione del prodotto alimentare.
- operare nella valorizzazione e promozione del patrimonio gastronomico nazionale ma anche nella divulgazione delle conoscenze e dell'educazione della cultura gastronomica presso i mass-media (blogger, giornalista enogastronomico, editoria).

- relazionarsi con i diversi reparti della produzione (acquisti, trasformazione, vendita) e con i consulenti aziendali (marketing e comunicazione) permettendo il trasferimento delle informazioni e delle conoscenze sia all'interno dell'azienda che verso i fornitori e gli acquirenti.

- comprendere e utilizzare i risultati della ricerca e della sperimentazione del settore, aggiornando in questo modo le sue conoscenze.

Nell'ambito dei singoli insegnamenti del percorso formativo, le capacità di applicare conoscenze e comprensione sono valutate sia attraverso l'esame finale, tenendo conto della capacità critica manifestata dallo studente in occasione delle attività individuali o di gruppo o delle esercitazioni ed esperienze sul campo, sulle quali è spesso tenuto a relazionare. La prova finale di laurea è un'ulteriore occasione per la valutazione dell'acquisizione delle conoscenze del candidato che viene incentivato a realizzare un progetto interdisciplinare che possa includere almeno due dei linguaggi che caratterizzano il CdS (area tecnica, gestionale e culturale).

Inoltre, l'attività di tirocinio pratico-applicativo svolta presso enti, aziende e altre organizzazioni del settore, prevista nell'ambito del CdS, è una importante occasione per valutare la capacità dello studente di applicare le conoscenze acquisite e fornisce allo studente stesso l'opportunità per un'autovalutazione.

### **Autonomia di giudizio (making judgements)**

Il laureato grazie all'ampia varietà di discipline affrontate è in grado di raccogliere informazioni, valutare in modo critico le problematiche connesse a tutti gli aspetti della sua attività ed elaborare soluzioni nuove e originali.

La capacità di sostenere e giustificare le scelte effettuate è sviluppata nei vari insegnamenti anche attraverso lavori di gruppo, esercitazioni guidate, attività seminariali, visite tecniche ed esperienziali sul campo che promuovono il confronto tra pari e in gruppo, l'analisi critica di documenti e dati, la classificazione di eventi e processi, la raccolta, la selezione e l'elaborazione di informazioni provenienti da fonti diverse.

L'acquisita autonomia di giudizio viene verificata in occasione degli accertamenti finali dei diversi insegnamenti e durante il lavoro di preparazione della relazione finale nonché della sua discussione in sede di laurea.

### **Abilità comunicative (communication skills)**

In generale il laureato in Scienze e Cultura della Gastronomia acquisisce la capacità di comunicare informazioni, concetti e risultati secondo un approccio interdisciplinare. I diversi insegnamenti impiegano le più moderne metodologie didattiche (attività e progetti di gruppo, case study, story telling, problem solving, ... ) e prevedono l'alternanza di lezioni frontali e esercitazioni in aula, incontri tecnici e uscite didattiche per l'acquisizione delle soft skill anche attraverso l'ausilio di software e strumenti informatici. In aggiunta, il progetto formativo prevede insegnamenti specifici nell'ambito della comunicazione applicata al settore food, per lo sviluppo delle capacità relazionali, dell'ascolto attivo, delle dinamiche di gruppo, della risoluzione dei conflitti, della trasmissione delle informazioni, delle tecniche narrative e linguistiche e delle tecniche di vendita.

Le capacità comunicative sono verificate nell'ambito dei diversi insegnamenti con la prova orale e/o scritta che valuta oltre alle conoscenze acquisite dallo studente, anche la chiarezza espositiva, la capacità di sintesi, la pertinenza e il rigore della trattazione. La prova finale è per lo studente un'ulteriore occasione per verificare il livello del proprio apprendimento e l'efficacia della propria capacità di comunicare il lavoro svolto e di realizzare prodotti (testuali e, multimediali) adeguati alla specifica situazione comunicativa.

### **Capacità di apprendimento (learning skills)**

Il laureato in Scienze e Cultura della Gastronomia possiede le capacità di studio e di apprendimento necessarie per mantenere e migliorare le proprie conoscenze attraverso un continuo aggiornamento. Queste capacità gli consentono di intraprendere studi di livello superiore (laurea magistrale ed eventualmente dottorato di ricerca).

La capacità di apprendimento è sviluppata attraverso diversi strumenti che conducano a una costruzione dinamica e consapevole dei saperi. Le ore di didattica e di studio complessive prevedono per lo studente un adeguato carico di lavoro personale, il che consentirà allo studente stesso di verificare ed eventualmente migliorare la propria capacità di apprendimento. La rigorosa impostazione metodologica degli insegnamenti persegue un analogo obiettivo, in quanto porta lo studente a sviluppare la propria capacità di individuare gli aspetti rilevanti di un problema (problem setting) e di valutare le diverse soluzioni possibili (problem solving).

Al conseguimento di una capacità di verifica e confronto delle competenze, potranno sicuramente contribuire le iniziative di mobilità studentesca da tempo attivate presso l'Ateneo. I risultati attesi vengono comunque verificati per ciascun insegnamento attraverso verifiche in itinere e/o l'esame di accertamento finale.

### **Conoscenze richieste per l'accesso**

#### **(DM 270/04, art 6, comma 1 e 2)**

Requisiti d'accesso

Per essere ammessi al CdS in Scienze e Cultura della Gastronomia occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore di durata quinquennale o di altro titolo conseguito all'estero e considerato idoneo.

Conoscenze richieste

È necessario il possesso di un'adeguata preparazione iniziale comprendente adeguate conoscenze di base di matematica e di lingua inglese.

Verifica delle conoscenze

Tutti gli studenti devono sostenere una prova di accesso obbligatoria per la verifica delle conoscenze il cui esito non pregiudica l'iscrizione al CdS.

Gli studenti che otterranno una valutazione inferiore al punteggio minimo previsto, potranno comunque iscriversi al CdS ma gli verranno assegnati uno o più Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) nelle materie della prova di ammissione per cui è richiesta un'adeguata conoscenza di base.

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

Gli OFA devono essere assolti durante il primo anno di corso sulla base di criteri definiti annualmente e specificati nel Regolamento Didattico del Corso di Studi.

### **Caratteristiche della prova finale**

#### **(DM 270/04, art 11, comma 3-d)**

La prova finale consiste nella discussione di un elaborato scritto anche attinente alle attività svolte dallo studente durante il tirocinio curriculare. La relazione finale sarà redatta sotto la supervisione di un docente di riferimento e dovrà avere un carattere interdisciplinare affrontando alcuni dei linguaggi che caratterizzano il percorso formativo. Può essere svolta anche prima della conclusione del terzo anno del Corso di Studio, se sono stati raggiunti complessivamente i crediti previsti.

<b>Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati</b>
<b>Esperto delle filiere agroalimentari e delle attività gastronomiche</b>
<b>funzione in un contesto di lavoro:</b> Nel contesto di lavoro il laureato sarà in grado di operare: <ul style="list-style-type: none"> <li>- in aziende gastronomiche, ristorative e ricettive in genere, nella selezione, classificazione, analisi, valutazione, comunicazione e divulgazione delle caratteristiche dei prodotti agroalimentari.</li> <li>- in aziende di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari e in aziende ricettive nella definizione, e valutazione, pianificazione, implementazione, gestione e organizzazione dei processi e delle strategie</li> </ul>
<b>competenze associate alla funzione:</b> Al termine dei tre anni di corso, il laureato è in possesso di competenze inerenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'analisi dei processi di produzione, trasformazione e consumo del cibo, nella logica di una sostenibilità di sistema;</li> <li>- la valutazione e l'implementazione della qualità dei prodotti agroalimentari ed enogastronomici;</li> <li>- la gestione delle imprese del settore;</li> <li>- la pianificazione di business plan e piani marketing;</li> <li>- la comunicazione e la valorizzazione dei prodotti enogastronomici;</li> <li>- la selezione di prodotti alimentari e la valorizzazione del patrimonio gastronomico ed enologico nazionale;</li> <li>- la divulgazione delle conoscenze tecnico-scientifiche e culturali inerenti il cibo</li> </ul>
<b>sbocchi occupazionali:</b> Il laureato ricoprirà i seguenti ruoli nel contesto lavorativo: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ruolo tecnico nella selezione dei prodotti alimentari;</li> <li>- ruolo tecnico-organizzativo in un ristorante, in un'azienda ricettiva o che offra prodotti o produzioni tipiche (Food &amp; Beverage manager, assistente al direttore, responsabile di struttura, project manager);</li> <li>- ruolo comunicativo nelle imprese del settore alimentare-gastronomico-ristorativo comprese le aziende e i consorzi per la promozione turistica ed enogastronomica, le aziende agrituristiche e ricettive;</li> <li>- ruolo divulgativo presso i mass media (editoria, giornalismo enogastronomico, blogger)</li> </ul>
<b>Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnici della produzione manifatturiera - (3.1.5.3.0)</li> <li>• Approvvigionatori e responsabili acquisti - (3.3.3.1.0)</li> <li>• Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)</li> <li>• Tecnici delle pubbliche relazioni - (3.3.3.6.2)</li> <li>• Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)</li> <li>• Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)</li> </ul>

<b>Il rettore dichiara che nella stesura dei regolamenti didattici dei corsi di studio il presente corso ed i suoi eventuali curricula differiranno di almeno 40 crediti dagli altri corsi e curriculum della medesima classe, ai sensi del DM 16/3/2007, art. 1 §2.</b>
--

#### Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica MAT/01 Logica matematica MAT/02 Algebra MAT/03 Geometria MAT/04 Matematiche complementari MAT/05 Analisi matematica MAT/06 Probabilità e statistica matematica MAT/07 Fisica matematica MAT/08 Analisi numerica MAT/09 Ricerca operativa SECS-S/01 Statistica	14	24	8
Scienze del territorio e della memoria	L-ANT/03 Storia romana M-DEA/01 Discipline demotnoantropologiche M-GGR/01 Geografia M-STO/01 Storia medievale	8	14	8
Scienze della bioversità	BIO/07 Ecologia BIO/19 Microbiologia	8	14	8
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 32:</b>		-		
<b>Totale Attività di Base</b>				32 - 52

**Attività caratterizzanti**

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico AGR/19 Zootecnia speciale VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale	35	56	-
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	M-FIL/04 Estetica M-FIL/05 Filosofia e teoria dei linguaggi M-PED/01 Pedagogia generale e sociale	7	14	-
Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	IUS/03 Diritto agrario SECS-P/01 Economia politica SECS-P/02 Politica economica SECS-P/07 Economia aziendale SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese SECS-P/12 Storia economica SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi	16	28	-
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	BIO/10 Biochimica M-PSI/01 Psicologia generale MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	0	14	-
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:</b>		-		
<b>Totale Attività Caratterizzanti</b>		60 - 112		

**Attività affini**

ambito: Attività formative affini o integrative		CFU	
intervallo di crediti da assegnarsi complessivamente all'attività <b>(minimo da D.M. 18)</b>		21	35
<b>A11</b>	L-LIN/04 - Lingua e traduzione - lingua francese L-LIN/07 - Lingua e traduzione - lingua spagnola L-LIN/12 - Lingua e traduzione - lingua inglese	0	8
<b>A12</b>	M-FIL/06 - Storia della filosofia M-PED/03 - Didattica e pedagogia speciale M-PED/04 - Pedagogia sperimentale M-PSI/05 - Psicologia sociale	0	16
<b>A13</b>	AGR/01 - Economia ed estimo rurale IUS/01 - Diritto privato SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese	0	16
<b>A14</b>	AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale	0	8
<b>A15</b>	L-FIL-LET/10 - Letteratura italiana L-FIL-LET/12 - Linguistica italiana	0	16
<b>Totale Attività Affini</b>		21 - 35	

### Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	18
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	8
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	4	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	0	4
	Abilità informatiche e telematiche	0	4
	Tirocini formativi e di orientamento	8	20
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	4
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>		28 - 66	

### Riepilogo CFU

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>
<b>Range CFU totali del corso</b>	141 - 265

### Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini

(Settori della classe inseriti nelle attività affini e anche/già inseriti in ambiti di base o caratterizzanti : SECS-P/08 )

I SSD indicati nella lista delle attività affini sono finalizzati al completamento o al rafforzamento della formazione dello studente in ambiti quali quello economico-giuridico (AGR/01 e IUS/01), umanistico-relazionale (M-PSI/05; M-FIL/06; M-PED/03; M-PED/04), letterario-linguistico (L-FIL-LET/10; L-FIL-LET/12; L-LIN/04; L-LIN/07; L-LIN/12) e delle produzioni animali (AGR/18). Tale orientamento è in alcuni casi emerso in modo esplicito nel corso delle consultazioni con le parti sociali.

Analogamente, l'inserimento tra le discipline affini e integrative di SSD già ricompresi tra le discipline caratterizzanti ha l'obiettivo di dare ulteriore peso all'ambito dell'economia e della gestione delle imprese (SECS-P/08).

### Note relative alle altre attività

Considerati gli obiettivi formativi specifici del corso di studio si ritiene fondamentale che il laureato acquisisca competenze pratico-applicative attraverso lo svolgimento di attività di tirocinio presso aziende del settore gastronomico ristorativo.

Inoltre, potranno essere attivate ulteriori attività formative volte a rafforzare le conoscenze linguistiche, informatiche o comunque utili a vario titolo per l'inserimento nel mondo del lavoro (soft skills).

### Note relative alle attività di base

### Note relative alle attività caratterizzanti

RAD chiuso il 12/02/2020