SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Presentazione

Informazioni generali

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano	CULTURA E SOSTENIBILITA' DELLA ENOGASTRONOMIA (IdSua:1630989)
Nome del corso in inglese	CULTURE AND SUSTAINABILITY OF ENOGASTRONOMY
Classe	L/GASTR - Scienze, culture e politiche della gastronomia
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Modalità di erogazione	b. Corso di studio in modalità mista

Ulteriori informazioni generali

URL del corso	https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-triennali-e-ciclo-unico/cultura-e-sostenibilita-della-enogastronomia
Riepilogo Caratteristiche Cds	1° anno in SUA: 2023

Programmazione Accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

Sede del Corso

Sede	FOGGIA Via Napoli, n. 25 CAP 71122 (Cod.071024)
Codice interno all'Ateneo del Corso	1253^170^071024
Utenza sostenibile	100

Scheda SUA - Date creazione e aggiornamenti

Data di istituzione del corso	Da determinare

Data Ultimo aggiornamento Scheda SUA	12/02/2026 11:36
Data Ultimo aggiornamento RAD	30/06/2025 00:00

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Referenti e Strutture

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SANTILLO Antonella
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (Dipartimento Legge 240) - ID: 43310

Requisiti di Docenza e Docenti di riferimento

DOCENTI DI RIFERIMENTO

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUALIFICA	PESO	INS. ASSOCIATO
1.		BONASIA	Anna	AGRI-02/B	07/AGRI-02	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
2.		DE PILLI	Teresa	AGRI-07/A	07/AGRI-07	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
3.		DISCIGLIO	Grazia	AGRI-02/A	07/AGRI-02	RU - Ricercatore confermato	1	
4.		LA GATTA	Barbara	AGRI-07/A	07/AGRI-07	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
5.		MELELEO	Daniela Addolorata	BIOS-06/A	05/BIOS-06	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
6.		PATI	Sandra	AGRI-07/A	07/AGRI-07	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
7.		SANTILLO	Antonella	AGRI-09/C	07/AGRI-09	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
8.		SINIGAGLIA	Milena Grazia Rita	AGRI-08/A	07/AGRI-08	PO - Professore Ordinario	1	

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUALIFICA	PESO	INS. ASSOCIATO
9.		STASI	Antonio	AGRI-01/A	07/AGRI-01	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	

✔ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso

Figure specialistiche aggiuntive

COGNOME	NOME	QUALIFICA	ANNO INIZIO COLLABORAZIONE
Figure specialistiche del settore non indicati			

Tutor

Tipologia Tutor: DIDATTICO

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO DOC./TIR.
BARRASSO	ANTONIETTA ELIANA		Tutor ai sensi del DL 9 maggio 2003, n. 105
DE MONTE	MARCO		Tutor previsti dal regolamento ateneo
FASCIA	SIMONA		Tutor previsti dal regolamento ateneo
GUERRIERI	ANTONELLA PIA		Tutor previsti dal regolamento ateneo
LISANTI	ANNA		Tutor previsti dal regolamento ateneo
MARINO	PAOLA		Tutor ai sensi del DL 9 maggio 2003, n. 105
RACIOPPO	RINALDO		Tutor ai sensi del DL 9 maggio 2003, n. 105
ROSIELLO	GIUSEPPE		Tutor ai sensi del DL 9 maggio 2003, n. 105
SBLENDORIO	ELENA		Tutor previsti dal regolamento ateneo
TROMBETTA	NICOLA		Tutor ai sensi del DL 9 maggio 2003, n. 105

Tutor

Nessuna Tipologia

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO DOC./TIR.
DE PILLI	Teresa		Docente di ruolo
LA GATTA	Barbara		Docente di ruolo

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
BRIANO	FEDERICO (studente)
DE DEVITIIS	ANNA (ufficio didattico)
DE DEVITIIS	BIAGIA
DE PILLI	TERESA
DEROSSI	ANTONIO
DISCIGLIO	GRAZIA
GENTILE	VALERIA (manager didattico)
LAGATTA	BARBARA
LOMUSCIO	ALESSANDRO (studente)
SANTILLO	ANTONELLA (coordinatore)

Rappresentanti degli Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL
ALBANESE	FEDERICA	
CAPAIUOLO	INGRID	
CHIEPPA	FRANCESCO PIO	
CIARMOLI	CINZIA	
CIFFO	VERONICA	
GESUALDO	GIULIANA	
LA PIETRA	DARIO	
LOMUSCIO	ALESSANDRO	
LUPARELLI	FEDERICA	
MONTAGNA	CHIARA	
MOREA	SARA	
PAOLICELLI	DAMIANO	
PLACENTINO	BIANCA	

COGNOME	NOME	EMAIL
PRUSSIANO	NICOLA	
ROSIELLO	GIUSEPPE	

Documentazione

Il Corso di Studio in breve

Il corso di studio in Cultura e sostenibilità della enogastronomia si propone di formare professionisti in grado di operare nei settori della gestione, promozione e valorizzazione dei sistemi e dei prodotti agro-alimentari. Il corso di studio, infatti, consente di acquisire conoscenze e competenze integrate negli ambiti della produzione, trasformazione, distribuzione e consumo degli alimenti, della cultura enogastronomica e dei contesti produttivi territoriali, della comunicazione e dell'economia dei prodotti agro-alimentari. La figura professionale che si intende formare è caratterizzata da competenze tecnico-scientifiche, storiche, umanistiche e rappresenta una figura di riferimento per il settore enogastronomico. La formazione multidisciplinare permette di cogliere ed interpretare l'evoluzione e le tendenze del settore enogastronomico e progettare azioni innovative e concrete per la sostenibilità, la promozione e la valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche del territorio di riferimento. Il laureato e la laureata in Cultura e sostenibilità della enogastronomia sono figure esperte nella cultura enogastronomica, intesa come pratica sociale e culturale che comprende elementi essenziali quali le materie prime e la loro trasformazione in preparazione gastronomica, i significati e la simbologia ad essa associati e le competenze relative alla comunicazione ed alla collocazione nei diversi contesti di consumo contemperati in un'ottica di sostenibilità produttiva, economica e sociale. Si tratta di un/una professionista con numerose, ma soprattutto variegate, competenze arricchite anche da una formazione empirica acquisita attraverso laboratori, esperienze in aziende, viaggi di istruzione e seminari. Le competenze riguardano l'intero percorso produttivo degli alimenti, partendo dalle origini zootecniche ed agrarie, le caratteristiche ambientali, storiche e culturali dei luoghi di produzione, sino alle trasformazioni industriali e preparazioni gastronomiche. È in possesso, inoltre, delle conoscenze necessarie per collocare il prodotto enogastronomico ed i sistemi produttivi nell'economia di mercato e comunicare i contenuti culturali del cibo attraverso forme di rappresentazione artistica. Apprende quanto necessario per l'esercizio di una professione legata alla conoscenza, promozione e comunicazione dei beni agro-alimentari e del legame storico, sociale e culturale con il territorio d'origine. La figura professionale in uscita può occuparsi di valorizzazione di beni e dei sistemi enogastronomici, ricoprendo ruoli in ambito tecnico-organizzativo e comunicativo nei settori, pubblici e privati, della progettazione enogastronomica, della valorizzazione, e del marketing, della comunicazione e della promozione del cibo in contesti locali, nazionali ed internazionali. Tenuto conto degli obiettivi formativi, il percorso di studio si articola in diverse aree di apprendimento, scienze chimiche, della fisiologia umana e della biodiversità; area delle scienze agro-zootecniche, della microbiologia e della sicurezza alimentare; area delle scienze della progettazione enogastronomica e sensoriale; area delle scienze del territorio e storico-antropologiche; area delle scienze economiche e della comunicazione. Il conseguimento del titolo di dottore/dottoressa in Cultura e sostenibilità della enogastronomica è subordinato all'acquisizione di un minimo di 180 CFU. Le attività didattiche sono organizzate in tre anni, ciascun anno suddiviso in 2 semestri e comprendono 19 insegnamenti fondamentali (per un totale di 140 CFU), in discipline finalizzate alla acquisizione di conoscenze, competenze e abilità nelle diverse aree di apprendimento. Il corso di studio viene erogato in modalità mista con lezioni somministrate in modalità convenzionale e blended; inoltre, il CdS in Cultura e sostenibilità della enogastronomica intende strutturare la propria offerta didattica in modo da fornire una opportuna conoscenza empirica delle scienze gastronomiche attraverso modalità innovative, quali lavori di gruppo, progettazione e simulazione, discussione di casi studio, seminari interattivi e attività pratiche anche con il supporto di professionisti del settore, uso di database e social network, seminari e incontri con esponenti di realtà produttive, stage e tirocini presso aziende o enti convenzionati con la struttura universitaria. Il corso di laurea prevede una idoneità per la lingua inglese (6 CFU), attività a scelta libera dello studente e della studentessa che si propongono di offrire allo studente e alla studentessa la possibilità di personalizzare il proprio percorso formativo (12 CFU), ulteriori attività volte alla acquisizione di conoscenze e competenze specifiche nell'ambito dei diversi linguaggi della comunicazione enogastronomica (6 CFU) e attività didattiche inserite nel contesto della virtual mobility (2 CFU). La formazione dello studente e della studentessa si completa con un periodo di tirocinio pratico (10 CFU) cui segue una prova finale (di 4 CFU). Il tirocinio consiste in 250 ore di attività preferenzialmente presso aziende convenzionate, quali, ad esempio, aziende produttrici di prodotti tipici e di gastronomia, aziende di catering, aziende operanti nel settore della distribuzione e nel settore della comunicazione mediatica, studi professionali o, in subordine, presso laboratori interni al Dipartimento. Per l'ammissione al corso di laurea in Cultura e sostenibilità della enogastronomica è richiesto il possesso di un diploma di scuola media superiore o di altro titolo di studio equipollente, conseguito all'estero. Le conoscenze richieste verranno verificate mediante un colloquio d'ingresso per valutare comprensione del testo e conoscenza della lingua italiana, conoscenze e competenze acquisite negli studi, ragionamento logico.

Progettazione del CdS

Pdf inserito: Documento di progettazione del corso di studio

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

Il NVA esprime parere favorevole all'istituzione del cds in Cultura e sostenibilità della enogastronomia valutando positivamente le motivazioni alla base della sua istituzione. Il nuovo corso di studio si propone di fornire adeguate conoscenze sulle materie prime dei prodotti alimentari, sui valori sensoriali, funzionali e nutrizionali degli alimenti, sulla loro storia, sulle problematiche antropologiche della nutrizione, sulla sua sostenibilità ambientale ed economica, sulla gestione della comunicazione gastronomica e territoriale. In linea con questa esigenza, il Corso di laurea persegue un progetto educativo finalizzato allo sviluppo di elevate competenze in merito ai prodotti alimentari, alla storia e alle tradizioni (eno)gastronomiche, alla tutela e valorizzazione dei prodotti tipici e delle ricette culinarie, alla comunicazione e promozione del territorio a livello locale, regionale e nazionale. La nuova figura professionale saprà dunque promuovere e comunicare la vera conoscenza del cibo, l'interesse per le tradizioni alimentari, il consumo di alimenti legati ai territori ed alla loro storia. Ciò potrà stimolare, nel pubblico, anche l'interesse per le altre peculiarità culturali e ambientali che arricchiscono i territori stessi. Il NVA rileva, quindi, che la proposta risponde alle esigenze del territorio e del mercato del lavoro e che l'analisi della domanda formativa appare adeguata. Le competenze corrispondenti ai profili culturali e professionali proposti e alle funzioni lavorative ad essi associate sono descritte in modo adeguato, come pure i risultati di apprendimento attesi e la loro coerenza con le attività formative programmate. In accordo con quanto previsto dal D.M. 1154 del 14/10/2021 relativamente all'accreditamento iniziale dei CdS da parte dell'ANVUR, il NVA ha verificato il possesso dei requisiti di accreditamento previsti dall'allegato A dello stesso D.M. e di seguito riportati: a) Requisiti di Trasparenza; b) Requisiti di Docenza; c) Limiti alla parcellizzazione delle attività didattiche e alla diversificazione dei CdS; d) Risorse strutturali; e) Requisiti per l'Assicurazione della Qualità dei corsi di studio. a) Requisiti di Trasparenza Il NVA ha verificato e accerta la presenza e la completezza delle informazioni riconducibili all'Ordinamento didattico del Corso di Studio e previste dall'allegato A, lettera a), del DM 1154/2021, il NVA rileva che risulta soddisfatto il requisito di trasparenza. b) Requisiti di Docenza In base a quanto dichiarato dal Dipartimento ed esaminato dal servizio Programmazione didattica emerge che i docenti di riferimento individuati per l'istituendo Corso di Studi risultano sufficienti; il NVA rileva, pertanto, che risulta soddisfatto il requisito di docenza. b) Limiti alla

parcellizzazione delle attività didattiche e alla diversificazione dei corsi di studio In base alla documentazione analizzata, in particolare, dall'analisi della SUA-CdS si evince che l'istituendo CdS presenta un'offerta formativa caratterizzata da insegnamenti e altre attività formative di base e caratterizzanti corrispondenti a 6 o più CFU. Il NVA rileva, quindi, che risulta soddisfatto il limite alla parcellizzazione delle attività didattiche e alla diversificazione dei Corsi di Studio. d) Risorse strutturali La dotazione di organico prevista per il Corso di Laurea in Cultura e sostenibilità della enogastronomia risponde ai requisiti di qualità richiesti per la didattica. Il NVA constata una sostanziale adeguatezza delle strutture al buon funzionamento della didattica e) Requisiti per l'Assicurazione della Qualità Risulta documentata la presenza di un sistema di Assicurazione della Qualità e di una struttura organizzativa e di responsabilità a livello di Ateneo e di CdS. Il NVA rileva che risultano soddisfatti i requisiti di AQ del Corso di Studio. In conclusione, dall'analisi della documentazione prodotta e valutata positivamente, il NVA ritiene che il Corso di laurea in Cultura e sostenibilità della enogastronomia sia conforme a quanto previsto dalla normativa e dalle linee guida vigenti per l'accreditamento iniziale dei Corsi di Studio e esprime il proprio parere favorevole sull'istituzione del Corso di Studio.

Pdf inserito: Relazione Nucleo di Valutazione

Parere del comitato regionale di coordinamento

Il giorno 11 gennaio 2023, alle ore 18.00, si e' riunito il Comitato Regionale di Coordinamento Universitario per la Puglia, costituito ai sensi dell'art. 3, D.P.R. n. 25 del 27 gennaio 1998, per l'approvazione dell'Offerta Formativa del Sistema Universitario Pugliese. Il Comitato Universitario di Coordinamento per la Puglia delibera di esprimere parere favorevole in merito all'istituzione del seguente corso di studio: Corso di laurea in Cultura e sostenibilità della enogastronomia, classe L/GASTR, dell'Università di Foggia.

Pdf inserito: Verbale del Comitato Regionale di Coordinamento

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

Le consultazioni con le organizzazioni rappresentative a livello locale, nazionale ed internazionale del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, sono avvenute nel corso degli anni nell'ambito del funzionamento del Corso di studi Scienze Gastronomiche attivato a partire dall'A.A. 2015/2016, originariamente istituito nella Classe di Laurea L-26. Le indagini svolte dal Corso di studi durante la sua esperienza pluriennale, sono avvenute attraverso consultazioni dirette e indirette che hanno riguardato studi di settore, ricerche su siti internet, incontri con le parti sociali, riunioni del Comitato di Indirizzo ed hanno permesso di monitorare l'evoluzione delle scienze gastronomiche, in particolare, in merito ai fabbisogni e alla domanda di formazione, alle competenze ed agli sbocchi professionali (Workshop 29.03.2017, verbale GAQ 28.11.2018, verbale Comitato d'indirizzo 4.05.2020, verbale Comitato d'indirizzo 8.04.2021, questionari indirizzati alle parte sociali novembre/dicembre 2022). Dall'analisi documentale relativa al funzionamento del corso di studi emerge, nel corso degli anni, un complesso dibattito relativo alla necessità di una implementazione e ridefinizione dei fabbisogni formativi ed alla maggiore differenziazione rispetto a quelli caratterizzanti il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26), attivo nello stesso Dipartimento. In particolare, il confronto con le parti interessate ha più volte sottolineato l'esigenza, da un lato, di integrare alcuni ambiti disciplinari afferenti alle scienze e tecnologie e, dall'altro, di ampliare di insegnamenti della componente umanistica, economica e sociale con l'obiettivo di formare professionisti che operino nel senso della valorizzazione e della comunicazione della qualità agroalimentare e delle tipicità territoriali. In quest'ottica, la progettazione nell'ambito della classe L-GASTR, offre l'opportunità da un lato, di sviluppare un'offerta formativa che rafforza la multidisciplinarietà e la interconnessione tra le diverse aree del sapere e dall'altro, di rafforzare lo sviluppo di una conoscenza empirica della enogastronomia. Tale progetto si pone, dunque, in linea di continuità con il modello originario, ma prevede variazioni sia di impostazione sia di contenuto.
Le indicazioni raccolte nel corso degli incontri sono state valorizzate nella progettazione del corso di studio Cultura e sostenibilità della gastronomia, di cui si propone l'attivazione. Nel periodo di novembre-dicembre 20122, il corso di studio, ha individuato e contattato vari membri e rappresentanti di ordini delle professioni, categorie del settore, rappresentanti del mondo del lavoro ed enti di ricerca per integrare il gruppo di lavoro misto (Università/esterni), denominato Comitato di Indirizzo, già presente ed operativo per il corso di studio Scienze Gastronomiche L-26 coinvolgendo anche ulteriori aziende e organizzazioni ed enti pubblici di dimensione regionale, nazionale e internazionale. In questa occasione è stato sottoposto un questionario relativo in particolare alle figure professionali che si intendono formare, alle conoscenze, competenze e abilità funzionali alla preparazione di dette figure e al quadro delle attività formative (questionari allegati). I soggetti interpellati hanno dimostrato interesse e motivazione alla partecipazione attiva nell'ambito del nuovo corso di studio. Il processo di consultazione delle parti sociali ha messo in evidenza come la laurea proposta sia coerente con il sistema di esigenze socio-economiche nazionali e adeguatamente strutturata al suo interno, con una diversificazione degli interessi relativamente alle diverse competenze del profilo professionale in uscita in relazione alle specifiche mission e attività svolte dai diversi soggetti coinvolti nella consultazione. Gli incontri con le parti sociali, che hanno dato impulso alla definizione di tratti distintivi del nuovo corso di studi di cui propone l'attivazione, proseguiranno con cadenza periodica con altri momenti di confronto, per raccogliere il loro parere circa l'efficacia del percorso formativo e la rispondenza alle esigenze di un settore in continua evoluzione. Tali pareri verranno recepiti ed elaborati in vista del miglioramento continuo del corso e il suo costante adeguamento alle esigenze del settore enogastronomico.
A corredo delle consultazioni con le parti sociali, il Direttore del Dipartimento, il referente coordinatore e i docenti coinvolti nella progettazione del Corso di Studio hanno analizzato documenti relativi a studi di settore e documenti relativi al comparto della enogastronomia. L'analisi documentale ha inteso valutare studi statistici relativi al mercato del lavoro e dell'attualità del profilo formativo di riferimento. In particolare, il documento "Previsioni dei fabbisogni occupazionali e professionali in Italia a medio termine (2021-2025) (Sistema informativo Excelsior, Unioncamere) evidenzia, a livello europeo, una domanda in crescita per diversi servizi, tra i quali quelli culturali e ricreativi, viaggi e turismo, alimentazione ed enogastronomia. Il report sulle previsioni dei fabbisogni occupazionali e professionali in Italia a medio termine (2022- 2026) rappresenta un approfondimento necessario sulle dinamiche del mercato del lavoro del futuro, incorporando gli effetti ipotizzabili degli interventi da realizzare grazie alle risorse del Piano Next Generation EU. La filiera agroalimentare, in particolare, sarà al centro della transizione green, dovendo garantire sistemi alimentari maggiormente inclusivi, resilienti e sostenibili, implementando catene di fornitura intelligenti per la conservazione dei cibi e che riducono la produzione di rifiuti. In accordo, la Politica Agricola Comune si pone come obiettivi specifici la sostenibilità sociale, ambientale ed economica in agricoltura e nelle zone rurali. I dati di previsione dell'andamento delle assunzioni relative alla richiesta di laureati per l'Indirizzo Agrario, agroalimentare e zootecnico (Sistema Informativo Excelsior) evidenziano nel settore alimentare una richiesta di addetti al controllo di qualità e come insegnanti nella formazione professionale. Nell'ambito dell'indirizzo "Turismo, enogastronomia e ospitalità" si evidenzia una elevata richiesta, in particolare nel settore turistico, e la collocazione di due province pugliesi nelle prime 10 posizioni della graduatoria nazionale per numero di assunzioni. Il rapporto Isnart (2021), riporta che l'enogastronomia costituisce la principale voce di spesa del turista italiano e straniero che soggiorna in Italia con 8,4 miliardi di euro per acquisti di prodotti agroalimentari (pari al 16,3% del totale) e la domanda turistica risulta ben superiore a quella media nazionale in quasi tutte le regioni del Mezzogiorno (Sicilia e Sardegna +39%; Calabria, Puglia e Campania intorno al +33%). La filiera agroalimentare estesa (comparto agricolo, industria alimentare, distribuzione e Horeca) rappresenta il primo settore economico del nostro Paese, con un fatturato di oltre 500 miliardi di euro e quasi 4 milioni di occupati. In questo contesto, si conferma il primato Italiano nell'agroalimentare legato al territorio; con 842 denominazioni è prima in Europa per prodotti agroalimentari e

vitivinicoli registrati e protetti. I prodotti DOP e IGP contribuiscono al 21% dell'export del settore agroalimentare italiano, che nel 2021 ha realizzato il record storico nelle esportazioni per un valore vicino ai 52 miliardi (+11%) (Symbola, 2022). Inoltre, il numero dei prodotti agroalimentari che godono di un marchio di qualità ha visto una crescita costante dal 2011; la pandemia può aver influito sulla durata del processo di riconoscimento ma non ha determinato un rallentamento in questa tendenza (Rapporto sul turismo enogastronomico in Italia, 2021). In questo scenario, la presente offerta formativa si inserisce in un contesto lavorativo virtuoso e si propone di offrire una formazione superiore rispondente alle esigenze del mercato del lavoro.

Pdf inserito: Verbali del Comitato di Indirizzo e Documento di Analisi della domanda di formazione

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

Nel periodo 2023-24 si sono tenute consultazioni con Enti e organizzazioni rappresentative a livello locale, nazionale ed internazionale del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni. Tali consultazioni, finalizzate all'analisi delle competenze richieste e degli sbocchi occupazionali per i laureati e le laureate in Cultura e sostenibilità della Enogastronomia sono avvenute con diverse modalità e sono state effettuate a seconda dei casi, dalla Coordinatrice del Corso di Studio, dal Direttore di Dipartimento, dal GAQ, dal Collegio dei docenti, e talvolta da singoli docenti del C.d.S.
Alcune consultazioni hanno riguardato soggetti stranieri che non sono stati consultati in fase di istituzione del CdS ed hanno rappresentato un'occasione di riflessione e confronto sul percorso didattico, sui risultati di apprendimento attesi nei diversi ambiti disciplinari e sui profili professionali previsti.
• Dal 15 al 19 maggio 2023 il C.d.S. ha accolto una ricercatrice del Department of Gastronomy and culinary arts Faculty of Fine arts, design and architecture dell'Università "Toros" di Mersin, Turchia. La docente ha aderito ad un programma di mobilità Erasmus e nell'ambito delle attività concordate si sono svolti incontri con la coordinatrice e con alcuni docenti del corso. Nel corso degli incontri c'è stato un confronto in merito ai contenuti ed alla strutturazione dell'offerta formativa, alle competenze del laureato e della laureata, agli sbocchi occupazionali, evidenziando che il corso di Laurea si caratterizza per contenuti in linea con l'attuale fabbisogno di formazione anche sul piano internazionale. Inoltre, il giorno 19 Maggio, si è tenuto un seminario rivolto agli studenti e alle studentesse del Corso di Laurea dal titolo "Turkish culinary culture and Gastronomy museums in Turkey" (locandina allegata). La partecipazione a tali attività, di docenti, studenti e studentesse del corso di laurea, ha evidenziato l'importanza della conoscenza del territorio e delle materie prime alimentari, della storia e delle tradizioni culinarie e la necessità di strutturare proposte in grado di valorizzare e rendere fruibili queste risorse in un contesto ricettivo-ricreativo. Tali aspetti sono particolarmente valorizzati nell'offerta formativa del corso di studio attraverso gli insegnamenti riferibili a diverse aree di apprendimento: in particolare la conoscenza delle peculiarità produttive evidenziate nelle aree di apprendimento della qualità dei prodotti di origine animale e vegetale; la conoscenza degli ambiti regionali di particolare interesse gastronomico, i momenti fondamentali della storia della gastronomia e l'evoluzione delle tradizioni gastronomiche acquisita attraverso lo studio delle scienze del territorio e storico-antropologiche; le conoscenze delle problematiche e della impostazione progettuale dell'allestimento, della museografia, per la rappresentazione, la valorizzazione e la fruizione dei beni enogastronomici, acquisite attraverso gli insegnamenti afferenti all'area di apprendimento delle scienze della comunicazione.
• Il 29 maggio 2023 studenti, studentesse e docenti del corso di studio hanno partecipato al seminario internazionale dal titolo 'Interfacing food science and technology for a sustainable, healthy and tasty alimentation' del Prof. Miguel José Aguilera - Pontificia Universidad Católica de Chile (locandina allegata). Il relatore rappresenta una eccellenza nella ricerca nel campo della progettazione innovativa di prodotti alimentari sani. La partecipazione al seminario dei docenti del corso di studio ed il confronto con il relatore ha permesso di valutare l'efficacia della proposta formativa in relazione alle aree di apprendimento delle scienze della progettazione enogastronomica e del gusto in un contesto internazionale. Gli studenti e le studentesse, in particolare, hanno evidenziato apprezzamento per l'iniziativa perché hanno compreso, attraverso l'illustrazione di numerosi casi studio, l'importanza delle tecniche e delle condizioni di preparazione e stabilizzazione delle formulazioni alimentari ed i loro effetti sulla qualità, l'importanza della formulazione di prodotti alimentari tradizionali a favore di una più elevata sostenibilità e migliorate proprietà nutrizionali e sensoriali; infine, sono stati illustrati approcci innovativi per la valorizzazione del patrimonio gastronomico del territorio.
Alcune consultazioni hanno riguardato l'incontro con soggetti che rappresentano il tessuto produttivo e sociale di riferimento del CdS.
• Il 23 novembre 2023 incontro della coordinatrice e di un docente del corso di studi con il Presidente di Destinazione Basilicata srl Start Up Innovativa attiva nel campo della promozione e vendita del Made in Basilicata e di Welcome Lucania, Tour operator specializzato in incoming sud Italia, turismo culturale e wine tour. Durante l'incontro la coordinatrice ha esposto le finalità del corso di studi, gli obiettivi formativi, le figure professionali e gli sbocchi previsti. Dalla discussione è emersa la validità del profilo professionale del laureato e della laureata in enogastronomia in particolare per quanto riguarda le competenze riconducibili alla dimensione socioculturale e territoriale dei beni e dei servizi produttivi agroalimentari ed all'area delle scienze economiche e della comunicazione. Dalla consultazione è emersa l'opportunità di collaborare con soggetti coinvolti nella creazione di progetti di sistema per la valorizzazione e promozione dei territori, nella promozione delle risorse turistiche legate all'enogastronomia, in linea con le attuali richieste dal mercato del lavoro. Il confronto si è poi tradotto nella collaborazione alla realizzazione di un seminario rivolto agli studenti del corso di studi "Turismo enogastronomico: driver di attrattività per il Paese" (https://www.facebook.com/share/p/ChJYtweBDYqESRDZ/) nel quale sono stati presentati casi-studio legati a nuove forme di impresa nel turismo enogastronomico di Puglia, Basilicata e Calabria.
• Dal 21 al 23 novembre 2023 studenti, studentesse e docenti del Corso di Studio sono stati invitati a partecipare alle attività dell'Inclusion Fest, un festival itinerante realizzato dall'Università di Foggia nell'ambito della "HR Strategy for Researchers" (locandina allegata). In particolare, gli studenti e le studentesse del corso di studio sono stati coinvolti, con i loro docenti, nell'allestimento di un Laboratorio Gastronomico, uno stand enogastronomico multietnico ed inclusivo, in cui, oltre a progettare le preparazioni gastronomiche offerte nel corso del festival, hanno esposto e commentato l'origine e la qualità delle materie prime, ed il contenuto culturale delle preparazioni selezionate, in relazione ai luoghi, alla storia, ad usi, tradizioni e saperi. Il coinvolgimento del corso di studio, in particolare del Direttore del Dipartimento DAFNE, la coordinatrice ed alcuni docenti ha permesso di valutare l'attualità del Corso di Studio e la sua adeguatezza rispetto alle competenze richieste dal mercato del lavoro e dalle parti sociali che hanno partecipato all'evento. In particolare, il confronto ha fatto emergere l'importante valenza interdisciplinare delle conoscenze e competenze che contraddistinguono la figura professionale del laureato e della laureata in questo settore.
• Una ulteriore forma di consultazione ha riguardato l'attività del Gruppo di Manutenzione del CdS che si è costituito su proposta del Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria. Il Consiglio di Dipartimento nella seduta del 26 ottobre 2023 ha istituito un gruppo di lavoro chiamato a formulare eventuali proposte di modifiche per il corso di studio. Il gruppo di lavoro ha evidenziato l'importanza dell'istituzione di collaborazioni con le associazioni professionali anche nell'ottica di offrire agli studenti e alle studentesse l'opportunità di seguire percorsi, paralleli alla formazione accademica, per l'acquisizione di competenze specifiche e professionalizzanti (ad esempio assaggiatore di vino, assaggiatore di olio, assaggiatore di birra). È emersa, inoltre, la necessità di avere la disponibilità di laboratori di cucina che potrebbero essere proficuamente utilizzati nell'ambito dello svolgimento di alcuni insegnamenti, tra i quali ad esempio Progettazione e Sviluppo di Preparazioni Gastronomiche e Analisi Sensoriale che potrebbero essere utilizzati nell'ambito di seminari ed incontri con esperti, nell'ottica di implementare forme di didattica maggiormente orientate alla conoscenza empirica al fine di integrare la formazione in aula con le esperienze applicate (allegato Report gruppo di lavoro CdL Cultura e sostenibilità). Il Direttore di Dipartimento insieme alla coordinatrice ed alcuni docenti del corso di studio ha incontrato il Presidente nazionale dell'accademia di formazione professionale pizzaioli (6 febbraio 2024), il Direttore Enac Puglia, Ente di Formazione Canossiano C. Figliolia (12 Febbraio 2024), il referente della Associazione Italiana Sommelier Puglia (19 febbraio 2024) per dare seguito alla necessità espresse dal corso di studi di interloquire con associazioni, imprese ed enti portatori di interessi nella progettazione e nell'arricchimento del percorso formativo ed in grado di evidenziare esigenze e necessità espresse dal mondo delle professioni e dal contesto socio-economico del territorio. In questi incontri si è discusso del percorso formativo del corso di studi e della figura professionale in uscita e della possibilità di progettare eventi formativi ed informativi e percorsi comuni che permettano di coniugare la formazione tradizionale con la formazione esperienziale. Le consultazioni hanno determinato la sottoscrizione di convenzioni, l'ampliamento del comitato di indirizzo e la progettazione di percorsi formativi ad hoc per i discenti e le discenti del corso di studio.
In considerazione delle attività svolte e descritte precedentemente, ed in relazione alla modifica e alla integrazione del comitato di indirizzo, non è stata

programmata la sua formale convocazione, in quanto si è proceduto alle consultazioni di enti, organizzazioni, aziende e portatori di interesse nelle diverse occasioni di incontro e con differenti modalità di contatto. È opportuno notare, tuttavia, che alcuni membri dello stesso comitato di indirizzo sono stati tra i soggetti consultati. Inoltre, si programmerà una consultazione periodica e strutturata al fine di monitorare l'evoluzione della domanda di formazione e delineare un profilo professionale del laureato e della laureata che sia aggiornato e qualificato rispetto ai fabbisogni formativi.
Nell'anno di riferimento 2024-25 il CdS ha condotto consultazioni di Enti e organizzazioni rappresentative a livello locale, nazionale ed internazionale del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni con diverse modalità e sono state effettuate a seconda dei casi, dalla Coordinatrice del Corso di Studio, dal GAQ, e da docenti del C.d.S.
Nei giorni 13-14 gennaio 2025 nell'ambito della visita tecnica organizzata da una docente del corso di studi, sono stati organizzati incontri con i dirigenti dell'azienda di torrefazione Caffè Ajello di Rende e il presidente del Museo del Bergamotto e del cibo di Reggio Calabria. La prima azienda ha una mission improntata alla qualità, alla innovazione ed alla sostenibilità. In particolare è stato svolto un laboratorio per approfondire gli strumenti sensoriali per poter riconoscere un caffè di qualità e distinguerne le principali miscele e i metodi di estrazione https://www.facebook.com/share/p/15p96Vvv7W/. La partecipazione a tali attività, di docenti, studenti e studentesse del corso di laurea, ha evidenziato l'importanza delle conoscenze relative all'analisi sensoriale delle preparazioni alimentari che sono particolarmente valorizzati nell'offerta formativa del corso di studio attraverso insegnamento nell'ambito della fisiologia del gusto e della valutazione sensoriale degli alimenti. La visita presso il Museo del Bergamotto è stata particolarmente significativa poiché ha permesso di confrontarsi con una realtà che valorizza i complessi e variegati aspetti culturali, scientifici, agronomici, storici legati alla produzione del bergamotto https://www.facebook.com/share/p/1MuXN9st1g/. L'Accademia, infatti, ha l'obiettivo di valorizzare il pregiato bergamotto avvalendosi di competenze nell'ambito scientifico, divulgativo dello spettacolo e del giornalismo, della cultura, dell'enogastronomia della nutrizione e dello sport promuovendo l'affermazione del prodotto in campi diversi e con un ampio orizzonte spaziale. A seguito delle diverse attività (visita guidata al museo, proiezione di documentari, laboratorio di profumeria, laboratorio di pasticceria, degustazione guidata) si è proceduto alla presentazione del progetto formativo del CdS e si è posto le basi per collaborazioni future.
La Coordinatrice del CdS ha, inoltre, organizzato la consultazione di Enti e Organizzazioni rappresentative a livello locale, nazionale ed internazionale del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni mediante l'erogazione di un questionario. La convocazione in asincrono è avvenuta mediante e-mail del 31 marzo 2025 ore 13:25 (allegato Consultazione parti sociali 2025). In una fase preliminare, attraverso il confronto con i docenti componenti del GAQ e altri docenti del corso, si è provveduto a stilare un elenco di destinatari italiani e stranieri e a mettere a punto il questionario in accordo con le linee guida di Ateneo. I questionari sono stati accompagnati da materiale informativo relativo al percorso di studio, alla articolazione nelle diverse aree di apprendimento, alle funzioni del laureato in un contesto di lavoro, alle competenze associate alla funzione, agli sbocchi occupazionali; infine, è stato illustrato il calendario delle attività didattiche. I questionari ed il materiale informativo, redatti in lingua italiana ed inglese sono stati inviati al panel di destinatari selezionati afferenti all'ambito della formazione e della professione, della produzione e delle istituzioni. La Coordinatrice, insieme ai componenti del GAQ e ad alcuni docenti del corso, organizzerà attività volte ad elaborare le risposte evinte dai questionari pervenuti e di discuterle in occasione della convocazione del Comitato di Indirizzo prevista per il prossimo settembre. Contestualmente verranno, consultati studi di settore relativi alla figura professionale in uscita per monitorarne l'evoluzione. I questionari sono stati compilati dal Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, dal Presidente del Museo del Bergamotto e del Cibo di Reggio Calabria, dal Delegato provinciale ONAV Foggia, dal Tecnologo Alimentare dell'azienda Il Fornaio dei Mulini Vecchi, e dal Responsabile E.Q. del Settore Agricoltura Regione Puglia. Si riportano in maniera sintetica le principali informazioni derivanti dall'analisi dei questionari. Per tutti gli stakeholders, la figura professionale formata dal CdS è risultata attuale per motivazioni diversificate, tra le quali: i) la crescente domanda del settore turistico e agroalimentare di figure capaci di integrare conoscenze culturali, competenze di marketing e strumenti digitali per promuovere e valorizzare i territori in modo sostenibile, ii) il fabbisogno di una corretta e competente comunicazione della qualità del cibo per valorizzare il settore enogastronomico, iii) favorire la collocazione sui mercati nazionali ed internazionali delle aziende riferite al comparto della produzione primaria, della trasformazione e dei beni e servizi. È interessante osservare che, in tutti i casi, vengono indicate figure professionali capaci di agire in affiancamento ma non in sostituzione alla figura del laureato e della laureata. Tali figure contemplano sia professioni già consolidate che riguardano le Tecnologie alimentari, la Biologia, la Dietetica, la Nutrizione sia professioni più innovative quali i/le curatore/curatrice di esperienze enogastronomiche, esperto/a in marketing enogastronomico e digitale, analista dei dati turistici agroalimentari, culinary gardener. I punti di forza dell'offerta formativa vengono individuati in particolare nella multidisciplinarietà della formazione, al contrario i punti di debolezza si riferiscono principalmente alla limitata formazione pratica ad esempio attraverso tirocini e collaborazione con aziende ed ridotto numero di crediti dedicati alla lingua inglese.
Per l'anno 2025-2026, il giorno 16 aprile 2026 il coordinatore ha convocato il Comitato di Indirizzo l'obiettivo di aggiornare la domanda di formazione, verificare la validità del percorso formativo, con particolare attenzione agli obiettivi formativi, ai profili in uscita e ai risultati d'apprendimento attesi, al fine di confermare la struttura del CdS (Verbale Convocazione 16 aprile 2026 Comitato di Indirizzo e parti interessate). La convocazione è stata estesa alle parti sociali interessate, in particolare rappresentate da un funzionario dell'ufficio sviluppo imprese e competitività del territorio della Camera di Commercio di Foggia, il direttore della rete d'impresa Rete del Mediterraneo, due imprenditori nell'ambito del marketing territoriale, il direttore del Consorzio Gargano Pesca di Manfredonia, un giornalista che collabora come autore alla guida dei ristoranti d'Italia de l'Espresso, un giornalista capo servizio della redazione province presso l'ufficio centrale a Bari de 'La Gazzetta del Mezzogiorno', il presidente del Consorzio della Riserva Naturale dello Stato e Area Marina Protetta di Torre Guaceto, il presidente della APS Only Food. In allegato alla convocazione è stato inviato il materiale informativo del corso con i link al sito istituzionale, in particolare le informazioni erano riferite alle aree di apprendimento, alle funzioni del laureato in un contesto di lavoro, alle competenze associate alla funzione e gli sbocchi occupazionali. All'inizio dell'incontro il coordinatore ha brevemente presentato il corso di studio, il panorama dell'offerta formativa a livello nazionale e l'andamento delle immatricolazioni. In generale, le parti interessate hanno valutato positivamente il corso di laurea in linea con le necessità del mercato del lavoro, in particolare con la necessità di formare una figura professionale che sappia coniugare una rigorosa formazione scientifica sui temi dell'agroalimentare con una formazione orientata alla conoscenza delle risorse storiche, artistiche e culturali del territorio. In quest'ottica gli esponenti delle imprese di marketing territoriale e del consorzio della riserva naturale hanno evidenziato che il prodotto enogastronomico rappresenta un volano per la promozione turistica del territorio; pertanto valutano che il laureato ha le competenze per contribuire a creare una identità territorio-prodotto gastronomico tale da trainare il settore del turismo e della ricettività, tuttavia suggeriscono un più ampio ricorso ad una didattica applicativa e alla valutazione di casi studio di successo. Anche il rappresentante della Camera di Commercio ha sottolineato la necessità di figure professionali che possano supportare le attività legate all'istituzione delle denominazioni comunali di origine ed ha illustrato alcune linee d'azione (ad esempio la creazione della strada del grano) che rappresentano occasioni particolarmente propizie per instaurare rapporti di collaborazione con docenti e studenti del corso di studi. Le parti intervenute che si occupano di giornalismo enogastronomico hanno posto l'attenzione sulla acquisizione delle conoscenze e competenze relative alla comunicazione, evidenziandone l'importanza in un contesto generalizzato di scarsa professionalità dei divulgatori del settore food che spesso non hanno una preparazione adeguata a valorizzare il patrimonio enogastronomico. Il direttore del Consorzio Gargano Pesca ha evidenziato l'importanza di ancorare all'offerta formativa il riconoscimento della cucina italiana quale patrimonio immateriale dell'UNESCO, ponendo l'accento sul concetto di convivialità come elemento cardine del benessere e della socializzazione. Gli intervenuti hanno concordato sull'importanza di valorizzare la collaborazione tra il CdI e le realtà aziendali ed istituzionali del territorio, e si rendono disponibili a collaborare nelle attività formative.
Link: :https://www.agraria.unifg.it/it/dipartimento/assicurazione-della-qualita/aq-didattica/comitati-di-indirizzo-e-consultazione-con-le

Pdf inserito: Documento (2)_merged.pdf

Istituzione di più corsi nella classe

Gruppo di affinità
Gruppo: 1

Delibera di ateneo relativa all'istituzione di ulteriori corsi nella classe - 73

Ordinamento didattico

Parte Testuale

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo, anche con riferimento ai descrittori di Dublino

Gli obiettivi formativi del corso di laurea in Cultura e sostenibilità della enogastronomica sono tesi a formare una figura professionale con competenze ed abilità multidisciplinari nell'ambito della qualità delle materie prime e delle produzioni gastronomiche territoriali e sostenibili, della cultura e della rappresentazione artistica del cibo, della tutela e valorizzazione dei beni e dei sistemi di produzione. Il raggiungimento degli obiettivi formativi è realizzato attraverso l'acquisizione di conoscenze e abilità nelle diverse aree di apprendimento. Le conoscenze di base relative alle scienze chimiche, statistiche, e della biodiversità, alle scienze antropologiche e del territorio permettono al laureato di collocare i beni ed i sistemi produttivi agroalimentari in una dimensione socioculturale e territoriale. Le conoscenze caratterizzanti delle scienze e tecnologie alimentari consentiranno l'acquisizione delle competenze necessarie relative alle caratteristiche delle materie prime e delle produzioni agroalimentari, alle principali tecnologie per la trasformazione e conservazione delle preparazioni alimentari, alla microbiologia ed alla sicurezza dei prodotti alimentari, ai principali sistemi di gestione della qualità con riferimento al settore gastronomico e alla ristorazione. Inoltre, le conoscenze delle discipline di fisiologia del consumo alimentare e dell'analisi sensoriale permetteranno di approfondire il tema della formazione del gusto e della misurazione delle caratteristiche sensoriali degli alimenti in relazione alla loro origine territoriale. Tali discipline consentono al laureato di acquisire competenze nell'ambito dei prodotti agroalimentari, con particolare riguardo agli attributi di qualità, tipicità territoriale e sostenibilità ambientale e dell'innovazione, dei prodotti DOP, IGP e STG per la tutela e la valorizzazione del Made in Italy. La conoscenza delle discipline storiche consentirà al laureato di comprendere lo stretto rapporto tra gli eventi e le trasformazioni sociali e l'alimentazione, e di come il gesto alimentare custodisce valori culturali, sociali e religiosi, acquisendo una dimensione critico interpretativa del cibo, dei prodotti agroalimentari del passato e delle prospettive evolutive. Le conoscenze derivanti dalle discipline delle scienze artistiche, della comunicazione e del design consentiranno l'acquisizione dei linguaggi delle arti audiovisive, dell'allestimento e della scenografia in relazione agli obiettivi specifici della comunicazione e della valorizzazione dei prodotti enogastronomici e dei contesti produttivi territoriali e culturali. Tali obiettivi formativi specifici trovano riscontro anche nelle ulteriori attività formative per il potenziamento delle capacità e delle abilità comunicative associate a specifici contesti quali l'editoria, il turismo enogastronomico, il marketing. Le discipline dell'economia e del marketing dei prodotti alimentari, inoltre, forniranno le conoscenze per una corretta analisi delle principali filiere e delle problematiche del mercato agro-alimentare al fine di fornire un supporto alle attività strategiche e operative dell'impresa enogastronomica incentrata sul ruolo primario del consumatore e sulle caratteristiche di sostenibilità dei sistemi produttivi. Alla formazione del laureato in Cultura e sostenibilità della enogastronomia concorrono inoltre: le attività a scelta libera, che potranno avvalersi di insegnamenti opzionali attivati ad hoc; attività seminariali utili per l'inserimento nel mondo del lavoro (contatti con associazioni di categoria); tirocinio presso strutture degli operatori del settore; attività dedicate alla prova finale, includenti la stesura di una relazione finale, che contribuiscono alla formazione del senso critico, della capacità di applicare le conoscenze sedimentate e sviluppare conoscenze nuove, di comunicare contenuti tecnici e relazionarsi con gli operatori del settore, di impostare un'attività di promozione, miglioramento, valorizzazione e gestione delle attività professionali ed economiche del settore gastronomico.

Da ex QUADRO A4.b.1: Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

Il laureato in Cultura e sostenibilità della Gastronomia conosce ed è in grado di comprendere:
- la dimensione geografica e storico-antropologica dei sistemi e dei prodotti agro-alimentari;
- i sistemi e i processi di produzione sostenibile delle materie prime di origine vegetale e animale, con particolare riferimento alle tipicità territoriali;
- la qualità e la salubrità degli alimenti e le tecniche tradizionali ed innovative di preparazione e trasformazione dei prodotti enogastronomici;
- i principi della fisiologia del gusto e dell'analisi sensoriale degli alimenti;
- le principali tecniche di narrazione dell'identità enogastronomica;
- le strategie per la tutela, la valorizzazione ed il marketing inerenti i sistemi ed i prodotti della enogastronomia;
- i linguaggi dell'arte e le tecniche di comunicazione inerenti al settore enogastronomico.

La conoscenza e la capacità di comprensione verranno acquisite mediante lezioni teoriche, esercitazioni in aula ed in laboratorio, analisi di casi studio, seminari con esperti, visite presso aziende agroalimentari, enogastronomiche, ristorative, ricettive, enti e consorzi.
Gli studenti conseguono i risultati d'apprendimento attraverso la frequenza delle lezioni frontali, delle esercitazioni pratiche svolte in aula/laboratorio, la partecipazione a seminari di approfondimento che potranno essere svolti nell'ambito dei singoli insegnamenti, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile.
Il conseguimento dei risultati dell'apprendimento può essere verificato attraverso prove in itinere, test di verifica non valutativi, prove d'esame scritte e/o orali.

Il laureato in Cultura e sostenibilità della enogastronomia è in grado di:
- identificare, definire e selezionare i prodotti enogastronomici secondo parametri di qualità e sostenibilità e intervenire nella organizzazione aziendale in diversi ambiti della filiera agroalimentare (produzione, trasformazione, distribuzione, consumo) in collaborazione con altre figure professionali;
- progettare, pianificare e realizzare attività imprenditoriali del settore della enogastronomia in collaborazione con altre figure professionali;
- valorizzare, promuovere i beni enogastronomici e i relativi sistemi di produzione nelle imprese ed enti del settore agro-alimentare, enogastronomico, ricettivo-ristorativo;
- progettare e realizzare strategie di divulgazione della cultura gastronomica.

L'acquisizione delle competenze nelle diverse aree di apprendimento si avvarrà di lezioni frontali, simulazione di casi-studio, visite guidate a strutture, impianti pilota e potrà comprendere attività come stage, tirocini e attività sperimentali assistite.
L'avvenuta acquisizione delle competenze sarà verificata mediante: colloqui e relazioni sugli argomenti affrontati; analisi di casi-studio specifici; realizzazione di report intermedi e finali; preparazione di progetti tradizionali o con le tecnologie multimediali; prove pratiche. L'attività di tirocinio pratico-applicativo svolta presso laboratori, enti, aziende e altre organizzazioni del settore, prevista nell'ambito del corso di studio e la prova finale di laurea rappresenteranno ulteriori occasioni per valutare la capacità dello studente di applicare le conoscenze acquisite.

Da ex QUADRO A4.c: Autonomia di giudizio, Abilità comunicative, Capacità di apprendimento

Il piano formativo è strutturato in modo da far acquisire e sviluppare al laureato:
- una consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli consente di individuare le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo, di mercato e di comunicazione al fine di attuare interventi finalizzati al miglioramento della qualità e dell'efficienza delle eccellenze enogastronomiche e delle attività connesse;
- una sufficiente capacità critica per interpretare tutte le sfaccettature del valore della comunicazione tecnica, identitaria ed ideologica inerente al cibo;
- una capacità nell'assumere decisioni responsabili o fornire consulenza autorevole in fase di progettazione nel settore agro-alimentare.

La capacità di sostenere e giustificare le scelte effettuate, nella logica di coniugare le logiche del 'sapere' con quelle del 'saper fare', la presa di coscienza anche delle implicazioni sociali ed etiche delle azioni intraprese sarà sviluppata nei vari insegnamenti, anche attraverso esercitazioni guidate e attività seminariali integrative nel corso delle quali promuovere l'analisi critica di documenti, prodotti e dati, la raccolta, la selezione e l'elaborazione di informazioni provenienti da fonti diverse.
L'esperienza dello studente è stata organizzata in modo da garantire lo sviluppo di una capacità di apprendimento autonomo necessari per aggiornare le proprie conoscenze, e l'acquisizione di una conoscenza empirica dei sistemi enogastronomici. Il confronto con le realtà inerenti il settore enogastronomico garantirà un approccio critico ed una visione multidisciplinare delle tematiche trattate e comprendere le molteplici relazioni tra uomo e cibo e le implicazioni sul piano culturale, sociale e ambientale.
Questa autonomia di giudizio è garantita da un approccio sistemico della produzione ispirato a principi di sicurezza, durabilità e di sostenibilità, dallo studio delle azioni di tutela del consumatore, dagli insegnamenti relativi alle discipline economiche, dall'analisi critica dei processi di comunicazione e viene verificata mediante colloqui e relazioni sugli argomenti e casi-studio affrontati; realizzazione di report intermedi e finali; preparazione di progetti tradizionali o con le tecnologie multimediali; prove pratiche.

Il laureato in Cultura e sostenibilità della enogastronomia deve saper comunicare oralmente e per iscritto, in italiano ed in inglese, e deve sapersi relazionare con persone di competenze diversificate al fine di veicolare in maniera efficace concetti generali, contenuti tecnici specifici, idee, soluzioni; è capace di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro. La frequenza di accertamenti didattici anche in forma di report o presentazioni multimediali, oltre che mediante colloqui, prove scritte o orali, consente al laureato una dimestichezza con le tecnologie più avanzate della comunicazione. Lo rende particolarmente idoneo a queste attività la conoscenza del lessico alimentare e della terminologia relativa alle scienze alimentari, al marketing, alla pubblicità, all'arte e alla enogastronomia sia da un punto di vista storico-linguistico che sensoriale.
In aggiunta, il progetto formativo prevede ulteriori attività formative specifiche nell'ambito della comunicazione applicata al settore food, per lo sviluppo delle capacità di elaborazione e trasmissione delle informazioni, delle tecniche narrative e linguistiche. La verifica delle abilità acquisite avverrà mediante colloqui, prove scritte e orali, preparazione di presentazioni con diverse tecnologie.

Il corso di laurea fornisce gli strumenti cognitivi indispensabili per l'aggiornamento continuo ed autonomo delle conoscenze dello specifico settore; propone agli studenti momenti strutturati di formazione complementare (conferenze programmate, seminari), con l'obiettivo di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera enogastronomica. Tale formazione che, iniziando dallo studio, si orienta verso l'esperienza sul campo fa dell'aggiornamento e della versatilità delle competenze un requisito fondamentale e prioritario. Inoltre, la rigorosa impostazione metodologica degli insegnamenti, il controllo costante delle conoscenze acquisite mediante modalità di verifica mediante esami, accertamenti sul campo, report e elaborato finale completano la formazione dello studente. Nel complesso, queste attività porteranno lo studente a sviluppare la propria capacità di individuare il problema (problem finding) , anche complesso e interdisciplinare (problem setting) e di valutare le diverse soluzioni possibili (problem solving), e avranno la funzione di verificare, in sede didattica, le tappe del percorso formativo offrendo un metodo per controllare l'attitudine all'apprendimento in vista di un'ulteriore destinazione professionale e l'acquisizione della consapevolezza dell'importanza di un aggiornamento costante e continuo. Al conseguimento di una capacità di verifica e confronto delle proprie abilità potranno contribuire le iniziative di mobilità studentesca attivate presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse naturali e Ingegneria (es. progetto Erasmus).

Profilo e sbocchi

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Nome della figura professionale formata	Tecnico dei beni e dei sistemi agroalimentari territoriali e delle attività enogastronomiche

Funzione in un contesto di lavoro e competenze	I principali compiti che il laureato può svolgere riguardano: - selezione, progettazione delle caratteristiche dei prodotti agroalimentari in collaborazione con tecnologi, chimici, biologi nutrizionisti; - definizione, pianificazione, gestione e organizzazione dei processi e delle strategie di commercializzazione e valorizzazione in ambito enogastronomico anche in collaborazione con esperti di marketing; - tutela e valorizzazione dei prodotti tipici, di marchi territoriali, promozione di sistemi produttivi e produzioni tipiche in chiave innovativa e sostenibile; - comunicazione, progettazione, valorizzazione e promozione di percorsi culturali ed esperienziali relativi alla enogastronomia. **COMPETENZE** Il laureato in Cultura e sostenibilità della enogastronomia sarà in possesso di competenze inerenti: - le filiere agroalimentari, la composizione e qualità totale dei prodotti alimentari, i processi di trasformazione e il consumo del cibo; - il contesto territoriale e socioculturale di produzione, trasformazione, commercializzazione e consumo dei prodotti agroalimentari ed enogastronomici; - il marketing sostenibile delle imprese del settore enogastronomico; - linguaggi della rappresentazione artistica dei prodotti enogastronomici; - la comunicazione e la divulgazione delle conoscenze tecnico-scientifiche e culturali dei prodotti enogastronomici.
Sbocchi occupazionali	L'ambito lavorativo, sia pubblico sia privato, in cui il laureato eserciterà prevalentemente la sua professione, è da ricondurre a: - imprese del settore agro-alimentare prestando cura alla scelta e alla selezione dei prodotti alimentari; - imprese turistico-ristorative e di distribuzione e commercio degli alimenti, prestando cura alla organizzazione dell'offerta ed alle strategie di promozione delle produzioni agro-alimentari e i prodotti enogastronomici; - imprese del settore alimentare, agro-alimentare, enogastronomico, ricettivo-ristorativo, aziende, enti e consorzi, prestando cura alle strategie di comunicazione; - imprese ricettivo-ristorativo, aziende, enti e consorzi per la promozione, prestando cura alla divulgazione dei beni enogastronomici e alla progettazione di itinerari e percorsi turistici.

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

Codice	Professione
3.1.5.4.2	Tecnici della produzione alimentare
3.3.3.4.0	Tecnici della vendita e della distribuzione
3.4.1.1.0	Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate

Codice	Professione
3.4.1.2.1	Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali
3.3.3.1.0	Approvvigionatori e responsabili acquisti
3.1.5.4.1	Tecnici della preparazione alimentare
3.3.3.5.0	Tecnici del marketing
3.2.2.3.2	Tecnici dei prodotti alimentari
3.4.1.2.2	Organizzatori di convegni e ricevimenti
3.4.2.2.0	Insegnanti nella formazione professionale
3.3.1.5.0	Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi

Conoscenze richieste per l'accesso

L'accesso al corso di laurea in Cultura e sostenibilità della enogastronomica è subordinato al possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente, conseguito all'estero.
Inoltre, per l'accesso al corso di studio sono richieste conoscenze iniziali che saranno verificate ai sensi dell'art. 6 comma 1 del D.M. 270/04. Il test di valutazione verterà sulle materie che saranno indicate nel Regolamento didattico del corso di studio.
In caso di verifica non positiva, allo studente sono assegnati specifici obblighi formativi aggiuntivi (OFA) secondo le modalità disciplinate dal Regolamento didattico del corso di studio. Il recupero delle lacune formative deve avvenire entro il primo anno di corso.

Modalità di ammissione

L'accesso al corso di laurea in 'Cultura e sostenibilità della enogastronomia' è subordinato al possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore, o di altro titolo di studio equipollente, conseguito all'estero. L'accesso al corso è libero.
Per l'accesso al Corso di studio si richiedono una buona preparazione di base tale da favorire un agevole approccio ai contenuti delle diverse discipline, buone abilità di espressione linguistica, buone capacità di analisi e sintesi di testi complessi. Gli studenti in possesso del diploma o titolo di cui sopra, sono tenuti a svolgere, quale verifica della preparazione iniziale un colloquio che prevede l'analisi di un testo inerente alle materie della enogastronomia. Il colloquio motivazionale/valutativo è svolto da una commissione costituita dal Coordinatore e due docenti del corso di Laurea.
Sono previste più date in cui gli studenti possono sostenere il colloquio, di norma due date per anno accademico. Dopo aver sostenuto il colloquio, lo studente potrà perfezionare il processo di immatricolazione al Corso di studio.
Gli studenti che non superano il colloquio alla prima delle date previste, o che non vi abbiano potuto partecipare, potranno presentarsi alla data successiva. In tutti i casi di mancato superamento del colloquio di verifica, vengono indicati obblighi formativi aggiuntivi (OFA) da soddisfare entro il primo anno di corso secondo le modalità pubblicizzate più nel dettaglio sul sito web del Dipartimento www.agraria.unifg.it. Il superamento degli OFA sarà verificato mediante un nuovo colloquio, le cui date di svolgimento saranno comunicate sul sito web del Dipartimento.
Per la preparazione al colloquio di valutazione della preparazione iniziale e/o di superamento degli OFA, lo studente potrà eventualmente avvalersi dei corsi erogati in modalità frontale e/o e-learning e/o MOOC (Massive Open Online Courses) messi a disposizione dal Dipartimento e/o dall'Ateneo sulla piattaforma EDUOPEN disponibile al link: http://eduopen.org/. Il recupero delle lacune formative deve avvenire entro il primo anno di Corso e il loro superamento sarà accertato secondo quanto indicato sul sito web del Dipartimento.

Caratteristiche della prova finale

Come disciplinato nel Regolamento per la prova finale Corsi di laurea triennali https://www.unifg.it/sites/default/files/normative/2022-04/regolamento-prova-finale-corsi-triennali.pdf, la laurea in Cultura e sostenibilità della enogastronomia si consegue con il superamento della prova finale (esame di laurea) che consiste nella discussione di un elaborato scritto, preparato dallo studente, relativo all'attività di tirocinio svolta. Per essere ammesso all'esame di laurea lo studente deve:
- aver superato gli esami di profitto per l'acquisizione di tutti i CFU previsti dal corso di studio;
- aver effettuato il tirocinio presso una struttura Universitaria o presso soggetti terzi con i quali siano state stipulate apposite convenzioni;
- aver preparato un elaborato scritto che costituirà l'argomento dell'esame di laurea.

Modalità di svolgimento della prova finale

La prova finale consiste nella redazione di un elaborato, che potrà vertere su uno degli argomenti affrontati dallo studente durante il tirocinio pratico-applicativo e nella sua discussione in seduta di laurea. L'argomento e la tipologia dell'elaborato vengono concordati con il relatore, solitamente individuato dallo/dalla studente/studentessa, al momento dell'assegnazione della "tesi" sulla base degli interessi dello/della studente/studentessa, delle

disponibilità e dei criteri generali stabiliti dal Consiglio di Dipartimento. L'elaborato finale deve essere redatto in conformità con le linee-guida per la stesura ed il conseguimento della laurea deliberate dal Consiglio di Dipartimento (https://www.agraria.unifg.it/it/studenti/segreteria/tirocini/linee-guida-e-modulistica-tesi) e con il Regolamento di Ateneo per le tesi di laurea (https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/conseguimento-titoli).

L'elaborato finale può essere redatto anche in altre lingue dell'Unione Europea (preferibilmente in inglese) e la sua stesura avviene secondo quanto riportato nelle linee guida di dipartimento (https://www.agraria.unifg.it/it/studenti/segreteria/tirocini/linee-guida-e-modulistica-tesi).

La laurea in "Cultura e sostenibilità della enogastronomia" viene conseguita a seguito del superamento della prova finale (esame di laurea) che consiste nella discussione pubblica, valutata da una Commissione di Laurea composta da almeno 7 docenti e non più di 11. Il laureando espone il proprio elaborato mediante l'ausilio di una presentazione multimediale, al termine della quale la commissione può formulare delle domande al fine di verificare il livello di comprensione degli argomenti trattati. La Commissione di Laurea valuta, quindi, sia la chiarezza espositiva che la capacità del laureando di rispondere con appropriatezza ai quesiti posti. Alla prova finale sono assegnati 4 CFU e la commissione può attribuire al massimo 6 punti. Ulteriori 4 punti sono attribuiti sulla base degli elementi curriculari del candidato (conseguimento del titolo entro la durata legale del CdS, media ponderata di ammissione, tirocini extracurricolari, Erasmus, virtual-mobility, etc..), come stabilito dal Regolamento di Ateneo (https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/conseguimento-titoli).

La votazione finale sarà espressa in centodecimi. L'attribuzione della lode, possibile qualora la media ponderata degli esami sia superiore a 101/110, viene deliberata all'unanimità della Commissione di laurea, su proposta del Presidente della Commissione, sentito il relatore. Con la stessa modalità, la commissione può attribuire il plauso, purché la media ponderata degli esami sia superiore a 107/110 (Delibera del Consiglio di Dipartimento del 9 luglio 2021). Ai sensi del regolamento didattico (https://www.agraria.unifg.it/it/studenti/lezioni-ed-esami/calendari-didattici) è previsto il rilascio del diploma supplement, redatto in italiano e in inglese, che riporta tutte le informazioni sul curriculum specifico seguito dallo studente. Il rilascio è curato dagli uffici di Ateneo predisposti alla certificazione delle carriere studentesche.

Link: https://www.unifg.it/sites/default/files/normative/2021-06/regolamento-prova-finale-corsi-triennali.pdf

Parte Tabellare

Attività di base

Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	CHEM-05/A Chimica organica STAT-01/A Statistica	12	18	6
Scienze del territorio e discipline storiche	GEOG-01/B Geografia economico-politica SDEA-01/A Discipline demoetnoantropologiche	12	18	6
Scienze della bioversità	BIOS-15/A Microbiologia	6	12	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo *(minimo da D.M. 30)*:		-		

Totale Attività di base	30 - 48

Attività caratterizzanti

Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito

Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee AGRI-02/B Orticoltura e floricoltura AGRI-03/A Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale AGRI-09/C Zootecnia speciale MVET-02/B Ispezione degli alimenti di origine animale	60	70	-
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	HIST-02/A Storia moderna	6	6	-
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	PEMM-01/B Cinema, fotografia, radio, televisione e media digitali	8	8	-
Scienze economiche-giuridiche e socio-politiche				-
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	BIOS-06/A Fisiologia	6	6	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo *(minimo da D.M. 60)*:		-		

Totale Attività caratterizzanti	80 - 90

Attività affini

Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Attività formative affini o integrative		18	24	18

Totale Attività affini	18 - 24

Descrizione sintetica delle attività affini o integrative

Le attività affini sono finalizzate al completamento della formazione dello studente e al raggiungimento degli obiettivi formativi specifici del corso. In particolare, tali attività sono state progettate:
- per l'acquisizione di competenze relative all'analisi economica delle principali filiere e delle problematiche del mercato agro-alimentare al fine di applicare strategie di marketing per la valorizzazione dei sistemi e dei prodotti della enogastronomia;
- per l'acquisizione di competenze teoriche ed applicative legate alle problematiche progettuali specifiche dell'allestimento, della museografia, della scenografia, della decorazione per la rappresentazione, la valorizzazione, la fruizione dei beni enogastronomici e dei contesti produttivi territoriali.

Altre attività

Ambito Disciplinare		min	MAX
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche		
	Abilità informatiche e telematiche		
	Tirocini formativi e di orientamento	10	10
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		-	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali			

Totale Altre attività	40 - 40

Note relative alle attività di base

Note relative alle attività caratterizzanti

Note relative alle altre attività

Raggruppamento settori

Per modificare il raggruppamento dei settori

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	168 - 202

Massimo numero di crediti riconoscibili (D.M. n. 931/2024)	12

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Offerta Didattica Programmata

Eventuale articolazione curriculare inclusi eventuali orientamenti/indirizzi (ex Eventuali Curriculum)

Non sono previsti curricula

Offerta Didattica Programmata

Attività di base	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	CHEM-05/A Chimica organica *GASTRONOMIA MOLECOLARE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl* STAT-01/A Statistica *MARKETING SCIENTIFICO GASTRONOMICO E ANALISI DATI (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl*	16	16	12 - 18 **CFU min 6**
Scienze del territorio e discipline storiche	GEOG-01/B Geografia economico-politica *GEOGRAFIA GASTRONOMICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* SDEA-01/A Discipline demoetnoantropologiche *ANTROPOLOGIA DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl*	14	14	12 - 18 **CFU min 6**
Scienze della bioversità	BIOS-15/A Microbiologia *BIODIVERSITA' MICROBICA E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl*	8	8	6 - 12 **CFU min 6**
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - **(minimo da D.M. 30)**			
Totale Attività di base			38	30 - 48

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee *PRODUZIONI ERBACEE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* AGRI-02/B Orticoltura e floricoltura *PRODUZIONI ORTIVE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* AGRI-03/A Arboricoltura generale e coltivazioni arboree	62	62	60 - 70

	VITICOLTURA E COLTURE ARBOREE TIPICHE E SOSTENIBILI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari *CULTURA DEL VINO E DELLE BEVANDE ALCOLICHE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* *PROGETTAZIONE E SVILUPPO DI PREPARAZIONI GASTRONOMICHE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* *ANALISI SENSORIALE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* *QUALITÀ E PRINCIPI NORMATIVI NEL SETTORE GASTRONOMICO (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale *MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* AGRI-09/C Zootecnia speciale *PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl* MVET-02/B Ispezione degli alimenti di origine animale *ANALISI DEL RISCHIO E SICUREZZA ALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*			
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	HIST-02/A Storia moderna *STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	6	6	6 - 6
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	PEMM-01/B Cinema, fotografia, radio, televisione e media digitali *ARTI AUDIOVISIVE PER LA ENOGASTRONOMIA (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl*	8	8	8 - 8
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	BIOS-06/A Fisiologia *FISIOLOGIA DEL CONSUMO ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	6	6	6 - 6
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - **(minimo da D.M. 60)**			
Totale Attività caratterizzanti			82	80 - 90

Attività affini	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale *ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* *ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* CEAR-09/C Architettura degli interni e allestimento *FOOD STYLING (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl*	20	20	18 - 24 **CFU min 18**
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -			

Totale Attività affini	20	18 - 24

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	4 - 4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	6 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	10	10 - 10
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8	8 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		-	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre attività		40	40 - 40

CFU totali per il conseguimento del titolo	180	
CFU totali inseriti	180	168 - 202

Regolamento Didattico del CdS

Pdf inserito: 12MAG2026.pdf

Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti

Pdf inserito: Tabella 1.pdf

Matrice di Tuning

Scienze chimiche, fisiologiche e della biodiversità
Conoscenza e comprensione
I risultati di apprendimento attesi nell'area di apprendimento delle scienze chimiche, fisiologiche e della biodiversità consistono nell'adeguata conoscenza e nella capacità di comprensione dei contenuti disciplinari della chimica organica applicata alla gastronomia e biomolecole alimentari, dell'utilizzo fisiologico dei nutrienti e della biodiversità microbica. Lo/a studente/ssa mostrerà di conoscere: 1. struttura e funzionalità delle macromolecole biologiche importanti nel settore agroalimentare; 2. principali reazioni chimiche, biochimiche e trasformazioni delle macromolecole che avvengono durante la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari; 3. ruolo nutrizionale dei macro- e micro-nutrienti; 4. meccanismi fisiologici della digestione e assorbimento dei nutrienti nonché i meccanismi fisiologici coinvolti nella percezione sensoriale di un alimento; 5. principi di microbiologia generale e ruolo della biodiversità microbica per la funzione ecosistemica; 6. ruolo delle comunità microbiche nella competitività, salvaguardia e sostenibilità della filiera agroalimentare.
Capacità di applicare conoscenza e comprensione

I risultati di apprendimento attesi nell'area di apprendimento delle scienze chimiche, fisiologiche e della biodiversità consistono nell'adeguata conoscenza e nella capacità di comprensione dei contenuti disciplinari della chimica organica applicata alla gastronomia e biomolecole alimentari, dell'utilizzo fisiologico dei nutrienti e della biodiversità microbica.
Lo/a studente/ssa mostrerà di conoscere:
1. struttura e funzionalità delle macromolecole biologiche importanti nel settore agroalimentare;
2. principali reazioni chimiche, biochimiche e trasformazioni delle macromolecole che avvengono durante la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
3. ruolo nutrizionale dei macro- e micro-nutrienti;
4. meccanismi fisiologici della digestione e assorbimento dei nutrienti nonché i meccanismi fisiologici coinvolti nella percezione sensoriale di un alimento;
5. principi di microbiologia generale e ruolo della biodiversità microbica per la funzione ecosistemica;
6. ruolo delle comunità microbiche nella competitività, salvaguardia e sostenibilità della filiera agroalimentare.
Gli studenti e le studentesse conseguono i risultati d'apprendimento attraverso la frequenza delle lezioni frontali, delle esercitazioni pratiche svolte in aula/laboratorio, la partecipazione a seminari di approfondimento che potranno essere svolti nell'ambito dei singoli insegnamenti, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile.
Il conseguimento dei risultati dell'apprendimento può essere verificato attraverso prove in itinere, test di verifica non valutativi, prove d'esame scritte e/o orali.
Le prove sono finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento dei contenuti formativi da parte degli studenti e delle studentesse sono realizzate in modo da pesare il livello delle conoscenze e della comprensione acquisite nell'ambito delle diverse discipline. Questo obiettivo è perseguito formulando sia quesiti inerenti ai contenuti dei programmi d'insegnamento, sia problemi volti a valutare le capacità critiche sviluppate dallo studente.
Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Lo/a studente/ssa saprà applicare i contenuti culturali delle discipline dell'area di apprendimento delle scienze chimiche, fisiologiche e della biodiversità per:
1. valutare la composizione chimica e biochimica delle materie prime e prevedere le loro modificazione nel processo produttivo;
2. valutare il ruolo nutrizionale degli alimenti in relazione ai meccanismi fisiologici della digestione e dell'assorbimento dei nutrienti;
3. valutare e prevedere le connessioni tra qualità delle produzioni, salute umana e microbioma dell'agro-ecosistema.
4. interpretare e promuovere il ruolo della biodiversità microbica a sostegno della capacità produttiva degli ecosistemi, secondo principi di sostenibilità, sicurezza ed efficienza.
Questi risultati sono conseguiti partecipando attivamente alle esercitazioni, alle esperienze di laboratorio svolte nell'ambito delle discipline della gastronomia molecolare, della fisiologia del consumo alimentare e della biodiversità microbica e sostenibilità ambientale. I risultati potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti delle esercitazioni e delle prove d'esame di tutti gli insegnamenti afferenti all'area.

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

Anno di corso 1 - BIODIVERSITA' MICROBICA E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE (cfu 8 - 1253 - C92602519) url
Anno di corso 1 - GASTRONOMIA MOLECOLARE (cfu 8 - 1253 - C92602523) url
Anno di corso 2 - FISIOLOGIA DEL CONSUMO ALIMENTARE (cfu 6 - 1253 - C92701513) url

Scienze agro-zootecniche, della microbiologia e della sicurezza alimentare

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione
I risultati di apprendimento attesi per i laureati e le laureate in Cultura e sostenibilità della enogastronomia nell'area di apprendimento delle scienze agro-zootecniche, della microbiologia e della sicurezza alimentare consistono nel possesso di conoscenze di base e avanzate e nella capacità di comprensione di vari aspetti che comprendono:
1. qualità e sicurezza delle produzioni animali, con particolare riferimento all'utilizzo del territorio, all'impatto ambientale, ed al benessere degli animali;
2. biodiversità zootecnica, con un focus sui prodotti tradizionali;
3. aspetti morfologici, tecnici, alimentari e ambientali delle produzioni erbacee, orticole, viticole e di altre specie arboree alimentari con particolare riferimento ai prodotti tipici e di pregio;
4. l'ecologia microbica delle materie prime e dei prodotti trasformati;
5. i rischi microbiologici connessi con le materie prime e i prodotti trasformati;
6. i trattamenti necessari per assicurare la qualità microbiologica dei prodotti alimentari;
7. le buone prassi igieniche da adottare nel corso della produzione, conservazione e somministrazione degli alimenti.
Gli studenti e le studentesse conseguono i risultati d'apprendimento attraverso la frequenza delle lezioni frontali, delle esercitazioni pratiche svolte in aula/laboratorio, le visite guidate, la partecipazione a seminari di approfondimento che potranno essere svolti nell'ambito dei singoli insegnamenti, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile.
Il conseguimento dei risultati dell'apprendimento può essere verificato attraverso prove in itinere, test di verifica non valutativi, prove d'esame scritte e/o orali.
Le prove sono finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento dei contenuti formativi da parte degli studenti e delle studentesse sono realizzate in modo da pesare il livello delle conoscenze e della comprensione acquisite nell'ambito delle diverse discipline. Questo obiettivo è perseguito formulando sia quesiti inerenti ai contenuti dei programmi d'insegnamento, sia problemi volti a valutare le capacità critiche sviluppate dallo/a studente/ssa.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato e la laureata in Cultura e sostenibilità della enogastronomia deve dimostrare di aver acquisito le competenze atte a:
1. riconoscere i differenti sistemi di allevamento e gli elementi della biodiversità zootecnica e comprendere le ricadute di questi sulla qualità e la sostenibilità delle produzioni zootecniche;
2. contribuire alla gestione di sistemi di allevamento ispirati ai criteri della sostenibilità ambientale, del benessere animale, della territorialità quali elementi qualificanti delle produzioni animali;
3. valutare la qualità dei principali prodotti di origine animale;
4. contribuire alla soluzione di aspetti tecnici con risvolti positivi sul piano alimentare e ambientale nel diagramma di produzione delle specie orticole tipiche;
5. operare scelte oculate durante le fasi di produzione, approvvigionamento, manipolazione e conservazione a breve, medio e lungo termine delle specie orticole tradizionali nell'ottica delle diversificate esigenze dell'impiego gastronomico dei prodotti;
6. analizzare criticamente i problemi relativi ai diversi sistemi colturali per l'ottenimento dei prodotti vegetali per il consumo fresco e per l'industria di trasformazione;
7. comprendere e prevedere le nuove tendenze nelle produzioni vegetali tradizionali, innovative e di qualità, destinate al consumo alimentare;
8. valutare i requisiti gastronomici dei prodotti viticoli e frutticoli, anche in relazione alla sostenibilità delle tecniche di produzione, e per valorizzare le loro tipicità e pregi alimentari;
9. valutare la qualità microbiologica di un prodotto alimentare;
10. valutare il rischio microbiologico negli alimenti;
11. prevedere e correggere problematiche legate alla conservazione degli alimenti;
12. applicare criticamente le procedure previste per la gestione igienico-sanitaria degli alimenti crudi, cotti e trasformati.
Questi risultati sono conseguiti mediante la frequenza delle lezioni frontali, la partecipazione attiva alle esercitazioni in aula e in laboratorio, per la determinazione della qualità nutrizionale, tecnologica e sensoriale delle produzioni animali e vegetali, il riconoscimento delle specie animali e vegetali, la determinazione dei principali parametri di qualità dei prodotti animali e vegetali, eseguiti durante le lezioni, le esercitazioni pratiche e le visite guidate svolte nell'ambito delle discipline della qualità dei prodotti di origine animale e vegetale. I risultati sono conseguiti elaborando piani di campionamento, applicando semplici modelli previsionali per lo sviluppo microbico, valutando il rischio microbiologico, eseguiti durante le lezioni e le esercitazioni pratiche svolte nell'ambito delle discipline microbiologiche;
applicando la normativa comunitaria relativa all'igiene e ai criteri microbiologici da applicare agli alimenti, eseguendo valutazione della qualità degli alimenti di origine animale, con riferimento alla freschezza delle materie prime (prodotti della pesca, uova, ecc.), definendo ed eseguendo metodi di monitoraggio e di controllo al fine di promuovere produzioni con elevati standard di qualità e di sicurezza alimentare.
I risultati potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti delle esercitazioni, delle prove in itinere, e delle prove d'esame degli insegnamenti afferenti all'area.

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

Anno di corso 1 - PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI (cfu 8 - 1253 - C92602526) url
Anno di corso 2 - VITICOLTURA E COLTURE ARBOREE TIPICHE E SOSTENIBILI (cfu 6 - 1253 - C92701518) url
Anno di corso 3 - ANALISI DEL RISCHIO E SICUREZZA ALIMENTARE (cfu 6 - 1253 - C92800808) url
Anno di corso 3 - MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (cfu 6 - 1253 - C92800811) url

Scienze della progettazione enogastronomica e del gusto

Conoscenza e comprensione

I risultati di apprendimento attesi per i laureati e le laureate in Cultura e sostenibilità della enogastronomia nell'area della progettazione enogastronomica e del gusto consistono nel possesso di conoscenze di base e specialistiche e nella capacità di comprensione di vari aspetti che comprendono:
1. le più importanti tecniche e condizioni di preparazione e stabilizzazione delle formulazioni alimentari e i loro effetti sulla qualità;
2. la riformulazione di prodotti alimentari tradizionali a favore di una più elevata sostenibilità e/o proprietà nutrizionali e sensoriali;
3. tecniche ed approcci innovativi per una migliore valorizzazione del patrimonio gastronomico del territorio;
4. principali processi di produzione del vino e delle bevande alcoliche, i requisiti di qualità e di tipicità;
5. aspetti fisiologici e funzionali dell'apparato sensoriale e digerente e dei processi che consentono di identificare e successivamente modificare ed utilizzare gli alimenti mediante la digestione e l'assorbimento degli stessi;
6. il legame tra accoppiamento degli ingredienti e stimolazione dei sensi;
7. principi di psicofisiologia e anatomia dei sensi, principali test di analisi sensoriale per discriminare, selezionare e descrivere i principali prodotti enogastronomici basati secondo quanto riportate dalle norme internazionali UNI EN ISO relative alla scienza dell'analisi sensoriale;
8. i principi ed i riferimenti normativi per l'applicazione di un sistema di gestione della qualità nel campo eno-gastronomico;
9. processi di digitalizzazione per seguire e migliorare un sistema di gestione della qualità.
Gli studenti e le studentesse conseguono i risultati d'apprendimento attraverso la frequenza delle lezioni frontali, delle esercitazioni pratiche svolte in aula/laboratorio, le visite guidate, la partecipazione a seminari di approfondimento che potranno essere svolti nell'ambito dei singoli insegnamenti, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile.
Il conseguimento dei risultati dell'apprendimento può essere verificato attraverso, test di verifica non valutativi, prove d'esame pratiche e orali.
Le prove sono finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento dei contenuti formativi da parte degli studenti e delle studentesse, sono realizzate in modo da pesare il livello delle conoscenze e della comprensione acquisite nell'ambito delle diverse discipline.
Questo obiettivo è perseguito formulando sia quesiti inerenti ai contenuti dei programmi d'insegnamento, sia problemi volti a valutare le capacità critiche sviluppate dallo/a studente/ssa.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato e la laureata in Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia devono dimostrare di aver acquisito le competenze atte a:
1. progettare formulazioni alimentari tradizionali ed innovative sicure e di elevata qualità sensoriale, nutrizionale e salutistica;
2. utilizzare le tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione/trasformazione delle materie prime in funzione della loro valorizzazione e della qualità della preparazione gastronomica;
3. utilizzare gli additivi alimentari per ottimizzare la qualità delle preparazioni gastronomiche;
4. riconoscere e saper descrivere i caratteri sensoriali del vino e delle bevande alcoliche;
5. individuare i requisiti di qualità della filiera vinicola;
6. riconoscere il ruolo nutrizionale delle preparazioni gastronomiche ed il loro impatto sui meccanismi fisiologici della digestione e dell'assorbimento e della percezione sensoriale;
7. organizzare e gestire test sensoriali codificate nelle norme internazionali UNI EN ISO e saper gestire le fasi di addestramento di panel esperti per l'esecuzione di analisi sensoriali;
8. progettare e gestire, secondo le norme cogenti e volontarie, un sistema di qualità;
9. applicare sistemi di gestione digitale e software gestionali di assicurazione della qualità, sviluppare app per la promozione della enogastronomia.
Questi risultati sono conseguiti mediante - l'analisi delle formulazioni alimentari tradizionali e innovative al fine di possedere idonee conoscenze per poter effettuare le migliori scelte per l'ottenimento di formulazioni alimentari sicure e di elevata qualità sensoriale, nutrizionale e salutistica,- l'analisi della filiera del vino e delle bevande alcoliche in relazione alla origine e agli attributi di qualità; -la comprensione dell'utilizzo fisiologico dei nutrienti e l'impatto sulla definizione del gusto;- la conoscenza dei principi dell'analisi sensoriale degli alimenti e la capacità di allestire test sensoriali; - l'applicazione di un appropriato sistema di gestione della qualità al settore della enogastronomia e della ristorazione collettiva, eseguiti durante le lezioni, le esercitazioni pratiche e le visite guidate svolte nell'ambito delle discipline dell'area di apprendimento. I risultati potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti delle esercitazioni e delle prove d'esame degli insegnamenti afferenti all'area.

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

Anno di corso 2 - CULTURA DEL VINO E DELLE BEVANDE ALCOLICHE (cfu 6 - 1253 - C92701512) url
Anno di corso 2 - PROGETTAZIONE E SVILUPPO DI PREPARAZIONI GASTRONOMICHE (cfu 6 - 1253 - C92701516) url
Anno di corso 3 - ANALISI SENSORIALE (cfu 6 - 1253 - C92800809) url
Anno di corso 3 - QUALITÀ E PRINCIPI NORMATIVI NEL SETTORE GASTRONOMICO (cfu 6 - 1253 - C92800812) url

Scienze del territorio e storico-antropologiche

Conoscenza e comprensione

I risultati di apprendimento attesi per i laureati in Cultura e sostenibilità della enogastronomia nell'area delle scienze del territorio e storico-antropologiche consistono nel possesso di idonee conoscenze e nella capacità di comprensione di vari aspetti che comprendono:
1. i principali regimi alimentari nel tempo e nello spazio e i fattori geografici che li caratterizzano;
2. le distribuzioni spaziali in Italia e in Europa, colturali e di trasformazione, dei prodotti di qualità in relazioni con indicatori socio-economici;
3. ambiti regionali di particolare interesse gastronomico (distretti produttivi agroalimentari, distretti del cibo e del gusto, strade del vino ecc.).
4. i momenti fondamentali della storia della gastronomia e l'evoluzione delle tradizioni gastronomiche a livello locale, nazionale e internazionale, in considerazione delle fonti artistiche, letterarie e storiche;
5. il significato del cibo e le abitudini alimentari nelle differenti culture;
6. le dinamiche sociali e i processi connessi alla produzione, preparazione e consumo del cibo e ai significati socio simbolici connessi.
Gli studenti conseguono i risultati d'apprendimento attraverso la frequenza delle lezioni frontali, delle esercitazioni pratiche svolte in aula/laboratorio, la partecipazione a seminari di approfondimento che potranno essere svolti nell'ambito dei singoli insegnamenti, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile.
Il conseguimento dei risultati dell'apprendimento può essere verificato attraverso prove in itinere, test di verifica non valutativi, prove d'esame scritte e/o orali.
Le prove sono finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento dei contenuti formativi da parte degli studenti e sono realizzate in modo da pesare il livello delle conoscenze e della comprensione acquisite nell'ambito delle diverse discipline.
Questo obiettivo è perseguito formulando sia quesiti inerenti ai contenuti dei programmi d'insegnamento, sia problemi volti a valutare le capacità critiche sviluppate dallo studente.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Cultura e sostenibilità della enogastronomia deve dimostrare di aver acquisito le competenze atte a:
1. riconoscere regimi alimentari, alle diverse scale spaziali;
2. stabilire e valutare criticamente relazioni spazio-temporali tra aspetti socio-economico-culturali e caratteri territoriali dei sistemi spaziali agroalimentari;
3. riconoscere, rappresentare e valutare specifiche concentrazioni alimentari produttive e di mercato, di interesse gastronomico in Italia e in UE.
4. sviluppare capacità di analisi e ricerche socio-antropologiche nel campo dell'alimentazione, costruire nuove e integrate capacità di confrontarsi con i sistemi di comunicazione legati alle pratiche del cibo in contesti migratori e in contesti di sviluppo di turismo enogastronomico, a partire dalla rivitalizzazione dei saperi tradizionali legati al cibo.
5. interpretare i cambiamenti continui che si verificano nel settore dell'alimentazione
6. interpretare e descrivere il rapporto tra gli eventi e le trasformazioni sociali e l'alimentazione
Questi risultati sono conseguiti mediante la comunicazione orale sui temi della territorialità, storia e cultura dell'alimentazione usando una appropriata terminologia, l'esame della formazione del gusto nei diversi distretti territoriali, nelle diverse epoche, l'identificazione delle motivazioni culturali, religiose ed economiche che spingono alla scelta di alcuni alimenti piuttosto che altri, lo sviluppo di analisi e ricerche socio-antropologiche nel campo dell'alimentazione, l'individuazione e la rappresentazione cartografica di ambiti regionali di particolare interesse gastronomico. Tutte le attività sono svolte durante le lezioni e le esercitazioni laboratoriali effettuate nell'ambito delle discipline del territorio e storico-antropologiche. I risultati potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti delle prove d'esame degli insegnamenti afferenti all'area.

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

Anno di corso 1 - GEOGRAFIA GASTRONOMICA (cfu 6 - 1253 - C92602524) url
Anno di corso 2 - STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA (cfu 6 - 1253 - C92701517) url
Anno di corso 3 - ANTROPOLOGIA DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI (cfu 8 - 1253 - C92800810) url

Scienze economiche e della comunicazione

Conoscenza e comprensione

I risultati di apprendimento attesi nell'area dell'economia e marketing dei prodotti alimentari consistono nell'adeguata conoscenza e nella capacità di comprensione nell'ambito di:
1. la teoria economica del comportamento del consumatore, del produttore e della formazione degli equilibri di mercato nelle sue diverse forme;
2. il sistema agro-alimentare nel suo complesso, delle sue principali unità d'indagine nonché dei meccanismi di coordinamento tra i diversi operatori;
3. i fondamenti dell'economia aziendale e gli strumenti per l'inquadramento "market oriented" dell'attività imprenditoriale;
4. i principali strumenti del marketing con particolare riferimento ai prodotti enogastronomici;
5. i concetti fondamentali dell'analisi statistica e delle metodologie statistiche di base;
6. problematiche ed impostazioni progettuali specifiche dell'allestimento, della museografia, per la rappresentazione, la valorizzazione e la fruizione dei beni enogastronomici;
7. i fondamenti dei linguaggi audiovisivi e i diversi linguaggi multimediali.
Gli studenti conseguono i risultati d'apprendimento attraverso la frequenza delle lezioni frontali, delle esercitazioni pratiche svolte in aula/laboratorio o delle visite guidate, la partecipazione a seminari di approfondimento che potranno essere svolti nell'ambito dei singoli insegnamenti, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso
disponibile.
Il conseguimento dei risultati dell'apprendimento può essere verificato attraverso prove in itinere, test di verifica non valutativi, prove d'esame scritte e/o orali.
Le prove sono finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento dei contenuti formativi da parte degli studenti e sono realizzate in modo da pesare il livello delle conoscenze e della comprensione acquisite nell'ambito delle diverse discipline.
Tale obiettivo è perseguito formulando sia quesiti inerenti ai contenuti dei programmi d'insegnamento, sia problemi volti a valutare le capacità critiche sviluppate dallo studente e dala studentessa.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Cultura e sostenibilità della enogastronomia saprà applicare i contenuti culturali delle discipline dell'area dell'economia e del marketing dei prodotti alimentari per:
1. effettuare una corretta analisi delle principali filiere e dei settori del sistema agro-alimentare
2. finalizzare le conoscenze acquisite ad una corretta elaborazione di un piano di marketing aziendale con particolare riferimento al settore della enogastronomia;
3. applicare le metodologie statistiche di base per l'analisi dei dati relativi ai consumi e alla gestione aziendale.
4. utilizzare software e applicare i metodi della progettazione multimediale per la diffusione e la promozione della cultura enogastronomica, la promozione delle tipicità locali, il territorio di produzione.
Questi risultati sono conseguiti elaborando un piano di marketing aziendale, costruendo curve di domanda e offerta, valutando l'elasticità della domanda e dell'offerta, utilizzando software specifici per l'analisi dei dati relativi ai consumi e alla gestione aziendale durante le esercitazioni pratiche svolte nell'ambito delle discipline economiche, elaborando, con l'utilizzo delle tecnologie multimediali ed i codici emozionali e comunicativi delle arti audiovisive, progetti relativi al settore enogastronomico, I risultati potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti delle esercitazioni e delle prove d'esame degli insegnamenti afferenti all'area.

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

Anno di corso 1 - ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (cfu 6 - 1253 - C92602520) url
Anno di corso 2 - ARTI AUDIOVISIVE PER LA ENOGASTRONOMIA (cfu 8 - 1253 - C92701511) url
Anno di corso 2 - FOOD STYLING (cfu 8 - 1253 - C92701514) url
Anno di corso 2 - MARKETING SCIENTIFICO GASTRONOMICO E ANALISI DATI (cfu 8 - 1253 - C92701515) url

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Offerta Didattica Erogata

Offerta Didattica Erogata

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1		2024	C92600581	**ANALISI SENSORIALE DEI PRODOTTI ENOGRASTRONOMICI** *semestrale*	AGR/15	*Docente di riferimento* Teresa DE PILLI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-07/A	60
2		2024	C92600582	**ANTROPOLOGIA DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI** *semestrale*	M-DEA/01	Docente non specificato		70
3		2024	C92600583	**MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	AGR/16	*Docente di riferimento* Milena Grazia Rita SINIGAGLIA CV *Professore Ordinario*	AGRI-08/A	60
4		2024	C92600584	**QUALITA' E PRINCIPI DI LEGALITA' ALIMENTARE NEL SETTORE GASTRONOMICO** *semestrale*	AGR/15	*Docente di riferimento* Barbara LA GATTA CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-07/A	56
N.	**Sede**	**Coorte**	**CUIN**	**Insegnamento**	**Settori insegnamento**	**Docente**	**Settore docente**	**Ore di didattica assistita**
5		2025	C92601012	**ARTI AUDIOVISIVE PER LA ENOGASTRONOMIA** *semestrale*	L-ART/06	Lorena CANGIANO		76
6		2025	C92601013	**CULTURA DEL VINO E DELLE BEVANDE ALCOLICHE** *semestrale*	AGR/15	*Docente di riferimento* Sandra PATI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-07/A	28
7		2025	C92601014	**FISIOLOGIA DEL CONSUMO ALIMENTARE** *semestrale*	BIO/09	*Docente di riferimento* Daniela Addolorata MELELEO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIOS-06/A	48
8		2025	C92601015	**FOOD STYLING** *semestrale*	ICAR/16	Valeria PROCACCINI		80
9		2025	C92601016	**MARKETING SCIENTIFICO GASTRONOMICO E ANALISI DATI** *semestrale*	SECS-S/01	*Docente di riferimento* Antonio STASI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-01/A	76

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
10		2025	C92601017	**PROGETTAZIONE E SVILUPPO DI PREPARAZIONI GASTRONOMICHE** *semestrale*	AGR/15	Antonio DEROSSI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-07/A	62
11		2025	C92601018	**STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA** *semestrale*	M-STO/02	Valentina Pia PIETROCOLA		52
12		2025	C92601019	**VITICOLTURA E COLTURE ARBOREE TIPICHE E SOSTENIBILI** *semestrale*	AGR/03	Laura DE PALMA CV *Professore Ordinario*	AGRI-03/A	55
N.	**Sede**	**Coorte**	**CUIN**	**Insegnamento**	**Settori insegnamento**	**Docente**	**Settore docente**	**Ore di didattica assistita**
13		2026	C92602519	**BIODIVERSITA' MICROBICA E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE** *semestrale*	BIOS-15/A	Barbara SPERANZA CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-08/A	56
14		2026	C92602520	**ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI** (modulo di ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI) *semestrale*	AGRI-01/A	Biagia DE DEVITIIS CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-01/A	54
15		2026	C92602522	**ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI** (modulo di ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI) *semestrale*	AGRI-01/A	Biagia DE DEVITIIS CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-01/A	52
16		2026	C92602523	**GASTRONOMIA MOLECOLARE** *semestrale*	CHEM-05/A	*Docente di riferimento* Sandra PATI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-07/A	16
17		2026	C92602524	**GEOGRAFIA GASTRONOMICA** *semestrale*	GEOG-01/B	Docente non specificato		52
18		2026	C92602526	**PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI** *semestrale*	AGRI-09/C	*Docente di riferimento* Antonella SANTILLO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-09/C	78

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
19		2026	C92602528	**PRODUZIONI ERBACEE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE** (modulo di PRODUZIONI ERBACEE TIPICHE DI QUALITA') *semestrale*	AGRI-02/A	*Docente di riferimento* Grazia DISCIGLIO CV *Ricercatore confermato*	AGRI-02/A	50
20		2026	C92602529	**PRODUZIONI ORTIVE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE** (modulo di PRODUZIONI ERBACEE TIPICHE DI QUALITA') *semestrale*	AGRI-02/B	*Docente di riferimento* Anna BONASIA CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-02/B	55

Ore totali di didattica assistita: 1136

Didattica programmata per coorte

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIOS-15/A	Anno di corso 1	BIODIVERSITA' MICROBICA E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE link	SPERANZA BARBARA CV	PA	8	56	
2.	AGRI-01/A	Anno di corso 1	ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (modulo di ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI) link	DE DEVITIIS BIAGIA CV	PA	6	54	
3.	AGRI-01/A	Anno di corso 1	ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (modulo di ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI) link	DE DEVITIIS BIAGIA CV	PA	6	52	
4.	AGRI-01/A	Anno di corso 1	ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI link			12		
5.	CHEM-05/A	Anno di corso 1	GASTRONOMIA MOLECOLARE link	PATI SANDRA CV	PA	8	16	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
6.	GEOG-01/B	Anno di corso 1	GEOGRAFIA GASTRONOMICA link			6	52	
7.	AGRI-09/C	Anno di corso 1	PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI link	SANTILLO ANTONELLA CV	PA	8	78	✔
8.	AGRI-02/A AGRI-02/B	Anno di corso 1	PRODUZIONI ERBACEE TIPICHE DI QUALITA' link			12		
9.	AGRI-02/A	Anno di corso 1	PRODUZIONI ERBACEE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (modulo di PRODUZIONI ERBACEE TIPICHE DI QUALITA') link	DISCIGLIO GRAZIA CV	RU	6	50	✔
10.	AGRI-02/B	Anno di corso 1	PRODUZIONI ORTIVE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (modulo di PRODUZIONI ERBACEE TIPICHE DI QUALITA') link	BONASIA ANNA CV	PA	6	55	✔
11.	PEMM-01/B	Anno di corso 2	ARTI AUDIOVISIVE PER LA ENOGASTRONOMIA link			8		
12.	AGRI-07/A	Anno di corso 2	CULTURA DEL VINO E DELLE BEVANDE ALCOLICHE link			6		
13.	BIOS-06/A	Anno di corso 2	FISIOLOGIA DEL CONSUMO ALIMENTARE link			6		
14.	CEAR-09/C	Anno di corso 2	FOOD STYLING link			8		
15.	STAT-01/A	Anno di corso 2	MARKETING SCIENTIFICO GASTRONOMICO E ANALISI DATI link			8		
16.	AGRI-07/A	Anno di corso 2	PROGETTAZIONE E SVILUPPO DI PREPARAZIONI GASTRONOMICHE link			6		
17.	HIST-02/A	Anno di corso 2	STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA link			6		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
18.	AGRI-03/A	Anno di corso 2	VITICOLTURA E COLTURE ARBOREE TIPICHE E SOSTENIBILI link			6		
19.	MVET-02/B	Anno di corso 3	ANALISI DEL RISCHIO E SICUREZZA ALIMENTARE link			6		
20.	AGRI-07/A	Anno di corso 3	ANALISI SENSORIALE link			6		
21.	SDEA-01/A	Anno di corso 3	ANTROPOLOGIA DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI link			8		
22.	AGRI-08/A	Anno di corso 3	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI link			6		
23.	AGRI-07/A	Anno di corso 3	QUALITÀ E PRINCIPI NORMATIVI NEL SETTORE GASTRONOMICO link			6		

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Servizi per gli studenti

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative	https://www.agraria.unifg.it/it/servizi/segreteria-didattica/orario-delle-lezioni
Calendario degli esami di profitto	https://www.agraria.unifg.it/it/servizi/segreteria-didattica/calendario-degli-appelli-di-esame
Calendario sessioni della Prova finale	https://www.agraria.unifg.it/sites/st05/files/2026-07/calendario%20didattico%20DAFNE%202026-2027.pdf
Data di inizio dell'attività didattica	05/10/2026

Infrastrutture

Aule

Pdf inserito: AULE E PLANIMETRIE L-GASTR.pdf

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: B4 LABORATORI E AULE INFORMATICHE.pdf

Sale Studio

Pdf inserito: B4 Sale studio .pdf

Biblioteche

Pdf inserito: Scheda SUA Biblioteca di AGRARIA 2025.pdf

Servizi a supporto

Orientamento in ingresso e in itinere

Link inserito: https://www.agraria.unifg.it/it/corsi/orientarsi/iniziative-di-orientamento

Pdf inserito: Quadro_B5_orientamento.pdf

Tutorato

Link inserito: https://www.agraria.unifg.it/it/corsi/orientarsi

Pdf inserito: B5 Attività di tutorato.pdf

Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all' esterno (tirocini e stage)

Link inserito: https://www.agraria.unifg.it/it/studenti/lezioni-ed-esami/tirocini

Pdf inserito: B5 Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage).pdf

Accompagnamento al lavoro

Pdf inserito: Quadro B5 placement.pdf

Eventuali altre iniziative

Link inserito: https://www.agraria.unifg.it/it/corsi/orientarsi/iniziative-di-orientamento/progetto-dior

Pdf inserito: Eventuali altre iniziative.pdf

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale

Pdf inserito: Assistenza per la mobilità internazionale (2).pdf

L'Università di Foggia conta circa 1100 accordi bilaterali per mobilità Erasmus. Tutte le Università, dopo la fase delle nomination (pre-iscrizione dello/a studente/ssa), inviano ai nostri studenti, tramite email, un pacchetto di informazioni relativo all'offerta formativa, alla procedura di iscrizione, all'accommodation (se offerta), e al mentor messo a disposizione. All'arrivo, dopo la fase di registrazione, gli studenti possono iniziare le loro attività. Durante la fase di permanenza l'Area Relazioni Internazionali continua ad interagire con gli studenti principalmente tramite email. Il grado di soddisfazione degli studenti, relativamente all'accoglienza e alla permanenza nell'università ospitante, è ottimo. Alla fine della mobilità, le Università estere rilasciano il Transcript of records in tempi brevi, consentendo il pieno riconoscimento dei risultati ottenuti.
Prima e dopo l'emanazione del bando di selezione, fino alla scadenza, il servizio Relazioni Internazionali organizza una serie di giornate informative sulla mobilità Erasmus (Info Day Erasmus), presso ciascun Dipartimento. Le giornate informative raccolgono sempre un'ampia partecipazione degli studenti che saranno i futuri candidati al bando di mobilità. Dopo la selezione, lo/a studente/ssa prende contatti con il Delegato Erasmus del Dipartimento a cui afferisce per la formulazione del Learning Agreement (piano di studio da svolgere all'estero). A tutti gli studenti è garantito il pieno riconoscimento delle attività concordate prima della partenza. I Delegati di Dipartimento, tramite appuntamenti dedicati, supportano gli studenti nella scelta degli esami da sostenere all'estero. Piccole differenze di programma ed ECTS tra i corsi italiani ed i corsi offerti dalle università partner, sono tollerate, consentendo agli studenti una più ampia scelta relativamente all'offerta formativa dell'università ospitante. Lo/a studente/ssa, una volta completato il Learning Agreement, è convocato dal Servizio Relazioni Internazionali per l'iscrizione all'università estera (application form). L'Area gestisce tutte le fasi della mobilità assistendo lo/a studente/ssa e riducendo così il rischio di errore da parte dello stesso. Prima della partenza tutti gli studenti vengono convocati per la firma del contratto studente e studentessa/istituto. L'università, liquida il 100% della borsa a tutti gli studenti e le studentesse prima della partenza.
L'Università di Foggia organizza tramite il proprio Centro Linguistico di Ateneo numerosi corsi di lingua (inglese, francese, tedesco, spagnolo) che gli studenti, selezionati per la mobilità Erasmus, potrebbero frequentare prima della partenza. Durante le giornate informative organizzate prima della partenza, gli studenti hanno la possibilità di incontrare i colleghi studenti che hanno già svolto l'Erasmus ed avere consigli sui piani di studio, accommodation, trasporti etc. delle sedi ospitanti.
Per i tirocini all'estero, prima della partenza, e di concerto con i beneficiari, si procede all'organizzazione degli aspetti logistici della mobilità. La gestione amministrativa e finanziaria interessa la definizione del piano di lavoro, la determinazione delle scadenze, la pianificazione delle attività e modalità di realizzazione delle stesse, il coordinamento del partenariato nazionale ed internazionale, la predisposizione dei contratti, il Learning Agreement for Traineeships, i pagamenti, il controllo sul buon andamento e sulla realizzazione delle attività progettuali. Ogni iniziativa è quotidianamente monitorata e gestita tramite contatti telefonici e telematici. Per quanto riguarda l'organizzazione del viaggio e la ricerca dell'alloggio, la maggior parte dei beneficiari preferisce scegliere autonomamente in base alle proprie esigenze. Inoltre, al fine di facilitare l'integrazione nel paese di destinazione, sono state create delle piattaforme di comunicazione tra i
tirocinanti già presenti in quel paese e i ragazzi in partenza per la stessa località. L'Ateneo provvede alla copertura assicurativa dei propri beneficiari.
L'Università di Foggia garantisce pieno supporto ai tirocinanti prima, durante e dopo la partenza. Il programma di tirocinio è concordato, prima della partenza di ogni tirocinante, tra l'Università e l'ente ospitante, tenendo conto del profilo del candidato, delle sue esigenze, capacità e competenze.
Nello specifico, la procedura seguita è la seguente:
- invio del curriculum e della lettera motivazionale del candidato al possibile ente ospitante, a seconda del settore professionale di riferimento;
- valutazione da parte dell'ente ospitante del dossier pervenuto; a volte, i referenti aziendali ritengono opportuno effettuare un colloquio telefonico o via skype con i candidati per accertarne le competenze linguistiche e la motivazione;
- definizione del programma di tirocinio con descrizione delle mansioni e del piano degli obiettivi formativi da raggiungere;
- invio del Learning Agreement for Traineeships da parte dell'Università al candidato via e-mail, per presa visione;
- sottoscrizione del Learning Agreement for Traineeships in originale da parte dell'Università, del tirocinante e del referente dell'ente ospitante.
La preparazione accurata di un piano di tirocinio prima della partenza contribuisce a garantire il pieno riconoscimento dei tirocini svolti all'estero come attività formative curriculari ed extracurricolari dei partecipanti che possono così arricchire, sia in termini quantitativi (Cfu) che qualitativi, la loro carriera universitaria. Gli enti ospitanti rilasciano ai beneficiari un attestato finale (Transcript of work), certificando le attività svolte durante il tirocinio, le ore di tirocinio e il livello di crescita professionale raggiunto alla fine del percorso formativo.
Per quanto riguarda la preparazione linguistica, nella maggior parte dei casi questa è svolta direttamente nel paese ospitante, dove il tirocinante ha il vantaggio di beneficiare di una formazione in lingua madre e di scegliere il livello di corso più adeguato alle proprie esigenze formative.
Dall'anno 2024/25 grazie ad una azione strategica dell'Area Relazioni internazionali tutto l'Ateneo può beneficiare dei tutor/buddy Erasmus che garantiscono supporto agli studenti Erasmus. Il tutor svolge i seguenti compiti:
- orientamento per gli studenti in uscita (informazioni sui bandi di mobilità, reperimento informazioni sulla sede di destinazione, procedure di registrazione presso l'Università straniera, assistenza nel corso del soggiorno e rientro);
- supporto nell'organizzazione di riunioni informative per gli studenti in entrata e in uscita, nella preparazione di materiale informativo per gli studenti in entrata e in uscita;
- orientamento e assistenza agli studenti Erasmus/internazionali e di scambio in entrata: assistenza alla consultazione dell'offerta formativa;
- supporto nella compilazione del piano di studio, all'uso dei servizi di Ateneo, all'inserimento nella vita universitaria.
L'interesse per la mobilità internazionale da parte degli studenti è dimostrato dalla partecipazione degli studenti alla Giornata dedicata alla mobilità internazionale (500 studenti circa considerando tutti i Dipartimenti).
Attualmente il numero degli studenti in uscita e in "entrata" è in costante incremento. In allegato il prospetto sulle mobilità in uscita e in ingresso diviso per ciascun corso di studi.
Si evidenzia, tra l'altro, che si stanno esaminando nuove azioni per la promozione di accordi internazionali che sostengano la mobilità sia outgoing che incoming: su questa linea si collocano anche le numerose partnership di ricerca e collaborazione (Memorandum of Understanding) con le molteplici università straniere. Tra gli accordi di collaborazione scientifica, finalizzati alla
preparazione di futuri scambi di studenti, si segnalano i seguenti link relativi agli accordi:
LINK ACCORDI BILATERALI
link accordi bilaterali Erasmus:
https://www.unifg.it/it/internazionale/parti-con-unifg/studio-outgoing/bandi-mobilita-studentesca/mobilita-studentesca-ai-fini-di-studio-aa-2024-2025
LINK MEMORANDA OF UNDERSTANDING
Contiamo attualmente 57 Memoranda of Understanding stipulati con Università ed Istituti di ricerca
in Paesi UE ed extra-Ue.
https://www.unifg.it/it/internazionale/cooperazione-internazionale/accordi-internazionali
Borse Extra EU
A decorrere dall'Anno Accademico 2020/21, l'Area Relazioni Internazionali, in linea con il piano di programmazione delle attività internazionali dell'Ateneo, ha inteso potenziare la possibilità di svolgere periodi di mobilità didattico-formativa all'estero, anche mediante il sostegno di studenti particolarmente meritevoli nello svolgimento dell'attività di ricerca tesi presso prestigiosi istituti di ricerca (Università, Enti e Centri di Ricerca) e realtà produttive (aziende, imprese…etc.) in Paesi extra UE.
La mobilità, per un minimo di due mesi, è supportata dai finanziamenti di Ateneo con borse fino ad € 4100.
BIP - Erasmus Blended Intensive Programmes
Nell'ambito del nuovo programma Erasmus+ 2021-2027 l'Università di Foggia promuove e finanzia mobilità Erasmus Blended Intensive Programmes in uscita.
Per l'anno 2023 l'Università di Foggia mette a disposizione n.16 BIP;
Per l'anno 2024 l'Università di Foggia mette a disposizione n.10 BIP.

Gli Erasmus Blended Intensive Programmes (BIP) permettono di portare a termine un'esperienza di internazionalizzazione che combina una mobilità fisica breve con una mobilità virtuale al fine di:
- creare maggiori opportunità di apprendimento internazionale
- supportare lo sviluppo di modalità di apprendimento e insegnamento innovative
- stimolare la costruzione di corsi transnazionali e multidisciplinari.
Maggiori dettagli al seguente link
- https://www.erasmusplus.it/istruzione_superiore/mobilita/blended-intensive-programmes/

Link inserito: https://www.unifg.it/it/internazionale

Inserimento atenei in convenzione

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

N.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Tipo Titolo
1	Bulgaria	Agraren Universitet - Plovdiv	BG PLOVDIV01	01/10/2021	solo italiano
2	Estonia	Eesti Maaulikool	EE TARTU01	01/10/2021	solo italiano
3	Estonia	Eesti Maaulikool	EE TARTU01	01/10/2021	solo italiano
4	Germania	RHINE-WAAL UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES		01/10/2021	solo italiano
5	Spagna	UNIVERSIDAD CATOLICA SANTA TERESA DE JESUS DE AVILA		01/10/2021	solo italiano

Monitoraggio dei risultati

Opinioni studenti

L'efficacia del processo formativo percepita dagli studenti relativamente ai singoli insegnamenti ed al CdS nel suo complesso è stata monitorata per mezzo di questionari compilati su base volontaria e mediante il servizio help desk reclami. I dati relativi ai questionari compilati dagli studenti frequentanti e non frequentanti sono stati analizzati e discussi dal GAQ CdS in una riunione dedicata e, successivamente, dal Consiglio di Dipartimento.
Per servizio help desk reclami, si segnala che non sono giunte segnalazioni o reclami per il corso di laurea.
Per l'anno 2025-26, la valutazione media complessiva del corso di studi si basa sui 129 questionari disponibili a luglio 2026, compilati da studenti frequentanti (115) e non frequentanti (14).
Dalle opinioni degli studenti emerge un quadro soddisfacente evidenziato da un indice complessivo di valutazione media del CdS pari a 3,56 per gli studenti frequentanti e pari a 3,43 per gli studenti non frequentanti. Le valutazioni medie del totale questionario per gli studenti frequentanti risultano in linea con quelle riportate negli anni precedenti (3,42 e 3,68 valutazioni medie del totale questionario per gli studenti frequentanti per gli a.a. 2023-24 e 2024-25); al contrario, si registra una lieve riduzione della valutazione media per gli studenti non frequentanti (3,63 e 3,83 valutazioni medie per gli a.a. 2023-24 e 2024-25).
Per i questionari compilati dagli studenti frequentanti, nell'ambito di ciascuna sezione, nessuna domanda ha fatto registrare un valore medio al di sotto di 3,25. Nella sezione Lezioni svolte in presenza si consolida il dato positivo dell'anno accademico precedente, relativo alla valutazione dei locali e delle attrezzature per attività integrative, con una percentuale di risposte positive di circa 85%.
Per gli studenti non frequentanti, al contrario, le sezioni Insegnamento e Docenza evidenziano valori medi al di sotto della soglia critica. In particolare, le sezioni evidenziano criticità per la disponibilità del materiale didattico, la definizione delle modalità d'esame, e la possibilità di reperire il docente per chiarimenti e spiegazioni.
Per gli insegnamenti del primo anno, è disponibile solo la valutazione relativa al modulo Economia aziendale e marketing dei prodotti alimentari dell'insegnamento integrato di Economia e marketing dei prodotti agro-alimentari, che fa registrare medie nel range di attenzione relativamente alla valutazione delle aule e dei locali per attività integrative. Per gli insegnamenti del secondo anno si rilevano valori medi degni di attenzione in merito alla Adeguatezza del materiale didattico punteggi con valori medi compresi nell'intervallo di attenzione per gli insegnamenti Analisi del rischio e sicurezza alimentare (3,0) Food styling (3,17). Per quest'ultimo insegnamento anche il valore medio relativo alla chiarezza espositiva ricade nella soglia di attenzione, invece, risultano superate le criticità relative alla adeguatezza delle aule e dei locali ed attrezzature per le attività integrative. L'insegnamento di Storia e cultura dell'alimentazione e della cucina si svolge prevalentemente in modalità blended (5,5 CFU in modalità blended su 6 CFU totali), la valutazione del questionario sulle aule e le attrezzature evidenzia valori nella soglia di attenzione con un valore medio 2,75 per la sezione Lezioni svolte in presenza. La problematica riconducibile ad un problema nel caricamento del materiale didattico sulla piattaforma e-learning, è stata rilevata e risolta tempestivamente nel corso del semestre, grazie al confronto con studenti e docente.
Le azioni correttive che si intendono attuare a seguito delle problematiche rilevate sono di seguito descritte:
- il coordinatore ed il GAQ, continueranno l'azione di sensibilizzazione alla compilazione dei questionari, insieme alla CPDS e al manager didattico che hanno in carico l'organizzazione della "settimana dello studente";
- all'inizio di ogni semestre il coordinatore solleciterà i docenti a rendere disponibile il materiale parallelamente all'erogazione dell'insegnamento;
- il coordinatore ed il GAQ monitoreranno l'adesione e la corretta implementazione dei docenti della modalità mista di erogazione della didattica attraverso il Portale dei servizi E-learning, come previsto dal Regolamento del CdS.

Link inserito: https://www.agraria.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/dati-statistici-e-opini...

Opinioni dei laureati

Il corso di studi non ha ancora completato un ciclo e quindi non ha laureati.

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Il corso di laurea in "Cultura e sostenibilità della enogastronomia" appartiene alla classe L-GASTR - "Classe delle lauree in Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia" ed è stato attivato nell'anno accademico 2023-24 presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali ed Ingegneria dell'Università di Foggia. I dati utilizzati per l'analisi provengono dalle schede di indicatori per il monitoraggio annuale dei corsi di studio fornite da ANVUR, aggiornate al 28 marzo 2026. Per i dati di ingresso sono disponibili gli indicatori ic00a-ic00f. In relazione ai dati di numerosità, si evidenzia un calo del numero di avvii di carriera al primo anno (iC00a e iC00b pari a 6), e del numero di iscritti regolari ai fini del CSTD (iC00e) pari a 25.
Considerando i dati dalla attivazione del CdS, gli immatricolati puri sono passati da 11 a 15 a 6 dall'anno accademico 2023-24 al 2025-26. Sebbene gli indicatori ic00a-ic00f risultino essere sempre inferiori ai ¾ dei corrispondenti relativi alla stessa Classe dell'area macro-regionale ed a livello nazionale, l'attività di benchmarking evidenzia una generalizzata contrazione delle immatricolazioni e delle iscrizioni nel triennio analizzato.
Per gli indicatori del Gruppo A - Indicatori Didattica (DM 987/2016, allegato E) sono disponibili i dati relativi a iC01 Percentuale di studenti iscritti entro la durata normale del CdS che abbiano acquisito almeno 40 CFU nell'a.a. che risulta in linea con i dati dell'area macro-regionale e nazionali. Per l'indicatore iC03, la percentuale degli studenti iscritti al primo anno provenienti da altre regioni, risulta essere superiore nel confronto con la media geografica ed in linea con quella nazionale.
Gli indicatori di internazionalizzazione -Gruppo B fanno registrare, per l'anno 2025, valori superiori rispetto ai dati dell'area di riferimento e nazionali (23,4 vs 6,0 e 7,1 per iC10 e 23,4 vs 5,3 e 6,6 per iC10BIS).
I dati relativi agli ulteriori indicatori disponibili per la valutazione della didattica del Gruppo E, in particolare gli indicatori iC13- iC16bis fanno registrare valori in linea con il dato dell'area geografica Sud e isole e nazionale.

Link inserito: https://www.agraria.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/dati-statistici-e-opini...

Efficacia Esterna

Il corso di studi non ha ancora completato un ciclo e quindi è ancora possibile tale analisi.

Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

Il corso di studi non ha ancora completato un ciclo e quindi è ancora possibile tale analisi.

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Organizzazione e gestione della qualità

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Pdf inserito: Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

Punti di attenzione AVA 3 D.1.5, D.2.5, D.4.1
Il CdS in Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, struttura di afferenza, dichiarano la volontà perseguire il miglioramento del processo formativo allo scopo di accrescere il livello di soddisfazione delle Parti Interessate, segnatamente degli studenti e del mondo del lavoro, attraverso un progressivo perfezionando degli standard qualitativi. A tal fine, il CdS si impegna a svolgere la propria attività sulla base delle esigenze formative, espresse e implicite, cercando di prevenire o individuare tempestivamente eventuali carenze nei processi di gestione, nonché adottando azioni correttive in tutte le fasi dell'attività.
Il CdS in Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia e il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, sono impegnati nello svolgimento del processo di Autovalutazione, Valutazione e Accreditamento delle attività didattiche programmate ed erogate, in conformità al D.M. 1154/2021 e alle linee guida per l'autovalutazione e la valutazione del sistema di assicurazione della qualità degli atenei, approvato con Delibera del Consiglio Direttivo n. 3 del 12 gennaio 2023, seguendo criteri, indicatori e parametri espressi dall'ANVUR (D.M. 1154/2021 e le linee guida per l'autovalutazione e la valutazione del sistema di assicurazione della qualità degli atenei, approvato con Delibera del Consiglio Direttivo n. 3 del 12 gennaio 2023, seguendo criteri, indicatori e parametri espressi dall'ANVUR in coerenza con le ESG ENQUA 2015).
Ciò testimonia l'assunzione di responsabilità, da parte del CdS e del Dipartimento, nel guidare e tenere sotto controllo la qualità della formazione offerta e nello stimolare fattivamente, tra le figure dedite alla sua realizzazione, lo sviluppo della cultura della qualità della didattica.

Pdf inserito: organizzazione AQ a livello di CdS_LGASTR.pdf

Riesame annuale

Il Coordinatore del CdS, coadiuvato dal Gruppo di Assicurazione della Qualità presiederà le attività per la redazione della scheda di monitoraggio annuale e del Rapporto di Riesame Ciclico in cui verranno illustrati gli interventi correttivi adottati durante l'anno accademico, gli effetti delle azioni correttive adottate sulla base delle criticità emerse nel corso dell'a.a. e delle proposte di eventuali modifiche al Corso di Studio.
Il Gruppo di Assicurazione della Qualità potrà essere integrato da docenti non afferenti al Dipartimento, titolari di insegnamenti del Corso di Studi.
Il Coordinatore si assicurerà che la bozza della Scheda di Monitoraggio Annuale e del Rapporto di Riesame Ciclico venga inviata al Presidio di Qualità di Ateneo per le verifiche previste dal sistema di assicurazione della qualità di Ateneo nei tempi e nei modi indicati dal Presidio di Qualità di Ateneo.
Il processo di approvazione si concluderà con la delibera da parte del Consiglio del Dipartimento e l'invio all'Area Offerta Formativa e Segreterie Studenti entro la data di scadenza indicata dal MIUR per l'inserimento nella Scheda SUA CdS.

Pdf inserito: Copia di D4_AQ_attività_fg_agg.pdf

Documenti di Assicurazione della Qualità