

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Nome del corso in italiano	SCIENZE GASTRONOMICHE
Nome del corso in inglese	Gastronomic Sciences
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Codice interno all'ateneo del corso	
Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico	28/02/2014
Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	25/08/2014
Data di approvazione della struttura didattica	03/12/2013
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	28/01/2014
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	24/01/2014
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	01/10/2013 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	30/01/2014
Modalità di svolgimento	convenzionale
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.agraria.unifg.it
Dipartimento di riferimento ai fini amministrativi	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE
EX facoltà di riferimento ai fini amministrativi	
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011
Corsi della medesima classe	<ul style="list-style-type: none"> • SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI <i>approvato con D.M. del13/03/2014</i>
Numero del gruppo di affinità	1

Obiettivi formativi qualificanti della classe: L-26 Scienze e tecnologie alimentari

I laureati nei corsi di laurea della classe devono:

possedere adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia e dell'informatica, specificatamente orientate ai loro aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti;

conoscere i metodi disciplinari di indagine ed essere in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti.

In particolare devono possedere:

- una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo degli alimenti (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;
- conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene;
- i principi della alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute, per un proficuo dialogo con il mondo della medicina;
- elementi e principi di conoscenza della legislazione alimentare, per un indispensabile rispetto della normativa vigente nonché dell'organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari;
- la capacità di svolgere compiti tecnici, di programmazione e di vigilanza nelle attività di ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari;
- la capacità di coordinare i molteplici saperi e le diverse attività legate agli alimenti ed alla alimentazione, tenuto conto della unica e specifica visione completa di integrazione verticale, o di filiera (dal campo alla tavola), in specifici settori produttivi del mondo alimentare, nonché la unica capacità di intervenire nelle diverse fasi di programmazione, produzione, controllo e distribuzione di specifiche categorie alimentari;
- capacità di coordinare le diverse attività legate alla gastronomia

Inoltre i laureati nei corsi di laurea della classe devono conoscere: i principi e gli ambiti delle attività professionali e le relative normativa e deontologia; i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri dell'intera filiera produttiva dei prodotti alimentari; devono possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze, anche con strumenti informatici; essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, di norma l'inglese, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali; possedere adeguate competenze e strumenti per collaborare nella gestione e nella comunicazione dell'informazione; essere capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

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

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche;
- la preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale, ivi comprese quelle eno-gastronomiche;
- la gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
- la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
- la gestione d'impresie di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- il confezionamento e la logistica distributiva.

Potranno, inoltre, collaborare:

- all'organizzazione ed alla gestione di interventi nutrizionali da parte di enti e strutture sanitarie ;
- allo studio, la progettazione e la gestione di programmi di sviluppo agro-alimentare, anche in collaborazioni con agenzie internazionali e dell'Unione Europea;
- alla programmazione ed alla vigilanza dell'alimentazione umana in specifiche situazioni, come la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- alle attività connesse alla comunicazione, il giornalismo ed il turismo eno-gastronomico .

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

- comprendono in ogni caso attività finalizzate a fornire le conoscenze di base nei settori della matematica, fisica, chimica e biologia, nonché un'adeguata preparazione in merito ai temi generali della produzione primaria e del sistema agro-alimentare;
- comprendono in ogni caso attività di laboratorio relative ad attività formative caratterizzanti per un congruo numero di crediti;
- prevedono, in relazione a obiettivi specifici ed in riferimento alla preparazione della prova finale, un congruo numero di crediti per attività di laboratorio o di stages professionalizzanti svolti in aziende, enti esterni o strutture di ricerca;
- devono prevedere la conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea;
- l'accertamento della conoscenza può essere anche affidata ad una riconosciuta istituzione;
- possono prevedere soggiorni presso altre Università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali, sia per l'acquisizione di CFU che per lo svolgimento di stages.

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Ai sensi della comunicazione dell'ANVUR, che indica il 5 marzo come scadenza per l'inserimento della relazione del NV nella SUA-CdS, e di quanto riportato nella nota prot. n. 213 dell'8.1.2014 del MIUR, laddove si dice che "le richieste di nuova istituzione e le modifiche RAD possono essere inserite direttamente nella scheda SUA-CdS", la relazione del Nucleo sarà predisposta e trasmessa entro il 5 marzo p.v.

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

La consultazione con le organizzazioni locali rappresentative della produzione, dei servizi e delle professioni è avvenuta:

- mediante contatti diretti del Direttore e di alcuni docenti del Dipartimento SAFE, nei mesi di luglio e settembre 2013;
- attraverso il Workshop Saperi da gustare: la gastronomia si fa scienza organizzato dallo stesso Dipartimento in data 1 ottobre 2013.

Le consultazioni hanno coinvolto Istituti Professionali per i servizi Alberghieri e ristorazione, aziende di produzione e commercializzazione del settore enogastronomico, Camere di Commercio ed enti locali (Province e Comuni), associazioni di categoria, per discutere l'opportunità dell'istituzione del corso di laurea in Scienze Gastronomiche presso l'Ateneo di Foggia.

Sono emerse motivazioni, richieste del territorio (non solo a livello locale), e sono stati vagliati gli sbocchi professionali.

Le parti interpellate hanno sottolineato l'idoneità del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche a rispondere alle richieste del mondo del lavoro sotto il profilo formativo, nonché l'esistenza di ampi spazi professionali in questo settore che, a livello nazionale, ha notoriamente dato prova di reggere l'impatto dell'attuale crisi economica.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Il Comitato Regionale Universitario di Coordinamento Puglia, nella riunione del 30 gennaio 2014, dopo aver esaminato le proposte formulate dall'Università degli Studi di Foggia, ha espresso parere favorevole in merito all'istituzione del seguente nuovo corso di studio SCIENZE GASTRONOMICHE (classe L-26 - Scienze e tecnologie alimentari)

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

Il corso di laurea in Scienze Gastronomiche, partendo dalla domanda di competenze condivisa con le associazioni di categoria e degli studenti, mira alla formazione di un tecnico dotato di conoscenze, opportunamente calibrate, nei settori della gastronomia, ristorazione, tecnologia alimentare, microbiologia e sicurezza degli alimenti, antropologia e cultura delle tradizioni alimentari, in grado promuovere, sostenere e valorizzare la ristorazione tradizionale e collettiva e l'identità gastronomica locale, nazionale ed internazionale.

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

- economia e marketing dei prodotti alimentari;
- microbiologia degli alimenti;
- qualità delle produzioni alimentari di origine animale e vegetale;
- tecnologie alimentari ed impiantistica;
- sicurezza alimentare;
- cultura eno-gastronomica ed antropologia.

Alla formazione del laureato in Scienze Gastronomiche 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;
- le 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.

Autonomia di giudizio (making judgements)

Il piano del processo formativo è strutturato in modo da far acquisire e sviluppare al laureato:

- un buon grado di consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli consenta di individuare le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato, al fine di attuare interventi finalizzati al miglioramento della qualità e dell'efficienza della produzione alimentare ed attività connesse;
- una sufficiente capacità critica per interpretare tutte le sfaccettature del valore della comunicazione tecnica ed ideologica inerente il cibo;
- una adeguata capacità nell'assumere decisioni responsabili e fornire consulenza autorevole in fase di progettazione nel settore agro-alimentare.

La capacità di sostenere e giustificare le scelte effettuate, coniugando le logiche del "sapere" con quelle del "saper fare", e la presa di coscienza delle implicazioni sociali ed etiche delle azioni intraprese saranno sviluppate nelle discipline d'insegnamento, anche avvalendosi di esercitazioni guidate e attività seminariali integrative nel corso delle quali si promuoverà l'analisi critica di documenti, prodotti e dati, attraverso la raccolta, la selezione e l'elaborazione di informazioni provenienti da fonti diverse.

L'acquisizione di autonomia di giudizio è garantita anche da un approccio sistemico alla produzione, ispirato a principi di sicurezza, durabilità e sostenibilità, dallo studio delle azioni di tutela del consumatore, dagli insegnamenti relativi alle discipline economiche, dall'analisi critica dei processi di comunicazione.

Abilità comunicative (communication skills)

Il laureato in Scienze Gastronomiche 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.

Deve essere capace di lavorare in gruppo, di operare con buon grado di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

La frequenza di accertamenti didattici, anche in forma di report o di presentazioni multimediali, oltre che di colloqui, prove scritte o orali, consente al laureato di acquisire dimestichezza con le tecnologie più avanzate della comunicazione. Lo rende particolarmente idoneo a queste attività anche la conoscenza del lessico alimentare e della terminologia relativa alle scienze alimentari, al marketing, alla pubblicità e alla eno-gastronomia, sia da un punto di vista storico-linguistico che sensoriale.

Capacità di apprendimento (learning skills)

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 conoscenze acquisite alla soluzione dei molteplici problemi applicativi che si pongono lungo la filiera degli alimenti. 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.

La rigorosa impostazione metodologica degli insegnamenti e il controllo costante delle conoscenze acquisite mediante esami, accertamenti sul campo e report, nonché mediante l'elaborato finale, porteranno lo studente a sviluppare la capacità di individuare gli aspetti rilevanti di un problema, anche complesso e interdisciplinare (problem setting), di valutare le diverse soluzioni possibili (problem solving). Le prove di verifica dell'apprendimento avranno inoltre la funzione di accertare, in sede didattica, il raggiungimento delle diverse tappe del percorso formativo, offrendo un metodo per controllare l'attitudine all'apprendimento, anche in vista di un'ulteriore destinazione professionale, e l'acquisizione della consapevolezza dell'importanza di un aggiornamento costante e continuo.

Al conseguimento di una buona capacità di verifica e confronto delle proprie abilità potranno sicuramente contribuire le iniziative di mobilità studentesca stimulate dal Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente (es. progetto Erasmus).

Conoscenze richieste per l'accesso

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

L'accesso al corso di studio di laurea in "Scienze Gastronomiche" 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 è richiesta un'adeguata preparazione nelle materie di base, quali matematica, fisica, chimica e biologia, nonché una buona capacità di elaborazione scritta e di esposizione orale. Tali conoscenze saranno verificate ai sensi dell'art. 6 comma 1 del D.M. 270/04. La descrizione dettagliata delle conoscenze richieste per l'accesso e delle modalità di verifica saranno riportate nel Regolamento del corso di studio.

Caratteristiche della prova finale

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

La laurea in "Scienze Gastronomiche" 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 altri Enti pubblici o privati;
- aver preparato un elaborato scritto che costituirà l'argomento dell'esame di laurea.

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

L'istituzione di più corsi di studio nella classe L-26, che presenta obiettivi formativi molto ampi, scaturisce dall'esigenza di soddisfare il fabbisogno formativo di figure professionali con caratteristiche ben differenziate. I due corsi di studio, infatti, offrono programmi didattici diversamente orientati, in relazione sia agli ambiti culturali che agli ambiti delle attività economiche, distinte e non sovrapponibili, che attendono i laureati sono.

Il corso di laurea in Scienze Gastronomiche sviluppa quindi un percorso di apprendimento basato su obiettivi sostanzialmente differenziati rispetto al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Si propone di formare capacità professionali in grado di operare nella fase finale della filiera agro-alimentare, cioè nei settori della gastronomia e della ristorazione, sia per quanto attiene alla preparazione di cibi e vivande sia per quanto riguarda l'organizzazione imprenditoriale, la promozione culturale, le strategie e gli strumenti della ristorazione, pur senza trascurare gli aspetti fondamentali legati alla sicurezza e alla valutazione dei prodotti alimentari cotti e trasformati. A tale scopo un congruo numero di crediti formativi viene assegnato a insegnamenti relativi ai settori del marketing e dell'organizzazione aziendale, delle basi culturali della gastronomia e della ristorazione, oltre che alle discipline della sicurezza.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati**Profilo Generico****funzione in un contesto di lavoro:****competenze associate alla funzione:****sbocchi occupazionali:****descrizione generica:**

Le competenze del laureato in Scienze Gastronomiche sono spendibili in ampi e diversificati sbocchi occupazionali principalmente riconducibili alla distribuzione e commercio degli alimenti prestando cura alla scelta, offerta e promozione delle produzioni artigianali, tipiche e industriali.

La figura professionale del laureato sarà, pertanto, in grado di gestire le imprese agro-alimentari, valorizzarne le produzioni con abilità comunicative, con particolare attenzione alle produzioni di eccellente pregio gastronomico e culinario.

L'inserimento di questa figura professionale è previsto nei seguenti settori.

1. Produzione e commercio di alimenti e bevande. In particolare, il settore della produzione e distribuzione dei prodotti tipici e della gastronomia potrà avere ricadute occupazionali in:

- consorzi di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici;
- aziende produttrici di prodotti tipici e di gastronomia;
- aziende di catering;
- società di consulenza per l'ottimizzazione dei prodotti dell'agriturismo o tipici, e per l'adeguamento dei sistemi produttivi consolidati alle normative europee per la sicurezza;
- attività commerciali specializzate in prodotti tipici e della gastronomia in grado di utilizzare anche canali commerciali alternativi alla Grande distribuzione organizzata (GDO) come l'e-commerce;
- grande distribuzione.

2. Turismo enogastronomico. Settore trainante per l'economia, non solo italiana, può fornire sbocchi professionali in imprese, enti locali o società per:

- attività di consulenza nella promozione dei prodotti tipici e della gastronomia (creazione di associazioni di consumatori, organizzazione di attività fieristico-espositive in materia alimentare);
- attività di consulenza nella valorizzazione storico-culturale e sviluppo di attività turistiche dedicate alle specificità territoriali, storico-artistiche ed enogastronomiche.

3. Settore della comunicazione mediatica, con ricadute occupazionali nei seguenti settori:

- pubblicità e ricerche di mercato;
- giornalismo e letteratura gastronomica, consulenza e divulgazione presso le associazioni dei consumatori
- promozione dei prodotti italiani presso gli Istituti italiani di cultura all'estero e Istituto commercio estero.

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

- Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)
- Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)
- Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)
- Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
- Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)
- Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)
- Tecnici del marketing - (3.3.3.5.0)
- Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)
- Insegnanti nella formazione professionale - (3.4.2.2.0)

Il corso consente di conseguire l'abilitazione alle seguenti professioni regolamentate:

- agronomo e forestale junior
- agrotecnico laureato
- perito agrario laureato
- perito industriale laureato

Risultati di apprendimento attesi - Conoscenza e comprensione - Capacità di applicare conoscenza e comprensione**Area Generica****Conoscenza e comprensione**

La formazione nelle diverse aree di apprendimento si avvarrà di libri di testo di livello post-secondario, pubblicazioni scientifiche, report tecnici degli operatori del settore, materiali didattici preparati ad hoc, materiali multimediali, esperienze di ricerca dei docenti ed esperienze professionali degli operatori del settore gastronomico.

Oltre che nelle aree di apprendimento indicate negli obiettivi specifici, il laureato in Scienze Gastronomiche deve acquisire competenze di base e trasversali in matematica, statistica, e-commerce, chimica fisica degli alimenti e biomolecole alimentari.

Area di apprendimento dell'Economia e marketing dei prodotti alimentari

Il discente deve:

1. conoscere e comprendere la teoria economica del comportamento del consumatore, del produttore e della formazione degli equilibri di mercato nelle sue diverse forme;
2. possedere specifiche conoscenze del sistema agro-alimentare nel suo complesso, delle sue principali unità di indagine nonché dei meccanismi di coordinamento tra i diversi operatori;
3. conoscere e comprendere i fondamenti dell'economia aziendale e gli strumenti per l'inquadramento "market oriented" dell'attività imprenditoriale
4. conoscere i principali strumenti del marketing con particolare riferimento ai prodotti alimentari e al settore della ristorazione

Area di apprendimento di microbiologia

Il laureato deve possedere le conoscenze di base per conoscere e comprendere:

1. l'ecologia microbica delle materie prime e dei prodotti trasformati;
2. i rischi microbiologici connessi con le materie prime e i prodotti trasformati;
3. i trattamenti necessari per assicurare la qualità microbiologica dei prodotti alimentari.

Area di apprendimento della sicurezza alimentare

Il laureato deve possedere le conoscenze di base e specialistiche relative ai vari aspetti della sicurezza alimentare e comprendere:

1. i meccanismi complessi alla base della contaminazione delle derrate alimentari con funghi, parassiti ed insetti;
2. la pericolosità e l'incidenza delle micotossine sulla salute;
3. le buone prassi igieniche da adottare nel corso della produzione, conservazione e somministrazione degli alimenti;
4. i meccanismi alla base delle allergie e delle intolleranze alimentari.

Area di apprendimento della tecnologia alimentare e dell'impiantistica

Il laureato in Scienze Gastronomiche deve:

1. conoscere le proprietà funzionali chimico-fisiche degli ingredienti, la loro interazione e l'effetto su di essi della temperatura durante la cottura, il ruolo fisiologico e intellettuale dei sensi nel controllo e nella formulazione delle ricette, le influenze geografiche e culturali e la logica alla base di preparazione cucina;
2. conoscere e comprendere i principi fisici delle varie tecniche di cottura;
3. conoscere il legame tra accoppiamento degli ingredienti e stimolazione dei sensi;
4. conoscere le varie tecniche di analisi sensoriale e i principi di base per condurre una seduta di assaggio finalizzata al controllo di conformità del prodotto alle specifiche e alla valutazione del grado di preferenza-accettabilità di un alimento;
5. conoscere e comprendere i principi per l'applicazione di un sistema di gestione della qualità nel campo eno-gastronomico;
6. acquisire i principi base per l'impiantistica destinata alla ristorazione collettiva.

Area di apprendimento della qualità dei prodotti di origine animale e vegetale

Il discente dovrà acquisire conoscenze avanzate nelle seguenti aree:

1. qualità e sicurezza delle produzioni animali, con particolare riferimento ai fattori fisiologici in grado di influenzare la qualità dei prodotti di origine animale e alla definizione della qualità nutrizionale, tecnologica e sensoriale;
2. biodiversità zootecnica e territorio, con un focus sui prodotti tradizionali;
3. aspetti morfologici, tecnici, alimentari e ambientali delle produzioni vegetali alimentari al fine di acquisire le competenze necessarie per la valorizzazione dei prodotti tipici e innovativi;
4. criteri di base necessarie per operare le opportune scelte 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.

Area di apprendimento della cultura gastronomica e dell'antropologia

Il laureato in Scienze Gastronomiche deve acquisire i seguenti contenuti:

1. la storia e l'evoluzione delle tradizioni gastronomiche a livello locale, nazionale e internazionale;
2. il significato del cibo e le abitudini alimentari nelle differenti culture;
3. le dinamiche sociali e i processi connessi alla produzione, preparazione e consumo del cibo e ai significati socio-simbolici connessi.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Area di apprendimento dell'Economia e marketing dei prodotti alimentari

Il laureato in Scienze Gastronomiche deve essere in grado di:

1. utilizzare le conoscenze acquisite per la 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 ristorazione.

Area di apprendimento di microbiologia

Il laureato in Scienze Gastronomiche deve dimostrare di aver acquisito le competenze atte a:

1. valutare la qualità microbiologica di un prodotto alimentare;
2. prevedere, controllare e correggere i rischi microbiologici connessi con le materie prime;
3. prevedere e correggere le contaminazioni ex-ante e ex-post nei vari prodotti cotti e trasformati;
4. prevedere e migliorare il legame esistente fra microrganismi e qualità organolettica di un prodotto;
5. progettare un processo di fermentazione, bio-preservazione o aggiunta di microrganismi probiotici in grado di valorizzare i prodotti pre-esistenti.

Area di apprendimento della sicurezza alimentare

Il laureato in Scienze Gastronomiche deve essere in grado di:

1. individuare le problematiche che potrebbero presentarsi nel corso delle attività di produzione, trasformazione, commercializzazione, somministrazione e controllo degli alimenti;
2. discernere criticamente le principali problematiche igieniche e sanitarie relative alla produzione, trasformazione, commercializzazione, somministrazione e controllo degli alimenti di origine animale e applicare le relative normative;
3. prevedere ed individuare i potenziali pericoli di natura biologica (parassiti, funghi, micotossine, insetti) che possono essere presenti nelle materie prime o negli alimenti trasformati e mettere in atto le azioni correttive necessarie a riportare le problematiche individuate a livelli di accettabilità;
4. progettare ed implementare, con l'ausilio di nutrizionisti, tecnologi alimentari ed altri operatori esperti, dei piani nutrizionali rotativi per particolari categorie.

Area di apprendimento della tecnologia alimentare e dell'impiantistica

Il laureato in Scienze Gastronomiche deve essere in grado di:

1. sviluppare le acquisizioni delle basi scientifiche sulla preparazione delle varie ricette di cucina;
2. sviluppare le proprie ricette integrando alcuni dei principi scientifici in nuovi piatti;
3. riconoscere l'influenza degli ingredienti sulla percezione dei diversi sensi e dedurre il risultato alla fine della preparazione culinaria;
4. considerare la cucina come un'arte integrante della scienza;
5. organizzare e gestire le fasi di addestramento di panel esperti per l'esecuzione di analisi sensoriali;
6. progettare e gestire, secondo le norme cogenti e volontarie, un sistema di qualità;
7. saper dimensionare le apparecchiature e gli spazi, nel rispetto delle norme di sicurezza.

Area di apprendimento della qualità dei prodotti di origine animale e vegetale

Il laureato in Scienze Gastronomiche deve:

1. conoscere 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. realizzare e gestire sistemi di allevamento ispirati ai criteri della sostenibilità ambientale, del benessere animale, della territorialità quali elementi qualificanti delle produzioni animali;
3. essere in grado di 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. 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;
6. comprendere e prevedere le nuove tendenze nelle produzioni vegetali tradizionali, innovative e di qualità, destinate al consumo alimentare umano.

Area di apprendimento della cultura gastronomica e dell'antropologia

Il laureato in Scienze Gastronomiche deve essere in grado di sviluppare capacità di analisi e ricerche socio-antropologiche nel campo dell'alimentazione, di 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.

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:

1. colloqui e relazioni sugli argomenti affrontati;
2. analisi di casi-studio specifici;
3. realizzazione di report intermedi e finali;
4. preparazione di progetti tradizionali o con le tecnologie multimediali;
5. prove pratiche.

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

Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	INF/01 Informatica MAT/06 Probabilità e statistica matematica SECS-S/01 Statistica	12	12	8
Discipline chimiche	CHIM/02 Chimica fisica CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica	10	10	8
Discipline biologiche	BIO/04 Fisiologia vegetale	8	8	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		30		

Totale Attività di Base	30 - 30
--------------------------------	---------

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/09 Meccanica agraria AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria AGR/19 Zootecnia speciale	55	55	30
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale	22	22	20
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	12	12	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		89		

Totale Attività Caratterizzanti	89 - 89
--	---------

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/04 - Orticoltura e floricoltura M-DEA/01 - Discipline demotnoantropologiche M-PED/04 - Pedagogia sperimentale M-STO/02 - Storia moderna	23	23	18

Totale Attività Affini	23 - 23
-------------------------------	---------

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU 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		10	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	16	16
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		16	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-

Totale Altre Attività	38 - 38
------------------------------	----------------

Riepilogo CFU

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

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

()

Note relative alle altre attività**Note relative alle attività di base****Note relative alle attività caratterizzanti**

RAD chiuso il 20/02/2014