

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Classe	L/GASTR R - Scienze, culture e politiche della gastronomia
Nome del corso in italiano	CULTURA E SOSTENIBILITA' DELLA ENOGASTRONOMIA <i>modifica di: CULTURA E SOSTENIBILITA' DELLA ENOGASTRONOMIA (1421511)</i>
Nome del corso in inglese	CULTURE AND SUSTAINABILITY OF ENOGASTRONOMY
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Codice interno all'ateneo del corso	1253^170^071024
Data di approvazione della struttura didattica	22/10/2024
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	27/11/2024
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	04/05/2020 - 08/04/2021
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	11/01/2023
Modalità di svolgimento	b. Corso di studio in modalità mista
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-triennali-e-ciclo-unico/cultura-e-sostenibilita-della-enogastronomia
Dipartimento di riferimento ai fini amministrativi	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA
EX facoltà di riferimento ai fini amministrativi	
Massimo numero di crediti riconoscibili	12
Numero del gruppo di affinità	1

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

OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI

a) Obiettivi culturali della classe

I corsi della classe hanno come obiettivo quello di formare laureate e laureati esperti in Scienze, culture e politiche della gastronomia con una preparazione interdisciplinare che permetta di proseguire gli studi in corsi di laurea magistrale e di inserirsi nel mondo del lavoro. Le conoscenze acquisite consentono di operare negli ambiti fondamentali dei sistemi gastronomici acquisendo adeguate conoscenze teoriche, metodologiche ed esperienziali. I laureati e le laureate dei corsi di studio della classe devono possedere le conoscenze:- di base (teoriche, metodologiche e tecnico-strumentali) per l'analisi critica dei sistemi gastronomici costituiti dai processi di produzione, trasformazione e consumo del cibo, nel quadro di una sostenibilità sistemica;
- dei sistemi gastronomici da acquisire con un approccio interdisciplinare attraverso incontri tecnici, viaggi didattici, casi di studio sul campo al fine di integrare la formazione in aula con le esperienze applicate;
- per elaborare criticamente le informazioni connesse alle scienze gastronomiche, al fine di contribuire ai processi di conoscenza, educazione e rappresentazione dello sviluppo sociale, economico e politico;
- per acquisire capacità di analisi critica delle modalità con cui si evolvono e si modificano le molteplici relazioni tra uomo e cibo nel tempo e nello spazio, al fine di indagarne le implicazioni sul piano culturale, sociale, politico e ambientale.

b) Contenuti disciplinari indispensabili per tutti i corsi della classe

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

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

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

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

d) Possibili sbocchi occupazionali e professionali dei corsi della classe

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

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

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

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

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

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

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

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

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

i) Tirocini previsti per tutti i corsi della classe

I corsi della classe devono prevedere un congruo numero di crediti per lo svolgimento di attività esterne come tirocini, stage, viaggi didattici presso imprese del settore, istituzioni pubbliche e private e organizzazioni non governative con destinazioni nazionali e internazionali, università italiane ed estere anche nel quadro di accordi internazionali.

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

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 parti 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 Isart (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.

Vedi allegato

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

Gli obiettivi formativi del corso di laurea in Cultura e sostenibilità della enogastronomia 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 critica 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.

Descrizione sintetica delle attività affini e 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.

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

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

Il laureato in 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.

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

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.

Autonomia di giudizio (making judgements)

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.

Abilità comunicative (communication skills)

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.

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 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).

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

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.

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.

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

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.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
Tecnico dei beni e dei sistemi agroalimentari territoriali e delle attività enogastronomiche
funzione in un contesto di lavoro: 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 associate alla funzione: 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)
• Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2) • Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0) • Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0) • Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1) • Approvvigionatori e responsabili acquisti - (3.3.3.1.0) • Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1) • Tecnici del marketing - (3.3.3.5.0) • Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2) • Organizzatori di convegni e ricevimenti - (3.4.1.2.2) • Insegnanti nella formazione professionale - (3.4.2.2.0) • Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)

Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	CHIM/06 Chimica organica SECS-S/01 Statistica	12	18	6
Scienze del territorio e discipline storiche	M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche M-GGR/02 Geografia economico-politica	12	18	6
Scienze della bioversità	BIO/19 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	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria AGR/19 Zootecnia speciale VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale	60	70	-
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	M-STO/02 Storia moderna	6	6	-
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione	8	8	-
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	BIO/09 Fisiologia	6	6	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		-		

Totale Attività Caratterizzanti	80 - 90
--	---------

Attività affini

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	24	18

Totale Attività Affini	18 - 24
-------------------------------	---------

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		-	
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	

Riepilogo CFU

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

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

Note relative alle altre attività

Note relative alle attività di base

Note relative alle attività caratterizzanti

RAD chiuso il 28/11/2024