

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE
NATURALI E INGEGNERIA**

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI
LAUREA IN
*CULTURA E SOSTENIBILITA' DELLA
ENOGASTRONOMIA***

PROGRAMMAZIONE SEMESTRALE

IMMATRICOLATI A.A. 2024/2025

INDICE

PARTE PRIMA

Articolo 1 – Denominazione	3
Articolo 2 - Obiettivi formativi specifici	3
Articolo 3 – Requisiti richiesti per l’accesso al corso di laurea	8
Articolo 4 – Trasferimenti da altri corsi di laurea, immatricolazione di laureati in altro corso di laurea, modalità per il riconoscimento di attività formative pregresse	9
Articolo 5 – Quadro generale delle attività formative	9
Articolo 6 – Attività a scelta libera	10
Articolo 7 - Studio individuale dello studente	10
Articolo 8 - Conoscenza della lingua straniera ed abilità informatiche	10
Articolo 9 - Norme generali per la programmazione del corso di Laurea e degli orari d’insegnamento	11
Articolo 10 - Obblighi di frequenza ed altre disposizioni relative agli studenti	11
Articolo 11 – Esami di profitto	11
Articolo 12 – Tirocinio pratico-applicativo	12
Articolo 13 – Esame di laurea	12
Articolo 14 – Docenti del corso di Laurea	12
Articolo 15 – Certificato supplementare	12
Articolo 16 – Crediti acquisiti nel presente corso di Laurea riconosciuti per la prosecuzione degli studi in altri corsi di studio attivati presso l’Ateneo di Foggia	13
Articolo 17 – Monitoraggio e valutazione della qualità del servizio formativo; riesame periodico del corso di laurea	13
Tabella 1 – Quadro degli insegnamenti	14

Articolo 1 - Denominazione

Il corso di laurea in “Cultura e sostenibilità della enogastronomia”, attivato presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell’Università degli Studi di Foggia, appartiene alla classe L-GASTR - “Scienze, culture e politiche della gastronomia” e si articola in tre anni, per un minimo di 180 crediti formativi universitari (CFU).

L'indirizzo del sito internet del corso di laurea è:

Articolo 2 - Obiettivi formativi specifici

Il corso di laurea in Cultura e sostenibilità della enogastronomia mira alla formazione di un tecnico 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 economia e della comunicazione, in grado di promuovere, sostenere e valorizzare i beni e i sistemi di produzione, la ristorazione tradizionale e collettiva e l'identità gastronomica locale, nazionale ed internazionale. Il raggiungimento degli obiettivi formativi è realizzato attraverso l’acquisizione di conoscenze e abilità nelle diverse aree di apprendimento. Le conoscenze nell’area delle scienze chimiche, della fisiologia e della biodiversità permettono al laureato di comprendere le molecole di valenza nutrizionale, le loro trasformazioni ed il loro utilizzo fisiologico ed il valore della biodiversità microbica per la funzione ecosistemica. Le conoscenze caratterizzanti nell’area di apprendimento delle scienze agro-zootecniche, della microbiologia e della sicurezza alimentare consentiranno l'acquisizione delle competenze necessarie relative alle caratteristiche delle materie prime in relazione alla sostenibilità della produzione, alla valutazione e gestione della qualità microbiologica e dei rischi legati al consumo degli alimenti. Inoltre, le conoscenze delle discipline della progettazione enogastronomica permettono di approfondire l’importanza delle tecniche di trasformazione delle materie prime ed i loro effetti sulla qualità nutrizionale, sensoriale e salutistica, della misurazione delle caratteristiche sensoriali degli alimenti, della gestione della qualità in aziende di produzione e di distribuzione dei prodotti enogastronomici. Tali discipline consentono al laureato di acquisire competenze finalizzate alla tutela e valorizzazione dei prodotti agroalimentari, con particolare riguardo agli attributi di qualità, innovazione, tipicità territoriale e sostenibilità ambientale. La conoscenza delle discipline storiche antropologiche e geografiche consentirà al laureato di collocare i beni ed i servizi produttivi agroalimentari in una dimensione socioculturale e territoriale, 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 discipline afferenti all’area di apprendimento dell’economia e della comunicazione forniscono le conoscenze per una corretta analisi delle problematiche del mercato agro-alimentare al fine di fornire un supporto alle attività strategiche e operative degli operatori del settore enogastronomico, alla luce della centralità del ruolo del consumatore, delle politiche per la qualità dei prodotti agro-alimentari e delle caratteristiche di sostenibilità dei sistemi produttivi; l’acquisizione dei linguaggi delle arti audiovisive, dell’allestimento e della scenografia ampliano la formazione del laureato 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. Il corso di laurea sarà erogato in modalità mista che prevede, accanto alla didattica in presenza (lezioni frontali in aula) la didattica a distanza erogata attraverso la piattaforma gestita dal Centro e-learning di Ateneo (CEA). La modalità mista permetterà di valorizzare le potenzialità delle tecnologie informatiche applicate alla didattica, in particolare la multimedialità, l’interattività con i materiali didattici, l’utilizzo dei sistemi tecnologici, l’accessibilità dei contenuti e la flessibilità della fruizione da parte dello studente. La didattica mista consentirà,

inoltre, di migliorare la partecipazione al processo formativo da parte della popolazione studentesca (studenti-lavoratori, studenti-fuori sede, studenti con disabilità) a cui il Corso di Studi intende anche rivolgersi.

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 una attività di promozione, miglioramento, valorizzazione e gestione delle attività professionali ed economiche del settore gastronomico.

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i descrittori europei del titolo di studio:

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

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.

Il laureato in Cultura e sostenibilità della enogastronomia deve acquisire competenze nelle aree di apprendimento indicate negli obiettivi specifici.

Area di apprendimento delle scienze chimiche, della fisiologia e della biodiversità

I risultati di apprendimento attesi nell'area di apprendimento delle scienze chimiche, della fisiologia umana e della biodiversità consistono nell'adeguata conoscenza di:

1. struttura e funzionalità della 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.

Area di apprendimento delle scienze agro-zootecniche, della microbiologia e della sicurezza alimentare

Il discente deve 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 oculute 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.
5. l'ecologia microbica delle materie prime e dei prodotti trasformati;
6. i rischi microbiologici connessi con le materie prime e i prodotti trasformati;
7. i trattamenti necessari per assicurare la qualità microbiologica dei prodotti alimentari.
8. le buone prassi igieniche da adottare nel corso della produzione, conservazione e somministrazione degli alimenti;

Area delle scienze della progettazione enogastronomica e del gusto

Il laureato in Cultura e sostenibilità della enogastronomia deve:

1. possedere le conoscenze per l'ideazione, la progettazione e lo sviluppo di formulazioni alimentari per

- la valorizzazione del patrimonio enogastronomico;
2. conoscere le più importanti tecniche e condizioni di preparazione e stabilizzazione delle formulazioni alimentari;
 3. conoscere i recenti approcci tecnologici per una migliore valorizzazione del patrimonio gastronomico;
 4. possedere conoscenze sul processo di produzione del vino e delle bevande alcoliche, e gli attributi di qualità e di differenziazione del patrimonio enologico;
 5. 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;
 6. conoscere e comprendere i principi per l'applicazione di un sistema di gestione della qualità nel campo eno-gastronomico.

Area di apprendimento delle scienze del territorio e storico-antropologiche

Il laureato in Cultura e sostenibilità della enogastronomia 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.
4. le relazioni spaziali dei contesti geografici, economici e socio-politici con le culture alimentari

Area di apprendimento delle scienze economiche e della comunicazione

Il laureato in Cultura e sostenibilità della enogastronomia deve acquisire i seguenti contenuti:

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 le determinanti economiche delle politiche per la qualità dei prodotti agro-alimentari;
4. conoscere e comprendere i fondamenti dell'economia aziendale, nonché i concetti e gli strumenti di base del marketing dei prodotti alimentari;
5. conoscere le metodologie statistiche di base e gli strumenti necessari per l'analisi dei dati relativi ai consumi e alla gestione aziendale,
6. possedere competenze teoriche ed applicative delle problematiche progettuali legate all'allestimento, alla rappresentazione, alla scenografia dei beni enogastronomici.
7. conoscere i fondamenti dei linguaggi audiovisivi e i diversi linguaggi multimediali (dalla realtà aumentata, app, narrazione emozionale, podcasting).

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

Area di apprendimento delle scienze chimiche, della fisiologia e della biodiversità

Lo studente saprà applicare i contenuti culturali delle discipline afferenti all'area per valutare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari freschi e trasformati, in particolare di quelli legati alle tradizioni locali, nazionali ed internazionali, con particolare riferimento a:

1. valutazione della composizione chimica e biochimica delle materie prime e della loro modificazione nel processo produttivo;
2. valutazione del ruolo nutrizionale degli alimenti in relazione ai meccanismi fisiologici della digestione e dell'assorbimento dei nutrienti;
3. previsione e valutazione delle connessioni tra qualità delle produzioni, salute umana e microbioma dell'agro-ecosistema.

Area di apprendimento delle scienze agro-zootecniche, della microbiologia e della sicurezza alimentare

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

1. riconoscere i differenti sistemi di allevamento e gli elementi della biodiversità zootecnica e le ricadute di questi sulla qualità e la sostenibilità delle produzioni zootecniche;
2. contribuire alla realizzazione e gestione di 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;
7. valutare la qualità microbiologica di un prodotto alimentare;
8. prevedere, controllare e correggere i rischi microbiologici connessi con le materie prime;
9. prevedere e correggere le contaminazioni ex-ante e ex-post nei vari prodotti cotti e trasformati;
10. individuare le problematiche igienico-sanitarie che potrebbero presentarsi nel corso delle attività di produzione, trasformazione, commercializzazione, somministrazione e controllo degli alimenti;
11. discernere criticamente le principali problematiche igieniche e sanitarie relative alla produzione, trasformazione, commercializzazione, somministrazione e degli alimenti di origine animale e vegetale applicando adeguati piani di monitoraggio;

Area delle scienze della progettazione enogastronomica e del gusto

Il laureato in deve essere in grado di:

1. sviluppare le acquisizioni delle basi scientifiche sulla preparazione di formulazioni alimentari sicure e di elevata qualità sensoriale, nutrizionale e salutistica;
2. sviluppare le proprie ricette utilizzando approcci tecnologici innovativi per la valorizzazione del patrimonio gastronomico;
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. riconoscere e valutare i caratteri organolettici salienti del vino e delle bevande alcoliche in relazione al processo di produzione e all'area geografica di origine;
6. organizzare e gestire le fasi di addestramento di panel esperti per l'esecuzione di analisi sensoriali;
7. progettare e gestire, secondo le norme cogenti e volontarie, un sistema di qualità;
8. progettare e sviluppare programmi digitali per la promozione dei prodotti enogastronomici e della ristorazione.

Area di apprendimento delle scienze del territorio e storico-antropologiche

Il laureato deve essere in grado di:

1. 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;
2. riconoscere i diversi regimi alimentari in relazione alle diverse scale spaziali;
3. stabilire e valutare criticamente relazioni spazio-temporali tra aspetti socio-economici-culturali e caratteri territoriali dei sistemi spaziali agro-alimentari;
4. riconoscere, rappresentare e valutare specifiche concentrazioni produttive e di mercato di interesse gastronomico in Italia e in UE;
5. interpretare e descrivere i cambiamenti continui che si verificano nel campo dell'alimentazione;
6. riconoscere e descrivere i valori simbolici e nutrizionali degli alimenti e delle preparazioni gastronomiche.

Area di apprendimento delle scienze economiche e della comunicazione

Il laureato in Cultura e sostenibilità della enogastronomia deve essere in grado di:

1. impostare e risolvere semplici casi studio di marketing, elaborare correttamente un piano di marketing aziendale e fornire supporto alle decisioni strategiche delle imprese che operano nel settore alimentare e enogastronomia;
2. analizzare le filiere, i settori del sistema agro-alimentare al fine di individuare le nuove tendenze in campo eno-gastronomico per la promozione dei prodotti alimentari *consumer-friendly* e per la tutela e la valorizzazione del settore eno-gastronomico
3. applicare metodologie statistiche di base per l'analisi dei dati relativi ai consumi alimentari e alla

gestione aziendale.

4. utilizzare software e applicare i metodi della progettazione multimediale per la diffusione della cultura enogastronomica, la promozione delle tipicità locali, il territorio di produzione.

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 di sostenibilità produttiva e di mercato, al fine di attuare interventi finalizzati al miglioramento della qualità e dell'efficienza della produzione alimentare e sostenere lo sviluppo economico, sociale e culturale dei contesti produttivi di riferimento;
- una sufficiente capacità critica per interpretare tutte le sfaccettature del valore della comunicazione tecnica, artistica ed ideologica inerente il cibo;
- una adeguata capacità nell'assumere decisioni responsabili e fornire consulenza autorevole in fase di progettazione e comunicazione nel settore agro-alimentare, in particolare per sostenere e valorizzare le eccellenze enogastronomiche del territorio.

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 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.

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, al turismo e alla cultura enogastronomica, 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, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (es. progetto Erasmus).

Profili professionali di riferimento

Le competenze del laureato in Cultura e sostenibilità della enogastronomia sono spendibili in ampi e diversificati sbocchi occupazionali principalmente riconducibili ai settori agro-alimentare, enogastronomico, ricettivo-ristorativo, alle aziende, enti e consorzi che operano per la produzione e la promozione di beni, servizi e sistemi enogastronomici. La figura professionale del laureato sarà, pertanto, in grado di gestire le imprese agro-alimentari, valorizzarne le produzioni, con particolare attenzione alle produzioni di eccellente pregio gastronomico e culinario, prestando cura alla selezione e progettazione dei prodotti alimentari, alla organizzazione dell'offerta ed alle strategie di promozione delle produzioni agro-alimentari e i prodotti enogastronomici, alle strategie di comunicazione, alla divulgazione dei beni e dei sistemi enogastronomici e alla progettazione di itinerari e percorsi turistici.

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT):

1. Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)
2. Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)
3. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
4. Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)
5. Approvvigionatori e responsabili acquisti - (3.3.3.1.0)
6. Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)
7. Tecnici del marketing - (3.3.3.5.0)
8. Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)
9. Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)
10. Organizzatori di convegni e ricevimenti - (3.4.1.2.2)
11. Insegnanti nella formazione professionale - (3.4.2.2.0)

Articolo 3 - Requisiti per l'accesso al corso di studio

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 gli studenti immatricolati è prevista una prova di valutazione in ingresso per valutare le potenzialità di apprendimento dello studente. Il test di valutazione è volto ad accertare il livello di conoscenza degli studenti immatricolati relativamente a: conoscenza della lingua italiana, conoscenze e competenze acquisite negli studi, ragionamento logico, ed a individuare la presenza di eventuali lacune formative da colmare entro il primo anno di corso. Il test è articolato in quesiti a risposta multipla. Ciascun quesito viene elaborato predisponendo un'unica domanda con 3 possibili risposte, delle quali una sola è esatta. Ad ogni risposta corretta verrà attribuito un punto, ad ogni risposta errata verranno attribuiti zero punti, ad ogni risposta non data saranno attribuiti zero punti. La prova si intenderà superata con un punteggio maggiore o uguale alla metà del numero dei quesiti. Maggiori informazioni sono disponibili sul sito web del Dipartimento, www.agraria.unifg.it. Gli studenti che non superano il test di verifica della preparazione iniziale al primo tentativo, o che non vi abbiano potuto partecipare, potranno ritentare direttamente al turno successivo. In tutti i casi di mancato superamento del test di verifica, vengono indicati specifici 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. Per la preparazione al test di valutazione lo studente potrà eventualmente avvalersi dei corsi 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/>. Dopo l'immatricolazione, gli studenti che mostrano di avere obblighi formativi aggiuntivi (OFA), saranno ammessi alla frequenza di corsi di recupero tenuti in aula o somministrati in modalità frontale

e/o e-learning e/o MOOC (piattaforma EDUOPEN). 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.

Articolo 4 - Trasferimenti da altri corsi di studio, passaggi da altro corso di studio, modalità per il riconoscimento delle attività formative pregresse

Per il trasferimento al primo anno di corso si richiede l'attestazione del superamento di un test di valutazione attinente alle discipline previste nel percorso formativo di provenienza. Per l'iscrizione ad anni successivi al primo, gli studenti che facciano richiesta di trasferimento da altra Università, passaggio da altro corso di studio dell'Ateneo di Foggia o passaggio di ordinamento nello stesso CdL, dovranno aver superato un numero minimo di tre esami fondamentali relativi aree umanistiche, di chimica, biologia, economia e dovranno ottenere il riconoscimento di un numero di CFU pari o superiore a 30.

La proposta di riconoscimento dei CFU, con l'indicazione dell'anno di iscrizione, viene formulata dal Coordinatore del CdS in collaborazione con il Responsabile del Servizio Management didattico e processi AQ della Didattica Agraria/Ingegneria, dopo sottoscrizione da parte dello studente interessato, sottoposta all'approvazione della Giunta di Dipartimento.

A tale tipologia di studenti sono riconosciuti - in forma parziale o totale – il maggior numero possibile di crediti didattici già maturati e relativi alle attività formative, che presentino tipologie di impegno e obiettivi analoghi a quelli previsti dal corso di laurea in “Cultura e sostenibilità della enogastronomia”.

Inoltre, per la convalida dei crediti formativi relativi ad attività ed abilità professionali certificate individualmente, ai sensi della normativa vigente, nonché ad altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione abbia concorso l'università, è previsto il riconoscimento di un numero non superiore a 12 CFU, secondo le prescrizioni contenute nella nota MIUR n.160 del 04/09/2009, nonché secondo le modalità indicate dall'apposito Regolamento predisposto dall'Università di Foggia.

Articolo 5 - Quadro generale delle attività formative

Nell'ambito del corso di laurea in “Cultura e sostenibilità della enogastronomia” ogni studente dovrà acquisire i seguenti crediti:

a) Attività di base (38 CFU), finalizzate alla acquisizione di diversificate competenze di base teorico-pratiche riguardanti le discipline delle scienze chimiche, statistiche, della biodiversità, dell'antropologia e della geografia.

b) Attività caratterizzanti (82 CFU) finalizzate alla acquisizione di competenze riguardanti le discipline delle produzioni e delle tecnologie alimentari, delle scienze biomediche, delle scienze storiche, artistiche e della comunicazione;

c) Attività affini o integrative (20 CFU) finalizzate all'acquisizione di competenze, non comprese tra le discipline caratterizzanti, relative

- alle problematiche progettuali specifiche dell'allestimento, della museografia, per la rappresentazione, la valorizzazione e la fruizione dei beni enogastronomici,

- economiche e giuridiche con particolare attenzione rivolta all'economia e al marketing dei prodotti agro-alimentari.

d) Attività a scelta dello studente (12 CFU) nel rispetto di quanto stabilito dall'art. 10 del D.M. 270/04.

e) Attività di tirocinio (10 CFU).

f) Ulteriori attività formative (8 CFU) finalizzate all'acquisizione di competenze relative ai diversi canali e strategie di comunicazione tradizionali e multimediali utilizzati nel settore enogastronomico e attività didattiche inserite nel contesto della virtual mobility.

g) Attività relative alla conoscenza della lingua inglese (6 CFU).

h) Attività relative alla prova finale (4 CFU).

Gli insegnamenti saranno svolti in lingua italiana; altre attività formative di approfondimento potranno essere svolte in altre lingue dell'Unione Europea. Alcuni insegnamenti, definiti English friendly nel relativo syllabus, propongono materiale didattico in lingua inglese; nell'ambito di questi insegnamenti, agli studenti viene data la possibilità di svolgere gli elaborati eventualmente richiesti e sostenere la prova finale di verifica dell'apprendimento in inglese.

Il percorso formativo consta di 19 prove d'esame e l'idoneità in lingua inglese, secondo le indicazioni del D.M 26/07/07.

Il percorso didattico di questo corso di studio prevede l'obbligatorietà per lo svolgimento del tirocinio di attività di laboratorio e/o di stage in aziende convenzionate.

Articolazione dello svolgimento delle attività formative

In **Tabella 1-CSEG** sono indicati i crediti, i settori scientifico disciplinari, la sintesi degli obiettivi formativi, le propedeuticità, le modalità della prova d'esame, nonché le tipologie d'insegnamento, la eventuale articolazione in moduli (massimo due per lo stesso settore scientifico-disciplinare e massimo tre in caso di settori scientifico-disciplinari diversi tra loro), lezioni *ex cathedra*, esercitazioni (funzionali in aula, esercitazioni di laboratorio), attività di gruppo assistita. Possono essere altresì indicate altre attività formative e di verifica eventualmente adottate, quali seminari, visite guidate, prove in itinere, etc. Sono inoltre indicate le modalità di verifica della conoscenza della lingua straniera, dell'attività di tirocinio e della prova finale.

Le lezioni in aula saranno effettuate anche con supporti audiovisivi, strumenti informatici e telematici. Le esercitazioni di laboratorio saranno effettuate con un numero massimo di 20 - 40 studenti, che svolgeranno attività individuale sotto la guida di uno o più *tutores*.

Il CdS si dota di docenti tutori e studenti tutori, per supportare le attività di studio individuale, la stesura di relazioni e tesine, lo svolgimento del tirocinio e la preparazione dell'elaborato finale.

Articolo 6 – Attività a scelta dello studente

Le attività formative autonomamente scelte dallo studente potranno essere selezionate tra tutti gli insegnamenti attivati nell'Ateneo, purché coerenti con il percorso formativo, compresi quelli indicati come discipline di base o caratterizzanti in altri Corsi di Laurea (ai sensi del D.M. 270/04 e del D.M. 26/07/07). Inoltre il Dipartimento predispone e pubblicizza un elenco d'insegnamenti consigliati.

L'inserimento delle attività a scelta dello studente verrà effettuata con l'utilizzo della procedura di gestione delle carriere degli studenti della piattaforma ESSE3. Qualora l'attività scelta sia diversa da un insegnamento incluso nell'elenco di cui sopra, il Coordinatore del CdS si esprime in merito alla coerenza della suddetta attività ai fini dell'inserimento nel piano di studio dello studente.

Articolo 7 - Studio individuale dello studente

In ottemperanza al D.M. 270/04, per ciascuna tipologia di forma di didattica, un credito formativo universitario (CFU) corrisponde a 25 ore di attività per lo studente.

Nel presente Corso di Laurea lo studio s'intende così articolato:

- 8 ore di lezione *ex cathedra* + 17 ore di studio individuale;
- 8 ore di seminari nell'ambito degli insegnamenti + 17 ore di studio individuale;
- 12 ore di esercitazioni in aula, in campo o in laboratorio + 13 ore di studio individuale;
- 16 ore di visite guidate + 9 ore di studio individuale;
- 25 ore per le attività di tirocinio pratico.

Il tempo riservato allo studio personale o ad altre attività formative di tipo individuale è pari almeno al 60 per cento dell'impegno orario complessivo, con possibilità di percentuali minori per singole attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico.

Articolo 8 - Conoscenza della lingua straniera ed abilità informatiche

Durante il corso di studio lo studente dovrà conseguire l'idoneità per la conoscenza della lingua inglese. Agli studenti che abbiano conseguito la conoscenza della lingua inglese, con livello uguale o superiore a B1, attestata da un ente di certificazione ufficiale, riconosciuto dall'AICLU e dall'Università

di Foggia entro e non oltre tre anni dalla data di presentazione, è automaticamente attribuita l'idoneità linguistica.

Analogo riconoscimento può essere ottenuto per altre lingue comunitarie, a valere sulle attività a libera scelta dello studente.

Agli studenti che abbiano conseguito la patente europea del computer (ECDL – European Computer Driving License) per l'informatica, saranno riconosciuti 4 CFU, a valere sulle attività a libera scelta dello studente.

Articolo 9 – Norme generali per la programmazione del corso di studio e degli orari

Gli insegnamenti sono distribuiti nei tre anni secondo quanto previsto dal piano di studi riportato in Tabella 1- CSEG. L'articolazione della didattica in semestri sarà programmata in modo da concentrare i corsi, lasciando più spazio per la preparazione degli esami finali di ogni corso d'insegnamento.

Il primo semestre del primo anno avrà inizio la seconda settimana di ottobre e si concluderà entro la penultima settimana di gennaio, il secondo semestre avrà inizio la prima settimana di marzo e si concluderà entro la terza settimana di giugno. Il primo semestre del secondo e del terzo anno avrà inizio la terza settimana di settembre e si concluderà entro la penultima settimana di gennaio, il secondo semestre avrà inizio la prima settimana di marzo e si concluderà entro la terza settimana di giugno.

E' prevista la sospensione dell'attività didattica nel periodo natalizio dal 23 dicembre al 06 gennaio e nel periodo pasquale dal venerdì antecedente la Pasqua al martedì successivo.

Gli orari degli insegnamenti saranno articolati, per quanto possibile, come segue:

- le ore antimeridiane di lezione dovranno essere massimo cinque e preferibilmente dedicate alla didattica frontale; quelle pomeridiane saranno massimo quattro e dedicate preferibilmente alle esercitazioni;

- le ore di lezione di una stessa disciplina non potranno superare complessivamente le tre ore continuative frontali e fino a sette comprese le esercitazioni;

- le attività didattiche pratico-applicative dovranno essere svolte preferibilmente nelle ore pomeridiane.

Gli orari dei corsi saranno affissi in bacheca, disponibili presso il Servizio Management didattico e processi AQ e pubblicati sul sito web di Dipartimento.

Presso il Servizio Management didattico e processi AQ sarà disponibile, per ciascun semestre, l'elenco degli insegnamenti disponibili per le attività a scelta libera consigliati dal Dipartimento.

Articolo 10 – Obblighi di frequenza e altre disposizioni relative agli studenti

La frequenza è fortemente raccomandata per tutte le attività formative; eventuali obblighi di frequenza relativi alle attività pratiche saranno specificati nelle schede di insegnamento.

Non è prevista l'acquisizione di un numero minimo di crediti per l'ammissione degli studenti a frequentare gli anni di corso successivi al primo.

Articolo 11 – Regole e indicazioni per lo svolgimento delle prove di verifica dell'apprendimento

Per ciascuna attività formativa riportata in Tabella 1 CSEG è prevista la verifica dei risultati d'apprendimento (esame di profitto). La verifica può avvenire secondo varie modalità, cioè in forma orale, scritta, pratica o loro eventuali loro combinazioni.

- a) La verifica può essere unica e conclusiva, cioè effettuata alla fine del periodo in cui ha avuto luogo l'attività, oppure può essere articolata in prove parziali svolte a fine periodo o in momenti intermedi. Gli eventuali accertamenti in itinere non dovranno apportare turbative alla didattica degli altri insegnamenti.
- b) Nel caso in cui si effettuino prove parziali, l'accertamento del profitto dello studente deve comunque essere ricomposto in una valutazione unica collegiale, con relativa

votazione/idoneità, attuata dalla Commissione esaminatrice secondo le modalità dettagliate in ciascuna scheda d'insegnamento.

- c) Per tutti gli insegnamenti, eventuali prove parziali di verifica dell'apprendimento hanno validità nell'ambito dell'anno accademico; se entro tale termine lo studente non avrà completato la verifica dell'apprendimento, le prove dovranno essere ripetute.

La valutazione della commissione sarà espressa in trentesimi e risulterà positiva se superiore a diciotto. Il superamento dell'esame prevede l'attestazione della votazione/idoneità e dei crediti acquisiti.

Il calendario degli esami di profitto è così articolato:

- n. 3 appelli tra gennaio e febbraio (al termine del I semestre);
- n. 1 appello a maggio con sospensione dell'attività didattica;
- n. 3 appelli tra giugno e luglio (al termine del II semestre);
- n. 1 appello a settembre (entro l'inizio delle lezioni del mese di settembre, per gli anni successivi al primo);
- n. 1 appello a ottobre con sospensione dell'attività didattica.

Articolo 12 – Tirocinio pratico-applicativo

Il tirocinio ha una durata di 250 ore, corrispondenti a 10 CFU, che, al massimo, devono essere svolte nell'arco di un semestre, salvo situazioni particolari; durante tale periodo lo studente è coperto da assicurazione. Il tirocinio pratico-applicativo consente allo studente di verificare quanto appreso in un ambiente lavorativo; a tal fine, viene individuata, preferenzialmente, una sede esterna alla struttura Universitaria, quale, ad esempio, aziende, istituti, organizzazioni pubbliche o private che operano nel settore della enogastronomia. Il tirocinio può essere svolto in subordine presso strutture dell'Ateneo. I rapporti con le strutture extra-universitarie saranno regolati da convenzioni, secondo quanto disposto dalle leggi vigenti e dai regolamenti interni dell'Università di Foggia.

La richiesta per il tirocinio, opportunamente concordata con il docente responsabile, può essere presentata presso il Servizio Management didattico e processi AQ durante tutto l'anno ad esclusione del mese di Agosto.

Lo studente può iniziare l'attività di tirocinio, a condizione che abbia acquisito almeno 100 CFU, inclusi quelli relativi a discipline attinenti al tirocinio.

L'attività di tirocinio è disciplinata da apposito Regolamento.

Articolo 13 – Esame di laurea

La richiesta per sostenere l'esame di laurea deve essere presentata alla Segreteria Studenti secondo le modalità ed i termini stabiliti dal Senato Accademico.

La laurea in "Cultura e sostenibilità della enogastronomia" si consegue con il superamento della prova finale (esame di laurea), che consiste nella discussione pubblica, di fronte ad una commissione di docenti, dell'argomento oggetto dell'elaborato finale. La valutazione della commissione sarà espressa in centodecimi.

Per essere ammesso all'esame di laurea lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto per l'acquisizione di tutti i crediti 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.

Le norme per il conseguimento del diploma di laurea sono disciplinate dal Regolamento di Ateneo per la prova finale dei Corsi di Laurea.

Articolo 14 - Docenti del corso di Laurea

Ai sensi dell'art. 1, comma 9 del D.M. 26/07/07, insegnamenti corrispondenti ad almeno 90 CFU saranno tenuti da professori o ricercatori, di ruolo presso l'Ateneo di Foggia, inquadrati nei settori scientifico-disciplinari relativi agli insegnamenti stessi.

Articolo 15 – Certificato supplementare

Ad integrazione dell'attestazione della laurea in "Cultura e sostenibilità della enogastronomia", viene rilasciato un certificato supplementare detto "*diploma supplement*", redatto in italiano ed inglese, che riporta le principali indicazioni relative al percorso formativo seguito dallo studente per conseguire il titolo. Eventuali crediti acquisiti dallo studente, oltre il limite dei 180, in discipline a scelta libera, saranno riportati nel *diploma supplement* con l'indicazione delle discipline corrispondenti.

Il rilascio del *diploma supplement* è affidato alle strutture di Ateneo preposte alla certificazione delle carriere studentesche.

Articolo 16 – Crediti acquisiti nel presente corso di studio riconosciuti per la prosecuzione degli studi in altri corsi di studio attivati presso l'Ateneo di Foggia

I crediti acquisiti dallo studente per il conseguimento della laurea in "Cultura e sostenibilità della enogastronomia" saranno riconosciuti, in relazione alla tipologia di percorso formativo successivo ed ai contenuti dei singoli insegnamenti, ai fini dell'ammissione ai Master di primo livello e ai corsi di perfezionamento.

Articolo 17 – Monitoraggio e valutazione della qualità del servizio formativo; riesame periodico del corso di studio

Nell'ambito del Corso di Laurea, in sintonia con gli altri organi e strutture di Dipartimento e di Ateneo competenti in merito all'attività formativa degli studenti, sono attivate procedure atte ad un sistematico e periodico monitoraggio della qualità del servizio formativo offerto e dei relativi risultati, al fine di garantirne un miglioramento continuo.

Sono quindi adottate procedure di autovalutazione ed individuate azioni in grado di elevare la qualità del servizio formativo e consentire il pieno conseguimento dei requisiti ritenuti necessari, siano essi previsti da parte delle normative ministeriali che autonomamente indicati in fase di progettazione e riesame periodico del Corso di Laurea. Con periodicità annuale saranno quindi raccolti e criticamente valutati i dati relativi a: provenienza, caratteristiche degli studenti iscritti, eventuali abbandoni, progressione in carriera, tasso di frequenza, efficacia del processo formativo percepita dagli studenti, adeguato svolgimento delle attività formative verificandone la corrispondenza con la pianificazione del Corso di Laurea; adeguatezza del sistema di accertamento della preparazione iniziale per l'accesso al corso di laurea. Si accerterà inoltre che: le prove di verifica dell'apprendimento siano basate su regole e procedure trasparenti, applicate in modo coerente ed uniforme; le strutture disponibili per lo svolgimento delle attività formative siano adeguate; i servizi di assistenza ed informazione diretti ad agevolare l'apprendimento e la progressione nella carriera degli studenti siano effettivamente disponibili.

Il Dipartimento fornisce tempestiva e pubblica evidenza di tutte le informazioni e le risultanze oltre che dei criteri assunti a riferimento per le procedure interne di monitoraggio e valutazione, favorendo al meglio le possibilità di partecipazione ed il confronto fra le parti interessate.

Tabella 1 – Piano degli Studi

CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN: CULTURA E SOSTENIBILITA' DELLA ENOGASTRONOMIA

PRIMO ANNO (62 crediti)

⁽¹⁾ B: disciplina di base; C: disciplina caratterizzante; A: disciplina affine o integrativa, AF: Altre attività formative.

⁽²⁾ EC: *ex cathedra* (didattica frontale e seminari); ES: esercitazioni; V: visite guidate.

PI: prova in itinere valutativa

1° Semestre (32 crediti)

Tipo ⁽¹⁾	DENOMINAZIONE DEL CORSO/MODULO SSD (CFU)	Attività didattica ⁽²⁾ Ore (CFU)	PROPEDEUTICITÀ	MODALITÀ VERIFICA	OBIETTIVI FORMATIVI (O) E RISULTATI di APPRENDIMENTO ATTESI (R)
A	INSEGNAMENTO INTEGRATO ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI (12) Modulo I Economia di mercato dei prodotti alimentari AGR/01 (6) Modulo II Economia aziendale e marketing dei prodotti alimentari AGR/01 (6)	EC: 40 (5) ES: 12 (1) EC: 32 (4) SEM: 4 (0,5) ES: 18 (1,5)		Prova scritta e orale	Modulo I O: Con riferimento alle conoscenze scientifiche il laureato deve possedere nell'ambito dell'economia di mercato dei prodotti alimentari questo insegnamento fornisce strumenti di comprensione per l'analisi del sistema agro-alimentare e delle determinanti che ne hanno favorito il cambiamento. R: Lo studente dovrà conoscere e comprendere la teoria economica del comportamento del consumatore, del produttore e della formazione degli equilibri di mercato nelle sue diverse forme, conoscere il sistema agro-alimentare e le determinanti economiche delle politiche per la qualità. Egli dovrà essere in grado di finalizzare le conoscenze acquisite per una corretta analisi delle principali filiere e delle problematiche del mercato agro-alimentare alla luce della centralità del ruolo del consumatore, delle politiche per la qualità dei prodotti agro-alimentari e delle caratteristiche di sostenibilità dei sistemi produttivi. Modulo II O: Con riferimento alle conoscenze e alle abilità che il laureato deve possedere nell'ambito dell'economia e marketing dei prodotti alimentari, questo insegnamento si propone di fornire agli studenti una visione aziendale dell'economia nonché gli strumenti per la comprensione dell'inquadramento "market oriented" delle attività imprenditoriali. In particolare, si vuole stimolare una visione critica delle attività strategiche e operative dell'impresa incentrata sul ruolo primario del consumatore e dei suoi bisogni con particolare riferimento al settore alimentare e della enogastronomia. R: Lo studente dovrà conoscere e comprendere i fondamenti dell'economia aziendale, nonché i principi e gli strumenti del marketing dei prodotti alimentari. Egli dovrà ed essere in grado di impostare e risolvere semplici casi studio, elaborare correttamente un piano di marketing aziendale e fornire supporto alle decisioni strategiche delle imprese che operano nel settore alimentare e della enogastronomia.

B	GASTRONOMIA MOLECOLARE (8) CHIM/06	EC: 6 ES: 2 Blended 1,5 CFU			O: Con riferimento agli obiettivi formativi del CdS, l'insegnamento si propone di fornire le conoscenze di base sulle più importanti classi di molecole presenti negli ingredienti e i meccanismi molecolari alla base delle trasformazioni che avvengono nell'alimento e piatto culinario nelle fasi di trasformazione e conservazione. R: Lo studente dovrà conoscere i principi fondamentali della chimica organica in modo che, partendo dallo studio dei gruppi funzionali in molecole semplici, sia in grado di comprendere le reazioni che avvengono in sistemi biologici e negli alimenti.
B	GEOGRAFIA GASTRONOMICA M-GGR/01 (6)	EC: 44 (5,5) V: 8 (0,5)		Prova orale	O: Obiettivi specifici del corso: - conoscere nelle reciproche relazioni territoriali i principali regimi alimentari nel tempo e nello spazio e i fattori geografici (fisici, antropici, culturali, economici e produttivi) che li caratterizzano; - conoscere le distribuzioni spaziali in Italia e in Europa, culturali e di trasformazione, dei prodotti di qualità (certificati e non) e saperle mettere in relazioni con indicatori socio-economici; - conoscere e saper individuare, rappresentare cartograficamente e valutare, alla scala italiana ed europea, ambiti regionali di particolare interesse gastronomico (distretti produttivi agroalimentari, distretti del cibo e del gusto, strade del vino ecc.). R.: Lo studente dovrà avere acquisito competenze: - nel riconoscere regimi alimentari, alle diverse scale spaziali; - nello stabilire e valutare criticamente relazioni spazio-temporali tra aspetti socio-economico-culturali e caratteri territoriali dei sistemi spaziali agroalimentari; - nel riconoscere, rappresentare e valutare specifiche concentrazioni alimentari produttive e di mercato, di interesse gastronomico in Italia e in UE.
AF	LINGUA INGLESE (6)	EC: 48 (6)		Prova orale	O: Il corso mira a fornire le conoscenze di base per una corretta costruzione grammaticale utilizzando la conversazione e lettura in classe. R: Grazie alla conversazione effettuata in classe lo studente avrà la possibilità di utilizzare le nozioni grammaticali in differenti "situazioni tipo". L'avvicinamento graduale alla lettura, alla scrittura, all'interpretazione e all'analisi di testi con contenuti specifici del CdS.

2° Semestre (30 crediti)

Tipo ⁽¹⁾	DENOMINAZIONE DEL CORSO/MODULO SSD (CFU)	Attività didattica ⁽²⁾ Ore (CFU)	PROPEDEUTICITÀ	MODALITÀ VERIFICA	OBIETTIVI FORMATIVI (O) E RISULTATI di APPRENDIMENTO ATTESI (R)
B	BIODIVERSITA' MICROBICA E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	EC: 40 (5) ES: 36 (3) Blended 1 CFU		PI e prova orale	O: L'insegnamento si propone di fornire conoscenze adeguate sui principi della microbiologia generale, sui parametri che regolano lo sviluppo e l'inibizione dei microrganismi negli ecosistemi microbici, e sul ruolo della biodiversità microbica per la funzione ecosistemica. Verrà studiato in che modo le comunità microbiche influenzano i parametri nella filiera agroalimentare al fine di aumentare la resa e ridurre al contempo l'impiego di concimi e di pesticidi, in modo che suolo e ambiente siano salvaguardati e si aumenti la sostenibilità. R: Lo studente acquisirà le competenze atte a garantire sicurezza e qualità microbiologica nelle filiere agroalimentari e saprà utilizzare i

					microrganismi utili per influenzare positivamente la salute dell'uomo, delle piante, degli animali e dell'ambiente per accrescere la sostenibilità, la sicurezza e la competitività lungo l'intera filiera agro-alimentare.
C	INSEGNAMENTO INTEGRATO DI PRODUZIONI ERBACEE TIPICHE DI QUALITA' (12) Modulo I Produzioni erbacee tradizionali ed innovative AGR/02 (6) Modulo II Produzioni ortive tradizionali ed innovative AGR/04 (6)	EC: 34 (4,25) SEM: 12 (1,50) V: 4 (0,25) EC: 35 (4,38) ES: 12 (1,00) SEM: 2 (0,25) V: 6 (0,38) Blended 1 CFU		Prova orale	Modulo I O: Gli obiettivi specifici del corso sono quelli di analizzare gli aspetti morfologici, tecnici, alimentari e ambientali delle produzioni erbacee alimentari al fine di acquisire le competenze necessarie per la valorizzazione dei prodotti tipici e innovativi. R: Lo studente dovrà sapere e comprendere i nuovi concetti e le tendenze delle produzioni erbacee tradizionali, innovative e di qualità destinate al consumo alimentare umano. Modulo II O: L'insegnamento fornisce strumenti utili per analizzare gli aspetti morfologici, tecnico-colturali, qualitativi e gastronomici dei prodotti orticoli tipici pugliesi, specie spontanee eduli e specie innovative. R: Lo studente dovrà aver acquisito competenze: - nella valutazione e nella valorizzazione dei prodotti tipici, tradizionali ed innovativi; - nella valutazione delle tecniche di produzione, manipolazione e conservazione del prodotto in funzione dell'impiego gastronomico.
C	PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI AGR/19 (8)	EC: 44 (5,5) ES: 18 (1,5) V: 16 (1) Blended 2 CFU		PI; Prova orale	O: Obiettivo dell'insegnamento è fornire allo studente conoscenze nell'ambito delle principali specie allevate e dei diversi sistemi di gestione degli allevamenti, delle risposte fisiologiche e produttive degli animali in produzione zootecnica, della sicurezza e qualità delle produzioni animali, del legame tra territorio, allevamento e prodotto nel quadro di una zootecnia sostenibile. R: Lo studente dovrà 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; realizzare e gestire sistemi di allevamento ispirati ai criteri della sostenibilità ambientale, del benessere animale, della territorialità quali elementi qualificanti delle produzioni animali. Lo studente sarà dotato degli strumenti per la valutazione analitica della qualità dei principali prodotti di origine animale.
	Ulteriori attività (2)				

SECONDO ANNO (64 crediti) *

1° Semestre (32 crediti)

Tipo ⁽¹⁾	DENOMINAZIONE DEL CORSO/MODULO SSD (CFU)	Attività didattica ⁽²⁾ Ore (CFU)	PROPEDEUTICITÀ	MODALITÀ VERIFICA	OBIETTIVI FORMATIVI (O) E RISULTATI di APPRENDIMENTO ATTESI (R)
B	MARKETING SCIENTIFICO GASTRONOMICO E ANALISI DATI SECS-S/01 (8)	EC: 48 (6) ES: 12(1) V. 16 (1)	-		O: Con riferimento alle competenze scientifiche e tecniche che il laureato deve possedere questo insegnamento fornisce strumenti di comprensione e analisi di dati e informazioni per la sintesi, descrizione e previsione dei fenomeni legati al marketing e alla gestione tecnico economica delle attività gastronomiche. Si vuole stimolare l'elaborazione di una visione critica delle attività economica finalizzata alla gestione professionale della stessa. R: Lo studente dovrà conoscere le metodologie statistiche di base per l'analisi dei dati relativi ai consumi e alla gestione aziendale e gli strumenti necessari. Dovrà saper mettere in pratica le conoscenze attraverso l'utilizzo di software specifici che verranno appresi durante le esercitazioni in classe.
C	VITICOLTURA E COLTURE ARBOREE TIPICHE E SOSTENIBILI (6)	EC: 36 (4,50) ES: 15 (1,25) V: 4 (0,25)		Prova orale	O: L'insegnamento fornisce strumenti culturali per sviluppare conoscenze e competenze sugli aspetti morfologici, tecnici, alimentari e ambientali connessi alle produzioni viticole e a quelle di altre specie arboree da frutto, con particolare riferimento ai loro prodotti tipici e di pregio. R: Lo studente dovrà acquisire competenze per 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.
C	STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA M-STO/02 (6)	EC: 44 (5,5) ES: 8 (0,5) Blended 5,5 CFU		Prova orale	O: Il corso intende fornire allo studente le nozioni e le metodologie di ricerca per orientarsi nello studio della storia dell'alimentazione sul piano culturale, economico e sociale, sulla base della lettura di fonti documentarie, narrative, letterarie, scientifiche, come esempi di lettura documentaria e di avvio al lavoro storico. R: Lo studente sulla base delle conoscenze acquisite saprà: - comprendere lo stretto rapporto tra gli eventi e le trasformazioni sociali e l'alimentazione, di come il gesto alimentare è di per se stesso un gesto culturale. - applicare la conoscenza di come i popoli durante l'arco della storia abbiano diversamente interpretato e valorizzato i prodotti alimentari - attribuire valori simbolici e nutrizionali ai diversi alimenti - usare le capacità critiche per comprendere e interpretare i cambiamenti continui che si verificano nel settore dell'alimentazione - utilizzare il linguaggio specifico e le terminologie proprie dei cibi secondo le diverse epoche storiche e conoscere i valori culturali, sociali, religiosi attribuiti ai vari alimenti.

C	Progettazione e Sviluppo di Preparazioni Gastronomiche AGR/15 (6)	EC: 24 (3) ES: 30 (2,5) VG: 8 (0,5) Blended 1 CFU		Prova orale	O: Questo insegnamento ha come principale obiettivo, l'acquisizione delle conoscenze teorico-pratiche necessarie per la progettazione e lo sviluppo di formulazioni alimentari da impiegare in gastronomia. Si affronteranno gli aspetti teorico-pratici riguardanti gli aspetti che vanno dall'ideazione, alla progettazione e realizzazione di formulazioni alimentari tradizionali e innovative in line con i nuovi trend riguardanti il food design, la personalizzazione nutrizionale e sensoriale, la digitalizzazione, nonché l'aumento dell'incidenza di intolleranze e l'aumento del numero di consumatori che seguono specifiche diete (vegani, vegetariani, ecc.). A Tal fine, saranno trattate le tecniche di preparazione di prodotti alimentari e preparazioni tipiche. Successivamente, saranno affrontati i principi del Food Design ed alcune tecniche innovative che si basano sugli approcci della Digital Gastronomy, della riformulazione degli alimenti, del reimpiego degli scarti come fonti di nutrienti e/o sostanze di interesse sensoriale. Saranno raggiunti i seguenti obiettivi specifici: la capacità di progettare formulazioni alimentari tradizionali ed innovative; la conoscenza delle più importanti tecniche e condizioni di preparazione e stabilizzazione delle formulazioni alimentari nonché dei loro effetti sulla qualità; la riformulazione di prodotti alimentari tradizionali a favore di una più elevata sostenibilità e/o proprietà nutrizionali e sensoriali; l'utilizzo di tecniche ed approcci innovativi per una migliore valorizzazione del patrimonio gastronomico del territorio. R: Lo studente comprenderà l'importanza della progettazione iniziale di formulazioni alimentari tradizionali ed innovative, conoscerà le tecniche di lavorazione/trasformazione delle materie prime ed i loro effetti sulla qualità. Lo studente, inoltre, saprà valorizzare le produzioni primarie sulla base delle conoscenze acquisite saprà effettuare le migliori scelte per l'ottenimento di formulazioni alimentari sicure e di alta qualità sensoriale, nutrizionale e salustistica. Lo studente, inoltre, conoscerà i principi del Food Design, della Digital Gastronomy, e della progettazione di formulazioni alimentari personalizzate..
	Ulteriori attività formative (6)				

Tipo ⁽¹⁾	DENOMINAZIONE DEL CORSO/MODULO SSD (CFU)	Attività didattica ⁽²⁾ Ore (CFU)	PROPEDEUTICITÀ	MODALITÀ VERIFICA	OBIETTIVI FORMATIVI (O) E RISULTATI di APPRENDIMENTO ATTESI (R)
C	CULTURA DEL VINO E DELLE BEVANDE ALCOLICHE AGR/15 (6)	EC: 28 (3,5) ES: 24 (2) VG: 8 (0,5) Blended 1 CFU		Prova orale	O: Questo insegnamento si propone di fornire le conoscenze fondamentali sul vino e le bevande alcoliche: il processo di produzione, la qualità e la differenziazione dei prodotti. Saranno forniti inoltre gli strumenti per individuare i requisiti di qualità all'interno della filiera e per riconoscere pregi e difetti dei prodotti. R: Lo studente conoscerà i principali processi di produzione del vino e delle bevande alcoliche, i principali prodotti a livello regionale, nazionale e internazionale. Sulla base delle conoscenze acquisite, lo studente saprà descrivere i diversi prodotti con un linguaggio tecnico, riconoscendo i caratteri organolettici salienti di ogni tipologia e individuerà i requisiti di qualità all'interno della filiera. Infine, attraverso le attività pratiche, lo studente riuscirà a comprendere i pregi e i difetti dei prodotti.
A	FOOD STYLING ICAR/16 (8)	EC: 32 (4) ES: 4 (48)			O: Fornire le conoscenze fondamentali e i principi della percezione visiva e della composizione della forma grafica, pittorica e scultorea e delle fonti documentarie e delle espressioni artistiche che propongono la rappresentazione del cibo e che impiegano il materiale enogastronomico e le risorse naturali sostenibili come mezzo espressivo. R: Lo studente conoscerà gli strumenti di base per comprendere e comunicare, con la terminologia specifica, le forme della rappresentazione del cibo. Inoltre, avrà una capacità di base di utilizzare la documentazione artistica come fonte/strumento per la ricostruzione della storia e del significato del prodotto enogastronomico.

C	ARTI AUDIOVISIVE PER LA ENOGASTRONOMIA (8)	EC:5 ES: 3		PI, prova orale	O: Fornire le conoscenze fondamentali, attraverso le arti audiovisive, su come valorizzare: l'enogastronomia considerata come fatto culturale, le tipicità locali, il territorio di produzione. In particolare, saranno forniti gli strumenti per comunicare attraverso diversi linguaggi multimediali (dalla realtà aumentata, alle app, alla narrazione emozionale, al podcasting), la cultura associata al cibo come parte integrante dei saperi di un luogo. R: Lo studente conoscerà alcuni dei software maggiormente utilizzati e i metodi della progettazione multimediale. Sulla base delle conoscenze teorico/pratiche acquisite e partendo dalla piena comprensione del tema scelto, svilupperà - coerentemente con la tecnologia individuata - l'elaborato finale che consisterà nell'utilizzare in ambito enogastronomico, i codici emozionali e comunicativi delle arti audiovisive, favorendo così una completa sinergia tra i diversi sensi coinvolti.
C	FISIOLOGIA DEL CONSUMO ALIMENTARE BIO/09 (6)	EC:48 (6)		Prova orale	O: Con riferimento agli obiettivi formativi specifici del corso, l'insegnamento si propone di fornire le conoscenze di base: -sulla struttura e ruolo nutrizionale dei macro- e micro-nutrienti; - sugli aspetti fisiologici e funzionali dell'apparato sensoriale e del digerente e dei processi che consentono di identificare e successivamente modificare ed utilizzare gli alimenti mediante la digestione e l'assorbimento degli stessi. R: L'acquisizione delle conoscenze nell'ambito dell'insegnamento consentirà allo studente di conoscere e comprendere le classi dei macro- e micro-nutrienti e il loro ruolo nutrizionale, i meccanismi fisiologici della digestione e assorbimento dei nutrienti nonché i meccanismi fisiologici coinvolti nella percezione sensoriale di un alimento.
AF	ATTIVITA' A SCELTA DELLO STUDENTE (4)				

TERZO ANNO (54 crediti)
1° Semestre (28 crediti)

Tipo ⁽¹⁾	DENOMINAZIONE DEL CORSO/MODULO SSD (CFU)	Attività didattica ⁽²⁾ Ore (CFU)	PROPEDEUTICITÀ	MODALITÀ VERIFICA	OBIETTIVI FORMATIVI (O) E RISULTATI di APPRENDIMENTO ATTESI (R)
---------------------	---	--	----------------	----------------------	---

C	QUALITÀ E PRINCIPI NORMATIVI NEL SETTORE GASTRONOMICO AGR/15 (6)	EC: 32 (4,0) ES: 24 (2,0) I 4 CFU EC saranno erogati 2 in modalità tradizionale e 2 in modalità blended			O: Il corso si propone di fornire agli studenti una generale conoscenza nella filiera agroalimentare di un glossario comprendente i termini qualità, legalità, gestione del rischio e pericolo, sicurezza e rintracciabilità, marchi di qualità, con i relativi riferimenti normativi cogenti e volontari. Inoltre, offrirà allo studente le basi per comprendere quali sono gli strumenti di tutela e legalità nel settore alimentare fornendo conoscenze sia sulla lettura ed emissione di una etichetta, che sulle frodi alimentari di natura commerciale e sanitaria. Per realizzare tali obiettivi verranno affrontati casi studio esplicativi sulla redazione di manuali di autocontrollo secondo sistema HACCP, casi studio di etichette errate e Dual Quality, testimonianze di giovani laureati già inseriti in una realtà lavorativa e seminari sulla cultura della sicurezza alimentare nel settore gastronomico. R: Lo studente sulla base delle conoscenze acquisite avrà la capacità di mappare i processi delle aziende alimentari e della ristorazione, identificando i punti fondamentali di un sistema di gestione della qualità e sicurezza alimentare, progettando attività di monitoraggio, audit come strumenti per la verifica dell'efficienza ed efficacia della qualità. Inoltre, avrà a disposizione un bagaglio di conoscenze delle norme tecniche e di legge utili per tutelare i consumatori e orientarli verso scelte alimentare più salutistiche.
C	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI AGR/16 (6)	EC: 24 (3) ES: 36 (3)		Prova orale	O: Fornire le conoscenze di base della microbiologia dei prodotti alimentari, freschi e trasformati. Fornire le competenze tecnico-scientifiche per la valutazione della qualità microbiologica dei prodotti trasformati. Fornire le competenze tecnico-scientifiche per prevedere, monitorare e correggere il rischio microbiologico associato ai prodotti alimentari freschi e trasformati. R: Lo studente sulla base delle conoscenze acquisite saprà: - valutare la qualità microbiologica di un prodotto alimentare; - comprendere e valutare il rischio microbiologico negli alimenti; - prevedere ed eventualmente correggere problematiche legate alla conservazione degli alimenti.
B	ANTROPOLOGIA DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI M-DEA/01 (8)	EC: 6,5 ES: 1,5 Blended 1 CFU		PI; Prova orale	O: Il corso mira a sviluppare negli studenti un'attenzione per la dimensione culturale, sociale e simbolica del cibo. In questo senso, esso fornirà una preparazione specifica dei processi culturali e delle dinamiche sociali connessi alla produzione, preparazione e consumo del cibo e ai significati simbolici a loro sottesi. Nella società globalizzata il cibo diventa linguaggio per esplorare incontri ma anche conflitti, in questa direzione si cercherà di fornire una preparazione essenziale della complessa relazione fra cibo e costruzione di identità soggettive, di gruppo, di genere e delle località. Inoltre, il corso esplorerà la dinamica di trasmissione dei saperi legati al cibo in una prospettiva di genere. R: Gli studenti dovranno conoscere alcune tematiche basilari dell'antropologia e dell'antropologia dell'alimentazione quali: sistemi simbolici e comunicativi legati all'alimentazione, il rapporto fra cibo e costruzione di relazioni sociali, fra cibo e costruzione delle relazioni di genere, fra cibo e identità. Inoltre, attraverso studi etnografici specifici, conosceranno la tematica del rapporto fra cibo e immigrazione, e cibo e costruzione di identità locali volto allo sviluppo di turismo enogastronomico. Gli studenti dovranno dimostrare di aver acquisito capacità riflessive e

					critiche rispetto al proprio contesto culturale che si esprime attraverso la produzione e consumo di cibo.
	Attività a scelta dello studente (8)				

2° Semestre (26 crediti)

Tipo ⁽¹⁾	DENOMINAZIONE DEL CORSO/MODULO SSD (CFU)	Attività didattica ⁽²⁾ Ore (CFU)	PROPEDEUTICITÀ	MODALITÀ VERIFICA	OBIETTIVI FORMATIVI (O) E RISULTATI di APPRENDIMENTO ATTESI (R)
C	ANALISI DEL RISCHIO E SICUREZZA ALIMENTARE VET/04 (6)	EC: 36 (4,5) ES: 12 (1) V: 8 (0,5)		Prova scritta e orale	O: con riferimento alle competenze scientifiche e tecniche che il laureato deve possedere per la gestione della sicurezza alimentare questo insegnamento fornisce strumenti di comprensione delle procedure legate alla gestione igienico-sanitaria e al controllo degli alimenti nonché alla gestione dei principali rischi sanitari legati al loro consumo anche in rapporto alla relativa normativa nazionale e unionale. R: Lo studente dovrà conoscere i principali pericoli e i relativi rischi legati al consumo degli alimenti e dovrà essere in grado di applicare criticamente le procedure previste per la gestione igienico-sanitaria degli alimenti crudi, cotti e trasformati.
C	ANALISI SENSORIALE AGR/15 (6)	EC: 24 (3) ES: 36 (3)		Prova orale e prova pratica	O: Fornire allo studente gli strumenti per utilizzare le varie tecniche di analisi sensoriale delle principali preparazioni gastronomiche e delle bevande alcoliche (vino, liquori, distillati, ecc.), mettere a punto un disegno sperimentale ed elaborare statisticamente i dati. Fornire le conoscenze 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. R: Lo studente sulla base delle conoscenze acquisite saprà: - correlare i parametri sensoriali degli alimenti e con gli indici chimico-fisici; - applicare i metodi ufficiali d'analisi, i metodi per la selezione e l'addestramento dei giudici; - eseguire disegni sperimentali ed analisi statistica dei risultati; - eseguire un consumer science; - simulare prove di assaggio.
AF	TIROCINIO (10)				
AF	PROVA FINALE (4)				

Si raccomanda che lo svolgimento delle prove *in itinere* avvenga nella prima metà del mese di gennaio, per gli insegnamenti del primo semestre e nella prima metà del mese di giugno per gli insegnamenti del secondo semestre.

Tabella 2 - CALENDARIO RIASSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

Anno (cfu)	Semestre (cfu)	Denominazione del corso	CFU	SSD
Primo (62 cfu)	1° (32 cfu)	Insegnamento Integrato di Economia e marketing dei prodotti agro-alimentari	12	AGR/01
		- Economia aziendale e marketing dei prodotti alimentari	6	
		- Economia di mercato dei prodotti alimentari	6	
		Geografia gastronomica	6	M-GGR/01
	2° (30 cfu)	Gastronomia molecolare	8	CHIM/06
		Lingua Inglese	6	
		Biodiversità microbica e sostenibilità ambientale	8	BIO/19
		Insegnamento Integrato di Produzioni erbacee tipiche di qualità	12	AGR/02 AGR/04
		- Produzioni erbacee tradizionali ed innovative	6	
		- Produzioni ortive tradizionali ed innovative	6	
		Produzioni animali sostenibili	8	AGR/19
		Ulteriori attività	2	
Secondo (64 cfu)	1° (32 cfu)	Marketing scientifico gastronomico e analisi dati	8	SECS/01
		Viticoltura e colture arboree tipiche e sostenibili	6	AGR/03
		Storia e cultura dell'alimentazione e della cucina	6	M-STO/02
		Progettazione e Sviluppo di Preparazioni Gastronomiche	6	AGR/15
		Ulteriori attività formative Food writing-ambiti e tecniche	3	
		Ulteriori attività formative Storytelling per il food marketing	3	
	2° (32 cfu)	Cultura del vino e delle bevande alcoliche	6	AGR/15
		Food styling	8	ICAR/16
		Arti audiovisive per la enogastronomia	8	L-ART/10
		Fisiologia del consumo alimentare	6	BIO/09
Terzo (54 cfu)	1° (28 cfu)	Attività a scelta dello studente	4	
		Microbiologia degli alimenti	6	AGR/16
		Qualità e principi normativi nel settore gastronomico	6	AGR/15
		Antropologia dei comportamenti alimentari	8	M-DEA/01
	2° (26 cfu)	Attività a scelta dello studente	8	
		Analisi del rischio e sicurezza alimentare	6	VET/04
		Analisi sensoriale dei prodotti enogastronomici	6	AGR/15
		Tirocinio	10	
		Prova finale	4	