

Regolamento Didattico

Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia

Classe L-26

(Approvato nel CdCdS del 15/05/2018)



Articolo 1 - Definizioni

1. Ai sensi del presente Regolamento si intende: a) per Dipartimento: Il Dip. di “di Promozione delle Scienze Umane e della Qualità della Vita” dell’Università Telematica San Raffaele Roma; b) per Regolamento Autonomia Didattica (RAD): il Regolamento recante norme sull’autonomia didattica degli Atenei, di cui al Decreto Ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270; c) per Regolamento Didattico Ateneo (RDA): il Regolamento approvato dall’Università Telematica San Raffaele Roma, ai sensi dell’art. 11 del Decreto Ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270; d) per Corso di Studio: il Corso di Studio in Scienze dell’Alimentazione e Gastronomia, classe L-26, come individuato dal successivo art. 2; e) per titolo di studio: il diploma di Laurea in Scienze dell’Alimentazione e Gastronomia, come individuata dal successivo art. 2.

Articolo 2 - Titolo e Corso di Studio

1. Il presente Regolamento disciplina il Corso di Studio triennale in Scienze dell’Alimentazione e Gastronomia (*Food Science and Gastronomy*) appartenente alla classe di laurea L-26 - Scienze e tecnologie alimentari, dell’Università Telematica San Raffaele Roma, con riferimento all’a.a. 2018-2019.
2. L’indirizzo internet del Corso di Studio, presente all’interno del sito istituzionale d’Ateneo, è:
<http://www.unisanraffaele.gov.it/triennale/triennale-scienze-dell-alimentazione-e-gastronomia.html>
3. Nel sito internet del Corso di Studio sono disponibili informazioni in merito all’offerta formativa, all’ordinamento didattico, agli organi di governo del Corso di Studio, alle Commissioni e alle procedure amministrative in essere. Informazioni specifiche in merito alle tasse previste sono invece disponibili al seguente indirizzo internet:
<http://www.unisanraffaele.gov.it/universita/tasse-universitarie.html>
4. Ulteriori informazioni in merito al Corso di Studio sono anche pubblicate sul sito:
<http://www.university.it>

Articolo 3 - Requisiti di ammissione al Corso di Studio in Scienze dell’Alimentazione e Gastronomia, attività formative propedeutiche e/o integrative

1. Per essere ammessi al Corso di Studio in Scienze dell’Alimentazione e Gastronomia occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di Studio conseguito all’estero, riconosciuto idoneo.
2. Gli studenti in possesso del diploma di istruzione secondaria di durata quadriennale, rilasciati da istituti presso i quali non è attivo l’anno integrativo, potranno dover colmare un debito formativo. Il percorso didattico da dover svolgere sarà definito dal Consiglio di Corso di Studio espressamente per ciascun caso e gli eventuali obblighi formativi dovranno essere assolti nel primo anno di corso.
3. Gli studenti in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all’estero, riconosciuto idoneo, in accordo con quanto previsto al comma 1 di questo articolo, dovranno comunque possedere (o acquisire) un’adeguata preparazione iniziale al fine di poter affrontare con profitto il percorso di studi. Per le specifiche informazioni in merito:



- a. alle conoscenze e competenze iniziali necessarie ad affrontare con profitto il percorso formativo del Corso di Studio,
- b. alle procedure necessarie per la verifica del possesso delle conoscenze e competenze iniziali previste dal Corso di Studio,
- c. ai criteri e alle modalità di assegnazione, esecuzione e verifica degli eventuali obblighi formativi aggiuntivi (OFA),
- d. agli obblighi, alle responsabilità e alle tempistiche per la gestione delle procedure di verifica e integrazione delle conoscenze e competenze iniziali previste dal Corso di Studio,

si rimanda a quanto contenuto nel **“Regolamento vigente sulla verifica e integrazione (OFA) delle conoscenze e competenze iniziali in ingresso al Corso di Studio L26”** dell'Università Telematica San Raffaele, Roma

Articolo 4 - Orientamento e tutorato

1. Le attività di orientamento e tutorato sono organizzate dall'Ateneo.
2. Tali attività, con particolare riferimento ai nuovi iscritti, sono dirette a fornire informazioni di base e consulenza, anche personalizzata, sia sull'organizzazione dei servizi sia sugli insegnamenti dei corsi nonché sui possibili sbocchi professionali previsti in uscita dal Corso.
3. Per l'assistenza agli studenti nelle attività didattiche sono preposti i tutor disponibili all'interno del Corso di Studio.

Articolo 5 - Trasferimenti, passaggi di Corso di Studio e immatricolati laureati

1. Trasferimenti, passaggi di Corso di Studio, immatricolazioni di laureati o più in generale, di studenti che abbiano avuto una precedente carriera accademica, possono dar luogo al riconoscimento di crediti formativi universitari (Cfu). Le modalità con cui tali riconoscimenti possono avvenire sono stabilite nel **“Regolamento vigente sull'attività della Commissione Didattica e di Riconoscimento Crediti Formativi del Consiglio di Corso di Studio L26”** dell'Università Telematica San Raffaele Roma.
2. Il passaggio o il trasferimento sono in ogni caso subordinati alla regolarizzazione della posizione amministrativa.
3. I laureati in possesso di laurea conseguita secondo gli ordinamenti successivi al D.M. **509/1999** presso **altro Corso di Studio** di altro Ateneo possono immatricolarsi al Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia con il riconoscimento degli esami comuni secondo quanto disposto al comma 1.
4. Ai laureati in possesso del diploma di laurea conseguito secondo gli ordinamenti anteriori al D.M. 509/1999 vengono riconosciuti gli esami comuni secondo quanto disposto al comma 1.



Articolo 6 - Corsi Singoli d'insegnamento

1. Gli studenti - anche se già in possesso di un titolo di Laurea o di Laurea magistrale, e gli studenti iscritti a corsi di studio presso università estere - possono iscriversi, dietro il pagamento di specifici contributi, a singoli corsi di insegnamento.
2. Al termine dell'attività didattica è possibile sostenere il relativo esame e ottenere una certificazione dell'attività svolta.
3. E' consentito iscriversi fino a un massimo di quattro corsi di insegnamento, per anno accademico, per ragioni professionali o concorsuali per i quali sia richiesto un aggiornamento culturale e scientifico o un particolare perfezionamento delle competenze acquisite.

Articolo 7 - Esami di profitto e verifiche del profitto

1. Le prove di valutazione che determinano per gli studenti l'acquisizione dei crediti formativi assegnati all'insegnamento possono consistere in **esami** (prove orali e/o scritte e/o pratiche e/o grafiche, tesine e colloqui), la cui valutazione è espressa in trentesimi o in **prove di idoneità valutate** con un giudizio positivo o negativo.
2. Per l'ammissione agli esami è necessario dimostrare di aver frequentato on-line almeno il 70% delle attività didattiche previste per ciascun insegnamento. La frequenza on-line è garantita da meccanismi di tracciamento automatico resi disponibili dalla piattaforma didattica. Lo studente, collegandosi alla piattaforma e-learning, attraverso le sue credenziali, può verificare il suo "report delle attività svolte". Il docente e il tutor monitorano le attività didattiche svolte dagli studenti e verificano che tali attività siano state quantitativamente (e qualitativamente) adeguate prima di ammettere ciascun studente alla prova d'esame.
3. E' consentito, ove previsto dal docente, lo svolgimento di prove intermedie che non diano luogo all'attribuzione di crediti formativi. Gli esami di profitto si svolgono a conclusione del percorso didattico dell'insegnamento. Il voto minimo per il superamento dell'esame è di diciotto trentesimi. La commissione d'esame può concedere al candidato il massimo dei voti con lode.
4. Le prove d'esame sono pubbliche e si svolgono frontalmente presso le Sedi dell'Ateneo. Qualora siano previste delle prove scritte, il candidato ha il diritto di prendere visione dei propri elaborati, dopo la correzione, presso la sede dove la prova scritta è stata archiviata, previo appuntamento. Gli esiti delle prove d'esame vengono comunicati agli studenti per via telematica (Libretto Elettronico) entro e non oltre dieci giorni lavorativi, e l'eventuale rifiuto dell'esito conseguito deve essere esplicitamente espresso dallo studente entro tre giorni dalla comunicazione. In caso di accettazione da parte dello studente, la registrazione avviene attraverso una procedura di verbalizzazione elettronica che ha direttamente effetto sul Libretto Elettronico dello studente.
5. Le commissioni giudicatrici degli esami, e delle altre prove di verifica del profitto, sono composte da almeno due membri, il primo dei quali è il titolare del Corso di insegnamento che svolge le funzioni di Presidente della commissione; il secondo è un altro docente del medesimo ambito disciplinare, o di ambito disciplinare affine o un cultore della materia indicato dal titolare dell'insegnamento.
6. Gli appelli d'esame devono avere inizio alla data fissata. Eventuali deroghe devono essere autorizzate dal Direttore del Dipartimento, il quale provvede affinché ne sia data tempestiva comunicazione agli studenti. In nessun caso la data d'inizio di un appello può essere anticipata.



7. In ciascuna sessione lo studente in regola con la posizione amministrativa può sostenere, una sola volta per sessione, tutti gli esami di profitto nel rispetto di eventuali propedeuticità e compatibilmente con attestazioni di svolgimento di eventuali attività didattiche integrative previste dall'ordinamento del Corso di Studio e/o dal docente incaricato.
8. Qualora lo studente non superi la prova d'esame, egli non può tornare a sostenere la stessa prova nella medesima sessione d'esame.

Articolo 8 - Prova finale

1. Per il conseguimento del Diploma di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia occorre sostenere una prova finale che consiste nella discussione, dinanzi ad apposita commissione, di un elaborato scritto.
2. Il calendario relativo alla prova finale, per il conseguimento del titolo, è disposto nelle sessioni: estiva (luglio), autunnale (ottobre) e invernale (febbraio) ed è reso noto agli studenti a cura della Segreteria Didattica. Lo studente che intende laurearsi deve presentare presso la Segreteria Didattica il modulo di "richiesta assegnazione tesi " **almeno 2 mesi prima** della sessione di Laurea. La documentazione è reperibile sul sito web dell'Ateneo. Lo studente che intende sostenere l'esame finale per il conseguimento del titolo accademico è tenuto a presentare la domanda di partecipazione alla sessione di Laurea 30 giorni prima della sessione stessa, unitamente al versamento della tassa di Laurea e della documentazione richiesta.
3. Entro i termini fissati dalla Segreteria Didattica il laureando deve aver sostenuto tutti gli esami previsti dal Piano degli Studi.
4. Il Consiglio di Corso di Studio, o una specifica Commissione Didattica nominata dal CdCdS, può autorizzare la preparazione dell'elaborato finale presso altre Università, strutture di ricerca italiane ed estere o nell'ambito di attività di tirocinio o stage di lavoro. Il Consiglio di Corso di Studio può intervenire per regolamentare la equa ripartizione tra i docenti delle responsabilità della supervisione degli elaborati relativi alla prova finale.
5. La Commissione giudicatrice della prova finale è nominata dal Rettore, è composta da almeno 11 docenti e comprende comunque tutti i docenti relatori delle tesi assegnate, in discussione in ciascuna seduta.
6. La Commissione è presieduta dal Rettore o dal più anziano dei professori di ruolo dell'Ateneo presenti. La Commissione può attribuire da un minimo di sessantasei centodecimi ad un massimo di centodieci centodecimi con lode.
7. Dopo la discussione della tesi, il relatore propone alla commissione il voto finale, che viene deliberato a maggioranza semplice. Per il conferimento della lode occorre invece l'unanimità. La commissione non può attribuire più di 11 punti per la tesi sperimentale e 7 per la compilativa oltre il voto curriculare di partenza. Nella formalizzazione del voto, la Commissione deve tenere in debita considerazione sia la qualità nell'esecuzione dell'elaborato finale sia la qualità espositiva espressa dal candidato in un rapporto approssimativamente di 2/3 del voto riconosciuto.



Articolo 9 - Ordinamento didattico

Comma 1 – Erogazione e gestione del Corso di Studio

1. La struttura didattica di riferimento, ai fini amministrativi, è il Dipartimento.
2. L'organo collegiale di gestione del Corso di Studio è il Consiglio di Corso di Studio.
3. Il Coordinatore del Corso di Studio è il Prof. Mauro Zaninelli. Il Corso di Studio non prevede: (i) un accesso programmato, (ii) posti riservati a studenti non comunitari e (iii) titoli multipli o congiunti con altri Atenei in convenzione.
4. La sede del Corso di Studio è in Via Val Cannuta, 247, 00166 – ROMA.
5. Il Corso di Studio è erogato in lingua italiana e in modalità e-learning.
6. La data di inizio delle attività didattiche è: 01/11/2018.
7. L'organizzazione della didattica è semestrale.

Comma 2 – Crediti formativi

1. Il Diploma di Laurea si consegue con l'acquisizione di complessivi 180 Crediti Formativi Universitari.
2. Ciascun credito formativo prevede 25 ore di attività didattiche svolte da parte dello studente, suddivise tra **ore di didattica erogativa (DE), interattiva (Di) e ore di autoapprendimento**. Il **rapporto tra la DE e la DI**, con azioni ed attività ad esse correlate, **può variare in funzione degli obiettivi formativi specifici** del singolo **insegnamento** nonché per **l'autonomia didattica** riconosciuta al singolo **docente**. Ad ogni modo, per ogni insegnamento, le attività di didattica **(DE+DI)** prevedono sempre un minimo di **6 ore per ogni credito formativo**, rappresentate almeno per un'ora, sia per la **DE** che per la **DI**.
3. La durata fisica di erogazione della **DE** può essere moltiplicata per 2, date le necessità di riascolto.

Comma 3 – Obiettivi formativi

1. Il Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia, classe L26, ha come obiettivo la formazione culturale, scientifica e applicativa di una figura professionale qualificata che possa operare nell'ambito delle tecnologie agro-alimentari, dell'alimentazione e della gastronomia.
2. Gli obiettivi specifici per la formazione di questa figura professionale si articolano e collocano in quattro aree disciplinari:
 - a. L'area delle **discipline di base**, che fornirà allo studente le nozioni fondamentali necessarie a comprendere: il comportamento della materia, la natura della materia vivente, le caratteristiche degli organismi vegetali e animali, la composizione molecolare degli alimenti nonché le relazioni che sussistono con le loro proprietà chimico-fisiche.
 - b. L'area delle **scienze e tecnologie alimentari**, che fornirà allo studente le conoscenze sull'analisi delle materie prime, sui processi industriali di trasformazione e sui processi che garantiscono la conservazione e la distribuzione degli alimenti in condizioni di sicurezza igienica, con particolare attenzione all'integrità delle loro proprietà organolettiche e valore nutrizionale.
 - c. L'area delle **discipline economiche e giuridiche**, che introdurrà lo studente alle principali teorie economiche, commerciali e di marketing. Inoltre, attraverso le discipline di quest'area, lo studente svilupperà delle specifiche capacità di uso e interpretazione delle



principali norme di legge, nazionali ed europee, che trovano applicazione nel settore commerciale e alimentare. Tutto ciò al fine di sostenere la possibilità di progettare e sviluppare delle specifiche azioni di promozione di prodotti agro-alimentari.

- d. L'area delle **scienze gastronomiche**, che fornirà allo studente le conoscenze necessarie per affrontare le tematiche della gastronomia attraverso un approccio interdisciplinare, storico-geografico e socio-antropologico, mirato a definire il cibo come elemento culturale nella vita dell'uomo e, più in generale, nelle diverse etnie.
3. Gli obiettivi primari del Corso di Studio, e specifici per la formazione di questa figura professionale, saranno raggiunti attraverso insegnamenti e attività pratiche di tirocinio curricolare articolate come segue:
- a. Insegnamenti afferenti all'area delle **discipline di base** (Fondamenti di matematica e statistica; Informatica; Fisica; Chimica Inorganica ed Organica; Biochimica e Chimica degli Alimenti; Biologia; Fondamenti di fisiologia e anatomia) che forniranno allo studente le nozioni fondamentali sulle scienze sperimentali e di calcolo, con particolare attenzione alle loro applicazioni nel settore alimentare.
 - b. Insegnamenti afferenti all'area delle **tecnologie alimentari** (Ingegneria agraria, Produzioni animali, Produzioni vegetali, Scienze e Tecnologie degli alimenti) che introdurranno il discente alla conoscenza delle procedure agronomiche e zootecniche - e ai processi industriali e gastronomici - utilizzati per la produzione, modificazione e distribuzione degli alimenti; nonché insegnamenti afferenti all'area della **sicurezza e valutazione degli alimenti** (Microbiologia degli alimenti; Igiene, Sicurezza alimentare e Controllo qualità; Scienza della nutrizione umana) che forniranno allo studente le nozioni necessarie all'analisi degli alimenti, soprattutto quelli di rilevanza nutrizionale per l'uomo, e dei processi che ne garantiscono la conservazione e l'arrivo alla tavola in condizioni di sicurezza igienica e integrità delle loro caratteristiche organolettiche e del loro valore nutrizionale.
 - c. Insegnamenti afferenti all'area delle **discipline economiche e giuridiche** (Fondamenti di economia e marketing; Diritto commerciale ed agroalimentare) che inseriranno lo studente nel contesto socio-economico dell'obiettivo formativo, con le sue norme, le sue regole e le sue strategie per la promozione di prodotti e attività imprenditoriali del settore agro-alimentare.
 - d. Insegnamenti afferenti all'area delle **scienze gastronomiche** (Storia della Gastronomia, Gastronomia I e II; Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale; Estetica Gastronomica; Cibo e Arte; Comunicazione gastronomica e nutrizionale) che consentiranno al discente di acquisire le conoscenze necessarie a valorizzare gli alimenti attraverso un punto di vista interdisciplinare, adottando opportune strategie di carattere comunicativo.

Ciascuna di queste aree, affrontate progressivamente durante il Corso di Studio attraverso competenze diversificate raccolte in un unico contesto formativo omogeneo, contribuirà alla formazione del Tecnologo in scienze dell'Alimentazione e Gastronomia. Infine, il Tirocinio pratico curricolare, la conoscenza di una lingua straniera e l'esame finale concluderanno il percorso formativo dello studente.

4. A ulteriore integrazione e con maggior dettaglio, si riporta che gli obiettivi formativi specifici (e trasversali - soft skills) previsti per questo Corso di Studio, anche in relazione alla destinazione professionale riportata nel riquadro A2.b, sono:
 - a. raggiungere una conoscenza adeguata delle materie scientifiche di base (matematica, fisica, chimica e biologia) con particolare attenzione alla loro applicazione al settore alimentare;



REGOLAMENTO DIDATTICO CORSO DI STUDIO IN SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E GASTROMOMIA

- b. conoscere la composizione chimico-fisica degli alimenti e le loro caratteristiche nutrizionali;
- c. saper valutare e controllare la qualità delle produzioni agro-alimentari con particolare riferimento all'igiene degli alimenti freschi e trasformati nonché alla gestione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione dei prodotti di origine vegetale ed animale;
- d. conoscere i principali sistemi di stoccaggio di prodotti agro-alimentari e saper ottimizzare i tempi e la conservabilità delle materie prime da lavorare;
- e. saper effettuare la scelta di materie prime e prodotti trasformati, e saperne verificare la corrispondenza a standard di sicurezza e qualità;
- f. conoscere i principi dell'analisi sensoriale di alimenti e bevande, sapendone valorizzare le caratteristiche qualitative e organolettiche;
- g. conoscere i principi che governano l'economia delle imprese del settore alimentare e saper utilizzare gli strumenti della ricerca di mercato per determinare il potenziale commerciale di un prodotto;
- h. saper utilizzare gli opportuni strumenti di marketing per pianificare e promuovere prodotti ed attività imprenditoriali nel settore eno-gastronomico
- i. conoscere la legislazione applicabile ad attività di carattere commerciale nonché la componente specifica del settore alimentare;
- j. saper utilizzare opportuni strumenti di comunicazione per veicolare, divulgare e gestire l'informazione sia in ambito alimentare che gastronomico;
- k. saper utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre all'italiano, nell'ambito specifico di pertinenza nonché per lo scambio di informazioni di carattere generale;
- l. Come obiettivi professionalizzanti (e trasversali - *soft skills*), il Corso di Studio prevede invece:
- m. saper sviluppare competenze di analisi e rielaborazione personale di contenuti, sistemi, buone pratiche e linee guida nell'ambito delle Scienze dell'alimentazione e della gastronomia;
- n. essere in grado di condurre attività ed esperienze formative specifiche all'interno del mondo lavorativo.

Il raggiungimento degli obiettivi formativi sopracitati porterà alla formazione del Tecnologo in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia, declinato nei suoi diversi ambiti applicativi. Il Tirocinio curricolare e l'esame finale completeranno il percorso formativo dello studente.

Comma 4 – Conoscenza, comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione

AREA DELLE DISCIPLINE DI BASE

Conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia acquisirà conoscenze specifiche inerenti la: matematica, fisica, chimica, biologia e fisiologia umana. Esse comprenderanno: l'insiemistica, le funzioni matematiche elementari, la statistica, i principi fondamentali della fisica (meccanica, termodinamica ed elettrostatica), la chimica generale (strutture chimiche, stechiometria e reattività dei composti



REGOLAMENTO DIDATTICO CORSO DI STUDIO IN SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E GASTROMOMIA

organici e biochimici), la chimica degli alimenti, la biologia cellulare (animale e vegetale) e i meccanismi cellulari e le funzioni dei principali organi ed apparati dell'organismo umano.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia sarà in grado di operare calcoli numerici e statistici, applicare le leggi della fisica a casi reali; caratterizzare le materie prime alimentari da un punto di vista chimico e biochimico, anche dopo possibili trasformazioni del processo produttivo; descrivere le relazioni che si possono instaurare tra l'organismo umano e stimoli ambientali.

AREA DISCIPLINARE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI E DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia acquisirà conoscenze specifiche relative alla produzione di alimenti, sia di origine vegetale che animale. Saranno descritte sia le produzioni agricole sia le trasformazioni industriali. Particolare dettaglio sarà dato alla conoscenza dei principi di sicurezza alimentare applicati alle materie prime, ai prodotti finiti e alle caratteristiche che gli alimenti devono avere affinché possano essere consumati dall'uomo.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare e le esperienze di laboratorio previste, lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia sarà in grado di valutare e controllare i processi produttivi al fine di ottenere prodotti alimentari idonei al consumo umano. Inoltre, lo studente sarà in grado di sviluppare delle specifiche azioni per il miglioramento delle produzioni (animali e vegetali) e/o dei processi produttivi.

AREA DELLE DISCIPLINE ECONOMICO-GIURIDICHE APPLICATE

Conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia acquisirà conoscenze specifiche relative: alle principali teorie economiche, alla normativa vigente in campo commerciale e agro-alimentare (a livello nazionale ed europeo) e alle teorie di base della comunicazione applicata alla gastronomia e alla nutrizionale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia sarà in grado di valutare, migliorare e promuovere, da un punto di vista economico-legislativo, differenti tipologie di attività legate alla produzione alimentare o nell'ambito della distribuzione e ristorazione sfruttando anche strategie di comunicazione efficaci.

AREA DISCIPLINARE DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA GASTRONOMIA

Conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà conoscenze specifiche relative a: tradizioni eno-gastronomiche in Italia e nel mondo; valori sociali, culturali e simbolici attribuiti al cibo; estetica applicata ai modelli di consumo e di valorizzazione del gusto; caratterizzazione organolettica dei prodotti alimentari e alle possibili strategie di comunicazione nella valorizzazione delle risorse eno-gastronomiche.



Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia sarà in grado di progettare, definire e promuovere di piani di sviluppo relativi al mondo dell'alimentazione, della gastronomia, della ristorazione e dei relativi segmenti di mercato.

Le conoscenze e le capacità di comprensione descritte saranno conseguite tramite la partecipazione ad attività di didattica erogativa e interattiva (con finalità anche di carattere esercitativo), alla frequenza di seminari di approfondimento, allo studio personale e allo studio indipendente/individuale previsto dalle attività formative progettate per il Corso di Studio. Il rigore logico delle lezioni di teoria, che richiedono necessariamente un personale approfondimento di studio e gli eventuali elaborati personali richiesti nell'ambito degli insegnamenti forniranno allo studente ulteriori mezzi per ampliare le proprie conoscenze e per affinare la propria capacità di comprensione. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi avverrà principalmente attraverso gli esami orali e scritti, test didattici (anche di carattere auto-valutativo) ed esposizioni orali.

Le capacità descritte di applicare conoscenza e comprensione saranno conseguite partecipando attivamente alle attività didattiche erogative e interattive (con finalità anche di carattere laboratoriale), applicando metodi di calcolo o logiche di "problem solving", nonché attraverso lo svolgimento del tirocinio curriculare. I risultati di apprendimento attesi potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti delle esercitazioni, delle prove d'esame, la stesura di elaborati tematici e della relazione alla base della prova finale.

***Comma 5 – Autonomia di giudizio,
Abilità comunicative, Capacità di apprendimento***

AUTONOMIA DI GIUDIZIO

Al termine degli studi il laureato sarà in grado di valutare, interpretare e rielaborare le informazioni necessarie per esprimere in autonomia dei giudizi nell'ambito di un contesto alimentare, produttivo e di mercato, al fine di attuare interventi atti a sviluppare, monitorare, migliorare e promuovere la qualità della produzioni alimentari e di ogni altra attività ad esse connessa.

Lo sviluppo di capacità critiche e di giudizio sarà raggiunto attraverso gli insegnamenti e le specifiche attività di tirocinio previste dal percorso didattico nonché in occasione dell'attività assegnata dal docente relatore per la preparazione della prova finale.

La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avverrà attraverso la valutazione delle prove d'esame previste per gli insegnamenti del piano degli studi nonché attraverso la valutazione del grado di autonomia e capacità di lavorare, anche in gruppo, espressa durante le attività svolte nell'ambito del tirocinio curriculare e in preparazione della prova finale.

ABILITÀ COMUNICATIVE

Il laureato sarà in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, anche utilizzando una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'Inglese, nell'ambito delle discipline specifiche del percorso formativo.

Questa abilità si formerà e consoliderà attraverso il confronto sistematico con i docenti, sia on-line che in presenza, e con i tutor universitari e aziendali. Inoltre, anche l'uso della piattaforma didattica e la frequenza alle attività di carattere collaborativo, saranno occasioni ulteriori per stimolare questa abilità, soprattutto in un'ottica trasversale.



REGOLAMENTO DIDATTICO CORSO DI STUDIO IN SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E GASTROMOMIA

La valutazione e la verifica dell'acquisizione di opportune abilità comunicative avverrà attraverso l'esecuzione delle prove d'esame, sia scritte sia orali, la stesura di elaborati di approfondimento e di presentazioni tematiche, anche attraverso l'uso di strumenti informatici, in occasione dello svolgimento del tirocinio e della relazione conclusiva, nonché nel momento espositivo della prova finale. Le abilità comunicative per la lingua straniera, invece, saranno verificate tramite specifico insegnamento e per mezzo della relativa prova d'esame.

CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO

Il laureato sarà in grado di approfondire e aggiornare in autonomia le competenze acquisite durante il percorso di studi, sulla base del modello "*life-long-learning*".

Questa capacità sarà sviluppata durante il percorso formativo stimolando lo studente a utilizzare le fonti bibliografiche e le banche dati multimediali presenti sia in Ateneo sia in rete. Inoltre, l'interazione tra studente e docente, studente e tutor, e tra pari, esercitata in presenza e attraverso gli strumenti collaborativi disponibili nella piattaforma didattica, costituirà un'ulteriore occasione per sostenere lo sviluppo di questa abilità.

La suddivisione delle ore di lavoro complessive, che attribuisce un forte rilievo a quelle dedicate allo studio personale, offrirà allo studente la possibilità di verificare e di migliorare continuamente la propria capacità di apprendimento. Anche i test di autovalutazione, presenti in piattaforma didattica all'interno di ciascun insegnamento, rappresenteranno per lo studente uno strumento ulteriore di verifica e promozione di questa abilità. Infine, l'elaborato per la prova finale contribuirà al raggiungimento di questa capacità, prevedendo che lo studente si misuri e comprenda informazioni nuove, non necessariamente fornite dal docente relatore.

Comma 6 – Sbocchi occupazionali

FUNZIONE IN UN CONTESTO DI LAVORO

I laureati in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia, grazie ad un percorso formativo che prevede di far sviluppare competenze tecnico-scientifiche proprie delle tecnologie alimentari e capacità teorico-pratiche proprie del mondo gastronomico, potranno svolgere attività professionali che riguardano:

- l'analisi, lo sviluppo e il monitoraggio di attività di imprese agro-alimentari, sia del settore della produzione agricola sia della lavorazione dei prodotti agroalimentari, con particolare riguardo ai procedimenti e processi di: trasformazione, preparazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti agro-alimentari.
- La selezione e l'acquisto di prodotti agro- alimentari.
- La promozione e la commercializzazione di prodotti agro-alimentari.
- Lo sviluppo e la promozione di attività del settore turistico con particolare attenzione alla valorizzazione di risorse locali e agrituristiche.

COMPETENZE ASSOCIATE ALLA FUNZIONE

Le principali competenze, intese come l'insieme dei processi cognitivi e attuativi da esercitare nell'attività professionale, associate alle funzioni del laureato in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia sono:



REGOLAMENTO DIDATTICO CORSO DI STUDIO IN SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E GASTROMOMIA

- Conoscere e saper controllare, monitorare e migliorare la qualità dei prodotti agro-alimentari con particolare attenzione alle possibili fonti di contaminazione (allergeni, microrganismi, ecc.), alle loro caratteristiche organolettiche e alle loro peculiarità nutrizionali;
- conoscere e saper selezionare i prodotti alimentari da un punto di vista del rapporto prezzo/qualità, delle caratteristiche nutrizionali, della tradizione, della tipicità ed anche della cultura gastronomica;
- conoscere e saper analizzare le fonti istituzionali e scientifiche di settore per svolgere attività di analisi e studio del mercato locale, regionale e nazionale ai fini di promuovere e commercializzare prodotti agro alimentari con particolare attenzione ad attività di comunicazione e studio della concorrenza e normativa regolatoria;
- saper promuovere iniziative di turismo culturale per la valorizzazione delle dimensioni storico-culturali, ambientali e gastronomiche del territorio.

SBOCCHI PROFESSIONALI:

Gli sbocchi professionali del laureato in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia si collocano nelle diverse aree della produzione e trasformazione degli alimenti; si possono quindi prevedere specifiche mansioni riconducibili a:

- controllo di qualità dei processi di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande;
- marketing, inteso come promozione e valorizzazione dei prodotti agro-alimentari con particolare attenzione ai prodotti tipici e alle risorse locali;
- comunicazione e turismo culturale eno-gastronomico.

I laureati in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia potranno pertanto essere impiegati in:

- industrie alimentari;
- grande distribuzione organizzata;
- società addette alla ristorazione collettiva;
- aziende agrituristiche;
- enti, consorzi e fondazioni del settore agro-alimentare

Il corso prepara alle professioni di (Codce ISTAT):

- Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)



Comma 7 – Piano degli studi: Elenco insegnamenti

PRIMO ANNO

Insegnamenti	CFU
Fondamenti di matematica, statistica	6
Informatica	6
Fisica	6
Chimica Inorganica ed Organica	12
Biochimica e Chimica degli Alimenti	12
Biologia e Produzioni Vegetali	12
Storia della Gastronomia	6
Totale	60

SECONDO ANNO

Insegnamenti	CFU
Fondamenti di fisiologia e anatomia	8
Diritto commerciale ed agroalimentare	6
Microbiologia degli alimenti	8
Gastronomia I	6
Scienza della nutrizione umana	8
Produzioni animali	6
Scienze e Tecnologie degli alimenti	10
Totale	52

TERZO ANNO

Insegnamenti	CFU
Fondamenti di economia e marketing	6
Igiene, Sicurezza alimentare e Controllo qualità	8
Ingegneria agraria	6
Estetica Gastronomica	6
Comunicazione gastronomica e nutrizionale	6
A scelta due esami tra le seguenti materie:	
Gastronomia II	6
Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale	6
Cibo e Arte	6
Tecniche di progettazione europea	6
Lingua straniera: Inglese	8
Tirocinio - Prova finale	8+8
Totale percorso di studi	180



Comma 8 – Schede insegnamento

1. Sul sito del Corso di Studio sono disponibili, per ciascun insegnamento del Piano degli Studi, le schede insegnamento che riportano: il nome dell'insegnamento, il docente incaricato, l'anno di corso, il semestre, il settore scientifico disciplinare, il numero di crediti formativi, gli obiettivi formativi, i risultati di apprendimento attesi, il programma, le modalità di accertamento dei risultati di apprendimento acquisiti dallo studente, le eventuali propedeuticità e/o prerequisiti nonché informazioni di dettaglio sull'organizzazione delle attività didattiche (DE e DI).

Comma 9 – Attività formative

1. I processi di apprendimento si svolgono on-line attraverso un'**intensa interazione fra gli studenti, i tutor e i docenti** secondo due modalità distinte
 - a. **attività asincrone** attraverso video lezioni, forum, ecc. che non richiedono l'utilizzo simultaneo da parte di docenti e studenti dello stesso strumento sebbene possano prevedere, in tempi diversi, dei momenti di confronto e valutazione;
 - b. **attività sincrone** in cui gli studenti, ad un orario prestabilito, incontrano il docente in Aula virtuale ovvero in un sistema che integra una connessione audio-video, una chat testuale, una lavagna virtuale, sistemi per la condivisione di file, test in tempo reale con il fine ultimo di ottenere una spiegazione interattiva, chiarire punti critici, porre delle domande e avere subito delle risposte dialogando simultaneamente sia con il docente sia con altri studenti.

Articolo 10 - Tirocinio formativo

1. Gli obiettivi formativi dell'attività di Tirocinio sono:
 - a. favorire il confronto e l'integrazione tra le conoscenze teoriche acquisite durante il Corso di Studio universitario e la pratica professionale;
 - b. agevolare la conoscenza di contesti lavorativi in cui abitualmente sono richiesti profili professionali rispondenti al percorso formativo del Corso di Studio;
 - c. favorire l'acquisizione di competenze professionali utili per l'inserimento nel mondo del lavoro
2. Gli obiettivi formativi specifici dell'attività di tirocinio per il Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia possono essere definiti in termini di risultati di apprendimento attesi e distinti in:

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

- Conoscenza e comprensione degli aspetti tecnici correlati alla produzione, trasformazione e conservazione di materie prime e dei prodotti agroalimentari, distribuzione e ristorazione collettiva nonché aspetti inerenti i prodotti alimentari analizzati da un punto di vista prettamente gastronomico.

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

- Capacità di utilizzare strumenti e metodologie per la verifica di conformità o non conformità di un processo alimentare, in applicazione degli specifici Regolamenti, al fine di identificare e controllare eventuali punti critici che possano avere effetto sulla sicurezza e tutela del consumatore.



- Capacità di utilizzare strumenti e metodologie necessarie allo sviluppo/studio di un nuovo prodotto agroalimentare o di una tecnologia innovativa.
- Capacità di utilizzare strumenti e metodologie per la caratterizzazione di un prodotto e/o una materia prima dal punto di vista nutrizionale, microbiologico, sensoriale, chimico e chimico-fisico.

Autonomia di giudizio (making judgements)

- Capacità di utilizzare strumenti e metodologie necessarie per la valutazione della convenienza economica a produrre/trasformare/commercializzare un nuovo prodotto.

Abilità comunicativa (communication skills)

- Capacità di valorizzare aspetti gastronomici legati ad un determinato prodotto e territorio.
- Capacità di utilizzare strumenti di comunicazione efficaci per lanciare e/o valorizzare un prodotto alimentare o un evento gastronomico.
- Acquisizione di un linguaggio tecnico consono al mondo lavorativo.

Capacità di apprendimento (learning skills)

- Sviluppo di capacità di progettazione e di riflessione sull'esperienza.
- Acquisizione di capacità relazionali e di interazione tra più individui per meglio affrontare le problematiche che possono sorgere nei diversi contesti lavorativi.

3. Le modalità di accertamento dei risultati di apprendimento acquisiti dallo studente prevedono che:
- a. prima dell'inizio del tirocinio il Tutor universitario ed il Tutor aziendale concordano, insieme allo studente, le attività da svolgere nonché gli obiettivi di apprendimento attesi.
 - b. In itinere, l'attività svolta è costantemente monitorata dal Tutor universitario che mantiene i contatti con il Tutor aziendale il quale ha il compito di segnalare eventuali difficoltà o problemi nello svolgimento delle attività concordate.
 - c. Al termine del tirocinio:
 - i. L'azienda ospitante compila una scheda di valutazione delle attività svolte dal tirocinante. La scheda di valutazione di fine tirocinio (a cura del Tutor aziendale) ha il compito di valutare il raggiungimento degli obiettivi formativi previsti per questa attività didattica. Essa analizza alcuni specifici aspetti riconducibili all'esperienza formativa condotta e che valuta attraverso la seguente scala di valori: A = ottimo; B = buono; C = Sufficiente; D = insufficiente). Nel dettaglio, gli aspetti analizzati sono:
 - aspetti formativi e professionali (adeguatezza della preparazione accademica di base, raggiungimento degli obiettivi formativi proposti, capacità di organizzazione del lavoro, flessibilità e motivazione);
 - aspetti relazionali (capacità comunicative e di relazione, spirito di gruppo/collaborazione, spirito d'iniziativa, comportamento e puntualità);
 - raggiungimento degli obiettivi formativi proposti dal progetto;
 - sviluppo di conoscenze specifiche relativamente agli obiettivi previsti dal progetto, valorizzando e contestualizzando le competenze possedute e acquistandone di nuove;
 - giudizio di sintesi sull'attività svolta dallo studente.



- ii. lo studente redige una relazione di sintesi sull'esperienza formativa condotta. La relazione viene valutata dal tutor accademico che esprime un giudizio relativo al raggiungimento degli obiettivi formativi e alla maturità didattico professionale espressa dallo studente. Il giudizio è espresso adottando la seguente scala di valori: A = ottimo; B = buono; C = Sufficiente; D = insufficiente).
- d. I CFU previsti dall'ordinamento didattico del Corso di Studio vengono riconosciuti allo studente nel caso in cui venga conseguita una idoneità, ovvero, nel caso in cui tutti gli elementi sottoposti a valutazione dal tutor aziendale ed accademico risultino sufficienti (ovvero maggiori o uguali al valore "C").

Articolo 11 - Annullamento prove di esame

1. Per sostenere validamente gli esami di profitto si è tenuti al rispetto delle regole di seguito elencate, violando le quali si è assoggettati all'annullamento della prova:
 - a. essere in regola con l'iscrizione all'anno di corso al quale è riferito l'insegnamento;
 - b. sostenere un esame che sia previsto dal proprio piano di studio;
 - c. rispettare le eventuali propedeuticità fra gli insegnamenti;
 - d. non sostenere l'esame precedentemente non superato nella medesima sessione;
 - e. non sostenere gli esami dopo l' eventuale presentazione della domanda di trasferimento ad altro Ateneo o di passaggio ad altra Facoltà ovvero ad altro Corso di studio;
 - f. non sostenere esami già validi o per i quali è stata ottenuta convalida dai competenti organi accademici;
 - g. risostenere un esame precedentemente annullato soltanto dopo aver ricevuto apposita comunicazione scritta da parte della Segreteria Studenti con la quale vengono comunicati all'interessato gli estremi del provvedimento amministrativo di annullamento dell'esame stesso;
 - h. sostenere gli esami solo dopo che siano trascorsi 60 giorni dalla data di immatricolazione; Lo studente è tenuto a conoscere le norme dell'ordinamento didattico del proprio corso di studio ed è il solo responsabile dell'annullamento degli esami sostenuti in violazione delle predette norme.

Articolo 12 - CFU "Altre attività"

1. Il Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia può riconoscere crediti formativi per "Altre attività" (art. 10 co. 5, lett. d, DM 270/04) in accordo con quanto previsto dall'art. 5 comma 1 del presente Regolamento.
2. Gli esami riguardanti discipline senza corrispondenza o esami attinenti ma non presenti nel Corso di Studio possono essere riconosciuti come esami "a scelta dello studente" (art. 10 co. 5, lett. d, DM 270/04) nella misura e nelle modalità stabilite dall'art. 5 comma 1 del presente Regolamento.
3. Gli studenti che svolgono un'attività professionale congrua con gli obiettivi formativi del corso possono essere dispensati dallo svolgimento di esami e vengono loro riconosciuti crediti formativi, nella misura e nelle modalità stabilite dall'art. 5 comma 1 del presente Regolamento.