



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TERAMO

Area Didattica e Servizi agli Studenti
Coordinamento Servizi agli Studenti

Università degli Studi di Teramo

**Regolamento Didattico del
Corso di Studio**

Anno accademico 2020/2021

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TERAMO

Regolamento didattico del Corso di Studio SCIENZE E CULTURE GASTRONOMICHE PER LA SOSTENIBILITÀ

Classe L-GASTR DM 22.10.2004 n. 270 e successivi adeguamenti

Anno Accademico 2020 /2021

Art. 1 – Informazioni generali sul corso	
Ateneo:	Università degli Studi di Teramo
Denominazione del Corso in italiano:	Scienze e culture gastronomiche per la sostenibilità
Denominazione del Corso in inglese:	<i>Gastronomic sciences and cultures for sustainability</i>
Classe:	L-GASTR, Scienze Gastronomiche
Programmazione degli accessi	
Lingua in cui si tiene il Corso	Italiano
Modalità di svolgimento delle attività formative	- Corso di studio convenzionale
Durata legale del Corso di studi:	3 anni
Titolo rilasciato:	Gastronomo laureato
Facoltà di afferenza:	Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali
Sede didattica del Corso:	Teramo, via R. Balzarini 1
Presidente del Corso:	
Organo collegiale di gestione del Corso	Consiglio di Corso di Studi
Indirizzo internet del Corso:	
Art. 2 – Breve descrizione del Corso	
<p>Il Corso di Studio in Scienze e Culture Gastronomiche per la sostenibilità dell'Università di Teramo si propone di formare professionisti della gastronomia e del turismo gastronomico seguendo un approccio in linea con i principi della sostenibilità ambientale e nutrizionale. Il CdS si sviluppa attraverso un percorso educativo volto a sviluppare conoscenze e competenze sui prodotti alimentari, sui mercati dell'agroalimentare nazionali ed internazionali, sulla storia e le tradizioni enogastronomiche, sulla valorizzazione dei prodotti e delle ricette (con uno sguardo sinergico all'intera filiera agroalimentare), sulla comunicazione e promozione della gastronomia, sugli aspetti antropologici, nutrizionali, funzionali ed eco-sostenibili degli alimenti, delle diete e delle abitudini alimentari mediante strumenti tradizionali ed innovativi, laboratori professionalizzanti e stage formativi. Il Corso si propone di fornire conoscenze sulla gastronomia nel contesto territoriale, sulle proprietà sensoriali, funzionali e nutrizionali degli alimenti e del loro effetto sulla salute dell'uomo e del pianeta, nonché sulla base antropologica della nutrizione e sulla conoscenza della gastronomia sostenibile di qualità mediante cui attuare una conduzione aziendale efficace e competitiva, sviluppando competenze per contribuire alla valorizzazione del patrimonio storico, gastronomico, nutrizionale e artistico dei territori rurali e di ruralità urbana e al fine di migliorare un turismo enogastronomico territoriale. Tra le finalità del progetto formativo c'è quella di formare una nuova compagine di operatori e cultori del settore ristorativo, gastronomico e turistico che sappiano promuovere una reale conoscenza della valenza gastronomica, nutrizionale, funzionale e sostenibile del cibo e che sappiano incentivare la produzione e il consumo delle varietà agroalimentari legate al territorio attraverso una gastronomia sostenibile che contribuisca al benessere dell'Uomo e del Pianeta.</p> <p>I profili professionali e culturali del laureato in Scienze Gastronomiche dell'Università di Teramo riguardano il settore delle scienze gastronomiche attraverso lo sviluppo di preparazioni gastronomiche con una migliore qualità nutrizionale e funzionale e ad elevata sostenibilità, la progettazione e la realizzazione di specifiche preparazioni</p>	

alimentari finalizzate al mantenimento dello stato di benessere, la promozione e la valorizzazione di prodotti, alimenti e ricette tipiche e tradizionali del territorio (DOP, IGP, DOCG, DOC, IGT etc), il turismo enogastronomico, la pianificazione dei servizi di ristorazione, la capacità di elaborare strategie competitive e modelli innovativi di marketing legato al cibo, lo sviluppo di strategie di comunicazione finalizzate alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico e della sostenibilità alimentare, la comunicazione e promozione di modelli alimentari sostenibili al fine di promuovere stili di vita finalizzati al benessere dell'uomo. Gli ambiti occupazionali dell'esperto in scienze e cultura enogastronomica sostenibile dell'Università di Teramo riguardano le aziende agroalimentari, le aziende della ristorazione e dell'agroturismo, gli Enti di promozione turistica ed enogastronomica, le aziende di organizzazione di eventi, le aziende di distribuzione degli alimenti (retailer tradizionali, moderni e di distribuzione all'ingrosso), consorzi di tutela, promozione nutrizionale, sostenibilità alimentare, editoria, ecc. Rispetto agli ambiti occupazionali si prevedono molteplici sbocchi professionali: esperto di comunicazione e della promozione di prodotti enogastronomici dei territori; esperto nella cura dell'immagine delle aziende agroalimentari e turistiche, professionista del marketing agroalimentare e dei territori rurali, addetto alla gestione di aziende alimentari (di produzione e vendita), giornalista divulgatore del settore enogastronomico e turistico dei territori rurali, specialista nella gestione di aziende agroturistiche e professionista nell'organizzazione di eventi riguardante l'agroalimentare a livello nazionale ed internazionale, agenzie finalizzate alla promozione dei territori. Aziende agro-alimentari, della piccola e grande distribuzione, della ristorazione collettiva, del catering e del mondo gastronomico (ristoranti, botteghe, enoteche), istituzioni e centri di ricerca che operano in ambito nutrizionale, organizzazioni non governative che si occupano di sostenibilità, social media e blogger gastronomico, comunicazione e pubblicità di aziende agroalimentari o turistiche.

Art. 3 – Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo

Il Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche per la Sostenibilità dell'Università di Teramo si propone di formare professionisti della gastronomia e del turismo gastronomico seguendo un approccio in linea con i principi della sostenibilità ambientale e nutrizionale. Ciò soprattutto nell'attuale congiuntura storico-culturale in cui gli stretti legami tra produzioni tipiche, tradizioni alimentari territoriali e consumo consapevole del cibo sono andati sempre più rafforzandosi fino a costituire uno dei segmenti maggiormente consolidati delle pratiche di consumo e dello svago vacanziero.

Il Corso si sviluppa attraverso un percorso educativo volto a sviluppare conoscenze e competenze sui prodotti alimentari, sui mercati dell'agroalimentare nazionali ed internazionali, sul diritto al cibo, sulla gestione e promozione aziendale, sulla storia e le tradizioni enogastronomiche, sulle politiche della sostenibilità ambientale, economica e sociale delle risorse, sulla salvaguardia e valorizzazione dei prodotti e delle ricette culinarie (con uno sguardo sinergico all'intera filiera agroalimentare), sulla comunicazione e promozione dell'offerta gastronomica locale, regionale e nazionale.

Il Corso si propone di fornire conoscenze sulla gastronomia nel contesto territoriale, sulle proprietà sensoriali, funzionali e nutrizionali degli alimenti, delle diete e delle abitudini alimentari e del loro effetto sulla salute dell'uomo e del pianeta, nonché sulla base antropologica della nutrizione e sulla conoscenza della gastronomia sostenibile di qualità. Inoltre si propone di fornire conoscenze specialistiche mediante cui attuare una conduzione aziendale efficace e competitiva, sviluppando competenze adeguate per contribuire alla valorizzazione del patrimonio storico, gastronomico e nutrizionale dei territori rurali e urbani, mediante strumenti tradizionali ed innovativi, laboratori professionalizzanti e stage formativi.

Tra le finalità del progetto formativo c'è quella di formare una nuova generazione di operatori del settore ristorativo, gastronomico e turistico che sappiano promuovere una reale conoscenza della totipotenza del cibo e che sappiano incentivare la produzione e il consumo delle varietà agroalimentari legate al territorio che contribuiscano al benessere dell'Uomo e del Pianeta attraverso la promozione di una gastronomia sostenibile mediata da moderne strategie di comunicazione.

Il percorso formativo, in coerenza con tali obiettivi formativi, si snoda attraverso insegnamenti teorici e verifiche pratiche, lungo 6 aree della conoscenza (Area delle Scienze Chimiche, della Biodiversità e della Nutrizione; Area delle Scienze Matematiche e Statistiche; Area delle Scienze Alimentari; Area di Economia e Gestione del Sistema Agroalimentare; Area delle Scienze Sociali, Umane e della Comunicazione; Area dell'Ambito Giuridico e di Politica Economica) che si svolgono in un percorso logico di crescita culturale, scientifica e tecnica, organizzato in 20 insegnamenti, 12 CFU a scelta dello studente, 20 CFU di tirocinio formativo, 6 CFU per la lingua inglese e 6 CFU per la prova finale. La programmazione riserva un peso rilevante alle attività laboratoriali e di esercitazioni, sia in termini

temporali che valutativi. Il percorso formativo, infine, sarà completato da stages, i quali integreranno attraverso il confronto diretto con il mondo del lavoro la dimensione pratica e operativa che il Corso di Studio avrà già proposto ai suoi studenti attraverso una adeguata attività laboratoriale.

Art. 4 – Risultati di apprendimento attesi espressi tramite i descrittori europei del titolo di studio

<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza e capacità di comprensione - Capacità di applicare conoscenza e comprensione 	<p>Area delle Scienze Chimiche, della Biodiversità e della Nutrizione</p> <p>Conoscenza e comprensione</p> <p>Quest'area di apprendimento assicura allo studente conoscenze nella chimica di base, nella biologia e nella botanica alimentare, nel benessere animale, nell'igiene degli alimenti e nella nutrizione umana.</p> <p>Queste aree del sapere sono fondamentali alla formazione del gastronomo per comprendere e approfondire i principali gruppi di sostanze costituenti gli alimenti (ingredienti e prodotti finiti), sia nel settore industriale sia in quello artigianale e delle cucine tradizionali. L'area di studio permette allo studente di comprendere i meccanismi molecolari alla base delle trasformazioni alimentari, le principali fonti di contaminazione microbica lungo la filiera produttiva e distributiva degli alimenti e la biodiversità alimentare, nonché i principi funzionali e nutrizionali degli alimenti e del loro effetto sulla salute dell'uomo e del pianeta.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p> <p>Il percorso di studio di questa area del sapere consentirà allo studente la comprensione del metodo scientifico, dei processi e dei meccanismi chimici, fisiologici, biologici e microbiologici alla base degli alimenti. In particolare, lo studente sviluppa le seguenti capacità di comprensione della struttura e delle proprietà delle più importanti classi di molecole presenti negli alimenti e dei meccanismi molecolari alla base delle loro trasformazioni. Lo studente acquisisce saperi nell'interpretazione dei parametri chimici e biologici degli alimenti, nonché l'impatto di metodi di conservazione relativamente alla crescita e sopravvivenza dei microrganismi negli alimenti. Competenze specifiche saranno trasferite per l'identificazione dei materiali vegetali di uso alimentare corrente, correlandoli alla loro morfologia e tassonomia. Lo sviluppo della comprensione della gestione sostenibile delle risorse ambientali e alimentari e di valutazione strategica per la tutela degli ecosistemi e delle risorse alimentari è altresì alla base di questa area del sapere. Lo studente comprenderà come l'organismo umano regola l'utilizzo dei vari substrati energetici nelle fasi metaboliche e di come gli alimenti e i nutrienti influenzano l'organismo umano. Infine, lo studente potrà valutare con senso critico la qualità delle informazioni nutrizionali su diete e alimenti divulgate da stampa e web.</p> <p>Lo studente potrà sviluppare le proprie conoscenze mediante solide attività laboratoriali.</p> <p>Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chimica delle trasformazioni alimentari • Ecologia e biodiversità • Botanica delle piante alimentari • Alimentazione e nutrizione umana • Nutrizione sostenibile e benessere • Benessere e produzioni animali • Sicurezza alimentare <p>Area delle Scienze Matematiche e Statistiche</p> <p>Conoscenza e comprensione</p>
--	---

	<p>Quest'area di apprendimento si propone di fornire agli studenti le conoscenze di base di Matematica e di Statistica, necessarie per tutti i successivi corsi di carattere scientifico ed economico. La parte dedicata alla matematica si concentra su nozioni fondamentali di analisi, algebra e statistica.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione Con questa area del sapere lo studente sarà in grado di utilizzare idee e terminologia di queste discipline di base, nonché di risolvere semplici problemi in diversi ambiti applicativi del settore gastronomico Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative Matematica e Fisica</p> <p>Area delle Scienze Alimentari e Sensoriali Conoscenza e comprensione Quest'area del sapere è volta a preparare gli studenti ad operare in modo innovativo e sostenibile nei sistemi agroalimentari, fornendo un insieme di strumenti tecnici per operare con metodo scientifico nel campo delle scienze gastronomiche. In particolare, l'area fornisce le conoscenze relativamente alle tecnologie di produzione, trasformazione e conservazione dei principali alimenti, e i metodi per la valutazione della qualità, con particolare riferimento alle proprietà sensoriali.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione L'area di studio consente allo studente di acquisire le capacità per comprendere le caratteristiche dei principali prodotti alimentari con particolare attenzione ai legami con i principali aspetti del loro metodo di produzione, l'origine territoriale, le modalità di commercializzazione e consumo, la shelf life e le proprietà sensoriali. Tali capacità sono fondamentali per interagire con gli operatori dell'industria alimentare, del settore gastronomico e per comunicare correttamente aspetti di tipo tecnologico al consumatore. Lo studente potrà sviluppare le proprie conoscenze mediante attività laboratoriali e visite presso aziende del settore e/o seminari di esperti di Istituzioni e aziende del settore.</p> <p>Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative: Tecnologie di cottura e trasformazione degli alimenti Analisi sensoriale degli alimenti</p> <p>Area di Economia e Gestione del Sistema Agroalimentare Conoscenza e comprensione L'area si propone di fornire agli studenti gli strumenti per conoscere e comprendere il sistema agroalimentare e le imprese che operano nelle diverse filiere prodotte, con lo sguardo al mercato e al consumatore agro-alimentare, al legame che il prodotto, e quindi l'azienda, ha con il territorio e al ruolo dell'intervento pubblico (nazionale e comunitario) per la valorizzazione delle risorse locali e della multifunzionalità dell'agricoltura. Inoltre, allo studente sono forniti strumenti per la conoscenza e comprensione degli aspetti gestionali relativi all'azienda operante nell'agroalimentare e degli aspetti economici relativi alle politiche europee per il supporto agli operatori e alle aziende operanti nell'agroalimentare. L'area consente allo studente di acquisire conoscenze sui meccanismi del marketing analitico-conoscitivo, strategico ed operativo nell'ambito gastronomico.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p>
--	---

Il percorso di studio di questa area del sapere consentirà allo studente la comprensione degli strumenti per operare nel sistema agroalimentare, utili a governare le imprese attive nelle diverse filiere che lo compongono sia in un'ottica settoriale e di filiera, sia dal punto di vista del mercato e del consumatore. In questo ambito lo studente sarà reso autonomo nello svolgimento di analisi sul settore agroalimentare e il consumatore mediante la conoscenza di banche dati specializzate, ai fini di una agile e pronta risoluzione delle questioni che possono interessare l'impresa agro-alimentare.

Lo studente, inoltre, potrà comprendere i fondamenti della regolamentazione europea (Politica Agricola Comunitaria – PAC), con particolare attenzione agli aspetti relativi ai prodotti di qualità e alle indicazioni geografiche.

In aggiunta, con la presente area di studio lo studente potrà conoscere e comprendere il concetto di azienda relativamente all'analisi dei meccanismi che ne regolano la gestione, con particolare riferimento all'analisi delle risorse e del bilancio di esercizio. Conoscere e comprendere i concetti di base della gestione della rete di fornitura della supply chain value (catena del valore) del prodotto agroalimentare e le peculiarità strategie del sistema distributivo e della logistica nella filiera alimentare.

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

Economia del Sistema Agroalimentare

Marketing agroalimentare

Economia e gestione aziendale

Area delle Scienze Sociali, Umane e della Comunicazione

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

L'area si propone di fornire agli studenti un'ampia e articolata base di conoscenze per la formazione culturale e intellettuale del gastronomo. Gli insegnamenti impartiti concorrono ad assicurare allo studente le competenze necessarie per comprendere gli aspetti antropologici e storici dei consumi alimentari. Questa area del sapere mira altresì all'acquisizione di conoscenze che permettano la lettura dei fenomeni sociali e dei processi di riproduzione e mutamento socio-culturale inerenti la sfera dei consumi alimentari, del turismo enogastronomico. Inoltre, una considerazione specifica è dedicata all'acquisizione di competenze e alla comprensione dei moderni strumenti comunicativi.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il percorso di studio di questa area del sapere consentirà allo studente la comprensione degli strumenti per leggere le principali dinamiche socio-demografiche e culturali, di individuare e comprendere i territori e gli agroecosistemi. L'area di apprendimento fornirà altresì allo studente capacità metodologiche e tecniche di analisi per valutare i processi di trasformazione sociale, lo sviluppo nella cultura del cibo legate alle appartenenze etniche, agli stili di vita, alle abitudini di consumo della società.

Inoltre l'area di studio consentirà di condurre ricerche e di approfondimento dei temi storici, anche mediante la lettura di fonti documentarie, narrative e letterarie. Altresì, le conoscenze trasferite consentiranno di reperire e utilizzare le fonti visive e iconografiche e di utilizzare gli strumenti per comunicare il cibo.

L'area di studio consente allo studente di acquisire le basi essenziali e le capacità di applicare conoscenza e comprensione nella redazione di saggi ed elaborazione di contenuti miranti alla valorizzazione del patrimonio gastronomico, nell'analisi dei sistemi alimentari e lettura dei fenomeni sociali connessi al sistema agroalimentare e gastronomico.

	<p>Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative: Antropologia dell'alimentazione Storia e cultura dell'alimentazione Gastronomia ambiente e territorio Turismo enogastronomico Cibo e comunicazione</p> <p>Area dell'Ambito Giuridico e di Politica Economica Conoscenza e comprensione L'area di studio si propone di fornire agli studenti conoscenze specifiche per la comprensione degli istituti fondamentali del diritto agro-alimentare nella sua dimensione nazionale e internazionale. L'area si propone altresì di fornire conoscenze relativamente alle politiche economiche per il cibo in un'ottica multidimensionale (nazionale, europeo e internazionale) e sulle politiche economiche per la tutela dell'ambiente e della sostenibilità.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione L'area permette allo studente di acquisire la capacità di interpretare e comprendere le politiche per la sostenibilità (in un ottica sociale, economica e ambientale) e rapporto con il cibo a livello sovranazionale e le ricadute in ambito nazionale. Parimenti l'area fornisce allo studente la capacità di affrontare correttamente i problemi interpretativi del diritto alimentare globale e comparato, in un ottica di tutela dei consumatori di alimenti e bevande.</p> <p>Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative: Cibo nel diritto internazionale Politiche economiche per l'ambiente e la sostenibilità Politiche economiche del cibo</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Autonomia di giudizio - Abilità comunicative - Capacità di apprendimento 	<p>Autonomia di giudizio Il laureato in Scienze e Culture Gastronomiche per la Sostenibilità verrà preparato in modo da essere autonomamente in grado di valutare in modo critico l'ambiente e condizioni con le quali si confronterà nel corso della sua attività professionale, formulando valutazioni e proponendo ipotesi operative di risoluzione dei problemi inerenti al sistema agro-alimentare sostenibile, dalla produzione al consumo, dalla gastronomia alla nutrizione umana. Altresì, il laureato avrà una solida cultura multidisciplinare che gli permetterà di avanzare proposte razionali di miglioramento, in un percorso di sostenibilità e circolarità delle risorse, e di comunicazione in chiave giornalistica e di marketing nell'ambito delle realtà agroalimentari frequentate.</p> <p>Le impostazioni della didattica degli insegnamenti, con un peso rilevante delle attività pratiche, delle esercitazioni e del tirocinio hanno come obiettivo la promozione della partecipazione attiva e la capacità di affrontare autonomamente le problematiche inerenti il settore della gastronomia, proponendo soluzioni migliorative e cambiamenti utili a favorire la sostenibilità nutrizionale, ambientale, economica e sociale delle aziende e delle filiere, dal campo alla tavola.</p> <p>Il confronto con la realtà esistente sarà inoltre reso possibile attraverso eventi formativi (seminari, congressi, giornate di studio, corsi) riconosciuti dal CdS, sia attraverso attività formative nei laboratori/strutture di ricerca dell'Ateneo di Teramo, che vedranno il riconoscimento di CFU a scelta dello studente.</p> <p>Anche la fase riservata alla prova finale ha come obiettivo di favorire lo sviluppo di senso critico, confrontandosi alla letteratura disponibile e all'elaborazione di tesi con un approccio scientifico di elevato livello.</p>

	<p><u>Abilità comunicative</u></p> <p>Il laureato in Scienze e Culture Gastronomiche per la Sostenibilità verrà preparato al fine di sapere interpretare e comunicare, in forma scritta e orale, relazioni tecniche e articoli scientifici inerenti il cibo, in tutte le sue accezioni. In particolare, lo sviluppo di abilità comunicative saranno oggetto di studio in corsi specifici e in generale sarà un elemento di attenzione in tutti gli insegnamenti, nelle attività esercitazionali previste nei diversi insegnamenti e durante il periodo di tirocinio.</p> <p>Le abilità comunicative scritta e orale saranno inoltre particolarmente valorizzate nella redazione dell'elaborato finale e nella presentazione e discussione dello stesso.</p> <p>Grazie ad una competenza linguistica (minimo di livello B1), quale prerequisito della formazione, il laureato sarà capace di comunicare efficacemente in inglese, in forma scritta e orale, con specifico riferimento ai lessici disciplinari. Tale capacità verrà valorizzata nell'ambito di attività seminariali ed eventi formativi in lingua inglese specificamente organizzati con esperti internazionali per ampliare la conoscenza delle problematiche della sostenibilità legate al cibo in ambito nazionale e sovranazionale.</p> <p><u>Capacità di apprendimento</u></p> <p>L'impostazione didattica consentirà di conferire al laureato in Scienze e Culture Gastronomiche per la Sostenibilità gli strumenti cognitivi e la familiarità con gli strumenti didattici moderni, anche offerti dalle nuove tecnologie informatiche, che potranno garantire un aggiornamento continuo delle conoscenze nel settore professionale scelto, nel percorso di formazione magistrale e di proseguire autonomamente lungo un percorso di educazione permanente. Lo studente potrà quindi acquisire un metodo di studio e di apprendimento adeguati per successivi percorsi di studio e per mantenersi aggiornato sui metodi, tecniche e strumenti nell'ambito dell'attività professionale al fine di una maggiore competitività in un mercato del lavoro in continua evoluzione. La capacità autonoma di apprendimento verrà valutata attraverso forme di verifica previste sia durante le attività formative, nelle quali verrà valorizzata l'autonomia nell'acquisizione di conoscenze mediante lo studio personale, valutando il contributo critico autonomo, sia durante lo svolgimento delle prova finale, momento nel quale sarà messa in luce l'autonomia nel far criticamente proprie le conoscenze disponibili nella letteratura scientifica.</p>
--	---

Art. 5 – Ambiti occupazionali previsti

Il Gastronomo Laureato ha una visione d'insieme delle componenti tecniche, culturali e nutrizionali legate alla gestione del prodotto alimentare di qualità, tipico o innovativo, dal punto di vista della conoscenza scientifica del prodotto, del mercato e del diritto, del marketing strategico, dell'impostazione di attività di ricerca e applicazioni relative, dell'elaborazione dati per la formulazione di analisi di strategiche e per la pianificazione nell'ambito della distribuzione degli alimenti e della ristorazione. Ha inoltre la capacità di operare da consulente e da event organizer nel settore del food and wine, dell'Ho.Re.Ca. e di contest promozionali dell'agroalimentare di qualità.

Competenze associate alla funzione:

Elenco degli sbocchi professionali previsti, limitatamente quelli per i quali il CdS fornisce una preparazione utilizzabile nei primi anni di impiego nel mondo del lavoro

competenze associate alla funzione:

- Competenze scientifiche dei processi produttivi, composizione degli alimenti, corretto utilizzo, nutrizione;
- Competenze sulla composizione e salubrità degli alimenti e sulla loro rilevanza nutrizionale, funzionale e sensoriale ai fini dello sviluppo di ricette e prodotti ad elevata innovazione, così come dell'analisi nutrizionale dell'offerta;
- Competenze sull'impatto ecologico del cibo e delle strategie nutrizionali finalizzate alla sua riduzione;
- Competenze umanistiche sulla storia del cibo e dei territori;

Area Didattica e Servizi agli Studenti
Coordinamento Servizi agli Studenti

- Competenze in materia di tutela del paesaggio e della sostenibilità ambientale;
- Competenze nell'ambito della comunicazione e marketing, promozione del prodotto e del territorio;
- Competenze in ambito progettuale per eventi e attività di gastronomia sostenibile e pianificazione di sistemi ristorativi;
- Competenze nella divulgazione della cultura gastronomica locale, prodotti tipici e tradizionali;
- Competenze nella gestione e management aziendale (consorzi, import/export, aziende);
- Competenze in materia di analisi strategica ai fini della gestione acquisti e della gestione aziendale;
- Competenze nella comunicazione e promozione delle forme di turismo legate a territorio;
- Competenze per intraprendere percorsi di ricerca, sviluppo, realizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari.

Sbocchi Occupazionali:

- Professionista di organizzazione di eventi;
- Professionista per la cura dell'immagine di aziende del settore;
- Imprenditore in aziende del settore agroalimentare;
- Funzionario addetto alla promozione gastronomica;
- Addetto al marketing di prodotti tipici di aziende del settore;
- Addetto agli acquisti di prodotti di qualità di aziende della GDO;
- Ricercatore nel campo della enogastronomia;
- Giornalista enogastronomico;
- Imprenditore di aziende agrituristiche;
- Il laureato in L-Gastr può iscriversi all'Associazione Gastronomi Professionisti (AGP).

Art. 6 – Conoscenze richieste per l'accesso - Modalità di verifica

(ed eventuale recupero OFA – solo per le lauree e le lauree magistrali a ciclo unico)

Per essere ammessi al Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche per la Sostenibilità è richiesto il possesso di un Diploma di Scuola Media Superiore o altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente o idoneo in base alla normativa nazionale vigente. È prevista una prova in ingresso finalizzata alla verifica delle conoscenze iniziali dello studente. In particolare, la prova in ingresso prevede una verifica per accertare le capacità logiche e di cultura generale, il livello di conoscenze di chimica, matematica, statistica e della lingua inglese. Il livello di preparazione atteso è quello corrispondente ai programmi ministeriali delle scuole superiori. Qualora la prova sia al di sotto di una soglia minima di conoscenze iniziali, agli studenti verranno assegnati obblighi formativi aggiuntivi nel primo anno di corso sulla base di criteri definiti nel regolamento didattico del Corso di Laurea.

Adeguandosi a quanto richiesto dal D.M. 270/2004, il CdS valuta il grado di preparazione iniziale degli studenti in ingresso mediante la somministrazione di un test a risposta multipla a cui lo studente dovrà rispondere correttamente a un numero ritenuto sufficiente di domande (in linea con le modalità CISIA). Il test riguarderà competenze in capacità logiche e di cultura generale, di chimica di base, matematica e statistica e inglese.

In caso di mancato superamento della prova, lo studente potrà recuperare le eventuali lacune individuate dal test, mediante appositi seminari e lezioni mirate. La verifica del recupero potrà avvenire mediante test scritto e/o superamento dell'esame curriculare nell'area disciplinare/materia corrispondente.

Le informazioni dettagliate sulla tempistica e modalità procedurali saranno comunicate mediante avvisi pubblicati sul sito web del CdS e, in ogni caso, mediante le procedure indicate da CISIA.

Art. 7 – Calendario e tipologia delle attività didattiche e frequenza

Il percorso formativo si articola in 2 periodi didattici (semestri). L'articolazione e la durata dei corsi sono stabilite secondo le indicazioni della Facoltà. Le attività didattiche (lezioni ed esami) si svolgono secondo il calendario stabilito annualmente dal Consiglio di Facoltà.

In generale, ogni insegnamento prevede che circa il 30% delle ore sia dedicato ad attività formative volte ad integrare la didattica frontale (a quanto appena sopra riportato si aggiungono i lavori di gruppo, la valutazione collettiva delle prove di autovalutazione, casi studio affrontati singolarmente o in gruppo, ecc.).

Ogni CFU di lezione frontale corrisponde a un numero di 8 ore oppure pari a 10 ore qualora l'insegnamento sia svolto totalmente con attività laboratoriali; quelli relativi al tirocinio corrispondono ad almeno 25 ore di attività

dello studente.

Il Corso di Studi, oltre alle attività formative, può organizzare laboratori e stage esterni in collaborazione con istituzioni pubbliche e private italiane o straniere, a seconda delle necessità, essendovene concreta praticabilità e riscontrandosene l'opportunità formativa; queste attività devono essere approvate singolarmente dal CdS e svolgersi sotto la responsabilità didattica di un docente del Corso.

La frequenza alle varie attività formative non è obbligatoria.

Per ciascuna attività formativa indicata è previsto un accertamento conclusivo alla fine del periodo in cui si è svolta l'attività. Per le attività formative articolate in moduli la valutazione finale del profitto è unitaria e collegiale. Con il superamento dell'esame o della verifica lo studente consegue i CFU attribuiti all'attività formativa in oggetto.

Gli accertamenti finali possono consistere in: esame orale, o compito scritto, o relazione scritta o orale, oppure test con domande a risposta libera o a scelta multipla, o esercitazione al computer. Le modalità dell'accertamento finale possono comprendere anche più di una tra le forme su indicate.

Le modalità di svolgimento dell'accertamento devono essere le stesse per tutti gli studenti e devono rispettare quanto riportato nella scheda individuale di insegnamento.

Il periodo di svolgimento degli appelli d'esame viene fissato all'inizio di ogni anno accademico ed è inserito nel calendario delle attività didattiche.

Gli appelli degli esami di profitto iniziano al termine dell'attività didattica dei singoli corsi di insegnamento.

Il calendario degli esami di profitto è stabilito dal Consiglio di Facoltà ed è articolato in 4 sessioni (anticipo estiva, estiva, autunnale e straordinaria) e prevede 9 appelli, distribuiti nel corso dell'anno accademico.

Il calendario delle attività didattiche è stabilito annualmente dal Consiglio di Facoltà, sentito il CdS e pubblicato attraverso la pagina web di Facoltà.

Qualora, per un giustificato motivo, un appello di esame debba essere spostato o l'attività didattica prevista non possa essere svolta, il docente deve darne comunicazione tempestiva agli studenti e al responsabile della struttura didattica per i provvedimenti di competenza.

Le date degli esami, una volta pubblicate, non possono essere in alcun caso anticipate; gli esami si svolgono secondo un calendario di massima predisposto dal docente il giorno dell'appello.

L'intervallo tra due appelli successivi è di almeno dieci giorni.

Le commissioni esaminatrici per gli esami di profitto sono nominate dal Consiglio di Facoltà.

Lo studente è tenuto all'iscrizione *on line* secondo la procedura di Ateneo riportata sul sito web.

Art. 8 – Attività ad autonoma scelta dello studente

Le attività a scelta dello studente possono riguardare tutti gli insegnamenti attivati nell'Ateneo, purché coerenti con il progetto formativo.

La valutazione in merito alla coerenza è competenza del Consiglio di Corso di Studi.

Lo studente potrà acquisire 12 crediti formativi a scelta, previsti dal piano di studio, individuando specifici percorsi di interesse fra quelli messi a disposizione quali insegnamenti ufficiali dell'Università degli Studi di Teramo, purché riconosciuti dal Consiglio di Corso di Studio ovvero nell'ambito della ricca offerta di eventi formativi (spesso con valenza nazionale o internazionale) disponibile nell'ambito della Facoltà di Bioscienze.

Il CdS ha inoltre attiva degli insegnamenti opzionali che coprono un'ampia offerta formativa che va a colmare alcune delle carenze curriculari o ad approfondire alcune tematiche proprie del Corso di Studio.

Art. 9 – Tutorato

L'attività orientamento in itinere è effettuata dai docenti tutor in collaborazione con la segreteria di Facoltà.

In particolare, la segreteria di Facoltà facilita i processi formativi interagendo con i docenti, studenti, uffici amministrativi, segreteria, uffici orientamento e tutorato, aziende esterne, parti sociali ed enti locali. Inoltre, si occupa di realizzare tutte quelle azioni necessarie all'orientamento e all'assistenza degli studenti, nonché degli aspetti organizzativi della didattica, di attività di stage e delle nuove attività formative, in stretta collaborazione con la Commissione Orientamento e Tutorato di Ateneo.

Art. 10 – Stage e tirocini

Il tirocinio, che consente l'acquisizione di 20 crediti formativi, verrà svolto durante il II e il III anno, come di seguito dettagliato:

Tirocinio (II° anno): 20 ore x 5 CFU = 100 Ore

Area Didattica e Servizi agli Studenti
Coordinamento Servizi agli Studenti

Tirocinio (III anno): 20 ore x 15 CFU = 300 Ore

Il tirocinio del II anno, prevede un'attività di 100 ore e sarà svolto all'interno dell'Università, oppure in una struttura/ente esterno convenzionato, ed è finalizzato alla formazione sperimentale dello studente attraverso un percorso, inclusivo di stages formativi e corsi di perfezionamento specifici, che permetterà di acquisire conoscenze pratiche legate agli argomenti del corso di studi e propedeutiche all'ingresso nel mondo del lavoro.

Il tirocinio del III° anno consiste nel proseguimento della formazione sperimentale e culturale iniziata nel II° anno per un totale di 5 CFU e di un'attività, condivisa con un docente tutor, di 10 CFU, propedeutica al lavoro di tesi finale. Quest'ultimo segmento del tirocinio potrà essere iniziato solo dopo aver conseguito almeno 90 CFU e aver superato tutti gli esami previsti al primo anno e potrà essere svolto all'interno dell'Università oppure in una struttura/ente esterno, previa convenzione attiva con la stessa. L'attività di 200 ore dovrà essere annotata su apposito registro con indicazione della data, luogo, ora ingresso-ora di uscita, controfirmata da un incaricato della struttura, riportante in breve un'indicazione dell'attività svolta.

I dettagli dell'attività sono riportati al seguente link:

Link inserito: <http://www.unite.it/UniTE/Corsi di laurea Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali/Tirocini curriculari Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali>

Art. 11 – Prova finale

Per essere ammesso alla prova finale lo studente deve aver conseguito tutti i CFU nelle attività formative e nelle idoneità previste dal piano di studi. La prova finale consiste in un elaborato che metta in luce le capacità dello studente di organizzare un testo originale alla luce delle conoscenze e delle competenze acquisite nel triennio di studi. Attraverso l'elaborato lo studente dimostrerà la propria capacità di sviluppare un pensiero critico, guidato nella ricerca e nella redazione da un docente relatore. L'elaborato viene valutato e discusso da una Commissione d'esame per la prova finale nominata dal Preside che esprime una votazione in centodecimi, con eventuale lode, che dovrà tener conto dei risultati degli esami di profitto sostenuti durante il corso di studi. Al fine di conferire il voto di laurea, la commissione aggiunge alla media convertita in centodecimi (calcolata dai voti ottenuti nelle attività formative valutate in trentesimi) un punteggio, fino a 7 punti, che tiene conto dei seguenti fattori:

- a) qualità della carriera dello studente;
- b) giudizio preliminarmente espresso dal relatore sull'impegno mostrato dallo studente nella preparazione e nella stesura dell'elaborato;
- c) giudizio preliminarmente espresso dal correlatore, nominato dal Preside della Facoltà di Scienze della Comunicazione.

Ad essi possono essere aggiunti fino ad un massimo di tre punti in rapporto alle esperienze formative di tipo internazionale svolte dallo studente, secondo il seguente schema:

- 1 punto a tutti coloro che abbiano portato regolarmente a conclusione il percorso Erasmus Studio o altre forme di mobilità internazionale;
- 1 punto a tutti coloro che abbiano portato regolarmente a conclusione il percorso Erasmus Placement;
- 2 punti a tutti coloro che abbiano portato regolarmente a conclusione il percorso Erasmus Studio, o altre forme di mobilità internazionale, e abbiano anche conseguito la media non inferiore a 27/30 per gli esami sostenuti all'estero;
- 3 punti a tutti coloro che abbiano portato a compimento nell'ambito del ciclo sia il percorso Erasmus Studio che il percorso Erasmus Placement, o uno dei due percorsi congiuntamente ad altre forme di mobilità internazionale.

Art. 12 – Norme finali e transitorie

**DIDATTICA PROGRAMMATA
SCIENZE E CULTURE GASTRONOMICHE PER LA SOSTENIBILITA'**

I ANNO								
Tipologia attività formative (Base, caratterizzanti...)	Ambiti disciplinari	SSD	Attività formativa	Propedeuticità (=non si può sostenere l'esame se non si è prima sostenuto l'esame di)	Eventuale mutuaione da altro corso di studio della Facoltà o di altre Facoltà	Obiettivo formativo specifico dell'attività formativa	CFU	ORE
Base	Scienze matematiche statistiche e chimiche	SECS-S/01	Matematica e statistica			https://www.unite.it/UniTE/Didattica/Ricerca_insegnamenti	6	48
Base	Scienze matematiche statistiche e chimiche	CHIM/03	Chimica delle trasformazioni alimentari			http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&VRIC_provenienza=5858&rifm=1UTE0441&VRIC_ID=3257&VRIC_AA=2020&VRIC_IDOC=435&SELAA=2020&SELANNO=1&SELTCDS=U&SELCDS=131&SELCOMP=2&SELCORSO=3257&SELDOC=435	6	48
Base	Scienze della bioversità	BIO/07	Ecologia e biodiversità			https://www.unite.it/UniTE/Didattica/Ricerca_insegnamenti	6	48
Base	Scienze della bioversità	BIO/03	Struttura e funzioni delle piante alimentari			https://www.unite.it/UniTE/Didattica/Ricerca_insegnamenti	6	48

DIDATTICA PROGRAMMATA
SCIENZE E CULTURE GASTRONOMICHE PER LA SOSTENIBILITA'

Caratterizzante	Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/16	Elementi di microbiologia e igiene della ristorazione			http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&VRIC_provenienza=5858&rifm=1UTE0441&VRIC_ID=3258&VRIC_AA=2020&VRIC_IDOC=634&SELAA=2020&SELANNO=1&SELTCDS=U&SELCDS=131&SELCOMP=5&SELCORSO=3258&SELDOC=634	10	80
Affini o integrative	Affini o integrative	VET/09	Benessere e produzioni animali			http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&VRIC_provenienza=5858&rifm=1UTE0441&VRIC_ID=3260&VRIC_AA=2020&VRIC_IDOC=173&SELAA=2020&SELANNO=1&SELTCDS=U&SELCDS=131&SELCOMP=8&SELCORSO=3260&SELDOC=173	6	48
Caratterizzante	Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	M-STO/02	Storia culturale dell'alimentazione			http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&VRIC_provenienza=5858&rifm=1UTE0441&VRIC_ID=3261&VRIC_AA=2020&VRIC_IDOC=936&SELAA=2020&SELANNO=1&SELTCDS=U&SELCDS=131&SELCOMP=9&SELCORSO=3261&SELDOC=936	6	48
Caratterizzante	Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	AGR/01	Marketing agroalimentare			http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&VRIC_provenienza=5858&rifm=1UTE0441&VRIC_ID=3262&VRIC_AA=2020&VRIC_IDOC=798&SELAA=2020&SELANNO=1&SELTCDS=U&SELCDS=131&SELCOMP=10&SELCORSO=3262&SELDOC=798	6	48
Ulteriori attività formative - art. 10, comma 5, lettera d	Ulteriori conoscenze linguistiche		Lingua inglese livello B1			http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&VRIC_provenienza=5858&rifm=1UTE0441&VRIC_ID=3263&VRIC_AA=2020&VRIC_IDOC=254&SELAA=2020&SELANNO=1&SELTCDS=U&SELCDS=131&SELCOMP=11&SELCORSO=3263&SELDOC=254	6	48

**DIDATTICA PROGRAMMATA
SCIENZE E CULTURE GASTRONOMICHE PER LA SOSTENIBILITA'**

II ANNO								
Tipologia attività formative (Base, caratterizzanti...)	Ambiti disciplinari	SSD	Attività formativa	Propedeuticità (=non si può sostenere l'esame se non si è prima sostenuto l'esame di)	Eventuale mutuaione da altro corso di studio della Facoltà o di altre Facoltà	Obiettivo formativo specifico dell'attività formativa	CFU	ORE
Base	Scienze del territorio e della memoria	M-DEA/01	Antropologia dell'alimentazione			https://www.unite.it/UniTE/Scienze_e_culture_gastronomiche_per_la_sostenibilita_2020_2021	8	64
Caratterizzante	Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/15	Tecniche di preparazione e di trasformazione degli alimenti			https://www.unite.it/UniTE/Scienze_e_culture_gastronomiche_per_la_sostenibilita_2020_2021	8	64
Caratterizzante	Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	MED/49	Alimentazione e nutrizione umana			https://www.unite.it/UniTE/Scienze_e_culture_gastronomiche_per_la_sostenibilita_2020_2021	7	56
Caratterizzante	Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	VET/04	Sicurezza alimentare			https://www.unite.it/UniTE/Scienze_e_culture_gastronomiche_per_la_sostenibilita_2020_2021	6	48

**DIDATTICA PROGRAMMATA
SCIENZE E CULTURE GASTRONOMICHE PER LA SOSTENIBILITA'**

Caratterizzante	Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	SECS-P/07	Economia e gestione aziendale			https://www.unite.it/UniTE/Scienze_e_culture_gastronomiche_per_la_sostenibilita_2020_2021	6	48
Caratterizzante	Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	AGR/01	Economia del sistema agroalimentare			https://www.unite.it/UniTE/Scienze_e_culture_gastronomiche_per_la_sostenibilita_2020_2021	6	48
Affini o integrative	Affini o integrative	AGR/15	Analisi sensoriale degli alimenti			https://www.unite.it/UniTE/Scienze_e_culture_gastronomiche_per_la_sostenibilita_2020_2021	6	48
	A scelta dello studente		Esami a scelta / Eventi formativi			https://www.unite.it/UniTE/Scienze_e_culture_gastronomiche_per_la_sostenibilita_2020_2021	4	32
	Ulteriori attività formative - art. 10, comma 5, lettera d		Tirocinio			https://www.unite.it/UniTE/Scienze_e_culture_gastronomiche_per_la_sostenibilita_2020_2021	10	80

**DIDATTICA PROGRAMMATA
SCIENZE E CULTURE GASTRONOMICHE PER LA SOSTENIBILITA'**

III ANNO								
Tipologia attività formative (Base, caratterizzanti...)	Ambiti disciplinari	SSD	Attività formativa	Propedeuticità (=non si può sostenere l'esame se non si è prima sostenuto l'esame di)	Eventuale mutuaione da altro corso di studio della Facoltà o di altre Facoltà	Obiettivo formativo specifico dell'attività formativa	CFU	ORE
Caratterizzante	Scienze artistiche, della comunicazione e del design	L-ART/02	Cibo e comunicazione			https://www.unite.it/UniTE/Scienze_e_culture_gastronomiche_per_la_sostenibilita_2020_2021	7	56
Caratterizzante	Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	SECS-P/02	Politiche economiche per l'ambiente e la sostenibilità			https://www.unite.it/UniTE/Scienze_e_culture_gastronomiche_per_la_sostenibilita_2020_2021	6	48
Caratterizzante	Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	VARI	Sociologia e turismo gastronomico			https://www.unite.it/UniTE/Scienze_e_culture_gastronomiche_per_la_sostenibilita_2020_2021	12	96
Affini o integrative	Affini o integrative	IUS/01	Diritto agroalimentare			https://www.unite.it/UniTE/Scienze_e_culture_gastronomiche_per_la_sostenibilita_2020_2021	6	48
Caratterizzante	Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	MED/49	Nutrizione sostenibile e benessere			https://www.unite.it/UniTE/Scienze_e_culture_gastronomiche_per_la_sostenibilita_2020_2021i	6	48

**DIDATTICA PROGRAMMATA
SCIENZE E CULTURE GASTRONOMICHE PER LA SOSTENIBILITA'**

A scelta dello studente	A scelta dello studente		Esami a scelta / Eventi formativi			https://www.unite.it/UniTE/Scienze_e_culture_gastronomiche_per_la_sostenibilita_2020_2021	6	48
Ulteriori attività formative - art. 10, comma 5, lettera d	Tirocini formativi e di orientamento		Tirocinio			https://www.unite.it/UniTE/Scienze_e_culture_gastronomiche_per_la_sostenibilita_2020_2021	10	80
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale		Elaborato e prova finale			https://www.unite.it/UniTE/Scienze_e_culture_gastronomiche_per_la_sostenibilita_2020_2021	6	48