



Area Didattica e Servizi agli Studenti
Coordinamento Servizi agli Studenti

Università degli Studi di Teramo

Regolamento Didattico del Corso di Studio

Anno accademico 2025/2026

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TERAMO

Regolamento didattico del Corso di Studio SCIENZE GASTRONOMICHE PER LA SOSTENIBILITÀ

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

Anno Accademico 2025/2026

Art. 1 – Informazioni generali sul corso	
Ateneo:	Università degli Studi di Teramo
Denominazione del Corso in italiano:	Scienze gastronomiche per la sostenibilità
Denominazione del Corso in inglese:	Gastronomic Sciences for Sustainability
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 in modalità mista
Durata legale del Corso di studi:	3 anni
Titolo rilasciato:	Gastronomo laureato
Dipartimento di afferenza:	Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali
Sede didattica del Corso:	Teramo, via R. Balzarini 1
Presidente del Corso:	Prof.ssa Maria Angela Perito
Organo collegiale di gestione del Corso	Consiglio di Corso di Studi
Indirizzo internet del Corso:	https://www.unite.it/UniTE/Corsi_di_studio_2021_2022/Scienze_e_culture_gastronomiche_per_la_sostenibilita_2021_2022

Art. 2 – Breve descrizione del Corso

Il Corso di Studio in Scienze Gastronomiche per la Sostenibilità dell'Università di Teramo mira a formare professionisti capaci di operare in modo qualificato lungo l'intera filiera enogastronomica, con una particolare attenzione ai prodotti di qualità, alla sostenibilità ambientale e alla salute nutrizionale. Il percorso integrato consolida conoscenze approfondite sugli alimenti e i relativi mercati nazionali e internazionali, sulla gestione aziendale e sulle radici storiche e culturali della gastronomia. Particolare rilievo è dato all'utilizzo di strumenti di valorizzazione delle produzioni tipiche e delle ricette tradizionali, contemplate nell'ottica della filiera agroalimentare, e all'applicazione di strategie di marketing, comunicazione e promozione di una gastronomia sostenibile. L'approccio didattico comprende inoltre lo studio degli aspetti sociologici, antropologici, di tecnologia alimentare, sostenibilità funzionale ed eco-compatibilità delle diete e delle scelte alimentari, sostenute dall'impiego di laboratori professionalizzanti e momenti di stage. Il Corso offre una formazione completa sulle proprietà sensoriali, nutrizionali e funzionali degli alimenti tradizionali e il loro impatto sulla salute umana e dell'ecosistema, con un approfondimento sulla base antropologica della nutrizione e sugli stili di gastronomia sostenibile applicati a una gestione aziendale efficace e competitiva. L'obiettivo formativo è rafforzare la capacità dei laureati di promuovere e valorizzare il patrimonio storico, enogastronomico, nutrizionale e artistico dei contesti rurali e urbani, accelerando lo sviluppo del turismo enogastronomico locale e favorendo filiere territoriali virtuose. Il Corso intende, inoltre, formare operatori consapevoli e appassionati del settore ristorativo, gastronomico e turistico, in grado di trasmettere i valori della

Area Didattica e Servizi agli Studenti
Coordinamento Servizi agli Studenti

tradizione agroalimentare, della qualità nutrizionale e della sostenibilità, promuovendo scelte alimentari che favoriscano il benessere dell'individuo e del pianeta.

A partire dall'a.a. 2025/2026, il CdS in Scienze Gastronomiche per la Sostenibilità adatterà la modalità mista, in cui le attività didattiche, diverse da quelle pratiche e di laboratorio, possono essere svolte a distanza. L'offerta formativa a distanza sarà caratterizzata da interattività sincrona e asincrona, multimedialità, libertà di accesso e monitoraggio continuo dell'apprendimento. Conformemente al D.M. 1835/2024, la quota di didattica online non potrà superare i due terzi delle ore complessive non pratiche, mentre moduli pratici, laboratori e tirocini, stage dovranno essere necessariamente erogati in presenza, per garantire la qualità e la coerenza formativa.

Saranno in ogni caso erogati a distanza le attività a scelta dello studente (15 CFU, di cui 5 CFU erogati in lingua inglese).

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

Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche per la Sostenibilità dell'Università di Teramo si propone di formare professionisti della filiera della enogastronomia di qualità 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 del turismo.

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 agricole e 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 a 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 agroalimentare, gastronomico e turistico che sappia incentivare e comunicare la produzione e il consumo del cibo del territorio con l'approccio al benessere dell'Uomo e del Pianeta.

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, della Gestione del Sistema Agroalimentare e del Marketing, Area delle Scienze Sociali e Umane; 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, 15 CFU a scelta dello studente (di cui 5 CFU in lingua inglese), 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, è completato da stage, con il confronto diretto con il mondo del lavoro per lo sviluppo della dimensione pratica e operativa, ad integrazione dell'attività laboratoriale.

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

- Conoscenza e capacità di comprensione
- Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Area delle Scienze Chimiche, della Biodiversità e della Nutrizione
Conoscenza e comprensione

Questa area di apprendimento assicura allo studente conoscenze di chimica di base, biologia e botanica alimentare, benessere animale, igiene degli alimenti e nutrizione umana.

Questi ambiti 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.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il percorso di studio di questa area del sapere consente 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.

Lo studente potrà sviluppare le proprie conoscenze mediante solide attività laboratoriali.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti aree:

- **Area delle Scienze Chimiche, della Biodiversità e della Nutrizione**

Conoscenza e comprensione

Lo studente acquisisce solide nozioni di chimica alimentare, incentrate sulle reazioni e le trasformazioni che avvengono durante produzione, conservazione, cottura e metabolismo degli alimenti. Il percorso esplora aspetti fondamentali di botanica alimentare e biodiversità, approfondendo come la varietà biologica influisca su ecosistemi agricoli sostenibili. Si studiano inoltre i principi della nutrizione umana, con attenzione all'impatto funzionale degli alimenti sulla salute individuale e collettiva. Attraverso i corsi di "Benessere e produzioni animali", si comprende il legame tra qualità delle produzioni, benessere animale e sostenibilità delle filiere.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente sviluppa abilità pratiche nell'interpretare i fenomeni chimico-biologici alla base delle trasformazioni alimentari, delle contaminazioni e dei processi di conservazione. Sa analizzare i profili nutrizionali e funzionali di ingredienti e cibi, valutandone l'effetto sulla salute umana e ambientale. È in grado di riconoscere e descrivere materiali vegetali, relazionandoli a morfologia e tassonomia, integrando nozioni di biodiversità nella scelta e gestione delle risorse. Infine, applica in modo critico i concetti di igiene e qualità alimentare per proporre soluzioni sostenibili, valorizzando produzioni responsabili nel rispetto degli ecosistemi e delle normative vigenti.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate con i seguenti insegnamenti:

- Chimica delle trasformazioni alimentari (6 CFU)
- Biodiversità e sostenibilità (6 CFU)
- Alimentazione e nutrizione umana (7 CFU)
- Nutrizione sostenibile e benessere (6 CFU)
- Benessere e produzioni animali (7 CFU)

- **Area delle Scienze Matematiche e Statistiche**

Conoscenza e comprensione

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.

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 con i seguenti insegnamenti:

- Matematica e Statistica (6CFU)

- **Area delle Scienze Alimentari**

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 relative alle tecnologie di produzione, trasformazione e conservazione dei principali alimenti, e i metodi per la valutazione della qualità, con particolare riferimento alle proprietà sensoriali.

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.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate con i seguenti insegnamenti:

- Tecnologie di cottura e trasformazione degli alimenti (8 CFU)

- Analisi sensoriale degli alimenti (6 CFU)
- Elementi di microbiologia e igiene della ristorazione (10 CFU)
- Sicurezza alimentare (7 CFU)

- **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, 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.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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 che di filiera, sia dal punto di vista del mercato che del consumatore. In questo ambito lo studente sarà reso autonomo nello svolgimento di analisi sul settore agroalimentare e del 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 Comune – 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 con i seguenti insegnamenti:

- Economia del Sistema Agroalimentare (8 CFU)
- Marketing Agroalimentare (8 CFU)
- Economia e gestione aziendale (6 CFU)

- **Area delle Scienze Sociali e Umane**

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, storici e geografici dei consumi alimentari. Questa area del sapere mira altresì all'acquisizione di conoscenze che permettano la lettura dei fenomeni sociali e del mutamento

	<p>socioculturale inerenti alla sfera dei consumi alimentari e del turismo enogastronomico. Inoltre, una considerazione specifica è dedicata all'acquisizione di competenze e alla comprensione dei moderni strumenti comunicativi.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p> <p>Il percorso di studio di questa area del sapere consentirà allo studente la comprensione degli strumenti per leggere le principali dinamiche sociodemografiche 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 e le appartenenze etniche, agli stili di vita, alle abitudini di consumo della società.</p> <p>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> <p>Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate con i seguenti insegnamenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Antropologia dell'alimentazione (8 CFU) - Storia e cultura dell'alimentazione (6 CFU) - Sociologia, cibo e territori sostenibili (10 CFU) - Geografia economica del cibo (4 CFU) <p style="text-align: center;">- Area dell'Ambito Giuridico e di Politica Economica</p> <p>Conoscenza e comprensione</p> <p>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</p> <p>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 il 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 con i seguenti insegnamenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Politiche economiche per l'ambiente e la sostenibilità (8 CFU) - Diritto agrario e agroalimentare (6 CFU)
<ul style="list-style-type: none"> - Autonomia di giudizio - Abilità comunicative 	<p>Autonomia di giudizio</p> <p>Il laureato in Scienze Gastronomiche per la Sostenibilità verrà preparato in</p>

<p>- Capacità di apprendimento</p>	<p>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 al 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 Gastronomiche per la Sostenibilità verrà preparato al fine di sapere interpretare e comunicare, in forma scritta (relazioni tecniche e articoli scientifici) e orale su argomenti inerenti al cibo, in tutte le sue accezioni. In particolare, le 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. 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 dalla 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 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 i 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</p>
------------------------------------	--

l'autonomia nell'acquisizione di conoscenze mediante lo studio personale, valutando il contributo critico autonomo, sia durante lo svolgimento della prova finale, momento nel quale sarà messa in luce l'autonomia nel far criticamente proprie le conoscenze disponibili nella letteratura scientifica.

Art. 5 – Ambiti occupazionali previsti

Competenze Associate alla Funzione del Laureato Gastronomo:

Il percorso formativo porta il laureato Gastronomo all'acquisizione di un mix di competenze scientifiche, economiche e culturali applicabili nei primi anni di carriera nel settore agroalimentare e ristorativo.

Nello specifico, il laureato gastronomo acquisisce presso l'Università di Teramo delle Competenze Tecniche (Hard Skills), ossia: analisi e valutazione degli alimenti; sicurezza e normativa alimentare; gestione delle filiere agroalimentari; marketing e comunicazione enogastronomica; sostenibilità, innovazione e approccio one-health; tecniche di trasformazione e conservazione degli alimenti; turismo, valorizzazione del territorio e promozione delle tradizioni e della storia enogastronomica locale.

Competenze Trasversali (Soft Skills): problem solving e pensiero critico sulle problematiche nei processi produttivi e capacità di proporre soluzioni; capacità comunicative nell'interazione con stakeholder, produttori, ristoratori e consumatori; lavoro in team e gestione di progetti nel settore enogastronomico; creatività e innovazione nello sviluppo di nuovi prodotti e servizi legati al cibo; adattabilità e flessibilità nell'operare in contesti lavorativi diversi (produzione, ristorazione, turismo, educazione).

Sbocchi professionali:

- Professionista di organizzazione di eventi;
- Professionista per la cura dell'immagine di aziende del settore agroalimentare;
- 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;
- Analista e Giornalista enogastronomico;
- Imprenditore di aziende agrituristiche
- Laurea magistrale in ambito gastronomico, alimentare, economico, marketing e comunicazione, economico agrario e agroalimentare ed economia della sostenibilità.

Questi ruoli rappresentano le prime opportunità di inserimento nel mondo del lavoro, con possibilità di crescita verso posizioni più specializzate o manageriali.

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 CdS in Scienze gastronomiche per la sostenibilità, conformemente a quanto previsto dal D.M. 270/2004, occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo. Adeguandosi a quanto richiesto dal citato D.M., il CdS valuta il grado di preparazione iniziale degli studenti in ingresso mediante un test valutativo. Detta valutazione si avvale degli strumenti proposti dal "Consorzio interuniversitario sistemi integrati per l'accesso" (CISIA). Il test utilizzato è denominato "TOLC-AV (<https://www.cisiaonline.it/area-tematica-tolc-agraria-veterinaria/home-tolc-av/>). L'esito del test non pregiudica in alcun modo l'iscrizione al corso di studio ma, sulla base dei risultati conseguiti nel test valutativo, verranno attribuiti allo studente uno o più Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA). Tutti i dettagli sulla prova di verifica delle conoscenze e le modalità di eventuale recupero saranno rese note con apposito avviso.

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 del Dipartimento di Bioscienze. Le attività didattiche (lezioni ed esami) si svolgono secondo il calendario stabilito annualmente dal Consiglio di Dipartimento.

Ogni insegnamento, di norma, prevedere che parte delle ore sia dedicato ad attività formative volte ad integrare la didattica frontale (ad esempio, lavori di gruppo, 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.

Area Didattica e Servizi agli Studenti
Coordinamento Servizi agli Studenti

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, riscontrandone la praticabilità e 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 di 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 Dipartimento ed è articolato in 3 periodi ordinari e prevede un numero di appelli, distribuiti nel corso dell'anno accademico, in linea con quanto stabilito dal Consiglio di Dipartimento.

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

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 Direttore.

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 nel Dipartimento, purché coerenti con il progetto formativo.

La valutazione in merito alla coerenza è di 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 del Dipartimento di Bioscienze.

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

Art. 9 – Tutorato

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

In particolare, la segreteria di Dipartimento facilita i processi formativi interagendo con i docenti, studenti, uffici amministrativi, segreteria, uffici di 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 10 CFU = 200 Ore

Tirocinio (III anno): 20 ore x 10 CFU = 200 Ore

Area Didattica e Servizi agli Studenti
Coordinamento Servizi agli Studenti

Il tirocinio del II anno prevede un'attività di 200 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 stage 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 curriculare finale di 200 ore (10 CFU) collocato nel terzo anno si svolge presso Enti/Aziende pubbliche e private e Associazioni del settore, convenzionate con l'Università di Teramo, o all'interno dei laboratori di studio e ricerca dell'Università stessa, quale momento per lo studente di verifica delle capacità e delle competenze acquisite durante il triennio di studio universitario, con ampia autonomia e piena responsabilità.

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.

I dettagli dell'attività sono riportati al seguente link:

http://www.unite.it/UniTE/Corsi_di_laurea_Bioscienze_e_tecnologie_agro-alimentari_e_ambientali/Tirocini_curricolari_Bioscienze_e_tecnologie_agro-alimentari_e_ambientali

Art. 11 – Prova finale

La Laurea in Scienze Gastronomiche per la sostenibilità si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente relatore, alla presenza di una commissione di docenti del Corso di Studi. L'elaborato può essere attinente alle attività svolte dallo studente durante il tirocinio o riguardare attività di studio e ricerca concordata con il relatore.

L'elaborato di tesi dovrà essere compreso tra 20 e 25 pagine di testo (Interlinea 1,5; Times New Roman, Carattere 12 (esclusi titolo, riferimenti bibliografici e frontespizio) e dovrà contenere un Abstract del lavoro.

Durante la prova finale ogni candidato viene preliminarmente introdotto alla Commissione dal relatore.

La valutazione sarà incentrata sulla qualità della presentazione e sulle risposte alle domande e sarà assegnato un punteggio che potrà variare da 0 a 6 punti (3 punti a disposizione del relatore e 3 della commissione).

A questo punteggio, come premialità per la carriera di studio vengono attribuiti 2 punti agli studenti che si laureano in corso, 2 punti agli studenti che hanno effettuato l'ERASMUS e 1 punto agli studenti che effettuano un Traineeship all'estero o altra forma di mobilità recepita dal Dipartimento di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali (i punti aggiuntivi sono tra loro cumulabili). Per gli studenti che soddisfano la condizione $PI \geq 101$ può essere attribuita la lode con parere unanime della commissione, su richiesta del Presidente.

Art. 12 – Norme finali e transitorie

Per tutto quanto non previsto nel presente Regolamento, si rinvia alle norme di legge, allo Statuto ed ai Regolamenti di Ateneo