

<b>Università</b>	Università degli Studi di PADOVA
<b>Classe</b>	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Nome del corso in italiano</b>	Scienze e Cultura della gastronomia e della ristorazione <i>adeguamento di: Scienze e Cultura della gastronomia e della ristorazione (1373340)</i>
<b>Nome del corso in inglese</b>	Science and Culture of gastronomy and catering
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Codice interno all'ateneo del corso</b>	IF0365^2017^000ZZ^028044
<b>Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico</b>	04/08/2017
<b>Data di approvazione della struttura didattica</b>	06/12/2017
<b>Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione</b>	07/02/2017
<b>Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni</b>	27/05/2016 -
<b>Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento</b>	
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="http://didattica.unipd.it/didattica/2017/IF0365/2017">http://didattica.unipd.it/didattica/2017/IF0365/2017</a>
<b>Dipartimento di riferimento ai fini amministrativi</b>	AGRONOMIA ANIMALI ALIMENTI RISORSE NATURALI E AMBIENTE - DAFNAE
<b>EX facoltà di riferimento ai fini amministrativi</b>	
<b>Massimo numero di crediti riconoscibili</b>	12 DM 16/3/2007 Art 4 <b>Nota 1063 del 29/04/2011</b>
<b>Corsi della medesima classe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienze e Tecnologie alimentari</li> </ul>
<b>Numero del gruppo di affinità</b>	2
<b>Data della delibera del senato accademico relativa ai gruppi di affinità della classe</b>	22/01/2008

#### **Obiettivi formativi qualificanti della classe: L-26 Scienze e tecnologie alimentari**

I laureati nei corsi di laurea della classe devono:

possedere adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia e dell'informatica, specificatamente orientate ai loro aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti;

conoscere i metodi disciplinari di indagine ed essere in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti.

In particolare devono possedere:

- una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo degli alimenti (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;
- conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene;
- i principi della alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute, per un proficuo dialogo con il mondo della medicina;
- elementi e principi di conoscenza della legislazione alimentare, per un indispensabile rispetto della normativa vigente nonché dell'organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari;
- la capacità di svolgere compiti tecnici, di programmazione e di vigilanza nelle attività di ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari;
- la capacità di coordinare i molteplici saperi e le diverse attività legate agli alimenti ed alla alimentazione, tenuto conto della unica e specifica visione completa di integrazione verticale, o di filiera (dal campo alla tavola), in specifici settori produttivi del mondo alimentare, nonché la unica capacità di intervenire nelle diverse fasi di programmazione, produzione, controllo e distribuzione di specifiche categorie alimentari;
- capacità di coordinare le diverse attività legate alla gastronomia

Inoltre i laureati nei corsi di laurea della classe devono conoscere: i principi e gli ambiti delle attività professionali e le relative normativa e deontologia; i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri dell'intera filiera produttiva dei prodotti alimentari; devono possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze, anche con strumenti informatici; essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, di norma l'inglese, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali; possedere adeguate competenze e strumenti per collaborare nella gestione e nella comunicazione dell'informazione; essere capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

I laureati della classe potranno svolgere autonomamente attività professionali in numerosi ambiti diversi, tra i quali:

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche;
- la preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale, ivi comprese quelle eno-gastronomiche;
- la gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
- la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
- la gestione d'impresie di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;

- il confezionamento e la logistica distributiva.

Potranno, inoltre, collaborare:

- all'organizzazione ed alla gestione di interventi nutrizionali da parte di enti e strutture sanitarie ;
- allo studio, la progettazione e la gestione di programmi di sviluppo agro-alimentare, anche in collaborazioni con agenzie internazionali e dell'Unione Europea;
- alla programmazione ed alla vigilanza dell'alimentazione umana in specifiche situazioni, come la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- alle attività connesse alla comunicazione, il giornalismo ed il turismo eno-gastronomico .

Ai fini indicati, i curricula dei corsi di laurea della classe:

- comprendono in ogni caso attività finalizzate a fornire le conoscenze di base nei settori della matematica, fisica, chimica e biologia, nonché un'adeguata preparazione in merito ai temi generali della produzione primaria e del sistema agro-alimentare;
- comprendono in ogni caso attività di laboratorio relative ad attività formative caratterizzanti per un congruo numero di crediti;
- prevedono, in relazione a obiettivi specifici ed in riferimento alla preparazione della prova finale, un congruo numero di crediti per attività di laboratorio o di stages professionalizzanti svolti in aziende, enti esterni o strutture di ricerca;
- devono prevedere la conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea;
- l'accertamento della conoscenza può essere anche affidata ad una riconosciuta istituzione;
- possono prevedere soggiorni presso altre Università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali, sia per l'acquisizione di CFU che per lo svolgimento di stages.

### **Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione**

La riprogettazione del CdS è stata effettuata nell'ambito di una rigorosa cornice di coordinamento, indirizzo e prevalutazione, condotta a livello complessivo di Ateneo. L'Ateneo ha adottato, con proprie linee guida cogenti, criteri di riferimento più stringenti rispetto a quelli definiti a livello nazionale (vedi <http://www.unipd.it/nucleo/relazioni/index.htm>).

Questa riprogettazione è basata sull'analisi del preesistente CdS, al terzo anno di attivazione e che presenta una buona attrattività. Il rapporto tra attrattività e prospettive occupazionali raccomanda la conferma della attuale programmazione degli accessi. Il CdS è proposto da tre Facoltà che assicurano l'apporto della docenza necessaria e dispone di strutture didattiche in adeguamento, assicurate dall'Istituzione che sostiene la convenzione per la sua attivazione fuori sede. La proposta è adeguatamente motivata e sono chiaramente formulati gli obiettivi formativi che hanno ispirato la riprogettazione, anche basata su requisiti di qualità del CdS coerenti con standard europei. Sono motivate le ragioni che inducono a proporre la istituzione del CdS nella stessa classe di un altro, proposto dalla facoltà di Agraria, analogamente con quanto realizzato nell'ambito della propria offerta ex 509/99. Tali corsi sono adeguatamente differenziati per obiettivi, percorsi didattici e sbocchi occupazionali, è ben motivata la non affinità tra i due corsi. Il NVA esprime parere favorevole sulla proposta.

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

Le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione di beni e servizi, delle professioni sono coinvolte nella valutazione della rispondenza tra il percorso formativo e le necessità del territorio in termini di sbocchi professionali attraverso la presenza degli stakeholders nei GAV (gruppi per l'accreditamento e la valutazione). Sono stati coinvolti l'Associazione Provinciale Pubblici Esercizi di Padova (APPE-Padova) e la Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE) ai fini di una rispondenza del corso di laurea rispetto alla domanda di professionalità nel mondo del lavoro ed in particolare della gastronomia e ristorazione.

A partire dall'a.a. 2014/2015 il corso di studio si impegna a svolgere regolarmente indagini e consultazioni con le organizzazioni rappresentative a livello nazionale e internazionale (APPE e/o FIPE) tramite incontri e seminari con periodicità almeno annuale al fine di cogliere l'evoluzione della domanda di formazione alla quale rispondere con una coerente ed efficace progettazione del percorso formativo.

### **Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo**

Il corso di laurea in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività e delle problematiche legate ai settori della gastronomia e della ristorazione.

Il laureato in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione ricoprirà ruoli tecnico-organizzativi (es. assistente al direttore, responsabile di struttura, project manager) in un ristorante, in un'azienda di catering o che offra prodotti o produzioni tipiche; oppure ruoli comunicativi (es. giornalista eno-gastronomico, creativo pubblicitario) presso i mass media o rilevanti imprese del settore alimentare-gastronomico-ristorativo. In ogni caso dovrà essere in grado di integrare competenze tecniche con conoscenze economiche e storico-culturali e antropologiche. In particolare, il corso si propone di fornire una solida preparazione di base tecnico-scientifica che consenta l'acquisizione delle nozioni, oltre che di natura matematica, chimica e biologica, anche relative a filoni culturali specifici nell'ambito delle tecnologie eno-gastronomiche, della valutazione nutrizionale degli alimenti, della microbiologia e dell'ispezione degli alimenti, della cultura e della storia dell'alimentazione e della produzione degli alimenti, conseguendo una apertura intellettuale che consenta di affrontare e intervenire negli ambiti della produzione e nell'offerta di cibi e vivande, della salubrità delle produzioni, della gestione dell'attività imprenditoriale correlata alla gastronomia e alla ristorazione, della promozione culturale e dell'identità gastronomica.

Nei tre anni il laureato in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione svilupperà competenze articolate in tre livelli:

- I. formazione fisico-matematica-informatica e chimico-biologica
- II. formazione di base nell'area della microbiologia, dell'economia e del diritto, della storia dell'agricoltura e dell'alimentazione, della dimensione culturale e sociale dei sistemi alimentari e della loro produzione
- III. formazione più specificamente indirizzata al settore delle tecnologie eno-gastronomiche, della conoscenza, valutazione nutrizionale, e ispezione degli alimenti, dell'economia e dell'organizzazione aziendale

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

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

Il laureato in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione conosce ed è in grado di comprendere:

- i sistemi e i processi di produzione delle materie prime di origine vegetale e animale;
- i principi di valutazione della qualità degli alimenti e delle tecniche di conservazione e trasformazione dei prodotti;
- le basi della microbiologia e i requisiti necessari per la salvaguardia e la gestione dell'igiene e della salubrità dei prodotti alimentari;
- come affrontare problemi di carattere economico e gestionale di un'impresa nel settore della eno-gastronomia e della ristorazione;
- la dimensione storico-culturale dell'agricoltura e dell'alimentazione;
- le problematiche legate alla valorizzazione dell'identità gastronomica e alla promozione culturale dei prodotti

La conoscenza e la capacità di comprensione sono acquisite tramite lezioni frontali tenute dal docente titolare, seminari tenuti da esperti esterni, esercitazioni in aula e in altre strutture didattiche, visite tecniche presso aziende agroalimentare, gastronomiche e ristorative, a cui si aggiungono attività di studio e lavori individuali e di gruppo che possano favorire un approccio critico alle tematiche trattate, stimolando il confronto.

Per ciascun corso, la verifica dell'acquisizione delle conoscenze e della capacità di comprensione avviene tramite l'esame finale, ma anche attraverso la valutazione dei lavori

individuali e/o di gruppo che vengono svolti dagli studenti durante il corso, che comprendono approfondimenti su specifici aspetti delle tematiche trattate, anche a carattere interdisciplinare.

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

Il laureato alla fine del suo percorso formativo:

- è in grado di utilizzare le conoscenze acquisite sia nelle discipline di base che in quelle caratterizzanti ed integrative, sapendole applicare nei molteplici ambiti tecnologici, economici e culturali connessi all'attività gastronomica e ristorativa;
- è in grado di utilizzare a fini professionali le conoscenze acquisite, applicandole per i problemi gestionali ed organizzativi delle attività produttive del settore;
- è in grado di comprendere e utilizzare i risultati della ricerca e della sperimentazione del settore, aggiornando in questo modo le sue conoscenze.

La capacità di applicare conoscenze e comprensione è acquisita nei diversi corsi; viene valutata sia attraverso l'esame finale di laurea che, nell'ambito dei corsi stessi, tenendo conto della capacità critica manifestata dallo studente in occasione delle attività individuali o di gruppo o delle esercitazioni ed esperienze sul campo, sulle quali è spesso tenuto a relazionare.

Inoltre l'attività di tirocinio pratico-applicativo svolta presso enti, aziende e altre organizzazioni del settore, prevista nell'ambito del corso di laurea, è una importante occasione per valutare la capacità dello studente di applicare le conoscenze acquisite e fornisce allo studente stesso l'opportunità per una autovalutazione delle competenze ottenute.

### **Autonomia di giudizio (making judgements)**

Il laureato in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione

è in grado di valutare in modo critico le problematiche connesse a tutti gli aspetti della sua attività, incluse quelle relative alle responsabilità sociali ed etiche derivanti dal suo operare.

La capacità di sostenere e giustificare le scelte effettuate, nella logica di coniugare le logiche del "sapere" con quelle del "saper fare", la presa di coscienza anche delle implicazioni sociali ed etiche delle azioni intraprese sarà sviluppata nei vari insegnamenti, anche attraverso esercitazioni guidate e attività seminariali integrative nel corso delle quali promuovere l'analisi critica di documenti, prodotti e dati, la classificazione di eventi e processi, la raccolta, la selezione e l'elaborazione di informazioni provenienti da fonti diverse.

L'acquisita autonomia di giudizio sulle tematiche trattate dal corso viene verificata in occasione degli accertamenti finali dei diversi insegnamenti, oltre che in occasione del lavoro di preparazione e della discussione dell'esame finale di laurea.

### **Abilità comunicative (communication skills)**

Il laureato in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione

- possiede gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze ed è in grado di utilizzare efficacemente l'inglese, in forma scritta e orale, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali;

- possiede adeguate competenze e strumenti per la comunicazione e la gestione dell'informazione e è capace di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

Le modalità di accertamento e valutazione della preparazione dello studente prevedono una prova orale durante la quale sono valutate, oltre alle conoscenze acquisite dallo studente, anche la sua capacità di comunicarle con chiarezza e rigore. Nel corso di alcuni degli insegnamenti maggiormente caratterizzanti il corso di studi, sono previste delle attività di laboratorio e seminariali svolte da gruppi di studenti su argomenti specifici. La prova finale offre allo studente un'ulteriore opportunità di verificare l'efficacia dell'apprendimento e la capacità di comunicazione del lavoro svolto, inoltre è l'opportunità di realizzare prodotti (testuali e, multimediali) adeguati alla specifica situazione comunicativa. Si prevede infine di proporre in lingua inglese insegnamenti del terzo anno così da permettere un approfondimento delle competenze linguistiche.

### **Capacità di apprendimento (learning skills)**

Il laureato in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione

- possiede gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica;

- sviluppa la capacità di studio e di apprendimento necessarie per mantenere e migliorare le proprie conoscenze attraverso un continuo aggiornamento ed intraprendere ulteriori studi con un alto grado di autonomia.

La capacità di apprendimento appropriata per intraprendere studi di livello superiore (laurea magistrale ed eventualmente dottorato di ricerca) sarà sviluppata attraverso diversi strumenti che conducano a una costruzione dinamica e consapevole dei saperi. Le ore di lavoro complessive prevedono per lo studente un adeguato carico di lavoro personale, il che consentirà allo studente stesso di verificare ed eventualmente migliorare la propria capacità di apprendimento. La rigorosa impostazione metodologica degli insegnamenti persegue un analogo obiettivo, in quanto dovrebbe portare lo studente a sviluppare la propria capacità di individuare gli aspetti rilevanti di un problema (problem setting), anche complesso e interdisciplinare, e di valutare le diverse soluzioni possibili (problem solving).

Al conseguimento di una capacità di verifica e confronto delle competenze abilità potranno sicuramente contribuire le iniziative di mobilità studentesca da tempo attivate presso l'Ateneo.

I risultati attesi vengono comunque verificati per ciascun insegnamento attraverso verifiche in itinere e/o l'esame di accertamento finale.

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

Requisiti d'accesso

Per essere ammessi al Corso di Laurea in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore di durata quinquennale o di altro titolo conseguito all'estero e considerato idoneo.

Conoscenze richieste

E' necessario il possesso di un'adeguata preparazione iniziale comprendente adeguate conoscenze e competenze di matematica di base, conoscenze di base della biologia, della chimica generale.

Verifica delle conoscenze

Tutti gli studenti devono sostenere una prova di ammissione per la verifica delle conoscenze richieste per l'accesso al Corso di laurea.

Agli studenti ammessi al corso con una votazione inferiore alla prefissata votazione minima, verranno assegnati uno o più obblighi formativi aggiuntivi (OFA) nelle materie della prova di ammissione per cui è richiesta un'adeguata conoscenza di base.

Le verifiche delle conoscenze richieste per l'accesso al Corso di laurea avverrà secondo le modalità determinate annualmente nel bando di ammissione.

Obblighi formativi aggiuntivi

L'esito negativo della prova di verifica delle conoscenze comporta l'attribuzione di uno o più obblighi formativi aggiuntivi (OFA) nelle materie della prova di ammissione per cui è richiesta un'adeguata conoscenza di base, OFA che devono essere assolti durante il primo anno di corso sulla base di criteri definiti annualmente e specificati nel Regolamento Didattico del Corso di Studi.

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

La prova finale consiste nella discussione di un elaborato scritto anche attinente alle attività svolte dallo studente durante il tirocinio; può essere svolta anche prima della conclusione del terzo anno del corso di studi, se sono stati raggiunti complessivamente i crediti previsti.

### **Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe**

I corsi istituiti nella classe L-26 costituiscono percorsi formativi ben differenziati che offrono programmi didattici specifici per le differenti figure professionali da formare. Anche gli ambiti delle attività economiche in cui si possono inserire i laureati sono distinte e non sovrapponibili.

### **Sintesi delle motivazioni dell'istituzione dei gruppi di affinità**

Il corso di laurea in Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione non è affine al corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari poiché sviluppa un percorso formativo basato su obiettivi sostanzialmente differenziati. Esso si propone di formare capacità professionali in grado di operare nella fase finale della filiera agroalimentare e cioè nei settori della gastronomia e della ristorazione sia per quanto concerne la preparazione di cibi e vivande sia per quanto riguarda l'organizzazione imprenditoriale, la promozione culturale, le strategie e gli strumenti della ristorazione. A tale scopo il corso è organizzato nella modalità interfacoltà (Facoltà di Agraria, di Economia, di Lettere e Filosofia) e un numero relativamente elevato di crediti viene assegnato a insegnamenti relativi ai settori del marketing e dell'organizzazione aziendale e delle basi culturali della gastronomia e della ristorazione.

### **Comunicazioni dell'ateneo al CUN**

Si segnala che nel quadro A1.b sono riportati i risultati delle rinnovate consultazioni con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi, delle professioni.

<b>Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati</b>
--

<b>Esperto delle filiere agroalimentari e delle attività gastronomico-ristorative</b>
---

<b>funzione in un contesto di lavoro:</b>
---

Definizione, pianificazione, implementazione, gestione e valutazione dei processi produttivi e delle strategie di esercizi, di aziende impiegati in attività ricettive.
---

Selezione, classificazione, analisi, valutazione, comunicazione e divulgazione delle caratteristiche organolettiche e antropologiche dei prodotti agroalimentari e dei processi gastronomico-ristorativi.
---

<b>competenze associate alla funzione:</b>
--

Nei tre anni il laureato è in possesso di competenze inerenti le tecnologie gastronomiche (processi di trasformazione, valutazione nutrizionale e ispezione degli alimenti), le dinamiche economico-aziendali delle imprese ristorative (posizionamento e organizzazione, misurazione e valutazione delle performance), la dimensione storico-culturale degli alimenti (storia dell'agricoltura e simbologia dei cibi)
--

<b>sbocchi occupazionali:</b>
-------------------------------

Il laureato in SCGR ricoprirà ruoli tecnico-organizzativi (assistente al direttore, responsabile di struttura, project manager) in un ristorante, in un'azienda di catering o che offra prodotti o produzioni tipiche; oppure ruoli comunicativo-divulgativo presso i mass media o rilevanti imprese del settore alimentare-gastronomico-ristorativo.
---

La solida formazione scientifico-culturale e di laboratorio gli permetterà di operare nel settore agrario (aspetti qualitativi e igienico-sanitari delle produzioni), alimentare (tecnologia e controllo della qualità e dell'igiene degli alimenti; gestione delle imprese di produzione eno-gastronomica e della ristorazione), economico (analisi delle strategie aziendali e dei valori economico-finanziari) e culturale (storia dell'agricoltura e della alimentazione; cultura e simbologia dei cibi; studi antropologici).
--

<b>Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)</b>
---

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)</li><li>• Approvvigionatori e responsabili acquisti - (3.3.3.1.0)</li><li>• Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)</li><li>• Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)</li></ul> |
|---|

<b>Il corso consente di conseguire l'abilitazione alle seguenti professioni regolamentate:</b>
--

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• agronomo e forestale junior</li><li>• agrotecnico laureato</li><li>• perito agrario laureato</li><li>• perito industriale laureato</li></ul> |
|--|

<b>Il rettore dichiara che nella stesura dei regolamenti didattici dei corsi di studio il presente corso ed i suoi eventuali curricula differiranno di almeno 40 crediti dagli altri corsi e curriculum della medesima classe, ai sensi del DM 16/3/2007, art. 1 §2.</b>
--

Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici FIS/03 Fisica della materia FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare FIS/05 Astronomia e astrofisica FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) FIS/08 Didattica e storia della fisica INF/01 Informatica ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni MAT/01 Logica matematica MAT/02 Algebra MAT/03 Geometria MAT/04 Matematiche complementari MAT/05 Analisi matematica MAT/06 Probabilità e statistica matematica MAT/07 Fisica matematica MAT/08 Analisi numerica MAT/09 Ricerca operativa SECS-S/01 Statistica	12	24	8
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica	8	12	8
Discipline biologiche	BIO/01 Botanica generale BIO/04 Fisiologia vegetale BIO/05 Zoologia BIO/10 Biochimica BIO/13 Biologia applicata	8	12	8
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:</b>		-		

<b>Totale Attività di Base</b>	30 - 48
--------------------------------	---------

**Attività caratterizzanti**

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/09 Meccanica agraria AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico AGR/19 Zootecnia speciale	30	48	<b>30</b>
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/07 Genetica agraria AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni ING-IND/10 Fisica tecnica industriale ING-IND/11 Fisica tecnica ambientale MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale	20	28	<b>20</b>
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario IUS/14 Diritto dell'unione europea SECS-P/01 Economia politica SECS-P/10 Organizzazione aziendale	12	24	<b>8</b>
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:</b>		-		

<b>Totale Attività Caratterizzanti</b>	62 - 100
--	----------

**Attività affini**

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/04 - Orticoltura e floricoltura IUS/01 - Diritto privato M-DEA/01 - Discipline demoeoantropologiche M-FIL/03 - Filosofia morale M-STO/02 - Storia moderna M-STO/06 - Storia delle religioni MED/09 - Medicina interna MED/12 - Gastroenterologia SECS-P/03 - Scienza delle finanze SECS-P/07 - Economia aziendale SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese SPS/10 - Sociologia dell'ambiente e del territorio	18	40	<b>18</b>

<b>Totale Attività Affini</b>	18 - 40
-------------------------------	---------

## Altre attività

<b>ambito disciplinare</b>		<b>CFU min</b>	<b>CFU max</b>
A scelta dello studente		12	16
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	12
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	4	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	0	4
	Abilità informatiche e telematiche	0	4
	Tirocini formativi e di orientamento	4	20
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	4
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		-	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-

<b>Totale Altre Attività</b>	24 - 68
------------------------------	---------

## Riepilogo CFU

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>
<b>Range CFU totali del corso</b>	134 - 256

## Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini

(Settori della classe inseriti nelle attività affini e non in ambiti di base o caratterizzanti : SECS-P/08 )

(Settori della classe inseriti nelle attività affini e anche/già inseriti in ambiti di base o caratterizzanti : AGR/02 )

Gli SSD inseriti nell'ambito degli affini sono coerenti con gli obiettivi formativi tenuto conto della molteplicità delle funzioni che un laureato in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione deve poter svolgere in ambito professionale. In particolare gli SSD presenti nelle attività affini e integrative rispondono all'esigenza di garantire l'acquisizione di conoscenze negli ambiti della cultura e della storia dell'alimentazione (M-DEA/01 - M-FIL/03 - M-STO/02 - M-STO/06 - SPS/10) e della gestione dell'attività imprenditoriale e della produzione (SECS-P/03 - SECS-P/07 - SECS-P/08 - IUS/01 - AGR/02 e AGR/04). I settori MED/09 e MED/12 sono inerenti la salute umana con particolare riferimento alla funzionalità gastro-intestinali e quindi sono settori specifici per lo studio e la comprensione degli effetti dei cibi sulla salute umana.

L'organizzazione dell'attività formativa del corso degli Studi in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione è ripartita fra le discipline tecnico-produttive, economiche e culturali in accordo con quanto stabilito dal Coordinamento nazionale dei Corsi di Studio in Scienze Alimentari (CO-STAL) che ha definito i saperi minimi della figura professionale del gastronomo.

Il range attribuito alle attività affini è ampio perché le attività che possono essere offerte in questo ambito disciplinare rispondono all'esigenza di garantire l'acquisizione di conoscenze negli ambiti della cultura e della storia dell'alimentazione e della gestione dell'attività imprenditoriale che completano il percorso formativo delle discipline di base e caratterizzanti.

## Note relative alle altre attività

## Note relative alle attività di base

## Note relative alle attività caratterizzanti

RAD chiuso il 09/05/2017