



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

COORDINAMENTO ORGANI DI GOVERNO E CENTRI DI ATENEO
UFFICIO STUDI NORMATIVI, STATUTO E REGOLAMENTI

IL RETTORE

RICHIAMATO	lo Statuto dell'Università degli Studi del Molise;
VISTA	la Legge n. 341 del 19 novembre 1990, in particolare l'art. 11 e ss.mm.ii;
VISTA	la Legge n. 127 del 15 maggio 1997, in particolare l'art. 17, co. 95 e ss.mm.ii;
VISTO	il decreto M.I.U.R. n. 270 del 22 ottobre 2004, "Norme concernenti l'autonomia didattica degli Atenei";
VISTO	il decreto M.I.U.R. 16 marzo 2007 recante la definizione delle classi dei corsi di laurea magistrale ai sensi dell'art. 4 del predetto D.M. 270/04;
RICHIAMATO	il Regolamento Didattico di Ateneo di cui al D.R. 738 del 13 maggio 2008 e successive modifiche ed integrazioni, con annessi gli ordinamenti dei Corsi di studio dell'Università degli Studi del Molise, ed in particolare l'art. 14 <i>"In caso di corsi interdipartimento le delibere dovranno essere adottate dai singoli Consigli di tutti i Dipartimenti interessati cui fanno riferimento i singoli corsi di studio..."</i> ;
VISTA	la delibera del Consiglio del Dipartimento di Bioscienze e Territorio dell'8 settembre 2022 con la quale sono state approvate le variazioni ai documenti allegati al Regolamento didattico, a partire dall'A.A. 2022-23, del Corso di Laurea in Scienze e culture del cibo (L-GASTR);
CONSIDERATO	il parere favorevole della Commissione paritetica docenti-studenti del Dipartimento di Bioscienze e Territorio espresso nella seduta dell'8 settembre 2022;
VISTA	la delibera del Consiglio di Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti del 7 settembre 2022 con la quale sono state approvate le variazioni ai documenti allegati al Regolamento didattico, a partire dall'A.A. 2022-23, del Corso di Laurea in Scienze e culture del cibo (L-GASTR);
CONSIDERATO	il parere favorevole della Commissione paritetica docenti-studenti del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti espresso nella seduta del 26 luglio 2022;
VISTA	la delibera del Consiglio di Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute "V. Tiberio" del 12 ottobre 2022 con la quale sono state approvate le variazioni ai documenti allegati al Regolamento didattico, a partire dall'A.A. 2022-23, del Corso di Laurea in Scienze e culture del cibo (L-GASTR);
CONSIDERATO	il parere favorevole della Commissione paritetica docenti-studenti del Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute "V. Tiberio" espresso nella seduta del 5 dicembre 2022;
RICHIAMATA	la delibera del Senato Accademico adottata nella seduta del 28 settembre 2022;



RICHIAMATA la conforme delibera del Consiglio di Amministrazione adottata nella seduta del 29 settembre 2022;

DECRETA

Art. 1 – Sono emanati i seguenti documenti a partire dall'a.a. 2022/2023:

- Allegati A, B1, B2, B3 e C al Regolamento didattico del Corso di Laurea in *Scienze e culture del cibo* (L-GASTR).

IL RETTORE
Prof. Luca BRUNESE

(Documento informatico sottoscritto con firma digitale ai sensi del D.Lvo n. 82/2005, s.m.i. e norme collegate)



ALLEGATO A

L'ammissione al Corso di Laurea in Scienze e culture del cibo avviene attraverso un test di verifica della adeguatezza della preparazione degli studenti rispetto alle caratteristiche specifiche del Corso di Studio. Allo studente, la cui preparazione venga valutata non adeguata, il CCS indicherà degli "Obblighi Formativi Aggiuntivi" che lo studente deve assolvere per acquisire le conoscenze e competenze necessarie. Tali obblighi formativi aggiuntivi dovranno essere assolti nel primo anno di corso.

Un avviso pubblicato sulla pagina web del Corso di Studio definirà prima dell'apertura delle immatricolazioni:

- a) le modalità dello svolgimento del test di verifica delle conoscenze (cartaceo oppure on-line);
- b) le date di svolgimento e le modalità di verifica del corso di recupero;
- c) gli eventuali altri OFA attivati dal Consiglio di Corso di Studi;
- d) ogni altra informazione utile.

Un successivo avviso pubblicato sul sito internet del Corso di Studio riporterà il calendario delle prove per il test della verifica delle conoscenze.

Le competenze in ingresso degli iscritti invece, vengono accertate attraverso una procedura standard del CISIA, denominata TOLC-SU, consistente nella somministrazione di un test di verifica, articolato come segue:

- comprensione del testo e conoscenza della lingua italiana - 30 quesiti
- conoscenze e competenze acquisite negli studi - 10 quesiti
- ragionamento logico - 10 quesiti - inglese - 30 quesiti

Al termine del TOLC-SU è presente una sezione aggiuntiva per la prova della conoscenza della Lingua Inglese. Il risultato di ogni TOLC-SU, a esclusione della sezione relativa alla prova della conoscenza della Lingua Inglese che non incide sulla valutazione complessiva del test, è determinato dal numero di risposte esatte, sbagliate e non date che determinano un punteggio assoluto, derivante da 1 punto per ogni risposta corretta, 0 punti per ogni risposta non data e una penalizzazione di 0,25 punti per ogni risposta errata.

Per la prova della conoscenza della Lingua Inglese non è prevista alcuna penalizzazione per le risposte sbagliate e il punteggio è determinato dall'assegnazione di 1 punto per le risposte esatte e da 0 punti per le risposte sbagliate o non date.

Il Consiglio di Corso di Studio attribuirà un Obbligo Formativo Aggiuntivo agli studenti che non parteciperanno al test oppure che conseguiranno un punteggio inferiore alla soglia minima del 50% delle risposte corrette, a esclusione della parte relativa alla lingua inglese. Nel dettaglio gli OFA, che avranno lo scopo di colmare le lacune evidenziate nel corso della prova, consisteranno nella lettura di testi propedeutici al percorso di studi, con particolare riferimento al miglioramento delle conoscenze linguistiche e capacità espressive. L'assolvimento degli OFA sarà verificato secondo un calendario di prove (almeno tre) durante il primo anno di corso, in modo tale da permettere allo studente di colmare le lacune evidenziate nella prova di ammissione entro l'inizio del secondo anno di corso. Qualora, all'atto dell'iscrizione agli successivi al primo, lo studente non avesse assolto l'OFA dovrà dimostrare, mediante la lettura di ulteriori testi, di aver migliorato le conoscenze linguistiche e capacità espressive.

Di seguito si riporta il Syllabus delle conoscenze richieste TOLC-SU.

- Comprensione del testo e conoscenza della lingua italiana: volte a verificare la padronanza linguistica non solo dal punto di vista della comprensione, ma anche in relazione alle differenti tipologie d'impiego, grazie all'analisi di tre tipi di testo (letterario, saggistico e giornalistico). I

quesiti posti attorno a essi e a partire da essi permetteranno di saggiare, oltre alle competenze grammaticali essenziali e al possesso di un vocabolario sufficientemente ricco, anche le capacità inferenziali, l'attitudine a cogliere i rapporti gerarchici e a stabilire relazioni formali e semantiche tra le parti che lo compongono, nonché la sensibilità alla decodifica dell'implicito e del presupposto.

- Conoscenze e competenze acquisite negli studi: volte a verificare non tanto il possesso di nozioni disciplinari, quanto le capacità di ragionare a partire dagli esempi proposti per categorizzazione, identificazione, riconoscimento di relazioni semantiche, cronologiche e spaziali, estrapolazione di informazioni da diversi tipi di documenti.
- Ragionamento logico: volte a saggiare le attitudini dei candidati piuttosto che accertare acquisizioni raggiunte negli studi superiori.

Ordinamento didattico di Scienze e culture del cibo

Coorte 2022/2023

Curriculum unico

Attività formative	Ambito disciplinare	SSD	CFU	SubTot	Tot	
Base	Scienze matematiche, statistiche e chimiche	MAT/08 Analisi numerica CHIM/06 Chimica organica	6 8	14	42	
	Scienze del territorio e della memoria	M-GGR/01 - Geografia M-STO/01 Storia medievale	6 8	14		
	Scienze della biodiversità	BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/08 Antropologia	6 8	14		
Caratterizzanti	Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico	6 8 8 6	28	72	
		Scienze artistiche della comunicazione e del design	L-ART/06 - Cinema, fotografia e televisione	8		8
		Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	SECS-P/07 Economia aziendale SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi	6 6		12
		Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	8 8 8		24
Affini	A11	MED/09 Medicina interna MED/42 Igiene generale e applicata	6 8	14	20	
	A12	IUS/03 Diritto agrario	6	6		
Altre	A scelta dello studente			16	46	
	Per la prova finale			5		
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera			4		
	Abilità informatiche e telematiche			5		
	Tirocini formativi e di orientamento			8		
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro			8		
Totale					180	

Ordinamento didattico di Scienze e culture del cibo

Coorte 2021/2022

Curriculum unico

Attività formative	Ambito disciplinare	SSD	CFU	SubTot	Tot
Base	Scienze matematiche, statistiche e chimiche	MAT/08 Analisi numerica CHIM/06 Chimica organica	6 8	14	42
	Scienze del territorio e della memoria	M-GGR/01 - Geografia M-STO/01 Storia medievale	6 8	14	
	Scienze della biodiversità	BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/08 Antropologia	6 8	14	
Caratterizzanti	Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	6	28	72
		AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	8		
		AGR/16 Microbiologia agraria	8		
		AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico	6		
	Scienze artistiche della comunicazione e del design	L-ART/06 - Cinema, fotografia e televisione	8	8	
	Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	SECS-P/07 Economia aziendale SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi	6 6	12	
	Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	8 8 8	24	
Affini	A11	MED/09 Medicina interna MED/42 Igiene generale e applicata	6 8	14	20
	A12	IUS/03 Diritto agrario	6	6	
Altre	A scelta dello studente			16	46
	Per la prova finale			5	
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera			4	
	Abilità informatiche e telematiche			5	
	Tirocini formativi e di orientamento			8	
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro			8	
Totale					180

Coorte 2020/2021

Curriculum unico

Attività formative	Ambito disciplinare	SSD	CFU	SubTot	Tot
Base	Scienze matematiche, statistiche e chimiche	MAT/08 Analisi numerica	6	14	42
		CHIM/06 Chimica organica	8		
	Scienze del territorio e della memoria	M-GGR/01 - Geografia	6	14	
		M-STO/01 Storia medievale	8		
	Scienze della biodiversità	BIO/03 Botanica ambientale e applicata	6	14	
		BIO/08 Antropologia	8		
Caratterizzanti	Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	6	28	72
		AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	8		
		AGR/16 Microbiologia agraria	8		
		AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico	6		
	Scienze artistiche della comunicazione e del design	L-ART/06 - Cinema, fotografia e televisione	8	8	
	Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	SECS-P/07 Economia aziendale	6	12	
		SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi	6		
	Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	BIO/09 Fisiologia	8	24	
		BIO/10 Biochimica	8		
		MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	8		
Affini	A11	MED/09 Medicina interna	6	14	20
		MED/42 Igiene generale e applicata	8		
	A12	IUS/03 Diritto agrario	6	6	
Altre	A scelta dello studente			16	46
	Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale		5	
		Per la conoscenza di almeno una lingua straniera		4	
	Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Abilità informatiche e telematiche		5	
		Tirocini formativi e di orientamento		8	
				8	
Totale CFU					180

OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI DELLA CLASSE

**OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI DEL CORSO E
DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO**

**RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI, ESPRESSI TRAMITE I DESCRITTORI
EUROPEI DEL TITOLO DI STUDIO (DM 16/03/2007, ART 3, COMMA 7)**

Le successive sezioni descrivono i risultati di apprendimento attesi organizzati secondo le tre aree di studio che caratterizzano il corso, cioè l'Area di formazione di Base, l'Area delle Scienze Agronomiche, Alimentari, Economico-Giuridiche, Sociologiche e l'Area delle Scienze Biochimiche, Biomediche, dell'Igiene e della Nutrizione. La descrizione dei risultati di apprendimento attesi sono espressi tramite i descrittori di Dublino.

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Area di formazione di Base

Conoscenza e comprensione

Quest'area di apprendimento assicura allo studente conoscenze di base della matematica e statistica della chimica organica, con particolare riferimento ai composti naturali contenuti negli alimenti, della botanica alimentare, della geografia, della storia e dell'antropologia.

Tali conoscenze consentono la comprensione:

- delle caratteristiche chimico-biologiche degli alimenti (principi attivi e nutraceutici) con particolare riguardo agli effetti dei principali processi di preparazione, conservazione e trasformazione degli stessi;
- delle interazioni tra società piante e ambiente e dei meccanismi che, grazie al cibo e all'alimentazione, determinano culture e civiltà diverse, classi sociali e organizzazioni della società;
- delle caratteristiche sensoriali e organolettiche di un alimento.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze e culture del cibo possiede la capacità di affrontare le problematiche legate ai settori della gastronomia grazie a un approccio metodologico di tipo multidisciplinare.

Le conoscenze acquisite potranno essere applicate alla:

- valutazione della qualità chimico-biologiche degli alimenti e ricerca di metodi per l'idonea comunicazione di prodotti e servizi gastronomici;
- comprensione delle principali classi di composti che costituiscono gli alimenti e delle proprietà funzionali dei nutrienti e delle sostanze bioattive.

Area delle Scienze Agronomiche, Alimentari, Economico-Giuridiche, Sociologiche

Conoscenza e comprensione

Quest'area di apprendimento assicura allo studente conoscenze in tema di produzioni agroalimentari, sostenibilità, scienze gastronomiche, delle trasformazioni alimentari, aspetti economici, del diritto e del marketing della produzione, e dei consumi.

Tali conoscenze consentono di conoscere/comprendere:

- le filiere agroalimentari e gli aspetti connessi alla sostenibilità del sistema alimentare;
- i meccanismi biochimici che sono alla base delle trasformazioni che avvengono nel cibo nelle diverse condizioni della produzione, conservazione e trasformazione gastronomica;
- le tecnologie di produzione, trasformazione e conservazione dei principali alimenti;

- le tecnologie della ristorazione collettiva (con particolare riguardo ai centri ospedalieri e sportivi);
- gli aspetti relativi alla sicurezza alimentare (safety) lungo la filiera produttiva e distributiva degli alimenti;
- il marketing per le imprese che operano nel settore della gastronomia;
- la promozione e valorizzazione del patrimonio gastronomico socio-culturale ed economico;
- la promozione del turismo sportivo ed enogastronomico;
- la gestione dei sistemi alimentari con particolare riferimento ai temi della sostenibilità e dello sviluppo.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le conoscenze acquisite potranno essere utili per:

- valorizzare il patrimonio gastronomico attraverso la promozione e la valorizzazione del cibo nel contesto della produzione e del consumo;
- pianificare le strategie dei servizi di ristorazione comprese la gestione di assortimenti, la logistica e le relazioni commerciali;
- divulgare le preparazioni gastronomiche;
- comunicare gli aspetti connessi alla sostenibilità del sistema alimentare;
- sviluppare il marketing delle imprese che operano nel settore;
- promuovere e valorizzazione il patrimonio gastronomico socio-culturale ed economico;
- promuovere il turismo sportivo ed enogastronomico;
- gestire i sistemi alimentari con particolare riferimento ai temi della sostenibilità, dello sviluppo e della sicurezza, della tutela dei consumatori di alimenti.

Area delle scienze Biochimiche, Biomediche, dell'Igiene e della Nutrizione

Conoscenza e comprensione

Quest'area di apprendimento assicura allo studente conoscenze in tema di consumi alimentari, delle malattie connesse con un alterato stato di nutrizione, degli aspetti funzionali dell'alimentazione, nonché conoscenze che riguardano il comportamento dei consumatori.

Tali conoscenze consentono la comprensione:

- dei meccanismi biochimici che sono alla base della nutrizione;
- della gestione dei sistemi alimentari con particolare riferimento ai temi, della sicurezza e tutela dei consumatori;
- dell'educazione alimentare e formazione in ambito alimentare e gastronomico;
- della raccolta, elaborazione e organizzazione di informazioni e dati in ambito epidemiologico;
- degli aspetti funzionali legati all'alimentazione;
- delle dinamiche e delle determinanti del comportamento del consumatore.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le conoscenze acquisite potranno essere utili per:

- pianificare le strategie dei servizi di ristorazione collettiva in virtù dell'utenza (mense ospedaliere, case di riposo, convitti nazionali, centri sportivi);
- divulgare la qualità nutrizionale delle preparazioni gastronomiche, in relazione alle differenti esigenze del consumatore;
- comunicare gli aspetti connessi alla sicurezza degli alimenti.

Autonomia di giudizio

Il laureato in Scienze e culture del cibo è in grado di riconoscere e valutare l'affidabilità delle fonti di informazione, riuscendo a selezionare i dati più significativi per spiegare i fenomeni e sostenere e giustificare le scelte effettuate. Egli inoltre, coniugando le logiche del "sapere" con quelle del "saper fare", è in grado di proporre elaborazioni dei dati finalizzate all'interpretazione di casi, su cui può

esprimere giudizi di natura scientifica, ma anche considerazioni sulle implicazioni sociali e/o etiche sottese agli stessi. Le capacità di giudizio saranno acquisite dagli studenti con la frequenza alle attività didattiche previste dal percorso formativo, mentre la verifica dei risultati potrà avvenire attraverso prove di esame scritte, orali e pratiche di laboratorio.

Abilità comunicative

Il laureato in Scienze e culture del cibo possiede adeguate competenze e strumenti per la valorizzazione, diffusione e gestione dell'informazione ed è capace di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro. Egli inoltre, possiede competenze efficaci per illustrare iniziative progettuali o soluzioni tecniche anche al personale impiegato nelle filiere gastronomiche e comunque ad altro personale non specializzato coinvolto nelle filiere stesse.

Tali competenze vengono maturate oltre che attraverso le attività d'aula e le prove di esame, mediante la combinazione delle attività del tirocinio con la prova finale.

Capacità di apprendimento

Il laureato in Scienze e culture del cibo avendo acquisito la capacità di comprendere la multifunzionalità delle produzioni enogastronomiche, con particolare riferimento alla promozione e valorizzazione territoriale del cibo, ha sviluppato capacità autonome di apprendimento finalizzate tanto all'aggiornamento professionale permanente, quanto ad affrontare senza difficoltà il secondo ciclo di studi universitari (laurea magistrale). Le capacità di apprendimento oltre che con la frequenza di tutte le attività previste dal percorso formativo e verificate e valutate negli esami di profitto, viene ancor più acquisita nelle attività pratiche applicative (tirocini, esercitazioni su casi pratici), nelle attività seminariali, negli stage e nei viaggi studio.

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO (DM 270/04, ART 6, COMMA 1 E 2)

Oltre ai requisiti di legge necessari per l'accesso ai corsi di laurea, diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo ai sensi di legge, per iscriversi al CdL è richiesto il possesso di una preparazione basilica nelle discipline scientifiche, nonché di una buona preparazione letteraria e di capacità logiche e di comprensione linguistica. Il grado di conoscenze letterarie in ingresso viene verificato attraverso una prova di accesso obbligatoria. Il regolamento didattico del corso di laurea stabilisce il sistema di valutazione relativo alle diverse prove, con le rispettive soglie. Qualora la prova non risulti positiva, gli Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) attribuiti, saranno da soddisfare nel primo anno, grazie alla lettura di testi propedeutici al percorso di studi e finalizzati al miglioramento delle conoscenze linguistiche e delle capacità espressive nonché utili per uniformare le conoscenze e competenze in ingresso.

La descrizione dettagliata delle conoscenze richieste per l'accesso e delle modalità di verifica sono riportate nell'Allegato A al presente Regolamento didattico.

NUMERO MASSIMO DI CREDITI RICONOSCIBILI (DM 16/3/2007 ART 4)

Possono essere riconosciute, secondo quanto previsto dall'art. 5, comma 7 del DM 270/2004 e dall'art. 4, comma 3 del DM del 16 marzo 2007, le conoscenze e le abilità professionali certificate individualmente ai sensi della normativa vigente in materia, nonché le altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione abbiano concorso Università statali o legalmente riconosciute, secondo modalità definite in apposite convenzioni. Il riconoscimento di CFU consiste nell'attribuzione di CFU in sostituzione parziale o totale di insegnamenti o attività formative previsti nell'Ordinamento didattico del corso di laurea.

Spetta al Consiglio di corso di studio individuare quali insegnamenti o attività formative possono essere sostituiti, sulla base di un'attenta valutazione dell'attinenza ed adeguatezza di tali attività con

l'offerta formativa del corso di laurea. Ai sensi dell'art. 14, comma 1 della legge 240/2010, il numero massimo di crediti formativi universitari riconoscibili non può essere superiore a 12.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI E PROFESSIONALI PREVISTI PER I LAUREATI (DECRETI SULLE CLASSI, ART. 3, COMMA 7)

Le principali funzioni associate alla figura del laureato in Scienze e culture del cibo sono legate alla promozione, valorizzazione e commercializzazione degli alimenti in un'ottica di sostenibilità nutrizionale per la salvaguardia della salute dell'uomo e del pianeta.

Il Corso si propone di formare professionisti di raccordo tra il mondo dell'agro-alimentare, quello del benessere e della salute e il mondo della comunicazione. Un professionista in grado di operare nei settori della promozione e della valorizzazione di alimenti e bevande e dei sistemi alimentari a diversi livelli, dalla produzione e trasformazione delle materie prime, all'impiego di idonei cibi di qualità da introdurre nelle diete specifiche (per sportivi, anziani, soggetti intolleranti o allergici e pazienti affetti da patologie metaboliche) tutto nell'ottica di una solida base tecnico - scientifica di supporto al consumatore finale per la scelta consapevole di cibi di qualità.

In particolare, grazie alla formazione ampiamente multidisciplinare, il laureato possiede una solida conoscenza dei prodotti enogastronomici, sia sotto il profilo tecnologico e nutrizionale, che giuridico ed economico - gestionale, coniugando e integrando competenze negli ambiti delle scienze umane e della diffusione delle corrette informazioni.

Sotto il profilo didattico, il CdL si prefigge di far acquisire al laureato competenze di base (es.: scienze matematiche e statistiche, scienze del territorio e della memoria), necessarie per affrontare gli studi successivi nell'ambito del settore agro-alimentare in una prospettiva territoriale. Il percorso formativo infatti, è finalizzato all'acquisizione di competenze e abilità specifiche del Corso di Laurea, costituito da discipline caratterizzanti e affini relative alle aree di apprendimento di economia e marketing dei prodotti alimentari, microbiologia degli alimenti, qualità delle produzioni alimentari, tecnologie alimentari, igiene alimentare, cultura eno-gastronomica, sociologia e antropologia, discipline di storia, di geografia e dei linguaggi, che nell'insieme forniscono al laureato la dimensione critico interpretativa dei processi legati del cibo e gli consentono di saper operare nell'ambito della comunicazione e della valorizzazione.

Inoltre, insegnamenti quali l'economia e la gestione delle imprese, il diritto alimentare, e gli aspetti di nutrizione e delle scienze dietetiche completano le conoscenze caratterizzanti per l'acquisizione di competenze legate alla capacità di analizzare i processi legati sia alla produzione e al consumo alimentare, che alla promozione e comunicazione del cibo.

sbocchi occupazionali:

- Divulgatore nel settore enogastronomico;
- Professionista di organizzazione di eventi eno-gastronomici;
- Professionista per la cura dell'immagine di aziende del settore alimentare (es.: aziende ospedaliere, aziende sportive etc.);
- Addetto della promozione gastronomica per il benessere e la salute del consumatore;
- Responsabile di agenzie ed enti di promozione del turismo sportivo ed enogastronomico;
- Responsabile di aziende di ristorazione collettiva;
- Addetto al marketing di prodotti tradizionali e tipici di aziende del settore;
- Addetto agli acquisti di prodotti di qualità.

Il corso prepara alle professioni di (codifiche ISTAT)

1. Approvvigionatori e responsabili acquisti - (3.3.3.1.0)
2. Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)
3. Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)
4. Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)
5. Organizzatori di convegni e ricevimenti - (3.4.1.2.2)

PIANO DI STUDIO DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E CULTURE DEL CIBO

Coorte 2022/2023

Curriculum unico

I ANNO								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
1	Elementi di matematica e statistica	MAT/08	A	6	4	2		I s
2	Elementi di chimica e sostanze organiche naturali e nutraceutiche	CHIM/06	A	8	6	2		I s
3	Geografia del cibo	M-GGR/01	A	6	5		1	I s
4	Antropologia	BIO/08	A	8	7	1		II s
5	Le piante alimurgiche	BIO/03	A	6	4		2	II s
6	Biochimica della nutrizione	BIO/10	B	8	6	2		II s
7	Storia delle culture alimentari	M-STO/01	A	8	7		1	II s
	Inglese	L-LIN/12	E	4	4			I s
	Abilità informatiche e telematiche	INF/01	F	5	5			I s
Totale crediti I anno				59				
II ANNO								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
8	Tecnologia degli alimenti, gastronomia e tecniche di degustazione	AGR/15	B	8	5	1	2	II s
9	Produzioni vegetali sostenibili e di qualità	AGR/02	B	6	4	1	1	I s
10	Igiene applicata alla filiera gastronomica	MED/42	C	8	5	1	2	II s
11	Microbiologia e biotecnologie degli alimenti	AGR/16	B	8	5	1	2	I s
12	Genetica e produzioni animali sostenibili e di qualità	AGR/17	B	6	4	1	1	I s
13	Economia e organizzazione delle imprese	SECS-P/07	B	6	4	1	1	I s
14	Sociologia dei consumi alimentari	SPS/08	B	6	4	1	1	I s
15	A scelta dello studente		D	12	12			II s
Totale crediti II anno				60				
III ANNO								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
16	Diritto agroalimentare	IUS/03	C	6	4	1	1	I s
17	Culture visuali per l'enogastronomia	L-ART/06	B	8	5	1	2	II s
18	Aspetti nutrizionali nelle intolleranze alimentari	MED/09	C	6	4	1	1	II s
19	Scienze dell'alimentazione e proprietà funzionali degli alimenti	MED/49	B	8	6	1	1	I s
20	Nutrizione e nutraceutica in gastronomia	BIO/09	B	8	6	1	1	I s
	A scelta dello studente		D	4	4			II s
	Altre attività formative utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		F	8	8			I s
	Tirocinio		F	8	8			II s
	Prova finale		F	5	5			II s
Totale crediti III anno				61				
Totale crediti				180				
Totale esami				20				

Regole di propedeuticità

Non sono previste regole di propedeuticità.

Legenda

- SSD indica il Settore Scientifico Disciplinare di riferimento per la disciplina
- F indica il numero di CFU attribuiti alle lezioni frontali
- E indica il numero di CFU attribuiti alle esercitazioni
- L indica il numero di CFU attribuiti alle attività di laboratorio
- TAF indica la tipologia dell'insegnamento:
 - A = Base
 - B = Caratterizzante
 - C = Affine e integrativo
 - D = A scelta dello studente
 - F = Altre attività

PIANO DI STUDIO DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E CULTURE DEL CIBO

Coorte 2021/2022

Curriculum unico

I ANNO								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
1	Elementi di matematica e statistica	MAT/08	A	6	4	2		I s
2	Elementi di chimica e sostanze organiche naturali e nutraceutiche	CHIM/06	A	8	6	2		I s
3	Geografia del cibo	M-GGR/01	A	6	5		1	II s
4	Antropologia	BIO/08	A	8	7	1		II s
5	Le piante alimurgiche	BIO/03	A	6	4		2	II s
6	Biochimica della nutrizione	BIO/10	B	8	6	2		II s
7	Storia delle culture alimentari	M-STO/01	A	8	7		1	II s
	Inglese	L-LIN/12	E	4	4			I s
	Abilità informatiche e telematiche	INF/01	F	5	5			I s
Totale crediti I anno				59				
II ANNO								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
8	Tecnologia degli alimenti, gastronomia e tecniche di degustazione	AGR/15	B	8	5	1	2	II s
9	Produzioni vegetali sostenibili e di qualità	AGR/02	B	6	4	1	1	I s
10	Igiene applicata alla filiera gastronomica	MED/42	C	8	5	1	2	II s
11	Microbiologia e biotecnologie degli alimenti	AGR/16	B	8	5	1	2	I s
12	Genetica e produzioni animali sostenibili e di qualità	AGR/17	B	6	4	1	1	I s
13	Economia e organizzazione delle imprese	SECS-P/07	B	6	4	1	1	I s
14	Sociologia dei consumi alimentari	SPS/08	B	6	4	1	1	I s
15	A scelta dello studente		D	12	12			II s
Totale crediti II anno				60				
III ANNO								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
16	Diritto agroalimentare	IUS/03	C	6	4	1	1	I s
17	Culture visuali per l'enogastronomia	L-ART/06	B	8	5	1	2	II s
18	Aspetti nutrizionali nelle intolleranze alimentari	MED/09	C	6	4	1	1	II s
19	Scienze dell'alimentazione e proprietà funzionali degli alimenti	MED/49	B	8	6	1	1	I s
20	Nutrizione e nutraceutica in gastronomia	BIO/09	B	8	6	1	1	I s
	A scelta dello studente		D	4	4			II s
	Altre attività formative utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		F	8	8			I s
	Tirocinio		F	8	8			II s
	Prova finale		F	5	5			II s
Totale crediti III anno				61				
Totale crediti				180				
Totale esami				20				

Regole di propedeuticità

Non sono previste regole di propedeuticità.

Legenda

- SSD indica il Settore Scientifico Disciplinare di riferimento per la disciplina
- F indica il numero di CFU attribuiti alle lezioni frontali
- E indica il numero di CFU attribuiti alle esercitazioni
- L indica il numero di CFU attribuiti alle attività di laboratorio
- TAF indica la tipologia dell'insegnamento:
 - A = Base
 - B = Caratterizzante
 - C = Affine e integrativo
 - D = A scelta dello studente
 - F = Altre attività

Coorte 2020/2021

Curriculum unico

I ANNO								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
1	Elementi di matematica e statistica	MAT/08	A	6	4	2		I s
2	Elementi di chimica e sostanze organiche naturali e nutraceutiche	CHIM/06	A	8	6	2		I s
3	Geografia del cibo	M-GGR/01	A	6	4		2	II s
4	Antropologia	BIO/08	A	8	7	1		II s
5	Le piante alimurgiche	BIO/03	A	6	4		2	II s
6	Biochimica della nutrizione	BIO/10	B	8	6	2		II s
7	Storia delle culture alimentari	M-STO/01	A	8	6		2	II s
	Inglese	L-LIN/12	F	4	4			I s
	Abilità informatiche e telematiche	INF/01	F	5	5			I s
Totale crediti I anno				59				
II ANNO								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
8	Tecnologia degli alimenti, gastronomia e tecniche di degustazione	AGR/15	B	8	5	1	2	I s
9	Produzioni vegetali sostenibili e di qualità	AGR/02	B	6	4	1	1	I s
10	Igiene applicata alla filera gastronomica	MED/42	C	8	5	1	2	II s
11	Microbiologia e biotecnologie degli alimenti	AGR/16	B	8	5	1	2	I s
12	Genetica e produzioni animali sostenibili e di qualità	AGR/17	B	6	4	1	1	I s
13	Economia delle filiere agroalimentari	SECS-P/07	B	6	4	1	1	II s
14	Sociologia dei consumi alimentari	SPS/08	B	6	4	1	1	II s
15	A scelta dello studente		D	12	12			II s
Totale crediti II anno				60				
III ANNO								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
16	Diritto agroalimentare	IUS/03	C	6	4	1	1	I s
17	Culture visuali per l'enogastronomia	L-ART/06	B	8	5	1	2	II s
18	Aspetti nutrizionali nelle intolleranze alimentari	MED/09	C	6	4	1	1	II s
19	Scienze dell'alimentazione e proprietà funzionali degli alimenti	MED/49	B	8	6	1	1	I s
20	Nutrizione e nutraceutica in gastronomia	BIO/09	B	8	6	1	1	I s
	A scelta dello studente		D	4	4			II s
	Altre attività formative utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		F	8	8			I s
	Tirocinio		F	8	8			II s
	Prova finale		F	5	5			II s
Totale crediti III anno				61				
Totale crediti				180				
Totale esami				20				

Regole di propedeuticità

Non sono previste regole di propedeuticità.

Legenda

- SSD indica il Settore Scientifico Disciplinare di riferimento per la disciplina
- F indica il numero di CFU attribuiti alle lezioni frontali
- E indica il numero di CFU attribuiti alle esercitazioni
- L indica il numero di CFU attribuiti alle attività di laboratorio
- TAF indica la tipologia dell'insegnamento:
 - A = Base
 - B = Caratterizzante

- C = Affine e integrativo
- D = A scelta dello studente
- F = Altre attività

ALLEGATO B3

I programmi dei singoli insegnamenti sono disponibili sulla Guida dello studente o sul sito internet <https://unimol.esse3.cineca.it/ewc/RedirectListaCommunity.do>.

ALLEGATO C

PROVA FINALE

Informazioni e procedure sulla prova finale sono riportate (e aggiornate) in un'apposita sezione della pagina web del Corso disponibile al seguente link:

<http://dipagricoltura.unimol.it/didattica/lauree-triennali/scienze-e-culture-del-cibo/prova-finale/>