



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PALERMO



# *SGASTR*

Scienze Gastronomiche

L- GASTR "Scienze Gastronomiche"

## DOCUMENTO DI PROGETTAZIONE DEL CORSO DI STUDIO

(Approvato nella seduta del Consiglio di Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali del 30.11.2022)

**Comitato ordinatore:** Prof. Filippo Sgroi (Presidente); Prof.ssa Teresa Tuttolomondo (Componente); Prof. Onofrio Corona (Componente); Prof.ssa Vita Di Stefano (Componente); Prof. Aurelio Seidita (Componente); Prof. Silvio Buscemi (Componente); Prof. Massimo Todaro (Segretario).

## **0 – Il Corso di Studio in breve**

Il Corso di Laurea Triennale in “**Scienze Gastronomiche**” (SGASTR) si propone per l’attivazione nella classe L/GASTR (D.M. n. 928-2017), ad accesso libero, secondo modalità stabilite nel Regolamento didattico del Corso di Studio (CdS). In particolare, sono ammessi al Corsodi Laurea Triennale tutti coloro che hanno conseguito il diploma di scuola secondaria superiore.

Il Corso di Studio Triennale in lingua italiana in “Scienze Gastronomiche” si prefigge di formare una nuova figura professionale che possiederà le competenze che gli permetteranno di stabilire una proficua interlocuzione tra produzioni enogastronomiche, territorio e consumatore.

Il Corso di Studi in Scienze Gastronomiche intende formare una figura capace di gestire le peculiarità enogastronomiche del territorio e promuoverle individuandone opportunità e convenienze, un professionista capace di analizzare i sistemi enogastronomici costituiti dai processi di produzione, trasformazione e consumo del cibo, nel quadro di una conoscenza anche degli aspetti legati alle componenti storiche, artistiche, ambientali, sociali, biologiche e nutrizionali.

L’esigenza di istituire un CdS in “Scienze Gastronomiche” nasce sia dal crescente riconoscimento del valore del cibo, legato da un lato all’evidenza dell’importanza della corretta produzione degli alimenti e delle scelte alimentari per la salute dell’individuo e per l’ambiente, sia alla nuova visione del cibo stesso in termini di cultura, tradizioni ed identità territoriale. Questa nuova coscienza del valore degli alimenti e dell’alimentazione, condivisa non solo dal mondo scientifico ma anche dal consumatore, coinvolge direttamente il mondo della produzione e dell’offerta enogastronomica, e trasversalmente quello della valorizzazione del territorio.

Il CdS in “Scienze Gastronomiche” che si propone per l’istituzione sarà a numero aperto. Il Corso offre la possibilità di esperienze internazionali con il Programma Erasmus e altre modalità internazionali e prevede un tirocinio curriculare obbligatorio ed altre attività pratiche a completamento del percorso formativo.

Le potenzialità occupazionali della figura professionale che si vuole formare sono molteplici e spaziano dal mondo produttivo (aziende di produzione, trasformazione, conservazione nell’ambito agro-alimentare) a quello della distribuzione (piccola e grande distribuzione alimentare, compreso l’e-commerce, ristorazione collettiva e catering) incluse le aziende del mondo della gastronomia (ristoranti, botteghe, enoteche, ecc).

Date le competenze della figura professionale, anche le attività di comunicazione (media, settore pubblicitario, promozione del territorio e della filiera enogastronomica) e la collaborazione con Istituzioni nazionali e internazionali, governative e non governative, che operano in ambito agroalimentare, nutrizionale e di sviluppo del territorio e del turismo rientrano tra i possibili sbocchi occupazionali.

Per fornire conoscenze utili a formare un professionista con competenze diversificate, il CdS in Scienze Gastronomiche offre un insieme di insegnamenti interdisciplinari di estrazione scientifica, economico-sociale e umanistica. Il CdS coinvolgente docenti di cinque Dipartimenti dell’Università degli Studi di Palermo (SAAF, SEAS, PROMISE, STEBICEF, Cultura e Società). Questo permetterà il raggiungimento di specifiche competenze in grado di legare tra loro le conoscenze inerenti la conoscenza, la composizione degli alimenti, le caratteristiche nutrizionali e salutistiche degli stessi, le peculiarità antropologiche, storiche e geografiche del territorio di produzione. A queste conoscenze si integreranno quelle della sociologia del consumatore, di economia e marketing, di utilizzo dei media, al fine di creare una figura professionale centrale per lo sviluppo, l’innovazione e la promozione dei vari aspetti dell’enogastronomia.

Sarà possibile un eventuale proseguimento del percorso di studio presso gli Atenei che hanno attivato o attiveranno i corsi di LM-GASTR o altri corsi di studio magistrali coerenti con l’ordinamento del corso come competenze in ingresso. Presso l’Ateneo di Palermo, a

completamento del primo triennio che porterà alla laurea gli studenti della Laurea Triennale SGASTR, appartenenti alla coorte dell'anno accademico 2023/24, si prevede l'istituzione della Laurea Magistrale specifica sulla Classe LM/GASTR (D.M. n. 928-2017) dove gli studenti laureati potranno accedere senza debito formativo.

Il corso di Laurea Triennale SGASTR, che si propone per l'attivazione nella classe di laurea L/GASTR (D.M. n. 928-2017), per le tematiche trattate e per il percorso formativo proposto, è un corso unico a livello dell'Università degli Studi di Palermo e nell'ambito del territorio della Regione Sicilia rappresenta il primo corso che nasce nell'ambito della classe L/GASTR. In Italia, il Corso di Laurea appartenente alla Classe L/GASTR, di recente istituzione, risulta attivo presso: l'Università di Scienze Gastronomiche di Bra, l'Università degli Studi di Padova, l'Università degli Studi di Bologna, l'Università degli Studi di Camerino, l'Università degli Studi di Napoli "Federico II", l'Università degli Studi di Parma, l'Università degli Studi di Perugia, l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza", l'Università degli Studi di Teramo e l'Università degli Studi di Udine. Nella tab. 1 - si forniscono i dati degli immatricolati secondo la fonte del Ministero dell'Università. Come si evince il nuovo Corso è unico nella Regione Sicilia e il suo bacino di utenza potrebbe abbracciare anche tutta l'Italia Meridionale in quanto non esistono Corsi di Laurea della stessa classe nel meridione d'Italia.

**Tab. 1 - Dati degli immatricolati della Classe di Laurea L/GASTR in Italia**

ATENEIO	Anno Accademico			
	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2022/2022
BRA	78	93	90	58
PADOVA	-	-	137	132
UDINE	-	90	75	40
PARMA	-	276	254	206
BOLOGNA	-	-	-	23
CAMERINO	73	50	68	34
PERUGIA	22	22	17	34
ROMA LA SAPIENZA		43	45	36
NAPOLI FEDERICO II	24	45	54	36
TERAMO	-	-	27	23

*Fonte: MUR – Portale dati dell'istruzione superiore*

I laureati triennali acquisiscono conoscenze, metodologie e tecniche altamente professionalizzanti con specifico riferimento al settore enogastronomico al fine di esercitare la professione di Gastronomo. Inoltre, dovranno possedere una vasta e articolata conoscenza empirica dei sistemi gastronomici attraverso viaggi didattici, casi di studio sul campo e tirocini, al fine di integrare la formazione in aula con le esperienze applicate. I laureati devono altresì necessariamente maturare una conoscenza empirica delle scienze gastronomiche, attraverso un articolato programma di viaggi didattici e/o stage e/o tirocini, con destinazioni nazionali e internazionali.

Il percorso formativo prevede 19 insegnamenti curriculari, con il 68% di corsi mono-disciplinari ed il 32% di corsi integrati che prevedono 2 moduli.

**Il primo anno** prevede 7 insegnamenti che sono: Elementi di chimica generale ed organica, Elementi di statistica per le scienze alimentari, Piante nella gastronomia, Economia dei prodotti enogastronomici, Zootecnia e tracciabilità genetica delle produzioni animali, Aspetti qualitativi dei frutti di piante arboree e Metodi di coltivazione e qualità delle produzioni erbacee. In aggiunta

sono previsti 6 CFU per insegnamenti a scelta.

**Il secondo anno** prevede 5 insegnamenti: Biochimica e chimica degli alimenti C.I., Produzioni orticole e funghi nella gastronomia C.I., Scienza e tecnologia dei prodotti enogastronomici, Fisiologia e medicina interna C.I., Fisiologia umana e della nutrizione C.I. e Microbiologia degli alimenti. In aggiunta vi sono 12 CFU riservati al Tirocinio e 6 CFU per insegnamenti a scelta.

**Il terzo anno** prevede 7 insegnamenti: Alimentazione e salute, Analisi sensoriale degli alimenti e delle bevande, Storia e geografia del cibo C.I., Semiotica del cibo, Qualità e ispezione degli alimenti di origine animale C.I., Sociologia dei consumi alimentari, Marketing e governance aziendale C.I.

## **1 - La definizione dei profili culturali e professionali e l'architettura del CdS1.1a Premesse alla progettazione del CdS**

**Il Corso di Laurea Triennale Scienze Gastronomiche** mira ad approfondire principalmente gli ambiti culturali, scientifici e professionalizzanti inerenti il settore enogastronomico, la valorizzazione dei prodotti agro-alimentari tipici nell'ottica di corretta conoscenza del mondo agro-alimentare del territorio dove originano i diversi prodotti enogastronomici.

Il Corso di Laurea Triennale SGASTR, come richiesto dalla delibera del Senato Accademico del 5.10.2022 "Programmazione Offerta Formativa 2023/2024 e Linee Guida per la progettazione e l'attivazione dei Corsi di Studio", risulta coerente alle esigenze culturali e alle potenzialità di sviluppo del territorio e con gli obiettivi del Piano Strategico 2021-2023 dell'Università degli Studi di Palermo. Inoltre, il nuovo CdS è stato formulato alla luce sia dell'esigenza del mondo del lavoro, emergente dalla consultazione delle parti sociali e dei portatori di interesse, che è avvenuta il 24/11/2022, sia in funzione che nella Regione Sicilia non risulta attiva nessuna laurea nell'ambito della Classe di Laurea L/GASTR. Infine, il CdS intende formare competenze e professionalità nell'enogastronomia, con una significativa ricaduta occupazionale nel mondo produttivo (aziende di produzione, trasformazione, conservazione nell'ambito agro-alimentare) nell'ambito della distribuzione (piccola e grande distribuzione alimentare, compreso l'e-commerce, ristorazione collettiva e catering) incluse le aziende del mondo della gastronomia (ristoranti, botteghe, enoteche, ecc).

Il **settore enogastronomico** è una componente essenziale del tessuto economico Siciliano, offre preziosi servizi come la fornitura di cibo. A livello economico il settore dei prodotti DOP e IGP in Sicilia vale 535 milioni di euro. Con un totale di 36 Cibi DOP e IGP la Sicilia è la Regione al secondo posto in Italia per prodotti agroalimentari a Indicazione Geografica, ai quali si aggiungono le 4 STG che insistono sul territorio nazionale. A livello economico, il settore del Cibo DOP e IGP in Sicilia vale 65 milioni di euro (Osservatorio Ismea-Qualivita, 2021). Inoltre, la Sicilia rappresenta il cuore del Mediterraneo e della sua cultura alimentare. Questo aspetto è stato messo in evidenza nel 2010 dall'UNESCO riconoscendo la Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'Umanità.

Il Corso di Laurea Triennale in "Scienze Gastronomiche" forma professionisti specializzati nella conoscenza degli alimenti di origine animale e vegetale, nella nutrizione umana al fine di inserire in una dieta sana e corretta gli alimenti; inoltre, favorisce l'acquisizione di competenze che permettono al futuro laureato di stabilire una proficua interlocuzione con il territorio e con il consumatore, al fine di massimizzare la relazione tra produzione, tipicità alimentare e benessere del singolo e della collettività. Il Laureato che si intende formare sarà una figura capace di gestire le peculiarità del territorio e promuoverle individuandone opportunità e convenienze, per una nuova visione delle produzioni enogastronomiche. Egli avrà il compito di valorizzare il Made in Sicily agro-alimentare nel mondo anche dal punto di vista storico e culturale, favorendo l'esportazione non solo di prodotti ma anche di un modello sociale a tutela del benessere del

consumatore.

Per raggiungere il livello di conoscenza e capacità d'applicazione richieste per l'adeguato svolgimento del ruolo professionale, il CdS sarà organizzato in un percorso formativo di tre anni. In questo contesto la formazione di primo livello risponde alle esigenze del territorio Siciliano ovvero preparare professionisti capaci di essere competitivi nel mercato del lavoro sapendo conoscere, comunicare e valorizzare le produzioni enogastronomiche tipiche Siciliane.

### **1.1 b Consultazione con i portatori di interesse**

Il giorno 24 novembre con inizio alle ore 8:30 si è svolta, su piattaforma Teams, ai fini dell'Istituzione del Corso di studi in "Scienze Gastronomiche" (SGASTR), la consultazione pubblica delle parti sociali e dei portatori di interesse.

Le parti sociali invitate dal Presidente del Comitato Ordinatore sono state:

- 1) Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana (DOS Sicilia)
- 2) Già Qui srl, Petralia Soprana
- 3) Giaconia Concetta srl, Geraci Siculo
- 4) Giaconia srl, Petralia Soprana
- 5) Ristorante Le Angeliche, Palermo
- 6) GAL ELIMOS
- 7) IDIMED
- 8) CORERAS
- 9) Comune di Palermo, servizio mense scolastiche
- 10) Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia
- 11) IPSSEOA "G. Ambrosini" Favara, AG
- 12) Geolive
- 13) Elenka Spa
- 14) Ama srl, GDO, Palermo
- 15) COSVAP - Distretto della Pesca - Mazara del Vallo
- 16) Ente Regionale per il Diritto allo Studio di Palermo ERSU, servizio mensa
- 17) Assessorato dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea
- 18) Ordine dei tecnologi alimentari Sicilia e Sardegna
- 19) Unione Regionale Cuochi e Pasticceri Siciliani
- 20) Accademia Italiana della Cucina
- 21) Coop. Az. Agricola Tumarrano
- 22) Azienda Raggio di Sole, Palermo
- 23) Caritas dell'Arcidiocesi di Monreale, servizio mensa
- 24) Foresteria del Monaco, Azienda Poggio San Francesco,
- 25) Banco Alimentare di Palermo
- 26) IIS F. Re Capriata, Licata
- 27) BLOG ITALIA srl, Palermo
- 28) Cons. BLUEFISH, Sciacca AG
- 29) Carlino srl, Sciacca AG
- 30) IIS "Danilo Dolci", Partinico
- 31) Soc. Coop. C.I.S., Sciacca AG
- 32) Cooperativa Valdibella, Camporeale PA
- 33) IIS "Francesco Paolo Cascino", Palermo
- 34) Istituto Alberghiero di Sciacca
- 35) IIS "Don Calogero Di Vincenti", Bisacquino

- 36) RE.Na.I.A., nazionale
- 37) RE.Na.I.A., Regione Sicilia
- 38) Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri, Palermo
- 39) Istituto Alberghiero "Pietro Piazza", Palermo
- 40) Associazione Italiana Gastronomi Professionisti, Parma
- 41) Liceo Enogastronomico, "V. Florio", Trapani
- 42) Giornalisti settore eno-gastronomico
- 43) Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana (DOS Sicilia)
- 44) Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia
- 45) Consorzio Tutela Vini DOC Sicilia
- 46) Associazione Italiana Sommelier - Palermo
- 47) Comunità delle Botteghe Slow Food
- 48) Condotta Slow Food Monti Sicani
- 49) Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali di Palermo

La consultazione è stata preceduta dall'invio per posta elettronica del manifesto degli studi della L-GASTR, della descrizione del corso di studio in breve, degli obiettivi formativi specifici dei singoli insegnamenti e del questionario, predisposto dal Presidio di Qualità di Ateneo, che prevedeva le seguenti domande:

- 1) La denominazione del Corso di Studio comunica in modo chiaro le finalità del Corso stesso?
- 2) Gli obiettivi formativi del Corso sono adeguati alle esigenze del settore in cui opera la sua azienda/organizzazione?
- 3) Le abilità/competenze fornite dal corso sono rispondenti alle competenze richieste per le figure professionali che il corso di propone di formare?
- 4) In particolare, quali attività formative ritiene utile inserire o potenziare?
- 5) Quali sono i punti di forza di questo corso di studio?
- 6) E quali, invece, le aree da migliorare?

Sono intervenuti a distanza:

- 1) il Prof. Vito Pecoraro, Dirigente Scolastico dell'IPSAR "Pietro Piazza" di Palermo, nonché in rappresentante della Re.Na.I.A. Nazionale e Regionale;
- 2) il Dott. Liborio Furco, Presidente del GAL ELIMOS;
- 3) il Rappresentante dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Sicilia e Sardegna;
- 4) la Dott.ssa Cettina Giaconia in rappresentanza dell'omonima azienda (zootecnia e supermercati);
- 5) il Dott. Vito Domenico Sciancalepore, Direttore Generale di Confcooperative Fedagri Pesca;
- 6) il Prof. Paolo Tegoni, Presidente dell'Associazione Nazionale Gastronomi Professionisti;
- 7) il Prof. Giorgio Maria Zinno, Segretario dell'Associazione Nazionale Gastronomi Professionisti;
- 8) Il Dott. Antonino Carlino, titolare della Carlino srl e Presidente del COSVAP - Distretto della Pesca - Mazara del Vallo;
- 9) il Prof. Maurizio Accardo, per l'IPSAR "Cascino" di Palermo e membro dell'OIV dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia;
- 10) Il Dott. Rosario Seidita in rappresentanza dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani e dell'Unione Provinciale (Palermo) Cuochi Siciliani;
- 11) la Dott.ssa Francesca Cerami in rappresentanza dell'Istituto della Dieta Mediterranea;
- 12) La Dott.ssa Veronica Schiera del Ristorante "Le Angeliche" di Palermo;
- 13) il Dott. Antonio Vella dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia.

Dalla consultazione sono emersi elementi di particolare interesse, riportati in dettaglio nel Verbale della consultazione, tra i quali quelli relativi all'intervento della Dott. Sciancalepore che ha evidenziato il carattere di multidisciplinarietà della proposta e l'importanza e la grande attualità del tema proposto e quelli segnalati dalla Dott.ssa Veronica Schiera, che ha sottolineato sia che il Laureato del Corso di Laurea Triennale proposto sarà un Gastronomo a tutti gli effetti e potrà quindi svolgere tutte le attività previste per tale figura professionale. Il Prof. Vito Pecoraro ha messo in evidenza che il CdS che si propone è di grande attualità e risponde alle esigenze degli studenti degli Istituti alberghieri. Il Dott. Furco ha evidenziato che il CdS si pone come promotore della promozione dell'enogastronomia e quindi dello sviluppo del territorio. Il Prof. Paolo Tegoni ha evidenziato che il CdS è ben strutturato ed equilibrato nell'impostazione del triennio. Ha evidenziato l'ottimo equilibrio tra l'area delle produzioni, della salute (medica), dell'economia ed umanistica. Particolare importanza assume il Corso Integrato di Storia e geografia del cibo in quanto rappresenta un vantaggio competitivo del corso rispetto ai corsi della stessa classe attivi in Italia.

Nei termini temporali previsti per la consultazione delle parti sociali, sono pervenuti 43 questionari redatti dai seguenti portatori di interessi:

- 1) Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana (DOS Sicilia)
- 2) Già Qui srl, Petralia Soparna
- 3) Giaconia Concetta srl, Geraci Siculo
- 4) Giaconia srl, Petralia Soprana
- 5) Ristorante Le Angeliche, Palermo
- 6) GAL ELIMOS
- 7) IDIMED
- 8) CORERAS
- 9) Comune di Palermo, servizio mense scolastiche
- 10) Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia
- 11) IPSSEOA "G. Ambrosini" Favara, AG
- 12) Geolive
- 13) Elenka Spa
- 14) Ama srl, GDO, Palermo
- 15) COSVAP - Distretto della Pesca - Mazara del Vallo
- 16) Ente Regionale per il Diritto allo Studio di Palermo ERSU, servizio mensa
- 17) Assessorato dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea
- 18) Ordine dei tecnologi alimentari Sicilia e Sardegna
- 19) Unione Regionale Cuochi e Pasticceri Siciliani
- 20) Accademia Italiana della Cucina
- 21) Coop. Az. Agricola Tumarrano
- 22) Azienda Raggio di Sole, Palermo
- 23) Caritas dell'Arcidiocesi di Monreale, servizio mensa
- 24) Foresteria del Monaco, Azienda Poggio San Francesco,
- 25) Banco Alimentare di Palermo
- 26) IIS F. Re Capriata, Licata
- 27) BLOG ITALIA srl, Palermo
- 28) Cons. BLUEFISH, Sciacca AG
- 29) Carlino srl, Sciacca AG
- 30) IIS "Danilo Dolci", Partinico
- 31) Soc. Coop. C.I.S., Sciacca AG

- 32) Cooperativa Valdibella, Camporeale PA
- 33) IIS "Francesco Paolo Cascino", Palermo
- 34) Istituto Alberghiero di Sciacca
- 35) IIS "Don Calogero Di Vincenti", Bisacquino
- 36) RE.Na.I.A., nazionale
- 37) RE.Na.I.A., Regione Sicilia
- 38) Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri, Palermo
- 39) Istituto Alberghiero "Pietro Piazza", Palermo
- 40) Associazione Italiana Gastronomi Professionisti, Parma
- 41) Liceo Enogastronomico, "V. Florio", Trapani
- 42) Giornalisti settore eno-gastronomico
- 43) Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali di Palermo

Tutti i soggetti interessati hanno risposto in modo positivo ("del tutto" o "abbastanza") alla domanda "La denominazione del corso di studio comunica in modo chiaro le finalità del Corso stesso?".

Anche la domanda sugli obiettivi formativi del Corso di Studi, ovvero se essi sono adeguati alle esigenze del settore in cui operano i soggetti contattati le risposte sono state "abbastanza" e per il rimanente "del tutto".

Per quanto concerne le abilità/competenze fornite dal CdS hanno ricevuto in generale un elevato apprezzamento da parte dei soggetti contattati.

Dall'analisi dei questionari, i punti di forza del CdS emersi sono stati la multidisciplinarietà, la coerenza con le necessità del mondo del lavoro attuali e la contestualizzazione in un territorio che ha il bisogno di salvaguardare il patrimonio enogastronomico.

I questionari ricevuti e il Verbale della riunione sono conservati presso la Segreteria Didattica del Dipartimento SAAF.

La valutazione e il confronto con le parti sociali verrà effettuata con cadenza annuale. La consultazione verrà effettuata dalla commissione di gestione AQ tramite somministrazione di questionari. Le organizzazioni che verranno consultate sono operatori del settore enogastronomico aziende, l'Associazione italiana Gastronomi Professionisti.

Le consultazioni saranno effettuate con le seguenti modalità:

- Individuazione del target di riferimento e consultazione strutturata in due fasi:

-fase 1 - somministrazione di un questionario in formato elettronico sulle aspettative rispetto al corso, con ampio spazio per i suggerimenti e le richieste di competenze specifiche;

-fase 2 - presentazione e discussione dell'OF del Corso di Laurea durante un'adunanza pubblica nell'ambito della quale verranno invitati i principali portatori di interesse. Tali incontri sono finalizzati ad una migliore definizione delle competenze richieste dal mercato del lavoro, nel rispetto delle specifiche abilità professionali del Gastronomo.

La documentazione della consultazione consiste in:

a) Locandine e brochure degli eventi a cui parteciperà il Corso di Laurea;

b) Lettera del Coordinatore inviata all'Aziende/enti/associazioni di accompagnamento al questionario;

c) Elenco delle aziende, associazioni ed Enti consultati tramite questionario;

d) Questionari compilati dalle aziende.



### **1.1 c – L'architettura del Corso di Studio**

Il percorso formativo prevede 19 insegnamenti curriculari, con il 68 % di corsi mono-disciplinari ed il 32% di corsi integrati che prevedono 2 moduli. Ciascun insegnamento prevede lezioni frontali, con un carico di lavoro dello studente del 70% di ore per ciascun CFU; I rimanente 30% di ore viene riservato alle esercitazioni, alle attività di laboratorio e alle visite tecniche.

**Il primo anno** prevede 7 insegnamenti (1 CFU= 10 ore attività didattica assistita) le cui tematiche sono Elementi di chimica generale ed organica, Elementi di statistica per le scienze alimentari, Piante nella gastronomia, Economia dei prodotti enogastronomici, Zootecnia e tracciabilità genetica delle produzioni animali, Aspetti qualitativi dei frutti di piante arboree, Metodi di coltivazione e qualità delle produzioni erbacee. Inoltre, sono previsti 6 CFU a scelta.

**Il secondo anno** prevede 5 insegnamenti riguardanti le tematiche quali la biochimica e chimica degli alimenti C.I., Produzioni orticole e funghi nella gastronomia C.I., Produzioni orticole di qualità, Funghi nella gastronomia, Scienza e tecnologia dei prodotti enogastronomici, Fisiologia e medicina interna C.I., Microbiologia degli alimenti.

In aggiunta vi sono 12 CFU riservati al Tirocinio e/o viaggi di studio in Italia o all'estero (come previsto dal D.M. n. 928-2017) e 6 CFU per insegnamenti a scelta.

**Il terzo anno** prevede 7 insegnamenti focalizzati su ambiti quali Alimentazione e salute, Analisi sensoriale degli alimenti e delle bevande, Storia e geografia del cibo C.I., Semiotica del cibo, Qualità e ispezione degli alimenti di origine animale C.I., Sociologia dei consumi alimentari , Marketing e governance aziendale C.I. e la prova finale di 6 CFU.

### **1.2 Il progetto formativo**

Il Corso di **laurea Triennale SGASTR** ha l'obiettivo di approfondire gli ambiti culturali, scientifici e professionalizzanti in grado di formare dei laureati che:

- possiedano le conoscenze di base (teoriche, metodologiche e tecnico-strumentali) per l'analisi critica dei sistemi gastronomici costituiti dai processi di produzione, trasformazione e consumo del cibo, nel quadro di una sostenibilità sistemica;
- possiedano una vasta e articolata conoscenza empirica dei sistemi gastronomici attraverso viaggi didattici, casi di studio sul campo e tirocini, al fine di integrare la formazione in aula con le esperienze applicate;
- acquisiscano la capacità di elaborare criticamente le informazioni connesse alle scienze gastronomiche, al fine di contribuire ai processi di conoscenza, educazione e rappresentazione dello sviluppo sociale, economico e politico;
- sviluppino una capacità di analisi critica delle modalità con cui si sviluppano, evolvono e si modificano le molteplici relazioni tra uomo e cibo nel tempo e nello spazio, al fine di indagarne le implicazioni sul piano culturale, sociale, politico e ambientale.

I laureati in Scienze Gastronomiche dovranno possedere una vasta e articolata conoscenza empirica dei sistemi gastronomici attraverso viaggi didattici, casi di studio sul campo e tirocini, al fine di integrare la formazione in aula con le esperienze applicate. I laureati devono altresì necessariamente maturare una conoscenza empirica delle scienze gastronomiche, attraverso un articolato programma di viaggi didattici e/o stage e/o tirocinii, con destinazioni nazionali e internazionali e dovranno conoscere la lingua inglese.

Inoltre, i laureati avranno una formazione adeguata, dai punti di vista teorico, critico-interpretativo e metodologico, per l'accesso al mondo del lavoro e per proseguire il percorso formativo a un livello avanzato. Al fine di raggiungere questi obiettivi le attività formative del progetto formativo della L-GASTR si dividono in attività di base e caratterizzanti. Le attività

formative di base comprendono i seguenti ambiti disciplinari: scienze statistiche e chimiche; scienze del territorio e della memoria; scienze della biodiversità. Le attività formative caratterizzanti comprendono gli ambiti disciplinari relative alle: scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari; scienze storiche, filosofiche e linguistiche; scienze economico-giuridiche e scienze socio-politiche; scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione; scienze socio politiche.

Per quanto riguarda *l'area delle scienze statistiche e chimiche*, il CdS prevede il corso di **Elementi di chimica generale ed organica** (9 CFU) che mira a dare la conoscenza di chimica riguardante lo studio delle nozioni di chimica generale ed organica per meglio comprendere le varie proprietà e le variazioni molecolari degli alimenti. In particolare, gli obiettivi formativi del corso prevedono lo studio degli equilibri chimici in soluzione, del concetto di acido base e delle reazioni redox. Inoltre, il corso prevede lo studio dei principali gruppi funzionali organici e delle biomolecole (carboidrati, proteine e grassi). Altro corso della stessa area è quello di **Elementi di statistica per le scienze alimentari** (6 CFU) che intende fornire agli studenti gli strumenti basilari della statistica, del calcolo delle probabilità ed in generale del metodo scientifico di approccio ai problemi reali nei campi applicativi del settore alimentare. Inoltre, lo studente sarà messo nelle condizioni di saper creare, elaborare ed analizzare statisticamente un dataset. Nell'ambito *dell'area delle scienze del territorio e della memoria*, il CdS prevede un corso integrato di **Storia e Geografia del cibo C.I.** (11 CFU). In particolare, il modulo di Geografia culturale del cibo intende approfondire le metodologie e le tecniche d'osservazione geografica riguardanti il paesaggio alimentare e dei distretti del cibo dell'area del Mediterraneo. Inoltre, il corso ha come obiettivo l'acquisizione delle competenze specifiche della disciplina per consentire lo sviluppo della capacità di analisi geografica e di interpretazione delle principali emergenze geografiche legate all'alimentazione. Infine, gli studenti sapranno associare il cibo al patrimonio culturale. Il modulo di Storia della cultura alimentare si propone di introdurre gli studenti alle metodologie della ricerca e della produzione di conoscenza storica consapevole delle acquisizioni e delle revisioni della tradizione storiografica, segnatamente sul piano del trattamento critico delle fonti. Nello specifico obiettivo del corso è approfondire e comprendere gli apporti eterogenei che hanno caratterizzato la storia della cultura alimentare. Nell'ambito *dell'area delle scienze della biodiversità* è previsto l'insegnamento di **Piante nella gastronomia** (8 CFU) nell'ambito del quale saranno approfonditi vari aspetti legati alla Citologia (la cellula vegetale, il nucleo, il citoplasma, i plastidi, la parete cellulare, il vacuolo), l'Istologia (tessuti meristemati, parenchimatici, meccanici, tegumentali, conduttori) l'organografia (radice, fusto, foglia, fiore e frutto) e la Fisiologia vegetale (il trasporto dell'acqua e delle altre sostanze nella pianta; gli ormoni; energia e processi vitali; il ruolo delle piante nella biosfera, la fotosintesi, la respirazione cellulare), verranno fornite conoscenze di base sulla sistematica e sulla tassonomia dei vegetali, i cicli metagenetici, i materiali e metodi di studio e le caratteristiche di base per identificare le più importanti famiglie e specie di prevalente interesse agrario. L'area delle *scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari* prevede un insegnamento di **Metodi di coltivazione e qualità delle produzioni erbacee** (6 CFU) il cui obiettivo è quello di fornire agli studenti l'acquisizione di conoscenze scientifiche e metodologiche fondamentali sui principali aspetti che governano la produzione agricola vegetale. In particolare, attraverso lo studio dei principi di ecologia, di agronomia e dei diversi metodi di coltivazione e relative caratteristiche quanti-qualitative delle principali filiere delle produzioni erbacee, lo studente potrà comprendere realmente i meccanismi e le tecniche di gestione dei processi produttivi e trarre giudizi più consapevoli riguardo ai concetti di qualità, di sicurezza alimentare e sostenibilità delle produzioni primarie. L'acquisizione di tali conoscenze potrà permettere di orientare la scelta delle materie prime per il consumo fresco, per la trasformazione e/o per le

diverse preparazioni gastronomiche in maniera attenta e consapevole ai fini di una loro proficua promozione e valorizzazione. Successivamente è previsto un insegnamento di **Aspetti qualitativi dei frutti di piante arboree** (6 CFU) il cui obiettivo è quello di trasferire gli elementi culturali che stanno alla base della diversità dei frutti che oggi possono essere reperiti sul mercato globale; a trasmettere le conoscenze fondamentali per comprendere la probabile origine geografica di provenienza dei vari frutti; a far conoscere i principali interventi cui vengono oggi sottoposti ai fini della corretta gestione nelle diverse fasi del post-raccolta (stoccaggio, confezionamento, trasporto, distribuzione); a fare acquisire le competenze per determinare le caratteristiche qualitative che consentono di valutare l'idoneità di un frutto alla utilizzazione cui è destinato (consumo diretto, trasformazione). Per le suddette finalità, obiettivo imprescindibile dell'insegnamento è trasmettere nei discenti le conoscenze delle varie fasi della filiera cui deve sottostare un frutto "dal campo alla tavola" per soddisfare le aspettative al consumo. Sarà dato modo ai discenti di apprendere, per i frutti prodotti dalle varie specie gli elementi biologici fondamentali della maturazione e gli indici stabiliti per definirne i vari gradi (fisiologica/commerciale). Anche attraverso attività di laboratorio, gli studenti avranno la possibilità di acquisire le metodologie più semplici e immediate che contribuiscono a definire gli indici di maturazione per i diversi frutti e le ricadute sulle caratteristiche qualitative degli stessi. Attraverso l'organizzazione di seminari tenuti da docenti di provata esperienza gli studenti apprenderanno le tecniche e i criteri di valutazione delle proprietà sensoriali e delle caratteristiche organolettiche complessive dei frutti tal quali e dei principali derivati dalla trasformazione, secondo tecniche artigianali, sviluppati dalla tradizione locale e processi tecnologici affermati su scala globale. Le conoscenze e le competenze che gli studenti acquisiranno consentiranno loro di poter scegliere, in modo mirato, per ciascuna specie e in rapporto alla destinazione finale del prodotto, le partite di frutti più adatte. Inoltre, abbiamo un corso integrato di **Produzioni orticole e funghi nella gastronomia C.I.** (9 CFU). Il modulo di Produzioni orticole di qualità ha l'obiettivo di fornire le conoscenze di base sulla coltivazione delle principali colture orticole e sulla variabilità e tipicità delle loro produzioni in relazione ai contesti ambientali, ai sistemi produttivi ed al quadro varietale. In particolare, verranno evidenziate le diverse epoche di produzione, le caratteristiche morfologiche, qualitative, merceologiche e tecnologiche dei principali ortaggi. Tali informazioni costituiranno lo strumento per la caratterizzazione e la valorizzazione delle materie prime da impiegare nell'ambito delle rispettive filiere agro-alimentari. Il modulo di Funghi nella gastronomia mira a fornire agli studenti gli strumenti necessari alla acquisizione delle conoscenze sul riconoscimento dei funghi spontanei eduli, delle tecniche di coltivazione, della commercializzazione dei funghi e del loro uso in gastronomia. Sempre nell'area delle produzioni troviamo il corso di **Scienza e tecnologia dei prodotti enogastronomici** (6 CFU) che mira a fornire agli studenti le conoscenze base delle tecnologie di produzione e conservazione degli alimenti e bevande trattati; nonché la conoscenza e l'applicazione delle tecniche analitiche per valutarne le principali caratteristiche chimico-fisiche e compositive. Inoltre abbiamo il corso di **Analisi sensoriale degli alimenti e delle bevande** (6 CFU) che si propone di trasmettere agli studenti una serie di acquisizioni teoriche e pratiche utili al fine di un inserimento degli stessi nell'attività professionale. Agli studenti verranno forniti gli strumenti per utilizzare le varie tecniche di analisi sensoriale dei prodotti alimentari e delle bevande, per mettere a punto un disegno sperimentale, per elaborare statisticamente i dati e per l'interpretazione dei dati. Ed ancora abbiamo il corso di **Microbiologia degli alimenti** (8 CFU) che si prefigge di fornire le basi della microbiologia generale e applicata, finalizzata al settore agro-alimentare, attraverso lo studio della morfologia, fisiologia, genetica e tassonomia microbica e la comprensione delle principali funzioni dei vari gruppi microbici degli alimentari con particolare riferimento alle colture pro-tecnologiche utilizzati come starter nelle industrie agroalimentari. Il

corso, attraverso esercitazioni pratiche, mira a far acquisire allo studente la manualità necessaria per iniziare ad operare in un laboratorio microbiologico e per eseguire analisi quantitative/qualitative di campioni alimentari, selezionare e gestire le colture starter da impiegare in produzioni di alimenti fermentati. L'area delle produzioni comprende anche le produzioni animali: in particolare troviamo il corso di **Zootecnia e tracciabilità genetica delle produzioni animali** (6 CFU) che intende fornire le conoscenze ed i presupposti tecnico-scientifici di genetica molecolare alla base delle moderne metodiche di tracciabilità (individuale, di specie e di razza) dei prodotti animali lungo tutta la filiera produttiva, nonché le metodologie di genotipizzazione, identificazione genetica e di diagnostica molecolare applicate alle specie animali di interesse zootecnico. Lo studente apprenderà i procedimenti tecnici necessari alle analisi di tracciabilità delle produzioni animali. Verranno illustrate le tecnologie genomiche applicate alla conservazione della biodiversità zootecnica e di valorizzazione delle produzioni. Ed ancora abbiamo il corso integrato di **Qualità e ispezione degli alimenti di origine animale C.I.** (12 CFU) composto dal modulo Igiene e Ispezione degli alimenti che ha l'obiettivo del corso è quello di fornire agli studenti gli strumenti normativi (comunitari, nazionali e regionali), teorici (con riferimento al concetto di valutazione igienico sanitaria e di sicurezza degli alimenti) ed operativi (in termini di ricerca e di elaborazione dei dati tecnici, produttivi e di processo) necessari per formulare giudizi di idoneità igienico-sanitaria delle matrici alimentari. L'altro modulo è quello della Qualità delle produzioni animali che impartisce conoscenze sui parametri che identificano la qualità dei prodotti ottenuti dalle principali specie di interesse zootecnico e sui fattori che li influenzano. Viene approfondito il ruolo che le scelte tecnico-organizzative degli allevamenti e delle strutture di conservazione e trasformazione rivestono ai fini della qualità dei prodotti zootecnici. L'area delle produzioni comprende infine il modulo di Composizione degli alimenti, appartenente all'insegnamento di **Biochimica e chimica degli alimenti C.I.** (9 CFU), che si propone di dare allo studente le conoscenze sulla struttura chimica e le proprietà funzionali e nutrizionali delle sostanze costituenti i principali alimenti, di conoscere le reazioni chimiche che avvengono in seguito ai trattamenti tecnologici di trasformazione e conservazione, previste dal programma del corso. Inoltre, il corso si prefigge di dare allo studente gli strumenti per una corretta conoscenza di una etichetta alimentare, in termini di osservanza della vigente normativa europea, al fine di valutare possibili frodi alimentari. Particolare attenzione verrà data alla conoscenza delle tecniche analitiche per il controllo della qualità e per il riconoscimento delle frodi alimentari. Il corso propone di trasmettere agli studenti una serie di acquisizioni teoriche e pratiche utili al fine di un futuro inserimento degli stessi nell'attività professionale. Per ***l'area delle scienze storiche, filosofiche e linguistiche*** il CdS prevede il corso di **Semiotica del cibo** (6 CFU) che affronterà il problema della rappresentazione mediatica del cibo, esplorandola dal punto di vista dell'editoria cartacea, del giornalismo enogastronomico, della pubblicità, della televisione, del cinema, dei media digitali, dei ristoranti, delle diete, degli oggetti. In seconda battuta, porrà il problema del cibo come linguaggio, proponendo l'analisi di alcuni piatti iconici della tradizione italiana e siciliana, fra cui il risotto allo zafferano, la caponata, le sarde a beccafico, gli involtini siciliani. Il corso proporrà, infine, un approfondimento sul problema dell'eredità del cibo, affrontando il rapporto fra natura e cultura, le retoriche del biologico e quello delle narrazioni enologiche al cinema. Per ***l'area delle scienze economico giuridiche e delle scienze socio politico*** il CdS prevede il corso di **Economia dei prodotti enogastronomici** (6 CFU) che si propone di fornire agli studenti gli strumenti per comprendere il funzionamento del sistema agroalimentare nazionale e internazionale in un'ottica settoriale e di filiera. In particolare, il corso si prefigge di sviluppare la conoscenza di tematiche inerenti il ruolo del sistema agroalimentare nel processo di sviluppo economico, le caratteristiche della domanda e dell'offerta dei prodotti alimentari, il funzionamento e l'organizzazione del sistema agroalimentare e delle imprese che ne fanno parte,

l'approfondimento del ruolo che i prodotti enogastronomici hanno nella conservazione dell'ambiente, nella sostenibilità, nella promozione dello sviluppo rurale e territoriale e nella tutela della salute. Ed ancora nella stessa area abbiamo l'insegnamento di **Sociologia dei consumi alimentari** (6 CFU) che vuole fornire agli studenti le conoscenze e le competenze utili alla comprensione delle principali dinamiche che interessano attualmente gli stili di consumo alimentare. Esso si propone altresì di fornire agli studenti strumenti utili all'analisi di dati sui consumi ricavabili anche dalle fonti statistiche secondarie. Ulteriore obiettivo formativo è quello di consentire agli studenti di comprendere le dinamiche attraverso cui i mass media creano opinioni e influenzano i comportamenti di acquisto e di consumo, definiti "significativi" a cui il consumatore attribuisce più valore. Inoltre il CdS offre il corso integrato di **Marketing e governance aziendale C.I.** (9 CFU). Il modulo di Marketing dei prodotti enogastronomici si propone di fornire agli studenti la conoscenza e gli strumenti per l'applicazione del marketing agroalimentare, con specifico riferimento ai prodotti enogastronomici, in relazione ai principali fattori caratterizzanti il prodotto e la sua distribuzione, e di identificare gli strumenti per realizzare attraverso il piano di marketing appropriate strategie. La disciplina di Strategia e politica aziendale mira – prevalentemente - a fornire gli elementi di base utili per la ricerca delle fonti del vantaggio competitivo e del successo della strategia corporate, nonché per la lettura e redazione di un modello di business imprenditoriale. Mira ancora a far comprendere le logiche di funzionamento reticolare dei sistemi d'impresa e di genesi della singola realtà aziendale. Il corso mira anche a stimolare una riflessione etica sul comportamento imprenditoriale evidenziando il collegamento tra l'esercizio delle virtù – cosiddette appunto – imprenditoriali e il successo aziendale. Per l'area delle ***scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione*** il CdS prevede il modulo di Biochimica della nutrizione, appartenente al corso di **Biochimica e chimica degli alimenti C.I.** (9 CFU), che vuole fornire agli studenti le basi per poter capire: il ruolo biochimico e nutrizionale delle molecole contenute negli alimenti di comune uso nella nutrizione umana, il modo in cui essi vengono digeriti, assorbiti e processati dal punto di vista metabolico, la regolazione ormonale di questi processi e le interrelazioni metaboliche tra i vari organi. Inoltre, troviamo il corso integrato di **Fisiologia e medicina interna C.I.** (9 CFU). Il modulo di Fisiologia umana e della nutrizione ha come obiettivo la comprensione dei processi fisiologici fondamentali per la digestione e l'assorbimento dei nutrienti ed i relativi meccanismi di controllo nervosi ed umorali che li condizionano. Conoscere i macro e micronutrienti che costituiscono gli alimenti e ne determinano il valore nutrizionale. Conoscere i livelli di assunzione dei nutrienti necessari per impostare un'alimentazione equilibrata in base alla condizione fisiologica (età scolastica, sportivo, anziano); conoscere la composizione corporea, avere acquisito i concetti di metabolismo basale e dispendio energetico necessari per essere in grado di impostare un'alimentazione quotidiana equilibrata in base alla condizione fisiologica presente utile al mantenimento di un adeguato stato di salute. Il modulo di Medicina interna applicata alle scienze umane il corso mira a fornire le conoscenze di base delle principali malattie internistiche correlate con l'alimentazione, garantendo allo studente di comprendere le motivazioni che spingono il personale medico ad indicare l'adozione di una specifica dieta e l'importanza di una corretta applicazione della stessa. Infine nell'area abbiamo il corso di **Alimentazione e salute** (6 CFU) che si propone di fornire le conoscenze relative ai rapporti che intercorrono tra alimentazione, stili di vita e le principali malattie di interesse anche per diffusione, includendo l'ambito della fisiopatologia, della metodologia diagnostica, della prevenzione e del trattamento dietologico in ambito nutrizionale clinico. Il corso si propone inoltre di privilegiare gli aspetti interdisciplinari della tematica dietologica, fornendo basi culturali, incluse le metodologie di rilevazione dei dati e di comunicazione, per attività di intervento in ambito nutrizionale di tipo educativo inclusi i programmi e le campagne volti alla promozione di stili di vita salutari.

Il CdS prevede anche quattro insegnamenti a scelta consigliata come l'**Antropologia dell'alimentazione** (6 CFU) che intende fornire le conoscenze di base inerenti la storia dell'Antropologia dell'alimentazione; esaminare i principali orientamenti teorici e gli approcci metodologici propri di questo ambito disciplinare utili per l'analisi critica dei sistemi alimentari; fornire le competenze di base per la conduzione di indagini sul rapporto fra territori e produzioni agroalimentari; approfondire e interpretare criticamente certi fenomeni contemporanei, per esempio l'agribusiness e l'agroecologia, valutando la pertinenza e l'efficacia della prospettiva etnoantropologica; esaminare in che modo e in che misura la produzione, la preparazione e il consumo del cibo siano atti culturali che determinano, influenzano, trasformano e definiscono le identità individuali e collettive; valutare le differenze culturali in ordine alle diversità alimentari e le dinamiche che orientano il consumo del cibo; indagare gli aspetti simbolici del cibo, la relazione fra pratiche e saperi e cibo, nonché la loro trasmissione, il rapporto tra cibo e identità. Il secondo corso è **Piante aromatiche e medicinali** (6 CFU) nella gastronomia che vuole illustrare l'importanza che queste specie vegetali nella gastronomia. Il terzo corso è **Cibi e Religioni** (3 CFU) che mira a spiegare il ruolo dell'alimentazione nelle diverse religioni. Il quarto corso è **Strategie di promozione enogastronomica del territorio** (3 CFU) che ha l'obiettivo di fornire agli studenti il legame tra enogastronomia e sviluppo del territorio.

Tutti gli insegnamenti prevedono per ogni CFU 10 ore attività didattica assistita di cui il 70% lezioni frontali e il restante 30% di attività riservate alle esercitazioni, alle attività di laboratorio e alle visite tecniche.

Le conoscenze, abilità e competenze acquisite permetteranno allo studente di sviluppare la capacità di autoapprendimento e di aggiornamento continuo con la consultazione delle pubblicazioni scientifiche di settore e di frequentare sia master di primo livello sia a corsi di laurea magistrali.

Il percorso didattico prevede un ordine degli insegnamenti tali da fornire allo studente una sequenza logica delle conoscenze e delle competenze acquisibili. Ciascun anno è suddiviso in due semestri.

Per gli insegnamenti con due moduli (corsi integrati) è previsto un coordinamento dei relativi programmi con particolare attenzione al caso di corsi integrati che prevedono discipline appartenenti a settori scientifico-disciplinari differenti. Tali insegnamenti saranno attivati per completare la formazione dello studente nel rispetto delle affinità scientifiche, culturali e professionali e della piena integrazione dei metodi didattici adottati.

Il regolamento didattico del corso di studio prevederà delle propedeuticità consigliate nel rispetto dell'acquisizione ordinata e sequenziale delle conoscenze e delle competenze acquisibili.

Il Corso di Laurea Triennale SGASTR si prefigge di formare un Laureato Triennale che si contraddistingue per i profili culturali e professionali di seguito riportati.

Il profilo culturale del Laureato unisce conoscenze di tipo economico, umanistico e salutistico, finalizzato allo studio dei prodotti enogastronomici.

L'approccio utilizzato è di tipo olistico e mira alla formazione culturale di una figura complessa che integra conoscenze di ambiti scientifici molto diversificati e acquisisce i presupposti per una interazione con professionisti di differente provenienza culturale (economisti, medici, biologi, etc.).

Il laureato triennale in "Scienze Gastronomiche" possiede competenze associate alla funzione che lo rendono in grado di:

- gestire settori tecnici e commerciali, di ricerca e sviluppo di imprese agro-alimentari produttrici di prodotti tipici e di gastronomia e di aziende di catering;
- pianificare interventi per la valorizzazione di prodotti e servizi enogastronomici e con

particolare attenzione alle produzioni di eccellenza;

- svolgere attività di gestione e pianificazione delle attività presso consorzi di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici e/o in società di consulenza in studi privati operanti nel settore del turismo eno-gastronomico;
- svolgere attività gestionali in settori della distribuzione, incluso l'e-commerce;
- svolgere attività di comunicazione mediatica, in particolare nella pubblicità e ricerche di mercato, letteratura gastronomica;
- organizzare eventi legati alle risorse alimentari e gastronomiche del territorio.

Il laureato in Scienze Gastronomiche avrà competenze in materia di:

- modellizzazione dei sistemi agroalimentari, inclusa l'organizzazione e interpretazione dei dati, sperimentali e di produzione;
- valutazione della composizione chimica degli alimenti e delle interazioni tra i diversi componenti della matrice alimentare;
- tecniche di produzione di alimenti e loro utilizzo per il miglioramento dei prodotti finiti;
- ruolo biochimico/metabolico/nutrizionale dei componenti degli alimenti e della relazione tra alimentazione corretta e salute nel singolo individuo ed in gruppi di popolazione;
- valutazione dei fattori in grado di influenzare le scelte alimentari dei consumatori e della correttezza nutrizionale nella ristorazione.
- gestione economica e finanziaria dell'industria enogastronomica;
- orientamenti strategici dell'impresa in ambito enogastronomico e turistico e strumenti di policy per l'innovazione e la sostenibilità in enogastronomia;
- tecniche di presentazione e comunicazione degli aspetti peculiari delle preparazioni enogastronomiche;
- linguaggio dei media; aspetti e possibilità di promozione dei prodotti enogastronomici, anche in stretta connessione con la storia e la geografia del territorio.

Il laureato in Scienze Gastronomiche trova occupazione in:

- aziende di produzione e di commercializzazione del settore dell'enogastronomia;
- aziende di servizi, pubbliche e private, che svolgono attività di consulenza e supporto allo sviluppo dell'enogastronomia del territorio e del Made in Sicily;
- enti pubblici quali Ministeri, Assessorati Regionali, Associazioni Professionali di Categoria;
- organismi nazionali e internazionali governativi e non governativi che operano nel settore agroalimentare, inclusi programmi di aiuto e sviluppo in paesi in via di transizione o sviluppo (FAO, WFP; WOLRD BANK ecc.);
- enti di ricerca nel campo della enogastronomia (Storia, cultura, tradizioni, tecniche produttive);
- organismi preposti alla diffusione e sviluppo di eccellenze enogastronomiche;
- media nel

**Il Corso di Laurea triennale Scienze Gastronomiche prepara alla seguenti professioni codificate dall'ISTAT:**

Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)

Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)

Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)

Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)

Approvvigionatori e responsabili acquisti - (3.3.3.1.0)

Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)

- Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)
- Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)
- Organizzatori di convegni e ricevimenti - (3.4.1.2.2)

## **2- L'erogazione del corso di studio e l'esperienza dello studente**

Nei paragrafi che seguono vengono descritti sinteticamente i principali elementi che contraddistinguono le modalità con le quali il Corso di Studio verrà erogato nel rispetto delle indicazioni per l'Assicurazione della Qualità della Didattica definite dall'Ateneo e gestite dal Presidio di Qualità.

### **2.1 Orientamento, tutorato e accompagnamento al lavoro**

#### **Orientamento in ingresso**

Le azioni di orientamento in ingresso hanno un ruolo decisivo nel complesso ed articolato processo di alta formazione delle nuove generazioni di giovani che costituiranno la società del futuro. La scelta del percorso di studio universitario rappresenta infatti un momento molto delicato nella vita dello studente che deve maturare una scelta consapevole per costruire un proprio progetto di vita futura. Eventuali carenze nelle azioni di orientamento in ingresso contribuiscono ad incrementare il numero di abbandoni degli studi, nonché a rallentare le carriere studentesche aumentando a dismisura i tempi di conseguimento del titolo di studio.

Il primo accesso all'Università è quindi una fase estremamente delicata del percorso formativo dello studente. Appare dunque estremamente importante che l'Università organizzi, in questa fase, attività in grado di sostenere uno dei passaggi più delicati della carriera formativa di un giovane che frequenta il quinto anno della scuola media superiore, attraverso servizi di assistenza e informazione volti a mitigare perplessità ed incertezze legate all'impatto con il mondo universitario.

L'Università di Palermo pone particolare attenzione ai progetti di orientamento rivolti agli studenti delle scuole superiori, in modo da promuovere una conoscenza puntuale ed approfondita dell'offerta formativa dell'Ateneo e, al contempo, stimolare scelte consapevoli del proprio percorso universitario anche attraverso idonee attività propedeutiche all'accesso ai corsi di studio volte a verificare il possesso delle conoscenze e/o delle capacità o l'adeguamento della personale preparazione necessarie per l'accesso ai corsi di studio.

Le modalità di iscrizione, di ammissione degli studenti e di gestione delle loro carriere sono riportate nel Manifesto degli Studi e nel Regolamento Didattico di Ateneo e comunicate attraverso apposite sezioni del sito web di Ateneo. Un'importante rete di attività e servizi, descritta nel documento Politica di Ateneo per i Servizi agli Studenti e coordinata dal Delegato per l'Orientamento, viene costantemente aggiornata e ottimizzata per accompagnare lo studente in tutto il percorso universitario, dall'orientamento in ingresso al tutorato, agli stage e tirocini fino al job placement in considerazione delle dinamiche esigenze degli studenti, delle strategie di Ateneo e delle opportunità offerte da bandi nazionali o regionali in tema di orientamento.

Per agevolare gli studenti nel loro percorso di studi, l'Ateneo prevede l'iscrizione degli studenti a tempo parziale. L'Ateneo pone particolare attenzione alle problematiche degli studenti con disabilità e promuove azioni nel campo dell'accoglienza, dell'inclusione e delle pari opportunità degli studenti che, nell'ambito della vita universitaria, vivono uno stato di disagio a causa di fragilità fisiche, psicologiche, economiche e sociali. L'Ateneo mette in atto servizi in materia di accoglienza, assistenza, integrazione sociale e diritti delle persone con disabilità, Disturbi Specifici



dell'Apprendimento (DSA), Bisogni Educativi Speciali (BES), anche in attuazione di specifiche vigenti normative.

Di recente attuazione, è prevista anche una particolare attenzione per gli istituti Penitenziari allo scopo di favorire il diritto allo studio di coloro che si trovano in uno stato di restrizione della libertà personale.

In generale, il servizio di orientamento consiste nel garantire tutte le attività connesse ai processi di orientamento in ingresso degli studenti, nel supportare i futuri studenti e le loro famiglie ad effettuare scelte consapevoli del percorso universitario, nell'accogliere studenti, anche stranieri, nel contesto universitario.

Le prevalenti attività della U.O. Orientamento si svolgono a supporto e in stretta collaborazione con i docenti delegati per l'orientamento, nominati per ciascun Dipartimento, e spaziano dall'organizzazione e partecipazione agli incontri di orientamento che si svolgono presso gli Istituti secondari superiori all'organizzazione di visite didattiche ai Dipartimenti, finalizzate alla scelta del corso di studi per gli studenti degli ultimi anni delle scuole secondarie superiori, alla collaborazione per l'organizzazione delle giornate di accoglienza degli studenti del quinto anno delle scuole medie superiori che si tengono annualmente presso l'Ateneo nel mese di febbraio.

E' importante citare anche l'attività di divulgazione delle informazioni alle future matricole in merito alle modalità di accesso ai corsi di studio, la cura dei progetti in collaborazione con le scuole secondarie superiori nell'ambito delle attività di orientamento in ingresso, il supporto alle strutture coinvolte nei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) e lo svolgimento, dedicato a studenti e famiglie, di colloqui informativi e di orientamento.

Un discorso a parte merita l'attività di accoglienza degli studenti stranieri e rifugiati, che nel corso degli anni ha acquisito una rilevanza crescente all'interno degli obiettivi che l'Ateneo si è prefissato, anche dal punto di vista amministrativo, soprattutto per quanto riguarda la valutazione dei titoli di studio stranieri che gli studenti presentano al momento dell'immatricolazione e che, in alcuni casi, inviano prima dell'arrivo in Italia per una valutazione preventiva per l'ammissione ai corsi di laurea magistrale.

A tutte queste attività coordinate a livello centrale, si aggiungono altre azioni attuate su iniziativa diretta dei singoli dipartimenti, corsi di studio e relativi delegati. Le relative informazioni sono raccolte in una brochure pubblicata annualmente sul sito web; la stessa brochure viene inviata via email, tramite i contatti diretti con i dirigenti e i docenti referenti scolastici dell'orientamento, a tutte le scuole del bacino di utenza (Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta) e ad altre province siciliane nelle quali vengono organizzati incontri di orientamento nelle scuole o si partecipa a giornate di orientamento.

Oltre agli a queste attività svolte presso l'Ateneo è opportuno citare le iniziative più specifiche organizzate direttamente dai docenti (non necessariamente delegati per l'orientamento). Tali azioni sono di tipo tematico e sono indirizzate ancora una volta agli studenti delle scuole superiori al fine di fornire loro ulteriori strumenti informativi in merito ai percorsi di studio e ai profili professionali che ne discendono.

Inoltre, si è inteso concepire l'orientamento in ingresso anche in funzione della scelta della laurea magistrale, in modo da orientarla, favorendo vocazione e talento, attraverso contatti più intensi con gli studenti iscritti alle lauree di primo livello.

## **Orientamento e tutorato in itinere**

Il servizio è inteso a sostenere un idoneo inserimento degli studenti nel percorso formativo del corso di studio attraverso, in particolare, specifiche attività di tutorato rivolte agli studenti iscritti al primo anno di corso, nonché a favorire un efficace avanzamento nelle carriere da parte degli studenti attraverso, in particolare, attività di assistenza nella scelta degli insegnamenti a scelta dello studente, attività di orientamento in itinere, volte a favorire la scelta da parte degli studenti del percorso formativo più consono alle loro caratteristiche, nonché attività di recupero degli studenti in difficoltà.

Parallelamente al potenziamento degli strumenti di valutazione delle competenze in ingresso degli studenti, in particolare per quelli che evidenziano un elevato tasso di dispersione, l'Università prevede azioni di recupero didattico e assicura adeguati servizi di tutoring durante tutto il percorso universitario, calibrati tenendo conto dei meccanismi di valutazione dei corsi di studio, allo scopo di perseguire il risultato di un miglioramento della qualità degli stessi, prevedendo tutor per ogni singolo corso di studio.

Per alcuni insegnamenti è previsto un tutor che aiuta gli studenti a superare eventuali difficoltà riscontrate durante lo studio e nella preparazione dell'esame.

L'orientamento e il tutorato in itinere, pertanto, assumono particolare valenza in virtù dell'importanza crescente rivestita dal miglioramento e dal successo, dal punto di vista formativo, degli studenti regolarmente iscritti, aspetto che tuttavia non può prescindere dal livello iniziale delle competenze di base degli studenti in ingresso che concorre in modo significativo alle insufficienti prestazioni degli studenti immatricolati. Al fine di migliorare le performance specifiche, l'Università ha inteso sviluppare una serie di azioni volte all'integrazione e al potenziamento delle aree disciplinari di base, oltre che all'implementazione dei corsi integrativi preparatori e propedeutici agli esami. In questo senso il tutorato didattico è in grado di agevolare il completamento del percorso degli studi nei tempi previsti e, in particolare, ridurre gli abbandoni al primo anno. Lo scopo è quello di orientare e assistere gli studenti lungo tutto il corso degli studi, renderli attivamente partecipi del processo formativo, rimuovere gli ostacoli ad una proficua frequenza degli insegnamenti, anche attraverso iniziative rapportate alle necessità, alle attitudini e alle esigenze dei singoli.

L'orientamento in itinere si realizza in concreto all'interno di ogni Dipartimento, anche con la partecipazione di studenti capaci e meritevoli selezionati tramite la partecipazione ad un bando.

Il servizio di orientamento e tutorato in itinere, pertanto, si esplica attraverso il supporto e l'assistenza agli studenti iscritti ai corsi di studio, diversificati secondo le necessità dell'utenza ed adeguati al variare delle esigenze manifestate. In particolare, le attività poste in essere, svolte da docenti incardinati nei corsi di studio, riguardano la divulgazione delle informazioni, l'accoglienza, il supporto e il tutorato per aiutare gli studenti durante il percorso formativo. Più nel dettaglio, l'attività svolta si esplica mediante la consulenza per problematiche riguardanti le propedeuticità degli insegnamenti, le modalità di frequenza ai corsi, alle esercitazioni e alle attività di laboratorio, l'orientamento culturale e professionale degli studenti, la promozione della loro partecipazione ai programmi di scambio o mobilità nazionali e internazionali, nonché la segnalazione ad apposite strutture di supporto in caso di eventuali difficoltà o situazioni di disagio psicologico.

In tale contesto, vengono privilegiati e potenziati i servizi agli studenti che concorrono alla loro formazione culturale e scientifica e che facilitano l'ingresso nel mondo del lavoro, con l'obiettivo di offrire agli studenti l'opportunità di acquisire, durante il percorso formativo scelto, abilità integrative certificate.

Il tutorato e le esercitazioni consentono, inoltre, di supportare sia il processo volto ad aumentare il numero di studenti che si iscrivono al secondo anno della stessa classe di laurea avendo acquisito un adeguato numero di crediti formativi universitari in rapporto alla coorte di immatricolati nell'anno accademico precedente, sia il processo finalizzato ad incrementare il numero di laureati che conseguono il titolo finale entro la durata normale del corso di studio.

Inoltre, si è inteso concepire il tutorato anche in funzione della scelta della laurea magistrale, in modo da orientarla, favorendo vocazione e talento, attraverso contatti più intensi con gli studenti, i dirigenti scolastici e i delegati all'orientamento in uscita delle scuole secondarie superiori.

Gli studenti potranno usufruire anche del servizio Job Placement di Ateneo accessibile al seguente link:

<http://https://www.unipa.it/amministrazione/areaqualita/settorerapporticonleimprese/u.o.placementerapporticonleimprese/>

## **2.2 Conoscenze richieste in ingresso e recupero delle carenze**

L'accesso al Corso di Laurea in "Scienze Gastronomiche" (SGASTR) non prevede un numero di studenti programmato. Sono ammessi al Corso di Laurea tutti coloro che hanno conseguito il diploma di scuola secondaria superiore di durata quinquennale o di altro titolo conseguito all'estero, riconosciuto idoneo. E' previsto un test di accertamento degli elementi di base di biologia dal cui mancato superamento potrà essere attribuito un obbligo formativo aggiuntivo come da Regolamento Didattico del Corso di Laurea.

## **2.3 Organizzazione di percorsi flessibili e metodologie didattiche**

L'organizzazione didattica del corso di L-GASTR crea i presupposti per l'autonomia dello studente in quanto pianifica la possibilità di acquisire 12 CFU a scelta, attingendo da una lista di insegnamenti consigliati, congruenti con i profili formativi dei laureati triennali in "Scienze Gastronomiche", oppure offerti dai corsi di studio attivi presso l'Ateneo. L'elenco degli insegnamenti a scelta proposti è consultabile sulla pagina web del sito del corso di Laurea Triennale.

Il CdS prevede la presenza di tutor di sostegno per le attività formative che coadiuvano il docente nello svolgimento delle attività pratiche. Gli studenti particolarmente motivati possono raggiungere livelli più alti di approfondimento nella realizzazione della prova finale, la cui tematica e la cui metodologia sarà discussa in accordo con il docente di riferimento.

Il CdS viene incontro agli studenti con esigenze specifiche nella formulazione dell'orario delle lezioni e dei laboratori, per dare la possibilità di frequentare il corso anche agli studenti lavoratori o, per esempio, permettere agli studenti fuori sede di rientrare a casa il venerdì sera.

Gli studenti, inoltre, possono scegliere il tirocinio formativo più consono alle loro esigenze.

Per favorire il percorso formativo degli studenti lavoratori, il CdS nell'ottica della flessibilità potrà riconoscere l'attività lavorativa svolta se coerente con gli obiettivi formativi del CdS nell'ambito delle attività di stage e/o professionalizzanti.

Il CdS favorisce l'accessibilità nelle strutture e nei materiali didattici agli studenti disabili e garantisce tutte le iniziative di supporto ai lavoratori, agli studenti stranieri, agli studenti fuori sede, e ai genitori con figli piccoli, facendo riferimento alle specifiche presenti nel piano strategico di Ateneo.

L'Ateneo di Palermo dispone, a livello centrale, di una struttura operativa "Abilità diverse" avente lo scopo di gestire tutte le attività a supporto degli studenti diversamente abili. Tutte le informazioni sui servizi offerti e sulle modalità di accesso a tali servizi sono reperibili al seguente link:

<http://www.unipa.it/amministrazione/direzione generale/serviziospecialeperladidatticaeglistudenti/u.o.abilitadiverse>

## **2.4 Internazionalizzazione della didattica**

L'Ateneo di Palermo fa parte di una rete di scambio di docenti e studenti che, tramite numerosi accordi a livello comunitario ed extracomunitario, consente lo svolgimento di periodi di studio all'estero e/o attività di tirocinio, consentendo agli studenti di effettuare esperienze di formazione all'estero.

Nel corso degli anni, i numerosi contatti accademici che si sono sviluppati hanno consentito di creare un network di collaborazioni internazionali che vede oggi la presenza di partnerships con Università ed Enti di Ricerca di tutto il mondo, con conseguente riconoscimento dell'Ateneo palermitano nel panorama accademico internazionale.

L'intensa attività volta a migliorare l'internazionalizzazione si è concretizzata nell'aumento delle opportunità di formazione linguistica, nel consolidamento delle attività di scambio nell'ambito del Programma Erasmus.

Al fine di coordinare l'attività centrale con quella a livello dipartimentale, presso il è presente il Delegato all'internazionalizzazione. Per favorire la crescita e l'aggiornamento scientifico e didattico del corpo docente, l'Ateneo incentiva la partecipazione a programmi di mobilità internazionale, sia nell'ambito del Programma Erasmus+, sia nell'ambito del programma FORTHEM.

Si precisa che, presso l'Aula Magna del Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, annualmente viene svolta una manifestazione di presentazione del Programma Erasmus+ agli studenti, nella quale vengono illustrati i vantaggi e le opportunità della mobilità studentesca e le peculiarità culturali presenti nelle diverse sedi estere. Il quadro completo degli accordi è riportato al seguente link:

<https://www.unipa.it/amministrazione/direzione generale/serviziospecialeinternazionalizzazione/u.o.politichediinternazionalizzazione/erasmus/>

Si precisa che per il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche si prevede di attivare degli accordi specifici presso Atenei dove la didattica e la ricerca nelle scienze gastronomiche ha un buon grado di sviluppo in termini di conoscenza.

## **2.5 Modalità di verifica dell'apprendimento**

La verifica dell'apprendimento sarà effettuata attraverso prove in itinere (verifiche intermedie) ed esami di profitto (verifiche finali). Inoltre, la verifica della capacità di applicare conoscenze e comprensione avviene sia tramite lo svolgimento di esercitazioni all'interno dei singoli insegnamenti sia attraverso lo svolgimento dei laboratori previsti dal percorso formativo. Per ciascun insegnamento del CdS, nella scheda di trasparenza, oltre ad essere riportare tutte le informazioni sull'insegnamento stesso (docente, programma, testi di riferimento, risultati di apprendimento attesi, obiettivi formativi, organizzazione della didattica), sono chiaramente indicate le modalità di svolgimento delle verifiche di apprendimento, con riferimento a ciascuno dei Descrittori di Dublino e della relativa valutazione.

Le schede di trasparenza di tutti gli insegnamenti sono disponibili sul portale dell'offerta formativa dell'Ateneo e quindi liberamente consultabili.

La prova finale di laurea consiste nella predisposizione di un elaborato scritto e successiva discussione pubblica su un argomento coerente con gli obiettivi del corso di studio.

La dissertazione deve dimostrare la padronanza degli argomenti, capacità critica, l'attitudine a operare in modo autonomo e una capacità di comunicazione di buon livello.

### **3- Le risorse del CdS**

#### **3.1 Dotazione e qualificazione del personale docente, delle figure specialistiche e dei tutor**

Il Corso di Laurea Triennale SGASTR, come richiesto dalla delibera del Senato Accademico del 05/10/2022 "Programmazione Offerta Formativa 2023/2024 e Linee Guida per la progettazione e l'attivazione dei Corsi di Studio", risulta coerente con le attività di ricerca svolte nell'ambito del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF).

I Docenti di riferimento prescelti hanno un curriculum di elevato profilo scientifico e svolgono attività di ricerca in tematiche strettamente attinenti con il processo di formazione del Corso di Laurea Triennale.

Ad integrazione della docenza di riferimento, la copertura di tutte le discipline afferenti ai settori scientifico disciplinari AGR, caratterizzanti il Corso di Laurea Magistrale SGASTR, è assicurata da Docenti in servizio presso il Dipartimento SAAF. Inoltre, vista la multidisciplinarietà del corso, la copertura di altri insegnamenti viene garantita da docenti appartenenti a diversi Dipartimenti dell'Università di Palermo. In particolare, il Dipartimento SAAF garantisce la copertura degli insegnamenti relativi agli ambiti disciplinari delle "scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari", delle "scienze della biodiversità" e delle "scienze statistiche e chimiche"; il Dipartimento PROMISE garantisce la copertura degli insegnamenti dell'ambito disciplinare delle "scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione"; il Dipartimento STEBICEF garantisce la copertura di un insegnamento dell'ambito disciplinare delle "scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari"; il Dipartimento Culture e Società garantisce la copertura degli insegnamenti degli ambiti disciplinari delle "scienze del territorio e della memoria" e delle "scienze storiche, filosofiche e linguistiche"; infine il Dipartimento SEAS garantisce la copertura degli insegnamenti appartenenti all'ambito disciplinare delle "scienze economico-giuridiche e scienze socio-politiche".

La qualificazione dei Docenti di riferimento del Corso di Studio è desumibile dai curricula conservati presso la Segreteria Didattica del Dipartimento SAAF. In particolare, tutti i docenti sono qualificati, per attività di ricerca effettuata nell'ambito della disciplina che andranno ad insegnare così come si desume dalle pubblicazioni allegata al curriculum.

Si prevede di attivare iniziative di aggiornamento dei docenti che nell'ambito dell'Università di Palermo trovano realizzazione attraverso il programma "Mentore per la didattica", che è cominciato nel 2013 e attualmente coinvolge, su base volontaria, oltre cento docenti di diversi corsi di studio dell'Ateneo. Il programma si basa su due attività prevalenti: le attività di tutoraggio e la partecipazione a incontri di studio e approfondimento sulla didattica. In particolare, ad ogni docente che aderisce al programma sono assegnati due mentori che hanno il compito di aiutarlo a migliorare la qualità della didattica. I mentori sono individuati tra i partecipanti al programma. Durante l'anno vengono effettuati alcuni incontri di approfondimento sulla qualità della didattica nell'ambito dei quali vengono spesso invitati degli esperti esterni al programma.

Il CdS prevede la presenza di tutor di sostegno per le attività formative che coadiuvano il docente nello svolgimento delle attività pratiche. Per alcuni insegnamenti è previsto un tutor che aiuta gli

studenti a superare eventuali difficoltà riscontrate durante lo studio e nella preparazione dell'esame.

### **3.2 Dotazione di personale, strutture e servizi di supporto alla didattica**

Tra il personale tecnico amministrativo in servizio presso il Dipartimento SAAF, il Corso di Laurea SGRASTR può contare sulle attività svolte dalla Dott.ssa Rosalia Maria Valenti, responsabile della U.O. Didattica del Dipartimento SAAF, dalla Dot.ssa Sonia Valentino, responsabile del progetto Erasmus, e della Sig.ra Teresa Morici, responsabile funzioni specialistiche - U.O. Didattica del Dipartimento SAAF.

Le attività didattiche saranno svolte nelle aule dell'Università degli Studi di Palermo assegnate al Corso di Laurea Triennale SGRASTR.

I Laboratori del Dipartimento SAAF dispongono di attrezzature avanzate per l'analisi delle proprietà chimiche, biologiche e microbiologiche degli alimenti pertanto, soddisfano pienamente le attività laboratoriali presenti nel percorso didattico e assicurano la sostenibilità dell'offerta didattica prevista nell'ambito della L-GASTR.

Lo sviluppo delle competenze e delle abilità dello studente potrà essere condotto con l'utilizzazione a fini didattici dei seguenti laboratori di ricerca presenti nel Dipartimento SAAF.

## **4- Il monitoraggio e la revisione del CdS**

### **4.1 Contributo dei docenti, degli studenti e delle parti interessate al riesame e miglioramento del CdS**

L'AQ delle attività di formazione del CdS sarà attuata mediante la verifica dei relativi processi, come previsto Allegato 3 delle Linee guida per il Sistema di Assicurazione della Qualità in Ateneo ([https://www.unipa.it/ateneo/.content/documenti/pqa/Linee\\_guida/Processi-AQ-formazione.pdf](https://www.unipa.it/ateneo/.content/documenti/pqa/Linee_guida/Processi-AQ-formazione.pdf)).

L'attività di monitoraggio del CdS terrà sotto controllo l'andamento delle carriere degli studenti e l'analisi dei risultati delle opinioni degli studenti sulla didattica al fine di monitorare il funzionamento del CdS e di individuare punti di forza e criticità in un'ottica di miglioramento continuo.

In particolare, il contributo dei docenti dovrà garantire l'effettiva e corretta erogazione del processo formativo (rispetto del calendario del Corso di Studio, dell'orario delle attività formative, del calendario degli esami, orientamento e tutorato in itinere, assistenza per lo svolgimento di periodi di tirocinio, assistenza e accordi per la mobilità internazionale), e seguire le procedure di revisione periodica del contenuto degli insegnamenti (revisione delle schede di trasparenza) secondo le indicazioni della commissione paritetica docenti-studenti (CPDS).

Gli studenti saranno sensibilizzati alla partecipazione degli organi di governo del CdS (Commissione AQ e CPDS) e alla corretta compilazione del questionario per la valutazione dell'opinione degli studenti sulla didattica.

I docenti e gli studenti appartenenti alla CPDS saranno chiamati annualmente ad esprimersi sulla coerenza fra gli obiettivi formativi delle attività formative del CdS e i crediti loro assegnati e sulla coerenza fra gli obiettivi formativi delle attività formative e gli obiettivi formativi specifici del CdS.

Per quanto attiene il coinvolgimento degli interlocutori esterni, il Presidente di CdS organizzerà annualmente le attività di consultazione delle Parti Interessate. Gli incontri saranno formalmente verbalizzati e riporteranno le modalità e le tempistiche con cui sono state consultate le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi, delle professioni, e le modalità di revisione/aggiornamento dei profili professionali e degli sbocchi occupazionali.

Gli eventuali interventi di revisione dei percorsi formativi, sulla base delle indicazioni della relazione

annuale della CPDS, della Commissione AQ, della relazione annuale del Nucleo di Valutazione dell'Ateneo, potranno riguardare i contenuti delle singole schede di trasparenza, la verifica della coerenza tra i CFU assegnati all'insegnamento ed il carico di lavoro degli studenti, modifiche del manifesto degli studi e, dopo la consultazione con i portatori di interesse, modifiche dell'ordinamento didattico.

L'attività di monitoraggio del CdS terrà sotto controllo l'andamento delle carriere degli studenti e l'analisi dei risultati delle opinioni degli studenti sulla didattica al fine di monitorare il funzionamento del CdS e di individuare punti di forza e criticità in un'ottica di miglioramento continuo.

In particolare, il contributo dei docenti dovrà garantire l'effettiva e corretta erogazione del processo formativo (rispetto del calendario del Corso di Studio, dell'orario delle attività formative, del calendario degli esami, orientamento e tutorato in itinere, assistenza per lo svolgimento di periodi di tirocinio, assistenza e accordi per la mobilità internazionale), e seguire le procedure di revisione periodica del contenuto degli insegnamenti (revisione delle schede di trasparenza) secondo le indicazioni della commissione paritetica docenti-studenti (CPDS).

Gli studenti saranno sensibilizzati alla partecipazione degli organi di governo del CdS (Commissione AQ e CPDS) e alla corretta compilazione del questionario per la valutazione dell'opinione degli studenti sulla didattica.

I docenti e gli studenti appartenenti alla CPDS saranno chiamati annualmente ad esprimersi sulla coerenza fra gli obiettivi formativi delle attività formative del CdS e i crediti loro assegnati e sulla coerenza fra gli obiettivi formativi delle attività formative e gli obiettivi formativi specifici del CdS.

Per quanto attiene il coinvolgimento degli interlocutori esterni, il Presidente di CdS organizzerà annualmente le attività di consultazione delle Parti Interessate. Gli incontri saranno formalmente verbalizzati e riporteranno le modalità e le tempistiche con cui sono state consultate le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi, delle professioni, e le modalità di revisione/aggiornamento dei profili professionali e degli sbocchi occupazionali.

Gli eventuali interventi di revisione dei percorsi formativi, sulla base delle indicazioni della relazione annuale della CPDS, della Commissione AQ, della relazione annuale del Nucleo di Valutazione dell'Ateneo, potranno riguardare i contenuti delle singole schede di trasparenza, la verifica della coerenza tra i CFU assegnati all'insegnamento ed il carico di lavoro degli studenti, modifiche del manifesto degli studi e, dopo la consultazione con i portatori di interesse, modifiche dell'ordinamento didattico.

#### **4.2 Interventi di revisione dei percorsi formativi**

Si prevede di consultare nuovamente le organizzazioni rappresentative alla fine del primo triennio, anche in vista di una eventuale revisione del Corso di Studi. In particolare poche sono le magistrali della stessa classe (LM-GASTR) attivate in Italia e ad oggi gli sbocchi per la prosecuzione degli studi sembrano limitati anche a causa della disomogeneità della formazione tra i diversi corsi a livello nazionale. Inoltre, la mancanza di un albo professionale per la figura del Gastronomo risulta come punto di debolezza. Tale tema deve essere risolto a livello nazionale; a questo proposito anche il Coordinamento Nazionale dei Corsi di Laurea in Scienze Gastronomiche (CoSGA), a cui l'istituendo corso è stato accreditato in data 12/12/2022, sta portando avanti delle riflessioni.