



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di PALERMO
Nome del corso in italiano 	Scienze gastronomiche (<i>IdSua:1603050</i>)
Nome del corso in inglese 	Gastronomic Science
Classe	L/GASTR - Scienze, culture e politiche della gastronomia 
Lingua in cui si tiene il corso 	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea 	https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzegastronomiche2300
Tasse	https://www.unipa.it/target/studenti-iscritti/tasse-agevolazioni/tasse-contributi-e-scadenze/index.html
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SGROI Filippo
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche
Struttura didattica di riferimento	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ALABISO	Marco		RU	1	
2.	ALFONZO	Antonio		RD	1	

3.	ALTAMORE	Luca	PA	1
4.	BACARELLA	Simona	PA	1
5.	CACCIABAUDO	Francesco	ID	1
6.	CACIOPPO	Michele	RD	1
7.	CARUSO	Tiziano	PO	1
8.	CRUPI	Pasquale	PA	1
9.	DOMINA	Gianniantonio	PA	1
10.	FRANCESCA	Nicola	PA	1
11.	IACUZZI	Nicolo'	RD	1
12.	LA BELLA	Salvatore	PO	1
13.	MARZULLO	Paola	RD	1
14.	MASSENTI	Roberto	RD	1
15.	MASTRANGELO	Salvatore	RD	1
16.	PISCIOTTA TOSINI	Giuseppina	PO	1
17.	TUTTOLOMONDO	Teresa	PO	1
18.	VENTURELLA	Giuseppe	PO	1

Rappresentanti Studenti

Greco Andrea andrea.greco05@community.unipa.it
+393898336932
Ricchiari Roberta roberta.ricchiari@community.unipa.it
+393512582454

Gruppo di gestione AQ

Nessun nominativo attualmente inserito

Tutor

Filippo SGROI
Teresa TUTTOLOMONDO
Simona BACARELLA
Antonino DI GRIGOLI
Luciano CINQUANTA
Stefano BARONE
Antonio ALFONZO
Tiziano CARUSO
Nicola FRANCESCA
Salvatore LA BELLA
Leo SABATINO
Salvatore MASTRANGELO



Il Corso di Laurea in "Scienze Gastronomiche" è stato attivato dall'a.a. 2023-2024 presso la sede di Palermo. Dall'a.a.2024-2025 si propone l'attivazione anche presso la sede di Trapani. E' un Corso di laurea ad accesso libero, secondo modalità stabilite nel Regolamento didattico del Corso di Studio (CdS). In particolare, sono ammessi al Corso di Laurea tutti coloro che hanno conseguito il diploma di scuola media superiore. La formazione universitaria di primo livello in questo ambito risponde alle esigenze di formare laureati capaci di affrontare i problemi connessi alla salvaguardia e promozione del nostro patrimonio enogastronomico.

La proposta di istituire un CdS in "Scienze Gastronomiche" nasce dalla rilevanza, sempre più crescente, del ruolo del cibo nella società attuale. È noto che assolve il bisogno primario di nutrimento, ma il cibo è più di un alimento, è salute, identità, cultura e lega in modo stretto le persone, la vita delle comunità, la gestione dei processi produttivi e di creazione di valore. Questa nuova identificazione di valore degli alimenti e dei nuovi paradigmi del cibo coinvolge direttamente tutti gli attori che operano lungo la filiera agroalimentare e implicitamente quelli della promozione e valorizzazione del territorio.

Il Corso di Laurea in "Scienze Gastronomiche" si propone di formare un esperto del settore enogastronomico ossia una figura professionale ovvero il "Gastronomo" le cui competenze spaziano dal riconoscimento delle materie prime di qualità, alla gestione dei processi di distribuzione e commercializzazione alimentare, e soprattutto alla promozione della cultura eno-gastronomica sapendo comunicare, valorizzare i prodotti agro-alimentari tipici e locali basandosi su un approccio multidisciplinare che spazia dall'ambito scientifico a quello economico ed umanistico.

Il Corso di laurea mira alla formazione multidisciplinare, organizzando workshop e seminari dedicati alla valorizzazione del settore enogastronomico siciliano, in aggiunta, puntando sulle attività di networking, ovvero instaurare le relazioni solide con le aziende del territorio, fornendo spunti di riflessione agli attori di un comparto in evoluzione, capace di produrre in modo innovativo e dinamico, pur rimanendo fedele ai concetti di tradizione, sicurezza, tracciabilità e sostenibilità.

L'articolazione del corso è prevista su tre anni, durante i quali saranno proposte agli studenti lezioni frontali, esercitazioni pratiche e degustazioni, visite aziendali, attività per sviluppare le competenze orizzontali e stage/tirocini in Italia e all'estero per complessivi 180 CFU. Le attività didattiche del Corso di Studio sono organizzate in 2 semestri. Le lezioni si svolgono nei primi 3 mesi di ciascun semestre, mentre i restanti periodi sono dedicati allo studio individuale e alla preparazione degli esami di profitto. In ciascun semestre è prevista una pausa delle attività didattiche per le visite presso aziende/imprese del settore enogastronomico. Il Corso promuove un'equilibrata organizzazione dell'attività didattica in modo da consentire agli studenti di preparare gli esami nei tempi previsti; a questo scopo vengono proposte attività didattiche integrative e vengono svolte esercitazioni scritte, prove in itinere e relazioni personali e di gruppo, per stimolare le capacità di lavoro tra pari. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene attraverso esami orali e/o scritti. Le attività didattiche, frontali e non, durante i tre anni di Corso di Studio, servono allo studente per arrivare preparato alla prova finale, in modo da dimostrare l'acquisita capacità di applicare a un argomento circoscritto le conoscenze e le metodologie apprese durante gli studi triennali, la capacità di inserirsi in un contesto lavorativo, e la capacità di strutturare in maniera autonoma un testo concettualmente articolato anche utilizzando tecnologie nuove (audio-video); inoltre, la formazione offerta dal Corso, anche volta all'approfondimento della Lingua inglese mediante la permanenza all'estero per lo studio (Accordi Erasmus) o lo svolgimento di tirocini, consente allo studente di maturare le conoscenze e le competenze necessarie per lo svolgimento della professione di Gastronomo, ma anche per proseguire gli studi con una la Laurea Magistrale, sia in Italia che all'estero.

Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università degli Studi di Palermo è stato accreditato nell'ambito del gruppo di Coordinamento nazionale dei Corsi di Laurea in Scienze Gastronomiche (CoSGA).

Il Corso di Studi in Scienze Gastronomiche con sede a Trapani 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. 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.



QUADRO A1.a

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

16/01/2023

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 Dirigente Scolastico dell'IPSAR "Pietro Piazza" di Palermo, nonché in rappresentante della Re.Na.I.A. Nazionale e Regionale;
- 2) il Presidente del GAL ELIMOS;
- 3) il Rappresentante dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Sicilia e Sardegna;
- 4) la responsabile dell'azienda Giaconia (zootecnia e supermercati-GDO);
- 5) il Direttore Generale di Confcooperative Fedagripesca;
- 6) il Presidente dell'Associazione Nazionale Gastronomi Professionisti;
- 7) il Segretario dell'Associazione Nazionale Gastronomi Professionisti;
- 8) il titolare della Carlino srl e Presidente del COSVAP - Distretto della Pesca - Mazara del Vallo;
- 9) un docente dell'IPSAR "Cascino" di Palermo;
- 10) un componente dell'OIV dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia;
- 11) il rappresentante dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani e dell'Unione Provinciale (Palermo) Cuochi Siciliani;
- 12) la rappresentante dell'Istituto della Dieta Mediterranea;
- 13) il gastronomo del ristorante "Le Angeliche" di Palermo;
- 14) un Dirigente 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 Direttore di Confcooperative Fedagripesca 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 Dirigente dell'IPSAR "Pietro Piazza" di Palermo ha messo in evidenza che il CdS che si propone è di grande attualità e risponde alle esigenze degli studenti degli Istituti alberghieri. Il Presidente del GAL ELIMOS ha evidenziato che il CdS si pone come promotore della promozione dell'eno-gastronomia e quindi dello sviluppo del territorio. Il Presidente dell'Associazione Nazionale Gastronomi Professionisti ha evidenziato che il CdS è ben strutturato ed equilibrato nell'impostazione del triennio. Inoltre, 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 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) 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.



QUADRO A1.b

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

08/02/2024

Il giorno 28 novembre con inizio alle ore 15:00 si è svolta, su piattaforma Teams, la consultazione pubblica delle parti sociali e dei portatori di interesse organizzata dal Consiglio di Corso di Studio e finalizzata a valutare l'attivazione del Corso di Studio anche sulla sede di Trapani.

Le parti sociali invitate dal Coordinatore del Corso di Laurea sono state:

1. AOTS – ASSOCIAZIONE OPERATORI TURISTICI SAN VITO LO CAPO (n. 50 associati)
2. RAS- RISTORATORI ASSOCIATI SAN VITO LO CAPO (n. 35 associati)
3. FEDERALBERGHI TRAPANI (n.130 associati)
4. ART- ASSOCIAZIONE RISTORATORI TRAPANESI (n. 40 associati)
5. DISTRETTO TURISTICO SICILIA OCCIDENTALE (c.a n. 50 associati fra Enti pubblici e
6. privati)
7. ASSOCIAZIONE STRUTTURE TURISTICHE MARSALA (n. 80 associati)
8. AGRIFORUM (Associazione per la promozione, la valorizzazione e lo sviluppo delle
9. iniziative nel settore agroalimentare ed ambientale)
10. COMUNE DI TRAPANI
11. COMUNE DI MARSALA
12. COMUNE DI ALCAMO
13. COMUNE DI SAN VITO LO CAPO
14. COMUNE DI CALATAFIMI SEGESTA
15. CNA TRAPANI
16. CNA Sicilia nella persona di TINDARO GERMANELLI (Coordinatore Regionale CNA Agroalimentare)
17. Aziende del settore della ristorazione
18. Aziende del settore vitivinicolo
19. Aziende del settore ricettivo
20. Aziende del settore di produzione e trasformazione agroalimentare
21. Aziende del settore di comunicazione e marketing
22. l'Associazione Nazionale Gastronomi Professionisti.

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. AOTS – ASSOCIAZIONE OPERATORI TURISTICI SAN VITO LO CAPO (n. 50 associati)

2. RAS- RISTORATORI ASSOCIATI SAN VITO LO CAPO (n. 35 associati)
3. FEDERALBERGHI TRAPANI (n.130 associati)
4. ART- ASSOCIAZIONE RISTORATORI TRAPANESI (n. 40 associati)
5. DISTRETTO TURISTICO SICILIA OCCIDENTALE (c.a n. 50 associati fra Enti pubblici e
6. privati)
7. ASSOCIAZIONE STRUTTURE TURISTICHE MARSALA (n. 80 associati)
8. AGRIFORUM (Associazione per la promozione, la valorizzazione e lo sviluppo delle
9. iniziative nel settore agroalimentare ed ambientale)
10. COMUNE DI TRAPANI
11. COMUNE DI MARSALA
12. COMUNE DI ALCAMO
13. COMUNE DI SAN VITO LO CAPO
14. COMUNE DI CALATAFIMI SEGESTA
15. CNA TRAPANI
16. CNA Sicilia nella persona di TINDARO GERMANELLI (Coordinatore Regionale CNA Agroalimentare)
17. Aziende del settore della ristorazione
18. Aziende del settore vitivinicolo
19. Aziende del settore ricettivo
20. Aziende del settore di produzione e trasformazione agroalimentare
21. Aziende del settore di comunicazione e marketing
22. l'Associazione Nazionale Gastronomi Professionisti;

Dalla consultazione sono emersi elementi di particolare interesse tra i quali quelli relativi all'intervento della CNA Agroalimentare Sicilia che ha evidenziato il carattere di multidisciplinarietà della proposta e l'importanza e la grande attualità del tema proposto da messo in evidenza da FEDERALBERGHI TRAPANI che ha sottolineato 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. L'associazione Nazionale dei Gastronomi Professionisti 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. Quanto evidenziato dai Portatori di Interesse ha contribuito all'elaborazione del percorso formativo finale.

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

1. Buoni ingredienti Sicilia – Bis srls
2. F.C.F. Charter srl
3. Pasticceria Cioccolattando
4. Good Pizza
5. Inti srl
6. Niti srls
7. De Gustibus di Fileccia & C. sas
8. San Vito Resort
9. Stravento di Rocco Di Marzo
10. Hotel Tempo di mare
11. Macri srl
12. Azienda vitivinicola di Mustazza Cristoforo
13. Azienda agricola Amigdalà di Sammartano Silveria
14. Arcipelago Egadi srl
15. Art (Associazione ristoratori Trapanesi)
16. Carlo Pellegrino & C. Spa
17. Caupona Taverna di Sicilia
18. Ditta individuale Livio Di Bono
19. El Chico di Ricciardi Roberto
20. Farisesa snc di Bruno Santa e C.
21. Azienda agricola Ferreri & Bianco srl

22. Gia.fra.ro. Società agricola semplice
23. Biondo Antonino
24. Panificio D'Antoni di D'Antoni Girolamo e C. sas
25. Pasticceria Rocca di Rocca Tommaso Manlio & C. sas
26. Sicilformaggi srl
27. Azienda agricola Antonio Spezia
28. Compagnia turistica alberghiera srl ovvero C.T.A. srl
29. Franco & Vito di Vito Grasso e Francesco Oddo
30. Pace Rocco
31. Lisola
32. Federalberghi Trapani
33. Ruggirello Carni
34. Agriforum (ass per la promozione, la valorizzazione e lo sviluppo delle iniziative nel settore agroalimentare ed ambientale)
35. Cantina Siciliana
36. Cortigliolo srls
37. Garibaldi 58 di Spezia Luigi
38. Jab srl
39. Maggio M. Grazia
40. Marway di Mangiapane Antonino & C. sas
41. Il panellino d'oro srl
42. Rallo Giovanni
43. Ristorante La Carbonella di Rosselli Francesca
44. Termini Giovanna
45. Gusto & Gusto di Triolo Maria
46. U truscio srls
47. Villa Martinez sas di Martinez Luigi e C.
48. BarCa Trading srl
49. Distretto Turistico Sicilia Occidentale

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.

Link: <http://>

 **QUADRO A2.a** | **Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati**

Gastronomo

funzione in un contesto di lavoro:

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.

competenze associate alla funzione:

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.

sbocchi occupazionali:

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 settore della gastronomia e del turismo.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)
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. Approvvigionatori e responsabili acquisti - (3.3.3.1.0)
6. Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)
7. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
8. Organizzatori di convegni e ricevimenti - (3.4.1.2.2)
9. Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

13/01/2023

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.

Inoltre è richiesta un'adeguata preparazione iniziale degli elementi di base di biologia.

La descrizione dettagliata della preparazione iniziale richiesta, delle modalità di verifica della preparazione iniziale e delle modalità di assolvimento degli obblighi formativi aggiuntivi previsti nel caso in cui la verifica della preparazione iniziale non sia positiva, sono riportate nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea.



06/02/2024

Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche è ad libero accesso.

Per essere ammessi al Corso di Laurea occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente.

E' previsto un test di accertamento degli elementi di base di biologia su cui potrà essere attribuito un obbligo formativo aggiuntivo.

La descrizione dettagliata della preparazione iniziale richiesta, delle modalità di verifica della preparazione iniziale e delle modalità di assolvimento degli obblighi formativi aggiuntivi previsti nel caso in cui la verifica della preparazione iniziale non sia positiva, saranno riportate nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea.

Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche prevede l'accesso libero.

Per l' ammissione al corso di Laurea in Scienze Gastronomiche è richiesto il possesso di un diploma di scuola secondaria superiore conseguito in Italia o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente.

Per l' accesso al corso di laurea è richiesta un' adeguata preparazione iniziale verificata attraverso un Test teso ad accertare il livello di conoscenza degli studenti immatricolati relativamente alla cultura enogastronomica.

Se il test di verifica non viene sostenuto oppure l' esito non è positivo vengono indicati specifici obblighi formativi aggiuntivi (OFA). Le modalità di accertamento e i contenuti del test di verifica sono dettagliatamente pubblicizzati, con congruo anticipo, con apposito avviso. Gli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) comprendono lo studio personale e/o la partecipazione a precorsi/seminari. Per consentire l'assolvimento degli OFA è previsto un calendario di ripetizioni del test. Tutte le informazioni relative agli accessi sono contenute nel regolamento didattico e le informazioni dettagliate relative agli OFA (contenuti da recuperare, descrizione e modalità di erogazione del test, criteri di valutazione, calendario delle prove) sono pubblicati sul sito web del Corso di Studio.

Link: <http://>



30/01/2023

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 raggiungere il livello di conoscenza e capacità d'applicazione richieste per l'adeguato svolgimento del ruolo professionale, il CdS è organizzato in un unico percorso formativo di tre anni.

Durante il primo anno saranno fornite le conoscenze inerenti la statistica, la chimica, la botanica delle piante nella gastronomia, l'economia dei prodotti enogastronomici, la zootecnia e tracciabilità genetica delle produzioni animali, gli aspetti qualitativi dei frutti di piante arboree e i metodi di coltivazione e qualità delle produzioni erbacee necessarie per affrontare gli approfondimenti degli anni successivi, nonché la lingua inglese. Il secondo anno permetterà l'ampliamento delle conoscenze inerenti la biochimica e chimica degli alimenti, le produzioni orticole e funghi nella gastronomia, la scienza e le tecnologie dei prodotti enogastronomici, la fisiologia e medicina interna, la microbiologia degli alimenti. Gli argomenti saranno ulteriormente approfonditi durante il terzo anno di corso, in cui verranno fornite anche ulteriori conoscenze relative all'alimentazione e salute, all'analisi sensoriale degli alimenti e delle bevande, alla storia e geografia del cibo, alla semiotica del cibo, alla qualità e ispezione degli alimenti di origine animale, alla sociologia dei consumi alimentari e al marketing e governace aziendale.


Tutti gli insegnamenti prevedono per ogni CFU 10 ore attività didattica assistita di cui per il 70% le lezioni frontali e per 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.

 QUADRO A4.b.1	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi
---	--

Conoscenza e		
---------------------	--	--

<p>capacità di comprensione</p>	<p>Il laureato in Scienze gastronomiche conosce e comprende gli aspetti teorico pratici relativi alla:</p> <ul style="list-style-type: none"> - composizione degli alimenti (di origine animale e vegetale) e relative modifiche conseguenti ai processi di trasformazione; - importanza della sicurezza alimentare, dalla produzione alla distribuzione degli alimenti; - relazione tra produzione enogastronomica, storia e geografia del territorio e del cibo; - importanza delle produzioni alimentari per la salute ed il benessere dell'uomo; - importanza dei risvolti psicologici e sociologici delle scelte alimentari; - comunicazione al consumatore della valenza dei prodotti enogastronomici; - economia, marketing e strategia aziendale con particolare riferimento alla valorizzazione enogastronomica del territorio. <p>Le conoscenze e capacità di comprensione sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai laboratori, ai seminari e allo studio indipendente o individuale.</p> <p>I risultati di apprendimento raggiunti dallo studente verranno analizzati durante tutto il processo formativo attraverso verifiche regolari e differenziate, anche frazionate, calibrate sui risultati di apprendimento attesi specificati nelle schede delle singole attività formative.</p>	
<p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p>	<p>Il Laureato in Scienze Gastronomiche è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - valutare la qualità di un alimento e di proporre tecnologie produttive in grado di migliorarla; - organizzare sistemi di produzione e distribuzione degli alimenti in grado di garantirne la sicurezza; - promuovere e valorizzare la relazione tra specifiche produzioni enogastronomiche ed il territorio; - correlare le eccellenze enogastronomiche del territorio (Made in Italy e Made in Sicily) con la corretta alimentazione ed il benessere del consumatore; - approntare ed eseguire strategie di sviluppo e le politiche aziendali; - curare il trasferimento tecnologico alle imprese. <p>Il raggiungimento delle capacità di applicare conoscenza e comprensione avviene tramite la riflessione critica sui testi proposti per lo studio individuale, sollecitata dalle attività svolta in aula. Tali capacità vengono inoltre raggiunte tramite lo studio di casi reali di ricerca e di applicazione illustrati dai docenti, tramite lo svolgimento di esercitazioni (pratiche di laboratorio, informatiche, di campo o di ricerca bibliografica), lo svolgimento dei progetti individuali e/o di gruppo oltre che in occasione della preparazione dell'elaborato finale. Il tirocinio curriculare obbligatorio inserito nel piano di studi al secondo anno rappresenta un importante momento per la comprensione e l'acquisizione della capacità di applicare le conoscenze acquisite. La verifica del raggiungimento delle capacità di applicare conoscenza e comprensione avviene tramite esami scritti, orali, relazioni, esercitazioni, che prevedono lo svolgimento di specifici compiti in cui lo studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica.</p>	

SCIENZE MATEMATICHE, STATISTICHE E CHIMICHE

Conoscenza e comprensione

Il Laureato conosce e comprende gli aspetti teorico pratici relativi a:

- 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.
- 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.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il Laureato è in grado di:

- studiare gli equilibri chimici in soluzione, il concetto di acido base, le reazioni redox, i principali gruppi funzionali organici e delle biomolecole (carboidrati, proteine e grassi).
- saper creare, elaborare ed analizzare statisticamente un dataset.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE ED ORGANICA [url](#)

ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE ED ORGANICA [url](#)

ELEMENTI DI STATISTICA PER LE SCIENZE ALIMENTARI [url](#)

ELEMENTI DI STATISTICA PER LE SCIENZE ALIMENTARI [url](#)

SCIENZE DELLA BIODIVERSITÀ

Conoscenza e comprensione

Il Laureato conosce e comprende gli aspetti teorico pratici relativi a:

- 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).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il Laureato è in grado di avere:

- 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 agroalimentare.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIODIVERSITÀ ANIMALE APPLICATA ALLA GASTRONOMIA [url](#)

PIANTE AROMATICHE E MEDICINALI NELLA GASTRONOMIA [url](#)

PIANTE AROMATICHE E MEDICINALI NELLA GASTRONOMIA [url](#)

PIANTE NELLA GASTRONOMIA [url](#)

PIANTE NELLA GASTRONOMIA [url](#)

SCIENZE DEL TERRITORIO E DELLA MEMORIA

Conoscenza e comprensione

Il Laureato conosce e comprende gli aspetti teorico pratici relativi a:

- all'approfondimento di metodologie e tecniche d'osservazione geografica riguardanti il paesaggio alimentare e dei distretti del cibo dell'area del Mediterraneo.
- 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.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il Laureato è in grado di:

- avere delle competenze specifiche per consentire lo sviluppo della capacità di analisi geografica e di interpretazione delle principali emergenze geografiche legate all'alimentazione.
- associare il cibo al patrimonio culturale.
- approfondire e comprendere gli apporti eterogenei che hanno caratterizzato la storia della cultura alimentare.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

GEOGRAFIA CULTURALE DEL CIBO (*modulo di STORIA E GEOGRAFIA DEL CIBO C.I.*) [url](#)

GEOGRAFIA CULTURALE DEL CIBO (*modulo di STORIA E GEOGRAFIA DEL CIBO C.I.*) [url](#)

STORIA DELLA CULTURA ALIMENTARE (*modulo di STORIA E GEOGRAFIA DEL CIBO C.I.*) [url](#)

STORIA DELLA CULTURA ALIMENTARE (*modulo di STORIA E GEOGRAFIA DEL CIBO C.I.*) [url](#)

SCIENZE DELLE PRODUZIONI E DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI

Conoscenza e comprensione

Il Laureato conosce e comprende gli aspetti teorico pratici relativi a:

- agli aspetti 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.
- aspetti culturali che stanno alla base della diversità dei frutti che oggi possono essere reperiti sul mercato globale; 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); ad 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); alla conoscenze delle varie fasi della filiera cui deve sottostare un frutto "dal campo alla tavola" per soddisfare le aspettative al consumo; alla comprensione, per i frutti prodotti dalle varie specie gli elementi biologici fondamentali della maturazione e gli indici stabiliti per definirne i vari gradi (fisiologica/commerciale).
- all'acquisizione di conoscenze dei principi di ecologia, di agronomia e dei diversi metodi di coltivazione e relative caratteristiche quanti-qualitative delle principali filiere delle produzioni erbacee;
- reali meccanismi e tecniche di gestione dei processi produttivi e trarre giudizi più consapevoli riguardo ai concetti di qualità, di sicurezza alimentare e sostenibilità delle produzioni primarie.
- 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.
- una corretta conoscenza di una etichetta alimentare, in termini di osservanza della vigente normativa europea, al fine di valutare possibili frodi alimentari.
- 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.
- conoscenze base delle tecnologie di produzione e conservazione degli alimenti e bevande trattati.
- alle 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.

- alla 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.
- agli 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.
- ai parametri che identificano la qualità dei prodotti ottenuti dalle principali specie di interesse zootecnico e sui fattori che li influenzano.

-

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il Laureato è in grado di:

- conoscere i procedimenti tecnici necessari alle analisi di tracciabilità delle produzioni animali; illustrare le tecnologie genomiche applicate alla conservazione della biodiversità zootecnica e di valorizzazione delle produzioni.
- conoscere 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;
- 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.
- 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.
- avere conoscenze delle tecniche analitiche per il controllo della qualità e per il riconoscimento delle frodi alimentari.
- evidenziare le diverse epoche di produzione, le caratteristiche morfologiche, qualitative, merceologiche e tecnologiche dei principali ortaggi.
- applicare le tecniche analitiche per valutarne le principali caratteristiche chimico-fisiche e compositive degli alimenti.
- avere 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.
- riconoscere le scelte tecnico-organizzative degli allevamenti e il ruolo che le strutture di conservazione e trasformazione rivestono ai fini della qualità dei prodotti zootecnici.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE [url](#)

ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE [url](#)

ASPETTI QUALITATIVI DEI FRUTTI DI PIANTE ARBOREE [url](#)

ASPETTI QUALITATIVI DEI FRUTTI DI PIANTE ARBOREE [url](#)

COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI (modulo di BIOCHIMICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI C.I.) [url](#)

COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI (modulo di BIOCHIMICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI C.I.) [url](#)

IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI (modulo di QUALITÀ E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE C.I.) [url](#)

IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI (modulo di QUALITÀ E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE C.I.) [url](#)

METODI DI COLTIVAZIONE E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ERBACEE [url](#)

METODI DI COLTIVAZIONE E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ERBACEE [url](#)

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

PRODUZIONI ORTICOLE DI QUALITÀ (modulo di PRODUZIONI ORTICOLE E FUNGHI NELLA GASTRONOMIA C.I.) [url](#)

PRODUZIONI ORTICOLE DI QUALITÀ (modulo di PRODUZIONI ORTICOLE E FUNGHI NELLA GASTRONOMIA

C.I.) [url](#)

PRODUZIONI ORTICOLE E FUNGHI NELLA GASTRONOMIA C.I. [url](#)

PRODUZIONI ORTICOLE E FUNGHI NELLA GASTRONOMIA C.I. [url](#)

QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ANIMALI (*modulo di QUALITÀ E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE C.I.*) [url](#)

QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ANIMALI (*modulo di QUALITÀ E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE C.I.*) [url](#)

QUALITÀ E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE C.I. [url](#)

QUALITÀ E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE C.I. [url](#)

SCIENZA E TECNOLOGIA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI [url](#)

ZOOTECNIA E TRACCIABILITÀ GENETICA DELLE PRODUZIONI ANIMALI [url](#)

ZOOTECNIA E TRACCIABILITÀ GENETICA DELLE PRODUZIONI ANIMALI [url](#)

SCIENZE STORICHE, FILOSOFICHE E LINGUISTICHE

Conoscenza e comprensione

Il Laureato conosce e comprende gli aspetti teorico pratici relativi a:

- alle problematiche 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.
- al problema del cibo come linguaggio, all'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.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il Laureato è in grado di:

- avere conoscenze e comprendere il problema dell'eredità del cibo, affrontando il rapporto fra natura e cultura, le retoriche del biologico e quello delle narrazioni enologiche al cinema.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

STORIA DELLA CULTURA ALIMENTARE (*modulo di STORIA E GEOGRAFIA DEL CIBO C.I.*) [url](#)

STORIA DELLA CULTURA ALIMENTARE (*modulo di STORIA E GEOGRAFIA DEL CIBO C.I.*) [url](#)

SCIENZE ECONOMICHE, GIURIDICHE SCIENZE SOCIO-POLITICHE

Conoscenza e comprensione

Il Laureato conosce e comprende gli aspetti teorico pratici relativi a:

- principali dinamiche che interessano attualmente gli stili di consumo alimentare.
- all'analisi di dati sui consumi ricavabili anche dalle fonti statistiche secondarie.
- alla legislazione europea e nazionale in materia alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il Laureato è in grado 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.
- applicare la normativa vigente a livello nazionale e comunitario in materia alimentare

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECONOMIA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI [url](#)

ECONOMIA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI [url](#)

ELEMENTI DI DIRITTO ALIMENTARE [url](#)

MARKETING DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI (*modulo di MARKETING E GOVERNANCE AZIENDALE C.I.*)

[url](#)

MARKETING DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI (*modulo di MARKETING E GOVERNANCE AZIENDALE C.I.*)

[url](#)

MARKETING E GOVERNANCE AZIENDALE C.I. [url](#)

MARKETING E GOVERNANCE AZIENDALE C.I. [url](#)

STRATEGIA E POLITICA AZIENDALE (*modulo di MARKETING E GOVERNANCE AZIENDALE C.I.*) [url](#)

STRATEGIA E POLITICA AZIENDALE (*modulo di MARKETING E GOVERNANCE AZIENDALE C.I.*) [url](#)

STRATEGIE DI SVILUPPO ENOGASTRONOMICO DEL TERRITORIO [url](#)

STRATEGIE DI SVILUPPO ENOGASTRONOMICO DEL TERRITORIO [url](#)

SCIENZE BIOMEDICHE, PSICOLOGICHE E DELLA NUTRIZIONE

Conoscenza e comprensione

Il Laureato conosce e comprende gli aspetti teorico pratici relativi a:

- 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).
- 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.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il Laureato è in grado di avere:

- conoscenze sulla composizione corporea.
- conoscenze sui 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.
- conoscenze sugli 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.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ALIMENTAZIONE E SALUTE (*modulo di FISIOLOGIA, ALIMENTAZIONE E MEDICINA INTERNA C.I.*) [url](#)

ALIMENTAZIONE E SALUTE [url](#)

BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (*modulo di BIOCHIMICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI C.I.*) [url](#)

BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (*modulo di BIOCHIMICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI C.I.*) [url](#)

BIOCHIMICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI C.I. [url](#)

BIOCHIMICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI C.I. [url](#)



Autonomia di giudizio	<p>Il laureato in Scienze gastronomiche:</p> <ul style="list-style-type: none">- possiede un'autonomia di analisi e di giudizio che, con senso critico e responsabile, gli permette di affrontare le diverse problematiche e gli aspetti connessi allo svolgimento della sua attività professionale, identificando le soluzioni specifiche più appropriate;- possiede un'adeguata capacità di comunicazione anche in lingua inglese;- quantifica l'efficacia delle problematiche applicate valutando anche la qualità dei risultati ottenuti grazie all'adeguato utilizzo di competenze statistiche. <p>L'autonomia di giudizio è sviluppata tramite specifiche attività formative quali esercitazioni, laboratori, seminari, durante lo svolgimento del tirocinio curriculare obbligatorio e con la preparazione della prova finale, che rappresenta il momento cruciale per acquisire un elevato grado di autonomia e consapevolezza critica. La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avviene tramite le valutazioni dei singoli insegnamenti del piano di studio e tramite la prova finale.</p>	
Abilità comunicative	<p>Il Laureato in Scienze gastronomiche:</p> <ul style="list-style-type: none">- E' capace di trasferire i risultati, e la loro analisi, ottenuti dalle proprie attività utilizzando report cartacei o informatizzati, e di comunicare i contenuti del proprio lavoro attraverso la predisposizione di presentazioni informatizzate e/o la redazione di rapporti sintetici, con finalità tecnico-scientifiche o di divulgazione anche in lingua inglese;- E' capace di comunicare con altre figure professionali del settore produttivo o tecnologico alimentare e di divulgare le sue conoscenze utilizzando un linguaggio e strumenti didattici adeguati al livello di preparazione dei propri interlocutori. <p>Le abilità comunicative scritte e orali vengono particolarmente sviluppate in occasione di laboratori, seminari, esercitazioni. Le abilità comunicative verranno raggiunte grazie a specifiche attività nell'ambito dei diversi insegnamenti, seminari, al tirocinio ed alla preparazione della tesi prova finale, e verranno verificate grazie ad attività quali la presentazione di elaborati (durante le attività di esercitazioni), la discussione ed argomentazione di quesiti (durante le attività frontali), la discussione dell'elaborato finale.</p>	
Capacità di apprendimento	<p>Il Laureato in Scienze gastronomiche è capace:</p> <ul style="list-style-type: none">- di mantenersi aggiornato in relazione a tecniche, metodi, strumenti, tecnologie e normative inerenti la professione attraverso la consultazione di pubblicazioni, riviste specializzate, documenti e banche dati inerenti il settore alimentare e gastronomico;- di consultare in autonomia fonti normative e scientifiche per reperire informazioni.	

Le capacità di apprendimento sono conseguite durante il percorso di studio, con particolare riguardo allo studio individuale previsto, alla preparazione di progetti individuali assegnati ed alla prova finale di laurea.

La capacità di apprendimento viene valutata attraverso forme di verifica continua durante le attività formative e durante lo svolgimento dell'attività relativa alla redazione dell'elaborato finale.



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

30/01/2023

Le attività formative affini e integrative contribuiscono al raggiungimento degli obiettivi formativi specifici del corso ampliando le conoscenze acquisite negli insegnamenti legati alle attività di base e caratterizzanti.

Nello specifico:

- rafforzano le competenze volte ad analizzare l'appropriatezza dei modelli alimentari e il comportamento del consumatore fondamentali per la formazione degli operatori nell'ambito della governance dei sistemi alimentari, e della qualità degli alimenti stessi, necessarie per gli addetti delle area acquisti e vendite nel settore agroalimentare;
- completano le competenze all'analisi all'elaborazione di strategie di comunicazione, marketing, fondamentali per gli esperti in comunicazione e valorizzazione della qualità agroalimentare;
- potenziano le competenze in materia di analisi strategica dei mercati agroalimentari, di definizione delle strategie competitive e di elaborazione di business model innovativi, necessari per gli esperti area acquisti e vendite nel settore agroalimentare;
- implementano i modelli di analisi strategica e verifica del budget, fondamentali per gli esperti di attività di produzione agroalimentare, Ho.Re.Ca. e retail;
- far comprendere il ruolo biochimico e nutrizionale delle molecole contenute negli alimenti di comune uso nella nutrizione umana;
- forniscono 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;
- forniscono agli studenti le conoscenze di base delle principali malattie internistiche correlate con l'alimentazione.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

30/01/2023

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.



27/05/2024

La prova finale prevede la presentazione di un elaborato finale, in seduta pubblica, ad una Commissione composta da almeno tre membri. L'argomento dell'elaborato finale sarà scelto dallo studente nell'ambito di uno degli insegnamenti sostenuti nel triennio degli studi,

All'inizio del terzo anno saranno pubblicati nel sito del CdS gli argomenti dei diversi insegnamenti che potranno essere scelti dallo studente.

La prova finale potrà essere collegata anche a un progetto o ad una attività di tirocinio.

Link: <http://>



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

per tutte le sedi del corso <https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/?pagina=cds>

PALERMO <https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzegastronomiche2300/didattica/lezioni.html>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

per tutte le sedi del corso <https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/?pagina=cds>

PALERMO <https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzegastronomiche2300/?pagina=esami>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

per tutte le sedi del corso <https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/?pagina=cds>








PALERMO <https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/didattica/lauree.html>



▶ QUADRO B3





Docenti titolari di insegnamento


Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	M-DEA/01	Anno di corso 1	ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE link			6	60	

2.	AGR/03	Anno di corso 1	ASPETTI QUALITATIVI DEI FRUTTI DI PIANTE ARBOREE link	CARUSO TIZIANO CV	PO	6	60	
3.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI link	SGROI FILIPPO CV	PA	6	60	
4.	CHIM/06	Anno di corso 1	ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE ED ORGANICA link	CACIOPPO MICHELE CV	RD	9	90	
5.	CHIM/06	Anno di corso 1	ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE ED ORGANICA link	MARZULLO PAOLA CV	RD	6	60	
6.	SECS-S/02	Anno di corso 1	ELEMENTI DI STATISTICA PER LE SCIENZE ALIMENTARI link	BARONE STEFANO CV	PA	6	60	
7.	BIO/02	Anno di corso 1	FUNGHI NELLA GASTRONOMIA (<i>modulo di PRODUZIONI ORTICOLE E FUNGHI NELLA GASTRONOMIA C.I.</i>) link	VENTURELLA GIUSEPPE CV	PO	3	30	
8.	M-GGR/01	Anno di corso 1	GEOGRAFIA CULTURALE DEL CIBO (<i>modulo di STORIA E GEOGRAFIA DEL CIBO C.I.</i>) link	MERCATANTI LEONARDO CV	PO	6	60	
9.		Anno di corso 1	LINGUA INGLESE link			6		
10.	AGR/02	Anno di corso 1	METODI DI COLTIVAZIONE E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ERBACEE link	TUTTOLOMONDO TERESA CV	PO	6	60	
11.	BIO/03	Anno di corso 1	PIANTE NELLA GASTRONOMIA link	VENTURELLA GIUSEPPE CV	PO	8	80	
12.	BIO/03	Anno di corso 1	PIANTE NELLA GASTRONOMIA link	DOMINA GIANNANTONIO CV	PA	6	60	
13.	AGR/04	Anno di	PRODUZIONI ORTICOLE DI QUALITÀ (<i>modulo di PRODUZIONI ORTICOLE E</i>	LA BELLA SALVATORE CV	PO	6	60	

		corso 1	FUNGHI NELLA GASTRONOMIA C.I.) link					
14.	BIO/02 AGR/04	Anno di corso 1	PRODUZIONI ORTICOLE E FUNGHI NELLA GASTRONOMIA C.I. link			9		
15.	SPS/07 SPS/07	Anno di corso 1	SOCIOLOGIA DEI CONSUMI ALIMENTARI link			6	60	
16.	M- STO/01	Anno di corso 1	STORIA DELLA CULTURA ALIMENTARE (<i>modulo di STORIA E GEOGRAFIA DEL CIBO C.I.</i>) link	SANTORO DANIELA CV	PA	5	50	
17.	M- GGR/01 M- STO/01	Anno di corso 1	STORIA E GEOGRAFIA DEL CIBO C.I. link			11		
18.	AGR/17	Anno di corso 1	ZOOTECNIA E TRACCIABILITÀ GENETICA DELLE PRODUZIONI ANIMALI link	MASTRANGELO SALVATORE CV	RD	6	60	
19.	MED/49	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE E SALUTE (<i>modulo di FISIOLOGIA, ALIMENTAZIONE E MEDICINA INTERNA C.I.</i>) link			6	60	
20.	AGR/03	Anno di corso 2	ASPETTI QUALITATIVI DEI FRUTTI DI PIANTE ARBOREE link	MASSENTI ROBERTO CV	RD	6	60	
21.	BIO/10	Anno di corso 2	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (<i>modulo di BIOCHIMICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI C.I.</i>) link			3	30	
22.	BIO/10	Anno di corso 2	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (<i>modulo di BIOCHIMICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI C.I.</i>) link	GHERSI GIULIO CV	PA	3	30	
23.	BIO/10 CHIM/10	Anno di corso 2	BIOCHIMICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI C.I. link			9		
24.	M- STO/01	Anno di corso 2	CIBI E RELIGIONI link			3	30	

25.	CHIM/10	Anno di corso 2	COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di BIOCHIMICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI C.I.</i>) link	DI STEFANO VITA CV	PA	6	60	
26.	CHIM/10	Anno di corso 2	COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di BIOCHIMICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI C.I.</i>) link			6	60	
27.	IUS/03	Anno di corso 2	ELEMENTI DI DIRITTO ALIMENTARE link	PISCIOTTA TOSINI GIUSEPPINA CV	PO	6	60	
28.	BIO/09 MED/09	Anno di corso 2	FISIOLOGIA E MEDICINA INTERNA C.I. link			9		
29.	BIO/09	Anno di corso 2	FISIOLOGIA UMANA E DELLA NUTRIZIONE (<i>modulo di FISIOLOGIA, ALIMENTAZIONE E MEDICINA INTERNA C.I.</i>) link			6	60	
30.	BIO/09	Anno di corso 2	FISIOLOGIA UMANA E DELLA NUTRIZIONE (<i>modulo di FISIOLOGIA E MEDICINA INTERNA C.I.</i>) link	DI MAJO DANILA CV	RU	6	60	
31.	BIO/09 MED/09 MED/49	Anno di corso 2	FISIOLOGIA, ALIMENTAZIONE E MEDICINA INTERNA C.I. link			15		
32.	BIO/02	Anno di corso 2	FUNGHI NELLA GASTRONOMIA (<i>modulo di PRODUZIONI ORTICOLE E FUNGHI NELLA GASTRONOMIA C.I.</i>) link	VENTURELLA GIUSEPPE CV	PO	3	30	
33.	MED/09	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA APPLICATA ALLE SCIENZE UMANE (<i>modulo di FISIOLOGIA E MEDICINA INTERNA C.I.</i>) link	SEIDITA AURELIO CV	RD	3	30	
34.	MED/09	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA APPLICATA ALLE SCIENZE UMANE (<i>modulo di FISIOLOGIA, ALIMENTAZIONE E MEDICINA INTERNA C.I.</i>) link			3	30	
35.	AGR/02	Anno di corso 2	METODI DI COLTIVAZIONE E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ERBACEE link	IACUZZI NICOLÒ CV	RD	6	60	
36.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI link	ALFONZO ANTONIO CV	RD	8	80	

		corso 2						
37.	AGR/02	Anno di corso 2	PIANTE AROMATICHE E MEDICINALI NELLA GASTRONOMIA link			6	60	
38.	AGR/04	Anno di corso 2	PRODUZIONI ORTICOLE DI QUALITÀ (<i>modulo di PRODUZIONI ORTICOLE E FUNGHI NELLA GASTRONOMIA C.I.</i>) link	LA BELLA SALVATORE CV	PO	6	60	
39.	BIO/02 AGR/04	Anno di corso 2	PRODUZIONI ORTICOLE E FUNGHI NELLA GASTRONOMIA C.I. link			9		
40.	AGR/15	Anno di corso 2	SCIENZA E TECNOLOGIA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI link			6	60	
41.	AGR/01	Anno di corso 2	STRATEGIE DI SVILUPPO ENOGASTRONOMICO DEL TERRITORIO link			6	60	
42.	AGR/01	Anno di corso 2	STRATEGIE DI SVILUPPO ENOGASTRONOMICO DEL TERRITORIO link			3	30	
43.		Anno di corso 2	TIROCINIO FORMATIVO E DI ORIENTAMENTO link			11		
44.		Anno di corso 2	TIROCINIO FORMATIVO E DI ORIENTAMENTO link			12		
45.	MED/49	Anno di corso 3	ALIMENTAZIONE E SALUTE link	BUSCEMI SILVIO CV	PO	6	60	
46.	AGR/15	Anno di corso 3	ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE link	CORONA ONOFRIO CV	PO	6	60	
47.	BIO/05	Anno di corso 3	BIODIVERSITÀ ANIMALE APPLICATA ALLA GASTRONOMIA link	CAMMARATA MATTEO CV	PO	6	60	

48.	M-GGR/01	Anno di corso 3	GEOGRAFIA CULTURALE DEL CIBO (<i>modulo di STORIA E GEOGRAFIA DEL CIBO C.I.</i>) link	MERCATANTI LEONARDO CV	PO	6	60	
49.	VET/04	Anno di corso 3	IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di QUALITÀ E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE C.I.</i>) link			6	60	
50.	AGR/01	Anno di corso 3	MARKETING DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI (<i>modulo di MARKETING E GOVERNANCE AZIENDALE C.I.</i>) link	ALTAMORE LUCA CV	PA	6	60	
51.	AGR/01	Anno di corso 3	MARKETING DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI (<i>modulo di MARKETING E GOVERNANCE AZIENDALE C.I.</i>) link	BACARELLA SIMONA CV	PA	6	60	
52.	AGR/01 SECS-P/07	Anno di corso 3	MARKETING E GOVERNANCE AZIENDALE C.I. link			9		
53.	AGR/16	Anno di corso 3	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI link	FRANCESCA NICOLA CV	PA	8	80	
54.		Anno di corso 3	PROVA FINALE link			6		
55.	AGR/19	Anno di corso 3	QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ANIMALI (<i>modulo di QUALITÀ E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE C.I.</i>) link	ALABISO MARCO CV	RU	6	60	
56.	AGR/19	Anno di corso 3	QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ANIMALI (<i>modulo di QUALITÀ E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE C.I.</i>) link	DI GRIGOLI ANTONINO CV	PA	6	60	
57.	AGR/19 VET/04	Anno di corso 3	QUALITÀ E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE C.I. link			12		
58.	AGR/15	Anno di corso 3	SCIENZA E TECNOLOGIA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI link	CINQUANTA LUCIANO CV	PO	6	60	
59.	M-FIL/05	Anno di	SEMIOTICA DEL CIBO link	MANGIAPANE FRANCESCO CV	RD	6	60	

		corso 3					
60.	M-FIL/05	Anno di corso 3	SEMIOTICA DEL CIBO link			6	60
61.	SPS/07 SPS/07	Anno di corso 3	SOCIOLOGIA DEI CONSUMI ALIMENTARI link	LO VERDE FABIO MASSIMO CV	PO	6	60
62.	M- STO/01	Anno di corso 3	STORIA DELLA CULTURA ALIMENTARE (<i>modulo di STORIA E GEOGRAFIA DEL CIBO C.I.</i>) link	SANTORO DANIELA CV	PA	5	50
63.	M- GGR/01 M- STO/01	Anno di corso 3	STORIA E GEOGRAFIA DEL CIBO C.I. link			11	
64.	SECS- P/07	Anno di corso 3	STRATEGIA E POLITICA AZIENDALE (<i>modulo di MARKETING E GOVERNANCE AZIENDALE C.I.</i>) link	RUISI MARCANTONIO CV	PO	3	30



QUADRO B4

Aule

Link inserito: <https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/luoghi.html> Altro link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: <https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/luoghi.html> Altro link inserito: <http://>



QUADRO B4

Sale Studio

Link inserito: <http://www.unipa.it/biblioteche/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Link inserito: <http://www.unipa.it/biblioteche/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

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.

Durante l'Anno Accademico sono previste iniziative di orientamento con gli studenti delle scuole medie superiori volti a far conoscere il CdS. Le giornate di orientamento sono svolte sia presso gli istituti scolastici sia presso la sede del Dipartimento SAAF.

Link inserito: <https://www.unipa.it/strutture/orientamento/>



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

27/05/2024

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.

Durante il triennio saranno effettuati delle azioni volte all'orientamento in itinere degli studenti al fine di migliorare l'efficacia e l'efficienza dell'attività didattica del CdS. A partire dal secondo anno, al fine di collegare gli studenti CdS con il mondo del lavoro, saranno effettuate delle giornate di orientamento in uscita dove saranno presenti aziende del settore enogastronomico.

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

Link inserito:

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

27/05/2024

Il tirocinio curriculare è un'esperienza di formazione 'on the Job', disciplinato dal DM 142/98, finalizzato all'acquisizione di CFU (Credito Formativo Universitario) obbligatori per il conseguimento del titolo accademico, qualora previsto dal piano di studio.

Lo studente accede al Portale Studenti tramite le proprie credenziali di Ateneo, e clicca sul pulsante 'Registrati/Accedi'. Successivamente lo studente deve completare la registrazione sul sito Almalaurea inserendo i dati richiesti.

Per ogni Anno Accademico vengono organizzate apposite giornate di orientamento per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno.

Link inserito: <http://>



In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

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.

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.

Il quadro completo degli accordi è riportato al seguente link:

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

Link inserito: <https://www.unipa.it/mobilita/>

Nessun Ateneo

▶ QUADRO B5 | Accompagnamento al lavoro

I servizi di orientamento al lavoro e job placement forniscono a studenti, laureandi e laureati supporto, strumenti e assistenza nella transizione dal mondo degli studi universitari a quello del lavoro. L'obiettivo è quello di accompagnare laureandi/e laureati/e nel processo di costruzione dell'identità professionale e fornire strumenti che consentano di affrontare il mondo del lavoro in modo strategico ed efficace. I principali servizi erogati sono:

14/12/2022

- consulenza orientativa individuale per chiarire il proprio obiettivo professionale;
- organizzazione di seminari, laboratori che prevedono il coinvolgimento diretto dei partecipanti (in piccolo gruppo) su vari ambiti quali ad es. curriculum vitae, auto presentazione, colloquio di selezione nonché sulle tecniche di ricerca attiva del lavoro;
- simulazioni di colloqui di lavoro anche individuali.

Link inserito: <http://>

▶ QUADRO B5 | Eventuali altre iniziative

▶ QUADRO B6 | Opinioni studenti

▶ QUADRO B7 | Opinioni dei laureati



▶ QUADRO C1 | Dati di ingresso, di percorso e di uscita

▶ QUADRO C2 | Efficacia Esterna

▶ QUADRO C3 | Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare



14/06/2024

L'organizzazione dell'Ateneo si basa sulla distinzione tra le funzioni di indirizzo e di governo attribuite al Rettore, al Consiglio di Amministrazione e al Senato Accademico e le funzioni di gestione finanziaria, tecnica ed amministrativa attribuite al Direttore Generale e ai Dirigenti, ad esclusione della gestione della ricerca e dell'insegnamento in conformità del decreto legislativo 30 marzo 2001 n. 165 e ss.mm.ii.

La struttura tecnico amministrativa è definita dal Consiglio di Amministrazione su proposta del Direttore Generale, tenendo conto delle linee programmatiche dell'Ateneo.

Il Direttore Generale, sulla base degli obiettivi e degli indirizzi fissati dal Consiglio di Amministrazione, ha la responsabilità dell'organizzazione e gestione dei servizi, delle risorse strumentali e del personale tecnico amministrativo dell'Ateneo.

Il modello organizzativo adottato dall'Ateneo ha struttura mista:

- di tipo funzionale, declinata per unità organizzative diversamente articolate, in relazione ai volumi e alla complessità delle attività gestite;
- di tipo trasversale e ad hoc (es. Unità di Processo deputate al presidio di processi di natura trasversale che fungano da collegamento tra le diverse strutture di Ateneo, Unità di Staff deputate al presidio di processi strategici e innovativi, Gruppi di lavoro, ecc.).

Le Unità Organizzative dell'Ateneo dedicate alle attività tecnico-amministrative sono distinte in tre livelli, in relazione alla rilevanza e al grado di complessità e di professionalità richiesti per l'espletamento, il coordinamento e il controllo delle connesse attività.

Le Unità organizzative di primo livello sono dedicate alla gestione di macro processi corrispondenti allo svolgimento di più compiti istituzionali o ad una pluralità di ambiti di attività con valenza strategica o innovativa. In considerazione delle dimensioni dell'Università degli Studi di Palermo, le Unità Organizzative di primo livello sono poste sotto la responsabilità di soggetto con incarico di funzione dirigenziale e dotate di autonomia gestionale, sotto il coordinamento del Direttore Generale ed articolate in Settori.

Le Unità Organizzative di secondo livello sono dedicate al presidio e al coordinamento di uno o più ambiti di attività, all'interno di uno o più macro processi o ambiti di attività con valenza strategica o innovativa. Sono unità organizzative poste sotto la responsabilità di personale di categoria EP individuato in base a requisiti professionali e curriculari coerenti con le caratteristiche della posizione organizzativa da ricoprire e con gli obiettivi da raggiungere. Sono da considerarsi unità organizzative di cui al presente comma i Settori nell'ambito delle Aree e i Settori nell'ambito dei Servizi.

Le Unità Organizzative di terzo livello sono finalizzate allo svolgimento o al coordinamento diretto di singoli ambiti di attività. L'istituzione di tale tipologia di unità è subordinata all'esistenza di livelli di complessità che ne giustificano l'attivazione rispetto a quella sovraordinata. Sono unità organizzative poste sotto la responsabilità di personale di categoria D, individuato in base a requisiti

professionali e curriculari coerenti con la posizione da ricoprire e con gli obiettivi da raggiungere.

Per specifiche e motivate esigenze il Direttore Generale, inoltre, può conferire incarichi di funzione specialistica o specifici qualificati incarichi di responsabilità a personale di categoria D, C e B.

Il Direttore Generale ed i dirigenti

Sono responsabili del risultato dell'attività svolta dagli uffici ai quali sono preposti, della realizzazione dei programmi e dei progetti loro affidati in relazione agli obiettivi fissati dagli organi di governo, dei rendimenti e dei risultati della gestione finanziaria, tecnica ed amministrativa, incluse le decisioni organizzative e di gestione del personale.

Aree Dirigenziali:

- Area affari generali e centrale acquisti
- Area didattica e servizi agli studenti
- Area economico-finanziaria e patrimoniale
- Area edilizia, servizio tecnico e sostenibilità

- Area organizzazione e sviluppo delle risorse umane
- Area ricerca e trasferimento tecnologico
- Area sistemi informativi di Ateneo
- Area terza missione e relazioni internazionali

La struttura organizzativa dei Dipartimenti prevede, per i 16 Dipartimenti attivati, un'articolazione in Unità Operative e Funzioni Specialistiche che si aggiungono alla figura cardine del Responsabile Amministrativo di Dipartimento, e che, si articolano in Unità Operative, che per ciascun Dipartimento comprendano almeno le funzioni dedicate alla gestione della Didattica e Internazionalizzazione, della Ricerca e Terza Missione, degli Affari Generali e Istituzionali, della Contabilità e Bilancio e dei Servizi Generali, Logistica, Sicurezza e ICT, inglobando in quest'ultima anche le attività relative ai Laboratori.

I 16 Dipartimenti hanno le seguenti denominazioni:

- Architettura;
- Biomedicina, Neuroscienze e Diagnostica Avanzata;
- Culture e Società;
- Fisica e Chimica;
- Giurisprudenza;
- Ingegneria;
- Matematica e Informatica;
- Medicina di Precisione in Area Medica, Chirurgica e Critica
- Promozione della Salute, Materno-Infantile, di Medicina Interna e Specialistica di eccellenza 'G. D'Alessandro';
- Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali;
- Scienze della Terra e del Mare;
- Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche;
- Scienze Economiche, Aziendali e Statistiche;
- Scienze Politiche e delle relazioni internazionali;
- Scienze Psicologiche, Pedagogiche, dell'Esercizio Fisico e della Formazione;
- Scienze Umanistiche.

A far data dal 1° novembre 2019 (con delibera del CdA del 25/07/2019) è stata approvata la disattivazione di tutte le Scuole di Ateneo e l'attivazione della sola Scuola di Medicina e Chirurgia.

Sono altresì presenti i seguenti Servizi di Ateneo:

- Sistema Museale di Ateneo (SIMUA)
- Advanced Technologies Network Center (ATeN)
- A.S.CENT - Centre of Advanced Studies
- Centro di Sostenibilità e Transizione Ecologica
- Centro per gli studi e le politiche di genere (Artemisia)
- Centro di Ateneo per le neurodiversità e le disabilità (CeNDiS)
- Servizio Integrato di Ateneo per il Supporto Psicologico (S.I.A.S.P)
- Consiglieria di fiducia e sportello antiviolenza per le pari opportunità

Sono, inoltre, attivi i seguenti tre Poli Territoriali Decentrati:

- Polo di Agrigento;
- Polo di Caltanissetta;
- Polo di Trapani.

Alle suddette strutture si aggiungono anche: la Scuola di Lingua Italiana per Stranieri (ITASTRA), il Centro Linguistico d'Ateneo (CLA) e il Comitato per lo Sport Universitario (CSU).

La gestione dell'Assicurazione di Qualità a livello di Ateneo è articolata secondo diverse modalità:

(<https://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/documenti-strategici-e-programmatici-dellateneo/Politiche-pianificazione-strategica/>)

Obiettivi generali del sistema AQ

L'Ateneo si pone le seguenti strategie generali per la Qualità intesa come capacità di porsi obiettivi di valore e di raggiungerli adottando strumenti per misurare l'efficacia delle azioni e aumentare la rispondenza tra obiettivi e risultati:

- piena integrazione tra le diverse missioni dell'Ateneo, didattica, ricerca, terza missione/impatto sociale, al fine di valorizzarne le reciproche influenze;
- diffusione della cultura della Qualità attraverso il massimo coinvolgimento e la condivisione con tutte le componenti della comunità accademica al fine di renderle consapevolmente partecipi degli obiettivi e delle modalità individuate per perseguire il miglioramento continuo;
- valorizzazione del rapporto con le forze produttive e il territorio, principali interlocutori dell'Ateneo, mirando ad intercettare la domanda di competenze necessarie a svolgere le nuove professioni richieste dalle trasformazioni socio-economiche;
- attenzione costante alla dimensione internazionale delle azioni proposte;
- accurato monitoraggio dei dati e degli indicatori individuati a supporto di tutti i processi decisionali in un'ottica di miglioramento continuo;
- valorizzazione delle competenze presenti in Ateneo sulla base di criteri di merito;
- predisposizione di processi trasparenti di valutazione e autovalutazione dell'attività delle strutture di ricerca, della didattica e dei servizi erogati;
- garanzia della tutela del diritto allo studio;
- riconoscimento e garanzia, nell'ambito della comunità universitaria, di uguale dignità e pari opportunità, promuovendo una cultura libera da ogni forma di discriminazione.

Responsabilità per l'AQ a livello di Ateneo:

Gli Organi di Governo costituiti da: Rettore, Direttore Generale, Consiglio di Amministrazione (CdA) e Senato Accademico (SA):

- stabiliscono la Politica e gli obiettivi generali e specifici di AQ;
- assicurano la disponibilità delle risorse necessarie all'attuazione e al controllo del Sistema di AQ.

Il Nucleo di valutazione di Ateneo (NdV):

- valuta l'efficacia complessiva della gestione AQ di Ateneo;
- accerta la persistenza dei requisiti quantitativi e qualitativi per l'accreditamento iniziale e periodico dei CdS e della sede;
- verifica che i rapporti di riesame siano redatti in modo corretto e utilizzati per identificare e rimuovere tutti gli ostacoli al buon andamento delle attività;
- formula raccomandazioni volte a migliorare la qualità delle attività dell'Ateneo;
- redige annualmente una relazione secondo quanto previsto dall'Allegato VII del documento ANVUR "Autovalutazione, valutazione e accreditamento del sistema universitario italiano", e la invia al MUR e all'ANVUR mediante le procedure informatiche previste.

Il Presidio della Qualità di Ateneo (PQA):

- definisce la struttura del Sistema di AQ di Ateneo;
- organizza il Sistema di AQ di Ateneo;
- attua l'implementazione e il controllo della Politica per la Qualità definita dagli OO GG;
- organizza e supervisiona strumenti comuni per l'AQ di Ateneo, vigilando sull'adeguato funzionamento;
- effettua le attività di misurazione e monitoraggio previste dal Sistema di AQ di Ateneo, fornendo suggerimenti per il continuo miglioramento.

La Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS):

- formula proposte al NdV per il miglioramento della qualità e dell'efficacia delle strutture didattiche;
- attua la divulgazione delle politiche adottate dall'Ateneo in tema qualità presso gli studenti;
- effettua il monitoraggio dell'andamento degli indicatori che misurano il grado di raggiungimento degli obiettivi della didattica a livello di singole strutture;
- redige una relazione annuale, attingendo dalla SUA-CdS, dai risultati delle rilevazioni dell'opinione degli studenti e da altre fonti disponibili istituzionalmente.

Il Dipartimento:

- organizza il Sistema di AQ di Dipartimento;
- effettua le attività di misurazione, monitoraggio e miglioramento previste dal Sistema di AQ di Dipartimento;

- diffonde tra tutto il personale coinvolto nell'erogazione del servizio la necessità di soddisfare i requisiti dello Studente e delle PI e i requisiti cogenti applicabili;
- gestisce le attività di formazione di sua competenza ed in particolare quelle relative al Sistema di AQ;
- effettua il riesame del sistema di governo dipartimentale (didattica, ricerca e terza missione/impatto sociale);
- è responsabile del Rapporto di Riesame del proprio sistema di governo

Il Corso di Studi:

- organizza il Sistema di AQ del Corso di Studi;
- effettua le attività di misurazione, monitoraggio e miglioramento previste dal Sistema di AQ del Corso di Studi;
- diffonde tra tutto il personale coinvolto nell'erogazione del servizio la necessità di soddisfare i requisiti dello Studente e delle PI e i requisiti cogenti applicabili;
- gestisce le attività di formazione di sua competenza ed in particolare quelle relative al Sistema di AQ;
- è responsabile del monitoraggio annuale, del Rapporto di Riesame ciclico e della scheda SUA CdS.

Tutti i processi che influenzano la qualità sono governati da procedure che definiscono le responsabilità tra le varie aree funzionali al processo descritto.

Tutta la documentazione relativa alla Assicurazione di Qualità è reperibile alla pagina:

<http://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/>

Link inserito: <http://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/>



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

13/02/2023

La gestione dell'assicurazione della qualità del Corso di Studio è demandata ai seguenti Attori:

- Il Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse
- Il Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse
- Commissione di gestione AQ del Corso di Studio di classe/interclasse

Che esercitano le funzioni di seguito specificate:

Il Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse (CCdS/CI) (art. 38 dello Statuto)

- Rappresenta il Corso di Studio nei rapporti con l'Ateneo e con l'esterno;
- Presiede il CCdS/CI e lo convoca secondo le modalità previste dal Regolamento;
- Collabora, come coordinatore della CAQ-CdS alla stesura delle Schede di Monitoraggio Annuale e dei Rapporti Ciclici di Riesame CdS;
- Promuove qualsiasi altra iniziativa volta al miglioramento della didattica, avendo cura di darne adeguata evidenza nelle procedure di qualità;
- Monitora, in collaborazione con la CAQ-CdS e CAQ-DD, il corretto svolgimento delle attività didattiche e dei servizi di supporto.

Il Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse (CCdS/CI) (art. 36, commi 3 e 4 dello Statuto)

- Coordina, programma, organizza e valuta l'attività didattica del corso di studio, sentiti i Dipartimenti e le Scuole, ove costituite;
- Elabora, delibera e propone al dipartimento o alla Scuola, ove costituita, il manifesto degli studi;
- Gestisce le carriere degli studenti, ivi compresi i programmi di mobilità degli studenti;
- Nomina le commissioni d'esame di profitto e di laurea;
- Formula ed approva il Regolamento organizzativo del CdS;
- Coordina i programmi degli insegnamenti attivati.
- Collabora con la CPDS per il monitoraggio dell'offerta formativa e la verifica della qualità della didattica.

Commissione di gestione AQ del Corso di Studio di classe/interclasse (CAQ-CdS):

- Provvede alla verifica e valutazione degli interventi mirati al miglioramento della gestione del CdS, alla verifica e analisi approfondita degli obiettivi e dell'impianto generale del CdS.

- Redige inoltre la Scheda di monitoraggio annuale (SMA) e il Riesame ciclico.

La SMA tiene sotto controllo la validità della progettazione, la permanenza delle risorse, attraverso il monitoraggio dei dati, la verifica dell'efficacia degli interventi migliorativi adottati e la pianificazione di azioni di miglioramento.

Il Rapporto di Riesame ciclico consiste nell'individuazione di azioni di miglioramento, valutando:

- a) l'attualità della domanda di formazione che sta alla base del CdS;
- b) le figure professionali di riferimento e le loro competenze;
- c) la coerenza dei risultati di apprendimento previsti dal CdS nel suo complesso e dai singoli insegnamenti;
- d) l'efficacia del sistema AQ del CdS;
- e) i suggerimenti formulati dal PQA, dal NdV e dalla CPDS;
- f) la verifica dell'efficacia degli interventi migliorativi adottati in precedenza.

La Commissione AQ del Corso di Studio di classe/interclasse, nominata dal Consiglio di Corso di Studio, è composta dal Coordinatore del Corso di Studio (che svolge le funzioni di Coordinatore della Commissione), da due docenti del Corso di Studio, da un'unità di personale tecnico-amministrativo (su proposta del CCdS tra coloro che prestano il loro servizio a favore del CdS), e da uno studente scelto dai rappresentanti degli studenti in seno al Consiglio di Corso di Studio (che non potrà coincidere con lo studente componente della Commissione Paritetica Docenti-Studenti).

Link inserito: <http://>



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

14/12/2022

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).

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

18 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.

Link inserito: <http://>



QUADRO D4

Riesame annuale

13/02/2023

Fonte: 'Linee Guida per il Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo', esitate dal PQA il 30/03/2020 e rese esecutive con delibera del CdA del 23/04/2020

(https://www.unipa.it/ateneo/.content/documenti/pqa/Linee_guida/Linee-guida-per-il-sistema-di-AQ-in-ateneo.pdf)

Il processo di riesame riguarda le attività di monitoraggio annuale degli indicatori (SMA) e il riesame ciclico.

L'attività di riesame (autovalutazione) si sostanzia principalmente nell'individuazione di punti di forza, individuazione di aree di criticità, definizione di eventuali azioni correttive, definizione di azioni di miglioramento.

Il riesame viene redatto dalla Commissione AQ del CdS (CAQ-CdS) e approvato dal CCdS. La CAQ-CdS è composta dal CCCdS/CI che lo presiede, due Docenti, una unità di personale Tecnico-Amministrativo e un rappresentante degli Studenti.

La SMA tiene sotto controllo la validità della progettazione, la permanenza delle risorse, attraverso il monitoraggio dei dati, la verifica dell'efficacia degli interventi migliorativi adottati e la pianificazione di azioni di miglioramento.

Il Rapporto di Riesame ciclico contiene un'autovalutazione approfondita della permanenza della validità dei presupposti fondanti il Corso di Studio e dell'efficacia del sistema di gestione adottato. Consiste nell'individuazione di azioni di miglioramento, valutando:

- a) l'attualità della domanda di formazione che sta alla base del CdS;
- b) le figure professionali di riferimento e le loro competenze;

- c) la coerenza dei risultati di apprendimento previsti dal CdS nel suo complesso e dai singoli insegnamenti;
- d) l'efficacia del sistema AQ del CdS;
- e) i suggerimenti formulati dal PQA, dal NdV e dalla CPDS;
- f) la verifica dell'efficacia degli interventi migliorativi adottati in precedenza.

Il RRC documenta, analizza e commenta:

- i principali mutamenti intercorsi dal Riesame ciclico precedente, anche in relazione alle azioni migliorative messe in atto;
- i principali problemi, le sfide, i punti di forza e le aree da migliorare che emergono dall'analisi del periodo in esame e dalle prospettive del periodo seguente;
- i cambiamenti ritenuti necessari in base a mutate condizioni, agli elementi critici individuati, a nuovi traguardi rivisitati;
- le azioni volte ad apportare miglioramenti, strumenti e modalità di monitoraggio.

Il CdS pubblica sul proprio sito le relazioni del riesame e i verbali delle riunioni della Commissione AQ che vengono svolte nel corso dell'A.A.

Link inserito: <http://>



QUADRO D5

Progettazione del CdS

31/01/2023

Il Documento di progettazione allegato è stato approvato dal CD SAAF nell'adunanza del 30 novembre 2022 ed integrato secondo le osservazioni del PQA del 16/12/2022 e del 9/01/2023.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di progettazione sede Trapani



QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di PALERMO
Nome del corso in italiano 	Scienze gastronomiche
Nome del corso in inglese 	Gastronomic Science
Classe 	L/GASTR - Scienze, culture e politiche della gastronomia
Lingua in cui si tiene il corso 	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea 	https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienze-gastronomiche2300
Tasse	https://www.unipa.it/target/studenti-iscritti/tasse-agevolazioni/tasse-contributi-e-scadenze/index.html
Modalità di svolgimento 	a. Corso di studio convenzionale



Corsi interateneo



Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo.

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studi, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione



Docenti di altre Università



Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SGROI Filippo
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche
Struttura didattica di riferimento	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	LBSMRC61M23G273D	ALABISO	Marco	AGR/19	07/G1	RU	1	
2.	LFNNTN76A19G273K	ALFONZO	Antonio	AGR/16	07/I	RD	1	
3.	LTMLCU65H04I754G	ALTAMORE	Luca	AGR/01	07/A1	PA	1	
4.	BCRSMN71T65G273F	BACARELLA	Simona	AGR/01	07/A1	PA	1	
5.	CCCFNC83P14G273V	CACCIABAUDO	Francesco	BIO/09	05/D	ID	1	
6.	CCPMHL89M30G273V	CACIOPPO	Michele	CHIM/06	03/C	RD	1	
7.	CRSTZN55H07G273K	CARUSO	Tiziano	AGR/03	07/B2	PO	1	
8.	CRPPQL76L22L049Y	CRUPI	Pasquale	AGR/15	07/F1	PA	1	
9.	DMNGNN78R12G273M	DOMINA	Gianniantonio	BIO/03	05/A1	PA	1	
10.	FRNNCL81E05A783X	FRANCESCA	Nicola	AGR/16	07/I1	PA	1	
11.	CZZNCL87D30G273O	IACUZZI	Nicolo'	AGR/02	07/B	RD	1	
12.	LBLSVT73R12I533R	LA BELLA	Salvatore	AGR/04	07/B1	PO	1	
13.	MRZPLA92A47G273R	MARZULLO	Paola	CHIM/06	03/C	RD	1	
14.	MSSRRT78E14G273F	MASSENTI	Roberto	AGR/03	07/B	RD	1	
15.	MSTSVT84L03G273A	MASTRANGELO	Salvatore	AGR/17	07/G	RD	1	
16.	PSCGPP60D50G273Z	PISCIOTTA TOSINI	Giuseppina	IUS/03	12/E3	PO	1	

17.	TTTTRS65D54F414B	TUTTOLOMONDO	Teresa	AGR/02	07/B1	PO	1
18.	VNTGPP61B05G273L	VENTURELLA	Giuseppe	BIO/02	05/A1	PO	1

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Scienze gastronomiche

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Greco	Andrea	andrea.greco05@community.unipa.it	+393898336932
Ricchiari	Roberta	roberta.ricchiari@community.unipa.it	+393512582454

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
---------	------

Nessun nominativo attualmente inserito

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
CARUSO	Tiziano		Docente di ruolo
CINQUANTA	Luciano		Docente di ruolo
BARONE	Stefano		Docente di ruolo
BACARELLA	Simona		Docente di ruolo
SABATINO	Leo		Docente di ruolo
ALFONZO	Antonio		Docente di ruolo
MASTRANGELO	Salvatore		Docente di ruolo
LA BELLA	Salvatore		Docente di ruolo
DI GRIGOLI	Antonino		Docente di ruolo
SGROI	Filippo		Docente di ruolo

TUTTOLOMONDO	Teresa	Docente di ruolo
FRANCESCA	Nicola	Docente di ruolo

Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

Sedi del Corso

Sede del corso: - TRAPANI

Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2024
Studenti previsti	200

Sede del corso: - PALERMO

Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2024
Studenti previsti	200

Allegati

Sostenibilità finanziaria: [Descrizione sede.pdf](#) 

Parere Co.Re.Co.: [verbaleCRUS_30.1.2024firmato.pdf](#) 

Verbale del Nucleo di Valutazione: [verbaleNdVLGASTR.pdf](#) 

Progettazione del corso: [DocumentoprogettazioneLGASTR_Trapani.pdf](#) 

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor

Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
MASSENTI	Roberto	MSSRRT78E14G273F	TRAPANI
IACUZZI	Nicolo'	CZZNCL87D30G273O	TRAPANI
CACIOPPO	Michele	CCPMHL89M30G273V	PALERMO
CACCIABAUDO	Francesco	CCCFNC83P14G273V	
TUTTOLOMONDO	Teresa	TTTTRS65D54F414B	PALERMO
CRUPI	Pasquale	CRPPQL76L22L049Y	PALERMO
PISCIOTTA TOSINI	Giuseppina	PSCGPP60D50G273Z	TRAPANI
ALFONZO	Antonio	LFNNTN76A19G273K	PALERMO
MARZULLO	Paola	MRZPLA92A47G273R	TRAPANI
MASTRANGELO	Salvatore	MSTSVT84L03G273A	PALERMO
DOMINA	Gianniantonio	DMNGNN78R12G273M	TRAPANI
LA BELLA	Salvatore	LBLSVT73R12I533R	TRAPANI
BACARELLA	Simona	BCRSMN71T65G273F	PALERMO
CARUSO	Tiziano	CRSTZN55H07G273K	PALERMO
ALTAMORE	Luca	LTMLCU65H04I754G	TRAPANI
FRANCESCA	Nicola	FRNNCL81E05A783X	TRAPANI
ALABISO	Marco	LBSMRC61M23G273D	TRAPANI
VENTURELLA	Giuseppe	VNTGPP61B05G273L	PALERMO

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
---------	------	------

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
CARUSO	Tiziano	TRAPANI
CINQUANTA	Luciano	TRAPANI
BARONE	Stefano	TRAPANI
BACARELLA	Simona	PALERMO
SABATINO	Leo	TRAPANI
ALFONZO	Antonio	TRAPANI

MASTRANGELO	Salvatore	TRAPANI
LA BELLA	Salvatore	TRAPANI
DI GRIGOLI	Antonino	PALERMO
SGROI	Filippo	TRAPANI
TUTTOLOMONDO	Teresa	PALERMO
FRANCESCA	Nicola	TRAPANI



Altre Informazioni



Codice interno all'ateneo del corso

Massimo numero di crediti riconoscibili

DM 16/3/2007 Art 4 [Nota 1063 del 29/04/2011](#)

Numero del gruppo di affinità

1

X E' obbligatorio inserire il numero di gruppi di affinità; il valore di default è

1



Date delibere di riferimento



Data di approvazione della struttura didattica

30/11/2022

Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione

12/01/2023

Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni

24/11/2022 -

Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento

12/01/2023



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento





La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITAMENTO iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR

Linee guida ANVUR

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS
2. Analisi della domanda di formazione
3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi
4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)
5. Risorse previste
6. Assicurazione della Qualità

Il Presidio di Qualità di Ateneo ha deliberato in data 09.01.2023 le osservazioni sul CdS (punto 2 all'OdG). L'analisi da parte del PQA è stata condotta alla luce del documento Linee guida per la progettazione e l'attivazione dei Corsi di Studio dell'Offerta Formativa 2023-2024, approvato dal Senato Accademico il 5 ottobre 2022 sulla base del DM 1154/2021 e dalle Linee Guida ANVUR per la progettazione in qualità dei corsi di studio di nuova istituzione per l'A.A. 2023-2024 nonché delle Linee Guida CUN per la scrittura degli Ordinamenti Didattici 2023-2024.

L'analisi del PQA ha riguardato il Documento di Progettazione e la Scheda SUA.

Il CUN si è espresso sull'ordinamento didattico nell'adunanza del 26.01.2023, e ha formulato alcune osservazioni.

L'analisi preliminare per identificare e definire i profili culturali e professionali in relazione alle esigenze di sviluppo culturale è motivata e convincente. La scelta culturale e scientifica è in linea con un progetto di formazione di una figura professionale di esperto del settore enogastronomico ossia come "Gastronomo" le cui competenze spaziano dal riconoscimento delle materie prime di qualità, alla gestione dei processi di distribuzione e commercializzazione alimentare, e soprattutto alla promozione della cultura eno-gastronomica.

Nell'Ateneo non sono presenti altri CdS della stessa Classe.

a) Trasparenza

Ai fini dell'accREDITAMENTO iniziale, il NdV verifica che siano presenti tutte le informazioni richieste dalle sezioni della Amministrazione e Qualità della SUA-CdS. Tutte le informazioni richieste dalle sezioni della Amministrazione e Qualità della SUA-CdS sono presenti.

In particolare, la consultazione con le organizzazioni rappresentative, la cui sintesi è riportata nel documento allegato al quadro A1.a della SUA-CdS, è avvenuta in occasione di un incontro realizzato tramite piattaforma Microsoft Teams. La consultazione è stata effettuata dal Comitato Ordinatore.

È stata coinvolta un'ampia ed eterogenea rappresentanza dei potenziali portatori di interesse.

Le conoscenze richieste per l'accesso sono definite chiaramente.

I risultati di apprendimento sono descritti in maniera adeguata e convincente.

I profili culturali e professionali, le funzioni e le competenze sono coerenti con i risultati di apprendimento.

Gli obiettivi delle attività formative sono coerenti con i risultati di apprendimento.

Trattandosi di proposta di nuova istituzione, alcuni campi non possono ancora essere compilati (per es., il quadro A1.b. sulle consultazioni successive con le organizzazioni rappresentative di beni e servizi, il quadro B1 sul regolamento didattico del Corso, il quadro B2.a-c. sul calendario delle attività formative: lezioni, esami, prova finale). Non sono stati presentati eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio (quadro D6).

b) Requisiti di Docenza

Sulla base di quanto previsto dal DM 1154/2021, per il CdL proposto sono presenti 9 docenti necessari (con peso 1), di cui almeno 5 Professori a tempo indeterminato. Almeno il 50% dei docenti di riferimento afferisce a macrosettori corrispondenti ai SSD di base o caratterizzanti del CdS. Il requisito risulta verificato.

c) Limiti alla parcellizzazione delle attività didattiche e alla diversificazione dei corsi di studio

Il NdV rileva che il piano di studi del CdS proposto non comprende insegnamenti caratterizzanti che prevedano un numero di CFU inferiore a 6.

d) Risorse strutturali

Le informazioni relative alle risorse strutturali, inserite nelle sezioni dedicate della SUA-CdS (quadro B4), indicano le aule, le biblioteche e le sale lettura disponibili.

e) Requisiti per l'Assicurazione di Qualità

È documentata la presenza di un sistema di Assicurazione della Qualità per tutti i CdS dell'Ateneo tanto quanto a "Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo" (D1) che a "Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio" (D2).

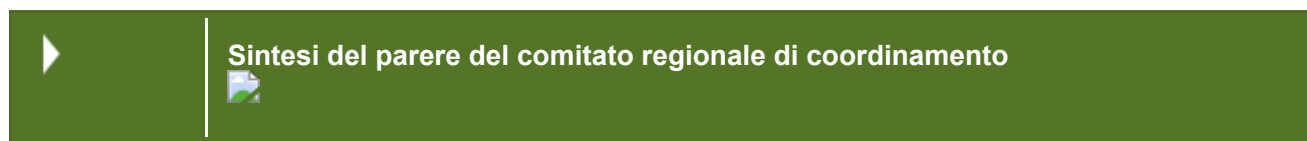
Al termine della propria analisi, il Nucleo di Valutazione ritiene che il Corso di Studio proposto risponda ai requisiti di accreditamento iniziale definiti dall'ANVUR e, pertanto, esprime parere favorevole all'istituzione del CdS.

Descrizione link: Relazione tecnica sui CdS di nuova istituzione 2023-24

Link inserito: https://www.unipa.it/ateneo/nucleodivalutazione/content/documenti_Activita_verbali_verbali_2023/Allegato-al-verbale-del-NdV---13-15-febbraio-2023---Relazione-tecnica-sui-CdS-di-nuova-istituzione-2023-24.pdf

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Estratto del verbale del 13-15 febbraio - Approvazione Relazione tecnica offerta formativa 2023-24



Il Comitato Regionale Universitario della Sicilia approva la proposta di istituzione del Corso di Laurea 'Scienze gastronomiche'



Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale CRUS

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2024	202400525	ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE <i>semestrale</i>	M-DEA/01	Docente non specificato		60
2	2024	202400529	ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE <i>semestrale</i>	M-DEA/01	Docente non specificato		60
3	2024	202400564	ASPETTI QUALITATIVI DEI FRUTTI DI PIANTE ARBOREE <i>semestrale</i>	AGR/03	Docente di riferimento Tiziano CARUSO CV Professore Ordinario	AGR/03	60
4	2023	202492436	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BIOCHIMICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI C.I.) <i>semestrale</i>	BIO/10	Giulio GHERSI CV Professore Associato confermato	BIO/10	30
5	2023	202492463	CIBI E RELIGIONI <i>semestrale</i>	M-STO/01	Docente non specificato		30
6	2023	202492393	COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI (modulo di BIOCHIMICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI C.I.) <i>semestrale</i>	CHIM/10	Vita DI STEFANO CV Professore Associato (L. 240/10)	CHIM/10	60
7	2024	202400570	ECONOMIA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI <i>semestrale</i>	AGR/01	Filippo SGROI CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/01	60
8	2024	202400587	ECONOMIA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI <i>semestrale</i>	AGR/01	Filippo SGROI CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/01	60
9	2024	202400560	ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE ED ORGANICA <i>semestrale</i>	CHIM/06	Docente di riferimento Michele CACIOPPO CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3- a L. 240/10)	CHIM/06	90
10	2024	202400598	ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE ED ORGANICA <i>semestrale</i>	CHIM/06	Docente di riferimento Paola MARZULLO CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3- a L. 240/10)	CHIM/06	60
11	2024	202400568	ELEMENTI DI STATISTICA PER LE SCIENZE	SECS-S/02	Stefano BARONE CV Professore	SECS-S/02	60

			ALIMENTARI <i>semestrale</i>		<i>Associato (L. 240/10)</i>		
12	2024	202400575	ELEMENTI DI STATISTICA PER LE SCIENZE ALIMENTARI <i>semestrale</i>	SECS-S/02	Stefano BARONE CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	SECS-S/02	60
13	2023	202492465	FISIOLOGIA UMANA E DELLA NUTRIZIONE (modulo di FISIOLOGIA E MEDICINA INTERNA C.I.) <i>semestrale</i>	BIO/09	Docente di riferimento Francesco CACCIABAUDO CV <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	BIO/09	60
14	2023	202492448	FUNGHI NELLA GASTRONOMIA (modulo di PRODUZIONI ORTICOLE E FUNGHI NELLA GASTRONOMIA C.I.) <i>semestrale</i>	BIO/02	Docente di riferimento Giuseppe VENTURELLA CV <i>Professore Ordinario</i>	BIO/02	30
15	2024	202400580	FUNGHI NELLA GASTRONOMIA (modulo di PRODUZIONI ORTICOLE E FUNGHI NELLA GASTRONOMIA C.I.) <i>semestrale</i>	BIO/02	Docente di riferimento Giuseppe VENTURELLA CV <i>Professore Ordinario</i>	BIO/02	30
16	2024	202400577	GEOGRAFIA CULTURALE DEL CIBO (modulo di STORIA E GEOGRAFIA DEL CIBO C.I.) <i>semestrale</i>	M-GGR/01	Leonardo MERCATANTI CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	M-GGR/02	60
17	2023	202492466	MEDICINA INTERNA APPLICATA ALLE SCIENZE UMANE (modulo di FISIOLOGIA E MEDICINA INTERNA C.I.) <i>semestrale</i>	MED/09	Aurelio SEIDITA CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	MED/09	30
18	2024	202400584	METODI DI COLTIVAZIONE E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ERBACEE <i>semestrale</i>	AGR/02	Docente di riferimento Teresa TUTTOLOMONDO CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/02	60
19	2023	202492453	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Antonio ALFONZO CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/16	80
20	2023	202492362	PIANTE AROMATICHE E MEDICINALI NELLA GASTRONOMIA <i>semestrale</i>	AGR/02	<i>Docente non specificato</i>		60
21	2024	202400546	PIANTE NELLA	BIO/03	Docente di	BIO/03	60

			GASTRONOMIA <i>semestrale</i>		riferimento Gianniantonio DOMINA CV Professore Associato (L. 240/10)		
22	2024	202400542	PIANTE NELLA GASTRONOMIA <i>semestrale</i>	BIO/03	Docente di riferimento Giuseppe VENTURELLA CV Professore Ordinario	BIO/02	80
23	2023	202492394	PRODUZIONI ORTICOLE DI QUALITÀ (modulo di PRODUZIONI ORTICOLE E FUNGHI NELLA GASTRONOMIA C.I.) <i>semestrale</i>	AGR/04	Docente di riferimento Salvatore LA BELLA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/04	60
24	2024	202400551	PRODUZIONI ORTICOLE DI QUALITÀ (modulo di PRODUZIONI ORTICOLE E FUNGHI NELLA GASTRONOMIA C.I.) <i>semestrale</i>	AGR/04	Docente di riferimento Salvatore LA BELLA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/04	60
25	2023	202492385	SCIENZA E TECNOLOGIA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Pasquale CRUPI CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	60
26	2024	202400540	SOCIOLOGIA DEI CONSUMI ALIMENTARI <i>semestrale</i>	SPS/07	Docente non specificato		60
27	2024	202400549	STORIA DELLA CULTURA ALIMENTARE (modulo di STORIA E GEOGRAFIA DEL CIBO C.I.) <i>semestrale</i>	M-STO/01	Daniela SANTORO CV Professore Associato (L. 240/10)	M- STO/01	50
28	2023	202492467	STRATEGIE DI SVILUPPO ENOGASTRONOMICO DEL TERRITORIO <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente non specificato		30
29	2024	202400562	ZOOTECNIA E TRACCIABILITÀ GENETICA DELLE PRODUZIONI ANIMALI <i>semestrale</i>	AGR/17	Docente di riferimento Salvatore MASTRANGELO CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3- b L. 240/10)	AGR/17	60
30	2024	202400588	ZOOTECNIA E TRACCIABILITÀ GENETICA DELLE PRODUZIONI ANIMALI <i>semestrale</i>	AGR/17	Docente di riferimento Salvatore MASTRANGELO CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3- b L. 240/10)	AGR/17	60

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	<p>CHIM/06 Chimica organica</p> <hr/> <p>↳ <i>ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE ED ORGANICA (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE ED ORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica</p> <hr/> <p>↳ <i>ELEMENTI DI STATISTICA PER LE SCIENZE ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>ELEMENTI DI STATISTICA PER LE SCIENZE ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	27	15	8 - 15
Scienze del territorio e della memoria	<p>M-GGR/01 Geografia</p> <hr/> <p>↳ <i>STORIA E GEOGRAFIA DEL CIBO C.I. (1 anno) - 11 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>GEOGRAFIA CULTURALE DEL CIBO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>GEOGRAFIA CULTURALE DEL CIBO (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>STORIA E GEOGRAFIA DEL CIBO C.I. (3 anno) - 11 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>M-STO/01 Storia medievale</p> <hr/> <p>↳ <i>STORIA DELLA CULTURA ALIMENTARE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>STORIA E GEOGRAFIA DEL CIBO C.I. (1 anno) - 11 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>STORIA DELLA CULTURA ALIMENTARE (3 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>STORIA E GEOGRAFIA DEL CIBO C.I. (3 anno) - 11 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	66	11	8 - 16
Scienze della bioversità	<p>BIO/03 Botanica ambientale e applicata</p> <hr/> <p>↳ <i>PIANTE NELLA GASTRONOMIA (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	14	8	8 - 15

↳	PIANTE NELLA GASTRONOMIA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 32)				
Totale attività di Base			34	32 - 46

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	208	62	48 - 64
	↳ METODI DI COLTIVAZIONE E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ERBACEE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	↳ METODI DI COLTIVAZIONE E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ERBACEE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	↳ ASPETTI QUALITATIVI DEI FRUTTI DI PIANTE ARBOREE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	↳ ASPETTI QUALITATIVI DEI FRUTTI DI PIANTE ARBOREE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	AGR/04 Orticoltura e floricoltura			
	↳ PRODUZIONI ORTICOLE DI QUALITÀ (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	↳ PRODUZIONI ORTICOLE E FUNGHI NELLA GASTRONOMIA C.I. (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl			
	↳ PRODUZIONI ORTICOLE E FUNGHI NELLA GASTRONOMIA C.I. (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl			
	↳ PRODUZIONI ORTICOLE DI QUALITÀ (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ SCIENZA E TECNOLOGIA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	↳ SCIENZA E TECNOLOGIA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	↳ ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	↳ ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI E DELLE			

BEVANDE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl

AGR/16 Microbiologia agraria

↳ *MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl*

↳ *MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl*

AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico

↳ *ZOOTECNIA E TRACCIABILITÀ GENETICA DELLE PRODUZIONI ANIMALI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*

↳ *ZOOTECNIA E TRACCIABILITÀ GENETICA DELLE PRODUZIONI ANIMALI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*

AGR/19 Zootecnia speciale

↳ *QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ANIMALI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*

↳ *QUALITÀ E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE C.I. (3 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl*

↳ *QUALITÀ E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE C.I. (3 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl*

↳ *QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ANIMALI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*

CHIM/10 Chimica degli alimenti

↳ *BIOCHIMICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI C.I. (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl*

↳ *COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*

↳ *BIOCHIMICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI C.I. (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl*

↳ *COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*

VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale

↳ *QUALITÀ E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE C.I. (3 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl*

↳ *IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*

↳ *QUALITÀ E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE C.I. (3 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl*

↳ *IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU*

	- semestrale - obbl			
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	M-FIL/05 Filosofia e teoria dei linguaggi ↳ SEMIOTICA DEL CIBO (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl ↳ SEMIOTICA DEL CIBO (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl	12	6	6 - 12
Scienze artistiche, della comunicazione e del design		0	0	0 - 6
Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	SPS/07 Sociologia generale ↳ SOCIOLOGIA DEI CONSUMI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale ↳ SOCIOLOGIA DEI CONSUMI ALIMENTARI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl	12	6	6 - 12
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	BIO/09 Fisiologia ↳ FISIOLOGIA E MEDICINA INTERNA C.I. (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl ↳ FISIOLOGIA UMANA E DELLA NUTRIZIONE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl ↳ FISIOLOGIA UMANA E DELLA NUTRIZIONE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl ↳ FISIOLOGIA, ALIMENTAZIONE E MEDICINA INTERNA C.I. (2 anno) - 15 CFU - semestrale - obbl MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate ↳ ALIMENTAZIONE E SALUTE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl ↳ FISIOLOGIA, ALIMENTAZIONE E MEDICINA INTERNA C.I. (2 anno) - 15 CFU - semestrale - obbl ↳ ALIMENTAZIONE E SALUTE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl	63	12	6 - 12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			86	66 - 106

Attività	settore	CFU	CFU	CFU
----------	---------	-----	-----	-----

affini		Ins	Off	Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/01 Economia ed estimo rurale	144	24	18 - 30 min 18
	↳ <i>ECONOMIA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>ECONOMIA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>MARKETING DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>MARKETING E GOVERNANCE AZIENDALE C.I. (3 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>MARKETING DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>MARKETING E GOVERNANCE AZIENDALE C.I. (3 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/02 Botanica sistematica			
	↳ <i>PRODUZIONI ORTICOLE E FUNGHI NELLA GASTRONOMIA C.I. (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>FUNGHI NELLA GASTRONOMIA (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>PRODUZIONI ORTICOLE E FUNGHI NELLA GASTRONOMIA C.I. (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>FUNGHI NELLA GASTRONOMIA (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/10 Biochimica			
	↳ <i>BIOCHIMICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI C.I. (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>BIOCHIMICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI C.I. (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/09 Medicina interna			
	↳ <i>FISIOLOGIA E MEDICINA INTERNA C.I. (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>MEDICINA INTERNA APPLICATA ALLE SCIENZE UMANE (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>MEDICINA INTERNA APPLICATA ALLE SCIENZE UMANE (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>FISIOLOGIA, ALIMENTAZIONE E MEDICINA INTERNA C.I. (2 anno) - 15 CFU - semestrale - obbl</i>			

SECS-P/07 Economia aziendale			
↳	STRATEGIA E POLITICA AZIENDALE (3 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl		
↳	STRATEGIA E POLITICA AZIENDALE (3 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl		
↳	MARKETING E GOVERNANCE AZIENDALE C.I. (3 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl		
↳	MARKETING E GOVERNANCE AZIENDALE C.I. (3 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl		
Totale attività Affini		24	18 - 30

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 14
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	6	3 - 6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	5 - 7
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	12	10 - 12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		36	30 - 39

CFU totali per il conseguimento del titolo	180	
CFU totali inseriti	180	146 - 221



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività di base



ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica	8	15	8
Scienze del territorio e della memoria	M-GGR/01 Geografia M-GGR/02 Geografia economico-politica M-STO/01 Storia medievale	8	16	8
Scienze della biodiversità	BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/05 Zoologia BIO/07 Ecologia BIO/08 Antropologia	8	15	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 32:		-		
Totale Attività di Base		32 - 46		



Attività caratterizzanti



ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/04 Orticoltura e floricoltura			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico	48	64	-
	AGR/19 Zootecnia speciale			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale			
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	L-LIN/01 Glottologia e linguistica			
	M-FIL/04 Estetica			
	M-FIL/05 Filosofia e teoria dei linguaggi			
	M-PED/01 Pedagogia generale e sociale			
	M-STO/01 Storia medievale	6	12	-
	M-STO/02 Storia moderna			
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	M-STO/04 Storia contemporanea			
	ICAR/13 Disegno industriale			
	L-ART/02 Storia dell'arte moderna			
	L-ART/03 Storia dell'arte contemporanea			
	L-ART/05 Discipline dello spettacolo			
L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione	0	6	-	
Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	IUS/03 Diritto agrario			
	SECS-P/07 Economia aziendale			
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese			
	SECS-P/12 Storia economica			
	SPS/07 Sociologia generale	6	12	-
	SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi			
	SPS/10 Sociologia dell'ambiente e del territorio			
Scienze biomediche, psicologiche e	BIO/09 Fisiologia	6	12	

della nutrizione

BIO/10 Biochimica
M-PSI/01 Psicologia generale
M-PSI/02 Psicobiologia e psicologia
fisiologica
MED/49 Scienze tecniche dietetiche
applicate

Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:

-

Totale Attività Caratterizzanti

66 - 106



Attività affini



ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	30	18

Totale Attività Affini

18 - 30



Altre attività





ambito disciplinare	CFU min	CFU max
A scelta dello studente	12	14
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	3	6


	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	5	7
<hr/>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
<hr/>			
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	10	12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
<hr/>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
<hr/>			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
<hr/>			
Totale Altre Attività		30 - 39	

 **Riepilogo CFU**

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	146 - 221

 **Comunicazioni dell'ateneo al CUN**

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

 **Note relative alle attività di base**



Note relative alle altre attività



Note relative alle attività caratterizzanti

