

**DIPARTIMENTO SCIENZE AGRARIE ALIMENTARI E FORESTALI**  
**Regolamento didattico del Corso di Laurea Scienze Gastronomiche**  
**(Polo Territoriale di Trapani)**

---

**Classe di appartenenza (L/GASTR)**

**Sede didattica DIPARTIMENTO SCIENZE AGRARIE ALIMENTARI E FORESTALI**

**ARTICOLO 1**

**Finalità del Regolamento**

Il presente Regolamento, che disciplina le attività didattiche e gli aspetti organizzativi del corso di studio, ai sensi di quanto previsto dall'art. 3 del Decreto Ministeriale n.928/2017 e successive modifiche ed integrazioni e dal Regolamento didattico di Ateneo (D.R. n.10099 del 18.12.2023) nel rispetto della libertà di insegnamento nonché dei diritti e doveri dei docenti e degli studenti

La struttura didattica competente è il DIPARTIMENTO SCIENZE AGRARIE ALIMENTARI E FORESTALI.

**ARTICOLO 2**

**Definizioni**

Ai sensi del presente Regolamento si intende:

- a) per Dipartimento, il Dipartimento Scienze Agrarie Alimentari e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo;
- b) per Regolamento Generale sull'Autonomia, il Regolamento recante norme concernenti l'Autonomia Didattica degli Atenei di cui al D.M. 23 ottobre 2004, n. 270;
- c) per Regolamento didattico di Ateneo, il Regolamento emanato dall'Università, ai sensi del DM del 23 ottobre 2004, n. 270, con D.R. n.10099 del 18.12.2023 (da ora RDA);
- d) per Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche;
- e) per titolo di studio, la Laurea in Scienze Gastronomiche;
- f) per Settori Scientifico-Disciplinari, i raggruppamenti di discipline di cui al D.M. del 4 ottobre 2000 pubblicato nel supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 249 del 24 ottobre 2000 e successive modifiche;
- g) per ambito disciplinare, un insieme di settori scientifico-disciplinari culturalmente e professionalmente affini, definito dai DDMM 16/03/2007;
- h) per credito formativo universitario (CFU), il numero intero che misura il volume di lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, richiesto ad uno studente in possesso di adeguata preparazione iniziale per l'acquisizione di conoscenze ed abilità nelle attività formative previste dagli Ordinamenti Didattici del Corso di Studio;
- i) per obiettivi formativi, l'insieme di conoscenze, abilità e competenze, in termini di risultati attesi, che caratterizzano il profilo culturale e professionale al conseguimento delle quali il Corso di Studio è finalizzato;
- j) per Ordinamento Didattico di un Corso di Studio, l'insieme delle norme che regolano il Corsi di Studio;
- k) per attività formativa, ogni attività organizzata o prevista dall'Università al fine di assicurare la formazione culturale e professionale degli studenti, con riferimento, tra l'altro, ai corsi di insegnamento, ai seminari, alle esercitazioni pratiche o di laboratorio, alle attività didattiche a piccoli gruppi, al tutorato, all'orientamento, ai tirocini, ai progetti, alle tesi, alle attività di studio individuale e di autoapprendimento;

**ARTICOLO 3**

**Articolazione ed Obiettivi Formativi Specifici del Corso di Studio**

Il Corso di Laurea è ad accesso libero. 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 patrimonio enogastronomico. La proposta di istituire un Corso di Laurea 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 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 spazi 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 Laurea, 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 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 con sede presso il Polo Territoriale di 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.

Le potenzialità occupazionali della figura professionale che si vuole formare sono molteplici e spaziano dal mondo produttivo (aziende di produzione, trasformazione, conservazione nell'ambito agro-alimentare) a quello della distribuzione (piccola e grande distribuzione alimentare, compreso l'e-commerce, ristorazione collettiva e catering) incluse le aziende del mondo della gastronomia (ristoranti, botteghe, enoteche, ecc). Date le competenze della figura professionale, anche le attività di comunicazione (media, settore pubblicitario, promozione del territorio e della filiera enogastronomica) e la collaborazione con Istituzioni nazionali e internazionali, governative e non governative, che operano in ambito agroalimentare,

nutrizionale e di sviluppo del territorio e del turismo rientrano tra i possibili sbocchi occupazionali.

Le schede di trasparenza di ciascun insegnamento sono pubblicate ai seguenti link:

<https://offertaformativa.unipa.it/offweb/public/corso/visualizzaCurriculum.seam?cid=19060&oidCurriculum=23326>

#### **ARTICOLO 4**

##### **Accesso al Corso di Studio**

Per essere ammessi al CdS occorre essere in possesso di un Diploma di Scuola Secondaria Superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo nelle forme previste dal vigente RDA. L'accesso al CdS è libero. Le domande di trasferimento di studenti provenienti da altro Ateneo, da altro Corso di Studio e le modalità di iscrizione ad anni successivi al primo sono disciplinate dal RDA.

E' previsto un test di accertamento degli elementi di base di biologia su cui potrà essere attribuito un obbligo formativo aggiuntivo. Per consentire l'assolvimento degli OFA è previsto un calendario di ripetizioni del test. Comunque l'OFA si intende assolto con il superamento dell'insegnamento di "Piante nella gastronomia" previsto al primo anno.

#### **ARTICOLO 5**

##### **Calendario delle Attività Didattiche**

L'anno accademico inizia il 1° di ottobre e termina il 30 settembre dell'anno successivo. Le indicazioni specifiche sull'attività didattica del Corso sono indicate nel Calendario Didattico di Ateneo e da quello di Dipartimento. L'orario delle lezioni è disponibile al link di seguito riportato:

<https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzegastronomichesedetrapani2310/didattica/lezioni.html>

#### **ARTICOLO 6**

##### **Tipologie delle Attività didattiche adottate**

L'attività didattica viene svolta principalmente secondo le seguenti forme: lezioni, esercitazioni (in aula, di laboratorio) e seminari. Altre forme di attività didattica sono: ricevimento studenti, assistenza per tutorato e orientamento, visite tecniche, verifiche in itinere e finali, tesi, tirocinio professionalizzante, partecipazione a conferenze, convegni e a viaggi di studio, partecipazione alla mobilità studentesca internazionale (Progetto Erasmus, etc.). Può essere prevista l'attuazione di altre tipologie didattiche ritenute adeguate al conseguimento degli obiettivi del Corso.

E' prevista la didattica a distanza per gli studenti iscritti con il Progetto 110 e lode (studenti dipendenti della pubblica amministrazione) di cui al protocollo di intesa tra L'Università di Palermo e il Ministero della Pubblica Amministrazione del 6/7/2022. E' prevista la didattica a distanza anche per gli studenti riconosciuti in status di "studente in situazioni specifiche" dell'apposito Regolamento dell'Ateneo di Palermo emanato con D.R. n. 6903/2023.

#### **ARTICOLO 7**

##### **Altre attività formative**

Così come stabilito dall'Ordinamento Didattico del Corso di Laurea, il conseguimento dei CFU della disciplina "Inglese" si ottiene con la verifica dell'apprendimento dei contenuti disciplinari nell'ambito delle ordinarie sessioni di esami. L'esito della verifica sarà espresso secondo la dizione "idoneo" o "non idoneo" cioè senza il ricorso all'espressione del voto in trentesimi.

#### **ARTICOLO 8**

##### **Attività a scelta dello studente**

Lo studente, a partire dal primo anno, può fare richiesta di inserimento nel piano di studi di insegnamenti scelti fra quelli consigliati dal Corso di laurea o quelli contenuti nel Manifesto degli Studi del CdS dell'Ateneo di Palermo, diversi da quello di appartenenza, o anche di altri Atenei

italiani e stranieri. La richiesta di inserimento degli insegnamenti "a scelta dello studente" deve avvenire entro le scadenze previste nel Calendario Didattico di Ateneo e in quello di Dipartimento. Nel caso in cui la scelta dello studente dovesse avvenire nell'ambito di un progetto di cooperazione europea (Erasmus+, Forthem, Università Italo-Francese, etc.) dovranno essere applicate le norme e le procedure previste per lo specifico progetto di scambio universitario prescelto.

#### **ARTICOLO 9**

##### **Riconoscimento di conoscenze ed abilità professionali certificate**

Secondo quanto previsto dal RDA, il CCS può riconoscere fino ad un massimo di 12 CFU per conoscenze e abilità professionali certificate individualmente ai sensi della normativa vigente in materia, nonché per altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello postsecondario.

#### **ARTICOLO 10**

##### **Modalità di Verifica del Profitto e Sessioni d'Esame**

Le modalità della verifica del profitto dello studente per ciascuna attività didattica, nonché le eventuali prove di verifica in itinere sono specificate all'interno delle schede di trasparenza di ciascun insegnamento. Le modalità di valutazione adottate per ciascun insegnamento sono congruenti, come previsto dal requisito AQ1.B5 dell'accreditamento periodico, con gli obiettivi di apprendimento attesi e sono capaci di distinguere i livelli di raggiungimento dei suddetti risultati.

#### **ARTICOLO 11**

##### **Modalità Organizzative delle Attività Formative per gli Studenti Impegnati a Tempo Parziale**

Agli studenti iscritti a tempo parziale sarà reso disponibile tutto il materiale didattico necessario per sostenere le prove di verifica previste per ciascun insegnamento. Rimane l'obbligo di effettuare il tirocinio obbligatorio secondo le modalità stabilite.

#### **ARTICOLO 12**

##### **Prova Finale**

Le modalità di accesso e svolgimento della prova finale di laurea, le modalità di composizione delle Commissioni giudicatrici della prova finale e la determinazione del voto di laurea sono definite dal Regolamento della Prova Finale del CdS.

#### **ARTICOLO 13**

##### **Conseguimento della Laurea**

La Laurea si consegue con l'acquisizione di almeno 180 CFU indipendentemente dal numero di anni di iscrizione all'università. Il voto finale di Laurea è espresso in centodieci, con un massimo di 110/110 e l'eventuale lode e viene calcolato sulla base della media delle votazioni riportate negli esami previsti dal corso di studi e della valutazione della prova finale, tenuto conto di quanto previsto dall'apposito Regolamento per la prova finale del CdS.

#### **ARTICOLO 14**

##### **Titolo di Studio**

Al termine del ciclo di studi e con il superamento della prova finale si consegue il titolo di Dottore in Scienze Gastronomiche.

#### **ARTICOLO 15**

##### **Supplemento al Diploma – *Diploma Supplement***

L'Ateneo rilascia gratuitamente, a richiesta dell'interessato, come supplemento dell'attestazione del titolo di studio conseguito, un certificato che riporta, secondo modelli conformi a quelli adottati dai paesi europei, le principali indicazioni relative al curriculum specifico seguito dallo studente per conseguire il titolo (art. 32, comma 2 del RDA).

## **ARTICOLO 16**

### **Commissione Paritetica Docenti-Studenti**

Il CdS contribuisce ai lavori della Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS) del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SEAS), partecipando con un componente Docente (Professore o Ricercatore, escluso il Coordinatore di CdS) e con un componente Studente, secondo le modalità di scelta stabilite dallo specifico "Regolamento del SAAF per il funzionamento interno della CPDS", che ne disciplina funzionamento e compiti.

## **ARTICOLO 17**

### **Coerenza tra i CFU e gli obiettivi formativi specifici**

In sede di istituzione ed eventuale modifica ordinamentale, la CPDS esprime un parere relativamente alla coerenza tra il numero di crediti assegnati alle attività formative e gli specifici obiettivi formativi programmati. Il parere è reso entro trenta giorni dalla richiesta. Decorso inutilmente tale termine, la deliberazione è adottata prescindendosi dal parere. Qualora il parere non sia favorevole la deliberazione è assunta dal Consiglio di Dipartimento. Ogni docente è tenuto a svolgere le attività dell'insegnamento che gli è stato affidato il cui programma deve essere coerente con gli obiettivi formativi specifici dell'insegnamento riportati nelle singole schede di trasparenza.

## **Art.17**

### **Commissione gestione di Assicurazione della Qualità del Corso di Studio**

In seno al CdS è istituita la Commissione gestione di Assicurazione della Qualità del CdS. La Commissione, nominata dal CCS, è composta dal Coordinatore del CdS, che svolgerà le funzioni di Coordinatore della Commissione, due docenti del corso di studio, una unità di personale tecnico-amministrativo ed uno studente. Il CCS, sulla base delle candidature presentate dai Docenti che afferiscono al CdS, voterà i due componenti docenti. L'unità di personale Tecnico-Amministrativo è scelta dal CCS, su proposta del Coordinatore, fra coloro che prestano il loro servizio a favore del CdS. Lo studente è scelto dai rappresentanti degli studenti in seno al CCS e non può coincidere con lo studente componente della CPDS. La Commissione ha i compiti di analisi e verifica attribuitigli dal RDA.

## **ARTICOLO 18**

### **Valutazione dell'Attività Didattica**

La verifica dell'opinione degli studenti sulla didattica e la valutazione della qualità dell'attività svolta sono effettuate secondo le modalità stabilite dall'Ateneo, in conformità con la normativa vigente. I docenti del CdS sono tenuti a collaborare con la CPDS per il regolare svolgimento dell'attività di rilevazione dell'opinione degli studenti sulla didattica. I risultati della verifica dell'opinione degli studenti sulla didattica del CdS verranno pubblicati nella pagina web del CdS, a meno di motivata richiesta del Docente al Coordinatore del CdS di non pubblicazione dei risultati della rilevazione.

## **ARTICOLO 19**

### **Tutorato**

I nominativi dei docenti del CdS inseriti nella Scheda SUA-CdS come tutor sono pubblicati nella pagina web del CdS.

## **ARTICOLO 20**

### **Aggiornamento e modifica del regolamento**

Il CCS assicura l'eventuale revisione del presente Regolamento, entro 30 giorni dall'inizio di ogni anno accademico, per le parti relative all'allegato. Il Regolamento, proposto dal CCS, entra in vigore a seguito della sua approvazione da parte del Consiglio di Dipartimento, e può essere modificato su proposta di almeno un quinto dei suoi componenti. Il regolamento approvato sarà pubblicato nella pagina web del CdS.

## Riferimenti

**Dipartimento** SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E FORESTALI  
Viale delle Scienze Edificio 4

**Coordinatore del Corso di studio:** Prof. Filippo Sgroi  
**Mail:** filippo.sgroi@unipa.it  
**tel.** 09123896615

**Manager didattico del Dipartimento:** Dott.ssa Valentina Zarcone  
**Mail:** valentina.zarcone@unipa.it  
**tel.** 09123864208

### **Rappresentanti degli studenti:**

- 1) Andrea Greco e-mail: andrea.greco05@community.unipa.it;
- 2) Roberta Ricchiari e-mail: roberta.ricchiari@community.unipa.it

**Componenti della Commissione Paritetica Docenti- Studenti-del Dipartimento** (Prof.ssa Teresa Tuttolomondo e-mail: teresa.tuttolomondo@unipa.it; studentessa: Marianne Greco nominativi e-mail: marianne.greco@community.unipa.it)

### **Indirizzo internet:**

<https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzegastronomicisedetrapani2310>

**Riferimenti:** Guida dello Studente, Guida all'accesso ai Corsi di Laurea, Portale "University"  
<http://www.university.it/>