UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MESSINA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELL'AMBIENTE, DELLA SICUREZZA, DEL TERRITORIO, DEGLI ALIMENTI E DELLA SALUTE (S.A.S.T.A.S.)

Classe L- 26 CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE
(D.M. 270 del 22.10.2004, D.M. del 16.03.2007 e D.M. 386 del 26.072007)

Manifesto degli Studi

Anno Accademico 2017-2018

E' attivato presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF) sezione SASTAS dell'Università di Messina il Corso di laurea triennale interdipartimentale in **Scienze Gastronomiche** della classe **L-26 "Scienze e tecnologie alimentari**".
Il **Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche** prepara laureati in grado di svolgere ruoli professionali nelle fasi di pianificazione, produzione, controllo e gestione nelle attività pertinenti l'intera filiera produttiva degli alimenti.
L'organizzazione interdipartimentale del Corso di laurea in Scienze Gastronomiche consente di introdurre nel percorso formativo insegnamenti relativi a diversificati settori scientifici che permettono di coniugare ed applicare la denominazione del corso di studio.
In particolare la collaborazione con il Dipartimento di Economia, Aziendali, Ambientali e Metodologie Quantitative, il Dipartimento di Scienze Chimiche e il Dipartimento di Scienze Veterinarie si svolge sia sul piano didattico sia sul piano scientifico, consentendo di ottimizzare le attività.
Il corso di laurea si pone l'obiettivo di preparare laureati che abbiano buone conoscenze di base nei settori della matematica, fisica, chimica e biologia. Le conoscenze acquisite in questi settori, che prevedono sia lezioni frontali che esercitazioni, hanno il duplice obiettivo di fornire un bagaglio culturale di base e dall'altro fornire le fondamenta su cui poi si svilupperanno le tematiche tipiche del sistema agroalimentare.
Inoltre il laureato in Scienze Gastronomiche deve possedere buone conoscenze relative alla composizione chimico-fisica degli alimenti e alle caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli stessi. Il laureato deve avere nozioni sui principi dell'alimentazione umana e sulle errate abitudini alimentari, che possono minare il benessere dell'uomo. Il laureato deve avere nozioni sulla legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria sempre in riferimento agli alimenti. Deve ancora essere in grado di esaltare il legame tra la gastronomia e il territorio, laddove il turismo rappresenti una importante risorsa economica.
Il Corso si prefigge anche di far raggiungere al laureato il livello B1/B2 nella lingua inglese e capacità di gestione dei sistemi informatici.
Al fine di rendere attuativi questi obiettivi, i Dipartimenti coinvolti mettono a disposizione docenti di diversi SSD che si impegnano a fornire contributi sia didattici che scientifici.
Per fornire una preparazione adeguata, il corso di laurea prevede esercitazioni ed attività di laboratorio, nei diversi settori disciplinari, per non meno di 20 crediti complessivi; attività esterne, come tirocini formativi presso aziende, strutture della pubblica amministrazione e laboratori pubblici e privati.
Le esercitazioni e le attività di laboratorio sono una parte fondamentale dell'offerta formativa, come pure il tirocinio obbligatorio. Quest'ultimo può essere svolto in strutture universitarie e in strutture

esterne all'università, purché convenzionate, secondo le regole stabilite dall'Ateneo. Il tirocinio obbligatorio rappresenta un altro elemento qualificante del percorso formativo, perché permette di approfondire tecniche specifiche e professionalizzanti in un contesto diverso rispetto alle esercitazioni di laboratorio.
Come obiettivi formativi qualificanti il corso di studio, si fa riferimento ai principi dell'armonizzazione Europea che sollecitano la rispondenza delle competenze in uscita dei laureati nel Corso di Laurea rispondendo agli specifici requisiti individuati dal sistema dei Descrittori di Dublino.
Sulla base delle competenze acquisite durante il corso di studi il laureato in Scienze Gastronomiche rappresenta una figura professionale, la cui attività può svolgersi negli ambiti previsti dalla classe L-26 e cioè:

- ✓ Il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- ✓ La valutazione delle qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali e nutrizionali dei prodotti alimentari finiti, semilavorati e delle materie prime;
- ✓ La preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciali, ivi comprese quelle eno-gastronomiche.

In particolare la figura professionale del laureato in Scienze Gastronomiche, sulla base delle conoscenze acquisite, potrà preparare e somministrare pasti nelle piccola e grande ristorazione nonché in strutture scolastiche, aziendali e sanitarie; valutare l'alimentazione più consona alle caratteristiche fisiche dell'individuo; ma soprattutto in territori ad elevata vocazione turistica potrà caratterizzare, promuovere e formulare disciplinari di prodotti tipici (DOP, IGP, DOC, ecc.); svolgere attività connesse al turismo enogastronomico; svolgere il ruolo di guida alimentare. Può ancora svolgere attività di consulenza nella valorizzazione e nella promozione di prodotti alimentari tipici e nello sviluppo di attività turistiche dedicate alla valorizzazione di specificità gastronomiche.
Il Corso di Laurea dovrà anche fornire le basi formative necessarie per l'accesso alle Lauree specialistiche.

Ammissione al Corso
Per essere ammesso al Corso di Studi occorre aver conseguito un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito anche all'estero, riconosciuto idoneo ai sensi delle leggi vigenti e in conformità a quanto previsto dal Regolamento Didattico d'Ateneo. Si richiedono conoscenze a livello di scuola media superiore di Matematica, Biologia, Chimica e Fisica, nonché una buona cultura generale, capacità di ragionamento logico e di comprensione verbale.

Domanda di ammissione ed iscrizione
La domanda per l'iscrizione al corso di laurea in Scienze Gastronomiche viene effettuata utilizzando la procedura "preiscrizione on-line" (http://www.unime.it).
Coloro che, provenienti da altri Corsi di laurea o da altre facoltà o già in possesso di laurea, chiedono l'iscrizione al Corso di laurea in Scienze Gastronomiche, sono tenuti a presentare la domanda alla Segreteria studenti specificando gli esami superati e i CFU acquisiti. Il CCL valuterà la richiesta sulla base dei CFU acquisiti riconoscibili e indicherà l'anno a cui lo studente può essere iscritto.

Durata del Corso
Il Corso, articolato in un unico curriculum, ha la durata di tre anni. La didattica è organizzata per ciascun anno di corso in due cicli coordinati, convenzionalmente chiamati semestri, della durata di 12 settimane ciascuno. I corsi si svolgono di norma entro un singolo semestre. In totale sono previste 20 prove di esame.
Per conseguire la laurea in Scienze Gastronomiche lo studente deve acquisire 180 CFU (Credito Formativo Universitario) di cui 162 CFU con il superamento degli esami previsti e 18 CFU così

suddivisi: 5 CFU per la prova finale, 3 CFU per le abilità informatiche, 3 CFU per la Lingua straniera e 7 CFU per il tirocinio professionalizzante.
Un CFU, corrispondente a 25 ore d'impegno complessivo, comprende sia le ore di lezione frontale (8 ore) o di laboratorio (10 ore) sia le ore dedicate allo studio individuale.
Nel piano di studi, riportato di seguito, vengono indicati per anno gli insegnamenti previsti e, per ciascuno insegnamento, i crediti formativi. Per alcune discipline è previsto un certo numero di crediti per attività pratiche di laboratorio e/o di esercitazione.
La lingua ufficiale è l'italiano, tuttavia almeno un corso potrà essere tenuto in lingua inglese.

Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche è così articolato:

I ANNO					
I semestre	**CFU**	**ESAMI**	**II semestre**	**CFU**	**ESAMI**
Matematica e fisica ***Mod. A MAT/01-09*** Matematica *a* ***Mod. B FIS/01-08*** Fisica *a*	5 LT 5 LT	1	Diritto, Economia e Marketing del sistema alimentare ***Mod. A IUS/03*** Diritto del sistema alimentare *b* ***Mod. B AGR/01*** Economia e Marketing agroalimentare *b*	5 LT 5 LT	1
			BIO/05 Zoologia *a*	5 LT	1
CHIM/03 Chimica generale ed inorganica *a*	5 LT	1	***CHIM/06*** Chimica organica *a*	5 LT	1
BIO/03 Biologia vegetale *a*	5 LT	1	Inglese	3	
Abilità informatiche *f*	3		***CHIM/01*** Chimica analitica *a*	5 LT	1

II ANNO					
I semestre	**CFU**	**ESAMI**	**II semestre**	**CFU**	**ESAMI**
Chimica degli alimenti **Mod. A *CHIM/10*** Chimica degli alimenti *b* **Mod. B *CHIM/10*** Sistemi di cottura e impatto nutrizionale negli alimenti *b*	5 (4LT+1EL) 6 (5 LT+ 1 EL)	1	Analisi chimica degli alimenti e sostanze organiche naturali e nutraceutiche **Mod. A *CHIM/10*** Analisi chimica degli alimenti *b* **Mod. B *CHIM/10*** Sostanze organiche naturali e nutraceutiche *a*	5 (3LT+2EL) 5 LT	1
AGR/19 Produzioni animali del Mediterraneo *b*	6 LT	1	Tecnologie alimentari e mangimistiche **Mod. A** ***AGR/15*** Tecnologie alimentari *b* **Mod. B** ***AGR/18*** Tecnologie mangimistiche *b*	6 (5LT+1EL) 6 (5LT+1EL)	1
AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico *b*	6 LT	1	Materie a scelta (n°3 da 4 CFU) *d*	12	1
Biologia animale e Anatomia umana **Mod. A *BIO/06*** Biologia animale *c* **Mod. B *BIO/16*** Anatomia umana *c*	6 LT 6 LT	1			

a = attività formative in uno o più ambiti disciplinari relativi alla formazione di **base**;
b = attività formative in uno o più ambiti disciplinari **caratterizzanti** la classe;
c = attività formative in uno o più ambiti disciplinari **affini o integrativi** a quelli di base e caratterizzanti;
d = attività formative **autonomamente scelte dallo studente** purché coerenti al progetto formativo;
e = attività formative relative alla preparazione della **prova finale**;
f = attività formative volte ad acquisire **abilità informatiche**;
g = attività formative volte ad acquisire **conoscenze utili** per l'inserimento nel mondo del lavoro.
LT = CFU lezioni

III ANNO					
I semestre	**CFU**	**ESAMI**	**II semestre**	**CFU**	**ESAMI**
Sicurezza e qualità dei prodotti alimentari ***Mod. A CHIM/10*** Contaminanti dei prodotti alimentari *b* ***Mod. B SECS/P13*** Qualità delle produzioni alimentari *c*	5 (3LT+2EL) 6	1	Aspetti salutistici dell'alimentazione mediterranea **Mod. A *CHIM/10*** Produzioni di qualità e salute *b* **Mod. B *CHIM/10*** Olio e vino: pilastri dell'alimentazione mediterranea *b*	5 (4LT+1EL) 5 (3LT+2EL)	1
AGR/16 Microbiologia agraria *b*	6 LT	1	***CHIM/10*** Laboratorio preparazioni alimentari *b*	5 EL	1
AGR/12 Patologia vegetale *b*	6 LT	1	**TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE** *g*	7	
Qualità delle produzioni animali ***Mod. A VET/01*** Anatomia degli animali da reddito *b* ***Mod. B VET/04*** Controllo sanitario nella filiera degli alimenti di o.a. *b*	5 (3LT+2EL) 5 (3LT+2EL)	1	**PROVA FINALE** *e*	5	

EL = CFU Esercitazioni/Laboratorio

Attività formative a scelta dello studente

Nel rispetto di quanto stabilito dall'articolo 10, comma 5 lettera a) del DM 270/04, che prevede che attività formative per un minimo di 12 CFU siano scelte autonomamente dallo studente purché coerenti con il progetto formativo, vengono proposti dei corsi, di seguito elencati, ciascuno da 4 CFU, attivati presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali cui lo studente può attingere, senza che ciò comporti alcun diniego di autonomia nella scelta, per completare il proprio percorso formativo. Allo studente è comunque garantita la libertà di scelta tra tutti gli insegnamenti attivati nell'Ateneo purché ritenuti dal Consiglio del Corso di Laurea coerenti con il progetto formativo; è altresì consentita l'acquisizione di ulteriori CFU nelle discipline di base e caratterizzanti.

La scelta delle attività formative da parte dello studente dovrà essere comunicata alla Segreteria, **contestualmente** alla presentazione della domanda di **iscrizione al secondo anno**.

Discipline a scelta

SSD	DISCIPLINA
CHIM/10	Prodotti dietetici
CHIM/10	Analisi sensoriale
CHIM/10	I grassi da condimento
MED/44	Malattie professionali nelle produzioni agroalimentari
MED/42	Igiene e Microbiologia degli alimenti
CHIM/01	Chimica analitica superiore/strumentale
AGR/15	Tecnologia degli aromi
CHIM/10	La cucina mediterranea
CHIM/10	Utilizzo di prodotti alimentari in scadenza

Articolazione dei semestri

1° semestre: 2 Ottobre 2017 – 22 Dicembre 2017
2° semestre: 01 Marzo 2018 - 31 Maggio 2018

Appelli di Esami

La verifica della preparazione prevede un esame orale per tutte le discipline; per alcune di esse l'esame orale può essere preceduto da una prova scritta o pratica a seconda delle caratteristiche specifiche della disciplina, la cui modalità viene indicata sulla scheda descrittiva dell'insegnamento su indicazione del docente di riferimento.

Al termine di ciascun semestre si svolgono le prove di esame nelle forme richieste dalle caratteristiche specifiche delle discipline:

- due appelli fissati fra l'8 Gennaio e il 28 Febbraio;
- due appelli fissati fra il 4 Giugno e il 31 Luglio;
- due appelli fra il 3 Settembre e il 31 Ottobre;
- due appelli fra il 1° e il 30 Novembre.

Sono previsti 20 esami come richiesto dal D.M. 270 (gli esami relativi alle attività formative scelte autonomamente dagli studenti vengono conteggiati come 1 esame, mentre le valutazioni delle attività relative alla prova finale, alla conoscenza della lingua, alle abilità informatiche e alle altre conoscenze non vengono considerate ai fini del conteggio).

La conoscenza delle capacità linguistiche (3CFU) e delle abilità informatiche (3CFU) viene verificata mediante il superamento di un colloquio tenuto con i relativi docenti.

Per la prova di lingua, su richiesta dello studente, il colloquio può essere sostituito dalla frequenza di corsi in lingua inglese ed il superamento degli esami relativi sostenuti in inglese (in questo caso la verifica delle capacità linguistiche sarà effettuata dal docente della disciplina) o mediante la presentazione di certificazioni internazionali di comprovata validità che saranno valutati dai docenti di lingua.

Per le abilità informatiche su richiesta dello studente, il colloquio può essere sostituito dalla frequenza di corsi alternativi che dovranno comunque avere il parere favorevole del Consiglio del Corso di Laurea.

Il calendario degli esami, opportunamente pubblicizzato, è a disposizione degli studenti presso la Segreteria e nel sito web dell'Ateneo (http://www.unime.it) e del Dipartimento BIOMORF (http://www.unime.it/dipartimenti/biomorf).

Appelli degli esami di laurea

I sessione: Marzo
II sessione: Luglio
III sessione: Dicembre

Obblighi di frequenza

La frequenza alle lezioni, pur non essendo obbligatoria, è fortemente raccomandata. È obbligatoria la frequenza ai laboratori.

Tutorato

Al momento dell'immatricolazione ogni studente viene affidato ad un Tutor, docente del Corso di Laurea.

Laurea

La richiesta di tesi dovrà avvenire almeno sei mesi prima della laurea mediante presentazione dell'apposito modulo in segreteria, dopo aver ottenuto il visto del Direttore. Per l'ammissione all'esame di laurea lo studente dovrà consegnare in Segreteria il libretto Universitario e copia della tesi di laurea, almeno **15 giorni prima della data dell'esame di laurea**. L'Esame di laurea consiste nella discussione della Tesi. Il relatore della medesima sarà un docente del Corso di Laurea e farà parte della Commissione. L'Esame di Laurea è pubblico.

Per le modalità non comprese nel Manifesto si rimanda alla normativa vigente e ai Regolamenti Didattici del Corso di Laurea, di Dipartimento e di Ateneo.