



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MESSINA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, ODONTOIATRICHE E DELLE IMMAGINI
MORFOLOGICHE E FUNZIONALI

Classe L- 26 CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE

Manifesto degli Studi

Anno Accademico 2022-2023

Il Corso di Laurea triennale in Scienze gastronomiche della classe L-26 “**Scienze e tecnologie alimentari**” è attivato presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF) sezione SASTAS dell’Università di Messina con sede a Messina e presso il CUMO (Consorzio Universitario Mediterraneo Orientale) di Noto (SR).

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.

Il laureato in Scienze Gastronomiche deve possedere buone conoscenze relative alla composizione chimico-fisica degli alimenti e alle caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli stessi; deve avere nozioni sui principi dell'alimentazione umana e sulle errate abitudini alimentari, che possono minare il benessere dell'uomo; 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.

Al fine di rendere attuativi questi obiettivi, nel percorso formativo sono previsti insegnamenti relativi a diversificati settori scientifici che permettono di coniugare ed applicare la denominazione del corso di studio, e tutti i docenti coinvolti 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 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. Lo stretto legame tra l'Università ed il territorio, rappresentato dalla realtà aziendale agroalimentare, non preclude allo studente l'aspetto della internazionalizzazione. L'Università di Messina ha stipulato con numerose istituzioni universitarie europee Accordi Bilaterali di cooperazione Erasmus nell'ambito del programma europeo di mobilità. In questo contesto anche il Corso di Studi in Scienze Gastronomiche promuove ed incoraggia la partecipazione degli studenti e dei docenti ai programmi di mobilità e di scambio internazionali riconosciuti dall'Ateneo, nell'ambito del Food and Technology.

Il laureato in Scienze Gastronomiche sulla base delle competenze acquisite, può oltre che inserirsi nel mondo del lavoro, anche proseguire gli studi e completare la propria formazione culturale con le lauree magistrali sia locali che nazionali. Ovviamente può anche accedere a master. Il conseguimento della laurea in Scienze Gastronomiche assorbe tutto il periodo di praticantato per poter sostenere gli esami di abilitazione alla libera professione di Perito Agrario e Perito Agrario Laureato.

Ammissione al Corso

Per l'ammissione al Corso di Laurea di primo livello in Scienze Gastronomiche si richiede il possesso del titolo di scuola secondaria superiore previsto dalla normativa in vigore o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo dagli organi competenti dell'Università.

La verifica della preparazione personale (ex art. 6, comma 1 della 270/04) viene effettuata mediante Test CISIA o equivalenti. Nel caso in cui la verifica della preparazione personale non sia positiva, saranno assegnati degli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) da soddisfare nel primo anno di corso. Le modalità di recupero delle eventuali carenze nella preparazione iniziale sono rese note sul sito del Corso di Studio. In caso di mancato assolvimento degli OFA, lo studente sarà iscritto al primo anno ripetente.

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 5 CFU per il tirocinio professionalizzante.

Un CFU, corrispondente a 25 ore d'impegno complessivo, comprende sia le ore di lezione frontale (6 ore) o di laboratorio (12 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:

Percorso Messina

Insegnamenti 1° anno di corso

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	FISICA ED ELEMENTI DI MATEMATICA	FIS/07	A	8	48	I
	ELEMENTI DI INFORMATICA	INF/01	F	3	18	I
1	FONDAMENTI DI CHIMICA	CHIM/06	A	6	36	I
1	BIOLOGIA VEGETALE	BIO/01	A	6	36	I
	INGLESE			3	18	I
				26		
1	DIRITTO DEL SISTEMA ALIMENTARE MOD. A (DIRITTO E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE)	IUS/03	B	6	36	II
	MARKETING AGROALIMENTARE MOD. B (DIRITTO E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE)	AGR/01	B	6	36	II
1	ELEMENTI DI BIOLOGIA APPLICATA	BIO/13	A	6	36	II
1	CHIMICA ANALITICA	CHIM/01	A	6	36	II
1	IGIENE GENERALE ED APPLICATA	MED/42	C	6	36	II
	FONDAMENTI DI ANATOMIA UMANA	BIO/16	C	6	36	II
				30		
7		TOT CFU 1° anno		56		

Insegnamenti 4° anno di corso

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI MOD. A (CHIMICA DEGLI ALIMENTI)	CHIM10	B	6 (4LT+2EL)	48	I
	SISTEMI DI COTTURA E IMPATTO NUTRIZIONALE NEGLI ALIMENTI MOD. B (CHIMICA DEGLI ALIMENTI)	CHIM10	B	6 (5LT+1EL)	42	I
1	ANATOMIA DEGLI ANIMALI DA REDDITO MOD. A (PRODUZIONI ANIMALI)	VET/01	B	6 (4LT+2EL)	48	I
	CONTROLLO SANITARIO NELLA FILIERA DEGLI ALIMENTI DI O.A. MOD. B (PRODUZIONI ANIMALI)	VET/04	B	6 (4LT+2EL)	48	I
				24		
1	ATTIVITA FORMATIVE A SCELTA		D	12		II
1	ANALISI DEGLI ALIMENTI MOD. A (TECNOLOGIE DI PRODUZIONE ED ANALISI DEGLI ALIMENTI)	CHIM/10	B	6 (4LT+2EL)	48	II
	TECNOLOGIE ALIMENTARI MOD. B (TECNOLOGIE DI PRODUZIONE ED ANALISI DEGLI ALIMENTI)	AGR/15	B	6 (5LT+1EL)	42	II

1	COLTIVAZIONI ERBACEE MOD. A (PRODUZIONI VEGETALI)	AGR 02	B	6(4LT+2EL)	48	II
	COLTIVAZIONI ARBOREE MOD. B (PRODUZIONI VEGETALI)	AGR 03		6 (4LT+2EL)	48	II
				36		
5		TOT CFU 2° anno		60		

Insegnamenti 3° anno di corso

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	CONTAMINANTI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	CHIM/10	B	6 (4LT+2EL)	48	I
1	LE FILIERE VEGETALI TIPICHE DEL MEDITERRANEO	CHIM/10	B	6 (2LT+4EL)	60	I
1	GESTIONE E CERTIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI CHIMICA DELLE FERMENTAZIONI	SECS P/13	C	6	36	I
		CHIM/11	C	6	36	I
1	AGROTECNOLOGIE MANGIMISTICHE MOD. A (SISTEMI AGROZOOTECNICI DI FILIERA)	AGR/18	B	6 (4LT+2EL)	48	I
	PRODUZIONI ZOOTECNICHE CERTIFICATE MOD. B (SISTEMI AGROZOOTECNICI DI FILIERA)	AGR/19	B	6 (4LT+2EL)	48	I
				30		
1	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE MOD. A (ASPETTI SALUTISTICI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA)	CHIM/10	B	6 (5Lt+1EL)	42	II
	OLIO E VINO: PILASTRI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA MOD. B (ASPETTI SALUTISTICI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA)	CHIM/10	B	6 (4LT+2EL)	48	II
1	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE	AGR/20	C	6	36	II
	BIOLOGIA CELLULARE	BIO/06	C	6	36	II
1	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	AGR /16	B	6	36	II
7				24		
	TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE		F	5	125	II
	PROVA FINALE		E	5		II
		TOT CFU 3° anno		64		

Percorso Noto

Insegnamenti 1° anno di corso

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	FISICA ED ELEMENTI DI MATEMATICA	FIS/03	A	8	48	I
	ELEMENTI DI INFORMATICA	INF/01	F	3	18	I
1	FONDAMENTI DI CHIMICA	CHIM/03	A	6	36	I
1	BIOLOGIA VEGETALE	BIO/01	A	6	36	I
	INGLESE			3	18	I
				26		
1	DIRITTO DEL SISTEMA ALIMENTARE MOD. A (DIRITTO E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE)	IUS/03	B	6	36	II
	MARKETING AGROALIMENTARE MOD. B (DIRITTO E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE)	AGR/01	B	6	36	II
1	ELEMENTI DI BIOLOGIA APPLICATA	BIO/13	A	6	36	II
1	CHIMICA ANALITICA	CHIM/01	A	6	36	II
1	ALIMENTAZIONE E DEMOGRAFIA	SECS S/04	C	6	36	II
	IGIENE GENERALE ED APPLICATA	MED/42	C	6	36	II
				30		
7		TOT CFU 1° anno		56		

Insegnamenti 6° anno di corso

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI MOD. A (CHIMICA DEGLI ALIMENTI)	CHIM10	B	6 (4LT+2EL)	48	I
	SISTEMI DI COTTURA E IMPATTO NUTRIZIONALE NEGLI ALIMENTI MOD. B (CHIMICA DEGLI ALIMENTI)	CHIM10	B	6 (5LT+1EL)	42	I
1	ANATOMIA DEGLI ANIMALI DA REDDITO MOD. A (PRODUZIONI ANIMALI)	VET/01	B	6 (4LT+2EL)	48	I
	CONTROLLO SANITARIO NELLA FILIERA DEGLI ALIMENTI DI O.A. MOD. B (PRODUZIONI ANIMALI)	VET/04	B	6 (4LT+2EL)	48	I
				24		
1	ATTIVITA FORMATIVE A SCELTA		D	12		II
1	ANALISI DEGLI ALIMENTI MOD. A (TECNOLOGIE DI PRODUZIONE ED ANALISI DEGLI ALIMENTI)	CHIM/10	B	6 (4LT+2EL)	48	II
	TECNOLOGIE ALIMENTARI MOD. B (TECNOLOGIE DI PRODUZIONE ED ANALISI DEGLI ALIMENTI)	AGR/15	B	6 (5LT+1EL)	42	II
1	COLTIVAZIONI ERBACEE MOD. A (PRODUZIONI VEGETALI)	AGR 02	B	6(4LT+2EL)	48	II

	COLTIVAZIONI ARBOREE MOD. B (PRODUZIONI VEGETALI)	AGR 03		6 (4LT+2EL)	48	II
			36			
5		TOT CFU 2° anno	60			

Insegnamenti 3° anno di corso

Esame	Insegnamento	SSD	TAF *	CFU	Ore	SEM
1	CONTAMINANTI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	CHIM/10	B	6 (4LT+2EL)	48	I
1	LE FILIERE VEGETALI TIPICHE DEL MEDITERRANEO	CHIM/10	B	6 (2LT+4EL)	60	I
1	FISIOLOGIA DEGLI ANIMALI DOMESTICI	VET 02	C	6	36	I
	RECUPERO E RICICLO DEI RIFIUTI ALIMENTARI	CHIM/12	C	6	36	I
1	AGROTECNOLOGIE MANGIMISTICHE MOD. A (SISTEMI AGROZOOTECNICI DI FILIERA)	AGR/18	B	6 (4LT+2EL)	48	I
	PRODUZIONI ZOOTECNICHE CERTIFICATE MOD. B (SISTEMI AGROZOOTECNICI DI FILIERA)	AGR/19	B	6 (4LT+2EL)	48	I
				30		
1	PRODUZIONI DI QUALITA' E SALUTE MOD. A (ASPETTI SALUTISTICI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA)	CHIM/10	B	6 (5Lt+1EL)	42	II
	OLIO E VINO: PILASTRI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA MOD. B (ASPETTI SALUTISTICI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA)	CHIM/10	B	6 (4LT+2EL)	48	II
1	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE	AGR/20	C	6	36	II
	BIOLOGIA CELLULARE	BIO/06	C	6	36	II
1	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	AGR /16	B	6	36	II
7				24		
	TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE		F	5	125	II
	PROVA FINALE		E	5		II
		TOT CFU 3°anno		64		

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
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, allo studente è 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. Le attività formative scelte dallo studente, come chiarito dalla normativa, possono essere sia corsi di insegnamento che seminari, esercitazioni pratiche ecc... (art. 1 D.M. 270/2004). La scelta delle attività formative da parte dello studente dovrà essere comunicata alla Segreteria, **contestualmente** alla presentazione della domanda di **iscrizione al secondo anno**.

Articolazione della attività didattica

1° semestre: 26 settembre 2022 – 13 gennaio 2023

2° semestre: 6 marzo 2023 – 1 giugno 2023

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. Per lo svolgimento delle prove di esame sono previste tre sessioni ed un appello straordinario.

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 (3 CFU) e delle abilità informatiche (3 CFU) 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: Ottobre

Sessione straordinaria: Dicembre

Obblighi di frequenza

La frequenza alle lezioni non è obbligatoria. È obbligatoria la frequenza ai laboratori.

Tutorato

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

Laurea

Per il conseguimento della Laurea lo studente presenta alla Segreteria studenti, per il tramite del Direttore, domanda di assegnazione dell'elaborato finale, controfirmata dal relatore, almeno 90 giorni prima della data di inizio della prima sessione di Laurea utile. L'elaborato finale, munito del visto di approvazione del docente **relatore**, deve essere depositato in via informatica dal candidato ai competenti uffici amministrativi almeno 7 giorni prima della prova finale.

Il relatore del medesimo 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.