

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI  
STUDIO IN SCIENZE GASTRONOMICHE  
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PARMA  
(Classe L-GASTR codice corso 3055)**

A.A. 2020/2021

AREA DIRIGENZIALE DIDATTICA E SERVIZI AGLI STUDENTI  
REGOLAMENTO DIDATTICO CORSI DI STUDIO

---

**INDICE**

Titolo I: Istituzione ed attivazione

Art. 1 – Aspetti generali

Titolo II: Requisiti per l'accesso e modalità di verifica

Art. 2 - Utenza sostenibile e accessi

art. 3 - Conoscenze richieste per l'accesso e modalità di verifica della preparazione iniziale

Art. 4 - Obblighi formativi aggiuntivi

Titolo III: Obiettivi formativi, risultati di apprendimento attesi e profili occupazionali

Art. 5 - Obiettivi formativi

Art. 6 - Risultati di apprendimento attesi

Art. 7 - Profilo professionale e sbocchi occupazionali

Titolo IV: Organizzazione didattica e svolgimento del percorso formativo

Art. 8 - Curricula

Art. 9 - Svolgimento attività formative

Art. 10 - Programmi degli Insegnamenti – Syllabus

Art. 11 - Monitoraggio della qualità della didattica

Art. 12 – Frequenza, orientamento e tutorato.

Art. 13 – Piano degli studi

Art. 14 – Studenti a tempo parziale

Art. 15 - Attività di libera partecipazione

Art. 16 – Mobilità internazionale e riconoscimento dei periodi di studio effettuali all'estero

Art. 17 – Iscrizione ad anni successivi al primo

Art. 18 - Propedeuticità

Art. 19 – Verifica e valutazione del profitto

Art. 20 – Tirocinio, Prova finale e conseguimento del titolo

Art. 21 - Diploma supplement

Art. 22 – Trasferimenti, passaggi, riconoscimento e obsolescenza dei crediti

Art. 23 - Iscrizione a Corsi singoli

Titolo V – Norme finali e transitorie

Art. 24 - Entrata in vigore e validità del regolamento

Art. 25 – Norma transitoria: Emergenza Sanitaria

Allegati

Allegato 1 Piano degli studi a.a. 2020/2021

Allegato 2 Piano degli studi Part-Time a.a. 2020/2021

Allegato 3 Regolamento Tirocini e Prova Finale

## **Titolo I - Istituzione ed attivazione**

### **Art. 1 – Aspetti generali**

1. Il presente Regolamento didattico si riferisce al corso di laurea in Scienze Gastronomiche attivato nell'ambito della classe L-GASTR.
2. La struttura didattica responsabile è il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università di Parma. La sede in cui si svolge l'attività didattica è presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco.
3. I corsi di studio sono retti da un Consiglio di Corso. Il Consiglio di Corso di Studio è costituito dai professori ufficiali degli insegnamenti afferenti al corso e dai ricercatori che svolgono attività didattica di supporto per un insegnamento afferente al Corso, nonché da una rappresentanza degli studenti pari al 20% degli altri componenti. Il Consiglio di Corso di Studio è presieduto da un Presidente, eletto fra i professori di ruolo; il suo mandato dura tre anni solari e non può essere rinnovato più di una volta. I compiti del Consiglio di Corso di Studio sono disciplinati dal Regolamento didattico di Ateneo. Il Consiglio di Corso può designare al proprio interno delle commissioni alle quali delegare il compito di valutare e approvare le pratiche riguardanti gli studenti (piani di studio, tirocini, passaggi e trasferimenti, riconoscimento di esami sostenuti all'estero, attività equivalenti, ecc.).
4. Il Regolamento Didattico dei corsi di studio viene redatto ogni anno e disciplina, per ogni singola coorte (insieme degli studenti che si immatricola in un determinato anno accademico), l'attività didattica per gli aspetti specifici del corso di laurea, nel rispetto del Regolamento Didattico di Ateneo. Il Regolamento Didattico è approvato, su proposta del Consiglio di Corso, dal competente Consiglio di Dipartimento, con la maggioranza degli aventi diritto al voto, previo parere della Commissione Paritetica Docenti Studenti. Per quanto non esplicitato si rinvia al Regolamento Didattico di Ateneo.
5. Gli studenti del Corso di Studio beneficiano della dematerializzazione in atto presso l'Università degli Studi di Parma. Sono offerti servizi on-line in tema di presentazione dei Piani di Studio, iscrizione agli esami, verbalizzazione elettronica, gestione del Tirocinio e richiesta di borse di studio, attraverso la piattaforma di gestione della carriera studenti ESS3 a cui lo studente accede utilizzando dopo l'immatricolazione le sue credenziali personali. Da tale piattaforma sono compilabili gli OPIS: Questionari di rilevazione dell'opinione studenti.
6. L'anno accademico di prima applicazione del presente Regolamento è il 2020/2021.
7. L'indirizzo del sito internet del corso di laurea è: <http://cdl-sg.unipr.it/>
8. Il corso di laurea rilascia il titolo di Dottore in Scienze Gastronomiche.

## **Titolo II – Requisiti per l'accesso e modalità di verifica**

### **Art. 2 – Utenza sostenibile e accessi**

1. Per l'a.a. 2020/2021, il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche prevede l'accesso libero.
2. 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.
3. Per l'accesso al corso di laurea è richiesta un'adeguata preparazione iniziale, nonché una buona capacità di elaborazione scritta e di esposizione orale.

### **Art. 3 - Conoscenze richieste per l'accesso e modalità di verifica della preparazione iniziale**

1. Per assicurare la proficua frequenza negli studi, occorre possedere buona conoscenza della lingua italiana scritta e orale, capacità di ragionamento logico, conoscenza e capacità di usare i principali risultati della matematica di base e dei fondamenti delle scienze sperimentali.
2. Per gli studenti immatricolati è prevista, ad iscrizione completata, una prova di valutazione in ingresso volta a valutare le potenzialità di apprendimento dello studente.
3. Il test è finalizzato ad accertare il livello di conoscenza degli studenti immatricolati relativamente ad

alcune materie: biologia; chimica; matematica e fisica; logica; economia; storia e cultura generale.

4. Il programma del test di valutazione e tutte le informazioni relative (descrizione, modalità di erogazione, criteri di valutazione, obblighi formativi aggiuntivi, calendario delle prove) sono pubblicati sul sito web del Corso di Studio.
5. La prova di valutazione non ha alcuna ricaduta sulla validità dell'immatricolazione al Corso di Studio.

#### **Art. 4 - Obblighi formativi aggiuntivi**

1. Se il test di verifica non viene sostenuto o l'esito non è positivo vengono indicati specifici obblighi formativi aggiuntivi (di seguito OFA) da soddisfare entro il primo anno di corso.
2. Le modalità di accertamento e i contenuti del test di verifica sono dettagliatamente pubblicizzati, con congruo anticipo, con apposito avviso.
3. Gli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) comprendono lo studio personale e/o la partecipazione a precorsi/seminari.
4. Per consentire l'assolvimento degli OFA è previsto un calendario di ripetizioni del test. La prima sessione di test si terrà nel primo semestre.
5. Lo studente che risulti non aver assolto gli OFA entro la data di inizio delle attività didattiche del secondo anno di corso non potrà sostenere gli esami del secondo anno. Gli OFA si intenderanno soddisfatti con il superamento degli esami del I anno il cui SSD (Settore Scientifico Disciplinare) di riferimento sia FIS/03.

### **Titolo III - Obiettivi formativi, risultati di apprendimento attesi e profili occupazionali**

#### **Art. 5 - Obiettivi formativi**

1. Il Gastronomo Laureato si pone come una figura dirigenziale che ha una visione d'insieme delle componenti tecniche e culturali legate alla gestione del prodotto alimentare di qualità, tipico o innovativo, dal punto di vista della conoscenza scientifica del prodotto, del marketing relativo, dell'impostazione di attività di ricerca e approfondimento, della collaborazione alla messa a punto di processi e procedure innovativi.

#### **Art. 6 - Risultati di apprendimento attesi**

1. Il titolo di laureato in Scienze Gastronomiche sarà conferito agli studenti che abbiano dimostrato di possedere un'adeguata conoscenza e capacità di comprensione delle discipline di base e di quelle caratterizzanti il settore gastronomico. Il percorso formativo è articolato su un doppio binario scientifico-umanistico e comprende conoscenze che possono essere suddivise in sette macro-aree: le prime tre di base (Matematica, Fisica e Chimica, Della Memoria, Della Biodiversità) e le successive quattro applicate: delle Produzioni e delle Tecnologie alimentari; dell'Arte e della Comunicazione; della Nutrizione; dell'Economia Agroalimentare.
2. I corsi a scelta consentono allo studente di approfondire la formazione enogastronomica o di sviluppare i suoi interessi culturali e i suoi orientamenti professionali verso le quattro macro-aree sopra indicate includendo la conoscenza di temi d'avanguardia per il settore.
3. Il Corso promuove la conoscenza e capacità di utilizzare la Lingua Inglese per favorire l'internazionalizzazione e promuove l'orientamento al lavoro attraverso lo svolgimento di periodi all'estero per lo studio o lo svolgimento di tirocini.

#### **Art. 7 - Profilo professionale e sbocchi occupazionali**

1. Gli sbocchi professionali comprendono diversi settori. I Gastronomi laureati operano in consorzi di valorizzazione dei prodotti, programmi televisivi, riviste specializzate, enti locali, agenzie di

promozione turistica e territoriale, aziende di produzione (pmi), ristorazione e agrituristiche, grande distribuzione organizzata. Tra gli sbocchi occupazionali: Professionista di organizzazione di eventi, Professionista per la cura dell'immagine di aziende del settore, Imprenditore in pmi del settore, Funzionario addetto alla promozione gastronomica di Enti Locali, Addetto al marketing di prodotti tipici di aziende del settore, Addetto agli acquisti di prodotti di qualità di aziende della GDO, Ricercatore nel campo della enogastronomia (Storia, cultura, tradizioni, tecniche produttive), Giornalista enogastronomico, Imprenditore di aziende agrituristiche.

## **Titolo IV - Organizzazione didattica e svolgimento del percorso formativo**

### **Art. 8 – Curricula.**

1. Il corso di laurea in Scienze Gastronomiche non prevede curricula.

### **Art. 9 – Svolgimento attività formative.**

1. Entro il 15 giugno il Consiglio di Dipartimento approva il Manifesto degli Studi del corso di laurea specificando il Piano Didattico del Corso di Studio (Allegato 1) articolato nelle attività formative previste, in armonia con le norme ministeriali e il Regolamento Didattico di Ateneo, precisando, per ogni attività formativa, le modalità di svolgimento, il numero di Crediti formativi (CFU), le ore di attività didattica frontale, la sede, il periodo di svolgimento ed eventuali obblighi di frequenza specifici.
2. Per conseguire la laurea lo studente deve avere acquisito almeno 180 crediti.
3. La durata normale del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche è di un triennio.
4. Le attività formative previste sono organizzate su base semestrale e distribuite su sei periodi didattici. Le attività formative possono essere organizzate in lezioni frontali, lezioni in modalità blended, esercitazioni, attività laboratoriali e/o seminariali, visite aziendali, tirocini.
5. Il carico di lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, corrispondente a un credito formativo è pari a 25 ore.
6. Per gli insegnamenti elencati nel piano degli studi allegato al presente Regolamento, ogni credito formativo CFU corrisponde di norma a 7 ore di attività didattica frontale, 15 ore di esercitazioni e 15 ore di laboratorio; 12 ore di visite didattiche.
7. Il Consiglio di Corso mette in atto iniziative per la valutazione e il monitoraggio del carico didattico degli studenti, al fine di garantire una adeguata corrispondenza tra i CFU attribuiti alle diverse attività formative ed il carico di lavoro effettivo.
8. I programmi degli insegnamenti e delle altre attività formative, le modalità di svolgimento dell'attività didattica, il materiale utile per lo studio e le modalità di esame sono indicate dal docente all'inizio di ogni anno accademico.

### **Art. 10 - Programmi degli Insegnamenti – Syllabus**

1. Il programma dell'Insegnamento (Syllabus) contiene, in lingua italiana e in lingua inglese, le seguenti informazioni, predisposte dal docente responsabile con riferimento all'anno accademico in cui l'insegnamento viene erogato: lingua di insegnamento; contenuti; testi di riferimento; obiettivi formativi; metodi didattici; modalità di verifica e apprendimento.
2. Il Syllabus di ogni insegnamento è pubblicato sul sito del Corso di Studio.

### **Art. 11 - Monitoraggio della qualità della didattica**

1. Il Consiglio di Corso, avvalendosi anche del Gruppo di Riesame (GdR) e del Responsabile dell'Assicurazione della Qualità (RAQ) nominati al suo interno e in collaborazione con il Presidio di Qualità dell'Ateneo, mette in atto, per la parte ad esso spettante, le procedure necessarie per il monitoraggio della qualità della didattica, per il controllo del rispetto degli orari di lezione e di ricevimento dei singoli docenti e per la libera fruizione delle strutture didattiche e di studio da parte

degli studenti. Esso inoltre adotta tutte le iniziative idonee a promuovere un coinvolgimento pieno e costante della totalità dei docenti del Corso di Studio nelle attività istituzionali volte a garantire la qualità della didattica.

2. Il Consiglio, inoltre, mette in atto tutte le strategie necessarie per massimizzare la compilazione dei questionari di rilevazione dell'opinione studenti (OPIS). L'OPIS infatti, è uno strumento finalizzato a rilevare l'opinione degli studenti al fine di migliorare la didattica, la qualità e l'organizzazione dei corsi di studio e costituisce parte integrante del sistema di valutazione dell'Ateneo.

### **Art. 12 – Frequenza, orientamento e tutorato.**

1. La frequenza alle lezioni è consigliata ma non è obbligatoria.
2. L'attività di Tutorato è rivolta a tutti gli studenti iscritti per guidarli e sostenerli durante il percorso formativo, garantendo loro un supporto didattico e motivazionale, e prevenendo ritardi nella conclusione degli studi. Il percorso di studio è supportato dalla presenza di Tutor. Sono previste attività di orientamento rivolte agli studenti iscritti ai corsi di studio e a coloro che abbiano già conseguito un titolo accademico, per favorirne l'ingresso nel mondo del lavoro.
3. Relativamente all'orientamento e tutorato particolare attenzione sarà riservata allo studente lavoratore.
4. Il Corso di Studio supporta grazie al servizio Le Eliche gli studenti con DSA. Il Dipartimento, inoltre, nomina un Delegato per gli studenti con DSA.
5. Sul sito WEB del Corso di studio <https://cdl-sg.unipr.it/il-corso/docenti-di-riferimento-e-docenti-tutor> sono disponibili i referenti per attività di orientamento, tutoraggio e fasce deboli.

### **Art. 13 – Piano degli studi**

1. All'atto dell'iscrizione al primo anno di corso allo studente è attribuito un piano degli studi standard.
2. Il piano degli studi è riportato nell'allegato 1.
3. Nell'ambito delle attività formative "a scelta dello studente", il Consiglio di Corso, all'inizio di ogni anno accademico, rende note le attività predisposte, ferma restando la possibilità da parte dello studente di chiedere il riconoscimento al Consiglio di Corso, di altre attività, coerenti con il progetto formativo, all'interno del Corso di Studio, dell'Ateneo di Parma o presso altri Enti pubblici o privati, italiani o stranieri.
4. Tra queste attività sono incluse le Attività di libera partecipazione, normate in seguito oppure altre attività che lo studente intende sottoporre al Consiglio per un loro riconoscimento.

### **Art. 14 – Studenti a tempo parziale**

1. Il Consiglio di Corso, ai sensi dell'art. 33 del Regolamento Didattico di Ateneo e in conformità con l'apposito regolamento di Ateneo di cui al comma 1 dello stesso articolo, individua specifici percorsi formativi, distribuendo le attività formative in un arco temporale pari fino al doppio di quello ordinariamente previsto, per gli studenti impegnati a tempo parziale cioè quelli che per giustificate ragioni di lavoro, familiari o di salute, o perché disabili, non si ritengono in grado di frequentare con continuità gli insegnamenti previsti dal piano didattico e di sostenere nei tempi legali le relative prove di valutazione.
2. Il Piano Didattico per gli studenti a tempo parziale è riportato in Allegato (Allegato 2).

### **Art. 15 - Attività di libera partecipazione**

1. Tra le attività a libera scelta dello studente sono da comprendersi le attività di libera partecipazione, svolte autonomamente dal medesimo durante la sua carriera universitaria anche presso strutture esterne all'Ateneo ma certificate dagli Enti certificatori indicati dal Regolamento emanato dall'Ateneo di Parma con DRD. N. 834 del 6 Aprile 2017. Tali attività potranno essere riconosciute nel limite massimo di 6 CFU sia nel caso di istanza di riconoscimento di CFU per un'unica tipologia di attività (sportiva, sociale, artistico-culturale) che nel caso di richiesta cumulativa riferita a più tipologie.

## **Art. 16 – Mobilità internazionale e riconoscimento dei periodi di studio effettuali all'estero**

1. Nel rispetto delle leggi vigenti e del Regolamento Didattico di Ateneo, il Consiglio di Corso di Studio promuove azioni volte a migliorare il livello di internazionalizzazione dei percorsi formativi anche attraverso l'inserimento nei corsi di studio di periodi all'estero sulla base di rapporti convenzionali di scambio utilizzando il sistema di European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS). Tale sistema è pensato per l'accumulazione e il trasferimento di crediti incentrato sullo studente e basato sulla trasparenza dei risultati e dei processi di apprendimento, volto a facilitare la progettazione, l'erogazione, la valutazione, il riconoscimento dei corsi e dei periodi di studio e ad agevolare la mobilità studentesca (Art. 37 Regolamento Didattico di Ateneo).
2. A tal fine il Consiglio di Corso di Studio individua un Referente per la Mobilità Internazionale che è membro della Commissione di Dipartimento per la Mobilità Internazionale.
3. Sul sito del Dipartimento è disponibile un Vademecum per lo studente intenzionato a intraprendere un'esperienza all'estero nell'ambito del Programma Erasmus+ e/o Overworld; include informazioni, scadenze e documentazioni necessarie per seguire l'iter burocratico e pianificare per tempo la partecipazione ai bandi.
4. Il documento utile alla pianificazione e successivo riconoscimento delle attività svolte all'estero è il Learning Agreement.
5. Il documento necessario ai fini di riconoscimento dell'attività didattica svolta all'estero è il Transcript of Records rilasciato dall'Università ospitante che certifica gli esami o l'attività svolta e assegna ad esse una valutazione. Tale documento viene inviato allo studente e agli uffici competenti che lo inoltrano alla Commissione di Internazionalizzazione di dipartimento per svolgere le successive azioni di convalida e riconoscimento. La commissione determina i riconoscimenti al fine di evitare duplicazioni e sovrapposizioni di insegnamenti. Per la valutazione numerica, ove possibile, viene utilizzata la piattaforma Egracons.
6. Il Consiglio del Corso di Studio prende atto dei riconoscimenti stabiliti dalla commissione,

## **Art. 17 – Iscrizione ad anni successivi al primo**

1. Non sono previsti CFU minimi per l'iscrizione ad anni successivi al primo.

## **Art. 18 - Propedeuticità**

1. Sono previste alcune propedeuticità come di seguito riportato:  
Il corso di Chimica deve precedere i corsi di Composizione degli Alimenti e di nutrizione umana e principi di dietetica.  
Il Corso Integrato di Biologia deve precedere i corsi di Agronomia; Produzioni animali e Prodotti vegetali.  
Il Corso Integrato di Biologia deve precedere il corso di Nutrizione umana e principi di dietetica.  
Il Modulo di Biochimica (C.I. Ecologia, Biodiversità e Biochimica) deve precedere il corso di Nutrizione umana e principi di dietetica.  
Il corso di Elementi di Microbiologia generale per il settore alimentare deve precedere il corso di Microbiologia degli alimenti.

## **Art. 19 – Verifica e valutazione del profitto**

1. Il Dipartimento definisce un periodo per le verifiche di profitto. Le date delle prove di esame sono rese note attraverso la pubblicazione sul sito di Corso di studio del Calendario Didattico e secondo le modalità previste annualmente dalle normative relative agli appelli d'esame. Le date di tutti gli appelli sono consultabili senza autenticazione alla pagina: ESSE3 - Bachecca Appelli selezionando dal menù a tendina la voce Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco. L'iscrizione agli appelli

- d'esame è possibile esclusivamente attraverso la piattaforma piattaforma Esse3.
2. I docenti non possono tenere prove d'esame al di fuori dei periodi stabiliti dal Dipartimento.
  3. Le modalità di verifica del profitto potranno prevedere esami scritti e/o orali, prove in itinere, test con domande a risposta libera o vincolata, esercitazioni al computer, elaborati personali o il riconoscimento di attività formative svolte nell'ambito di programmi di mobilità internazionale.
  4. Durante l'anno accademico si tengono tre sessioni di esame, ciascuna della durata minima di sei settimane e comprendente almeno due appelli distanziati di almeno due settimane.
  5. Il materiale didattico utile alla preparazione dell'esame di profitto è disponibile sulla Portale di Didattica on line Elly del Corso di Studio .
  6. L'esame è valutato in trentesimi, con eventuale lode.

### **Art. 20 – Tirocinio, Prova finale e conseguimento del titolo**

1. Per il conseguimento del titolo lo studente deve preventivamente sostenere una prova finale.
2. Per essere ammesso alla prova finale lo studente deve:
  - aver superato gli esami di profitto per l'acquisizione di tutti i CFU previsti dal corso di studio;
  - aver effettuato il tirocinio presso una struttura Universitaria o altri Enti pubblici o privati in Italia o all'estero;
  - aver preparato un elaborato che costituirà l'argomento della discussione di laurea.
3. Per Tirocinio (1 CFU = 25 ore) si intende un'attività di presenza operativa dello studente che può svolgersi anche esternamente, in un contesto di impresa. Il Piano degli Studi prevede quindi quattro tipologie a scelta: tirocinio presso strutture dell'Ateneo, tirocinio presso strutture esterne, tirocinio in mobilità internazionale oltre alla possibilità di indicare un'Attività di tirocinio e formative equivalenti.
4. La prova finale consiste nella preparazione di un elaborato (scritto tradizionale, presentazione, file audio -video, ecc) che inquadri l'argomento sviluppato durante il tirocinio (tirocinio e/o stage e/o viaggi didattici) nell'ambito delle Scienze Gastronomiche e la discussione dello stesso.
5. Tirocinio e prova finale sono fortemente interconnessi in modo tale che lo studente possa acquisire esperienza nel settore delle Scienze Gastronomiche con la capacità di illustrare l'argomento utilizzando varie modalità di comunicazione e di esporlo criticamente.
6. La votazione finale della tesi di laurea è espressa in centodecimi e la tesi viene svolta sotto la supervisione di un relatore.
7. Tirocinio e prova finale sono disciplinate da apposito Regolamento che costituisce parte integrante di questo Regolamento. Il Regolamento è pubblicato sul sito del Corso di studio.
8. Ai Tirocini e Prova finale è dedicata una specifica pagina sulla piattaforma Elly.

### **Art. 21 - Diploma Supplement**

1. Il Supplemento al Diploma (Diploma Supplement) è una certificazione integrativa bilingue (Italiano-Inglese) del titolo di studio ufficiale. Tale documento, sviluppato per iniziativa della Commissione Europea, del Consiglio d'Europa e dell'Unesco-Cepes, descrive natura, livello, contesto, contenuto e status degli studi effettuati e completati dallo studente, con l'intento di superare gli ostacoli che non permettono l'adeguata spendibilità dei titoli di studio nel mondo del lavoro e il loro riconoscimento nell'ambito della mobilità nazionale ed internazionale da parte di coloro che intendono proseguire gli studi nelle istituzioni accademiche europee.

### **Art. 22 – Trasferimenti, passaggi, riconoscimento e obsolescenza dei crediti**

1. Sono ammessi trasferimenti e passaggi in entrata, riconoscimento e obsolescenza dei crediti al I e II anno di corso di Studi in Scienze Gastronomiche incardinato nella classe L/GASTR con la stessa scadenza delle immatricolazioni purché vi sia disponibilità di posti rispetto all'eventuale numero programmato per la coorte di inserimento.
2. A tale fine, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscere attività formative svolte in precedenza presso altri corsi di studio dell'Ateneo o in altre Università italiane o straniere, e la corrispondente votazione, se coerenti con il percorso formativo del Corso di Studio. Possono inoltre essere riconosciute le competenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché altre competenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso (tra queste i Corsi ITS) nel limite massimo di 12 CFU (legge 240/2010).



3. Per passaggi e trasferimenti al secondo (Corso incardinato nella classe L/GASTR) o al terzo anno (Corso incardinato nella Classe L-26) lo studente dovrà dimostrare di aver conseguito un minimo di 30 (per il secondo anno) o 60 (per il terzo anno) CFU nei seguenti SSD, come risultanti dalla propria carriera progressa:
  - DISCIPLINE MATEMATICHE-FISICHE-STATISTICHE (max 10 CFU), Settori accettati: FIS/01-08, MAT/01-09.
  - DISCIPLINE CHIMICHE (max 20), Settori accettati: CHIM/01-03, CHIM/06, CHIM/10.
  - DISCIPLINE BIOLOGICHE (max 18), Settori accettati: BIO/01, BIO/05, BIO/10, BIO/15, AGR/02-03, AGR/19.
  - DISCIPLINE ECONOMICHE-GIURIDICHE (max 12) Settori accettati: AGR/01, IUS/04, SECSP/08, SECSP/12.
  - DISCIPLINE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (max 30 CFU) Settori accettati: AGR/15-16.
  - DISCIPLINE DELLA SICUREZZA E DELLA VALUTAZIONE DEGLI ALIMENTI (max 18 CFU), Settori accettati: BIO/09, MED/42, MED/49, VET/01, VET/04.
  - DISCIPLINE UMANISTICHE (max 20 CFU), Settori accettati: L-ART/03, L-ART/06, M-STO/01.
4. Le informazioni relative alle scadenze e procedure per passaggi e trasferimenti sono pubblicate sul sito del Corso di Studio.
5. Le domande di Passaggio e di Trasferimento verranno esaminate dal Consiglio di corso di studio così come le eventuali richieste di convalida degli esami sostenuti con l'ausilio di una Commissione per la valutazione delle istanze carriere studenti. Il Consiglio stabilisce per ogni singola domanda di trasferimento o passaggio quali tra gli insegnamenti o altre attività formative possono essere riconosciuti e il numero dei CFU che possono essere ritenuti acquisiti, indicando, sulla base di questi ultimi, l'anno al quale lo studente è ammesso e l'eventuale progressione degli studi.
6. Il riconoscimento verrà effettuato dal Consiglio di corso di studio quando la carriera giungerà presso la Segreteria studenti del corso stesso e ad iscrizione avvenuta.

### **Art. 23 - Iscrizione a Corsi singoli**

1. Non ci sono vincoli all'iscrizione a singoli corsi e la data ultima per l'acquisto dei corsi singoli è fissata per corsi singoli del I semestre al 30 settembre 2020 e per l'acquisto dei corsi del II Semestre al 22 febbraio 2021. Nel caso in cui l'acquisto di corsi singoli fosse finalizzato alla successiva richiesta di iscrizione al corso di Laurea in Scienze Gastronomiche l'ammissione è subordinata al rispetto dei tempi e dei criteri fissati (in termini di CFU e SSD) nel regolamento inerente trasferimenti e passaggi per il Corso di Laurea in oggetto e tuttora vigente.

## **Titolo V – Norme finali e transitorie**

### **Art. 24 - Entrata in vigore e validità del regolamento**

1. Il presente Regolamento didattico entra in vigore con la coorte di studenti immatricolati nell'a.a. 2020/2021 e rimane valido per ogni coorte per un periodo almeno pari al numero di anni di durata normale del corso di studio o comunque sino all'emanazione del successivo regolamento.
2. Su richiesta degli studenti, il Consiglio di Dipartimento si pronuncia riguardo alla corretta applicazione delle norme del presente Regolamento.

### **Art. 25 – Norma transitoria: Emergenza Sanitaria**

1. Le attività indicate in questo regolamento potranno essere erogate a distanza o in forma mista a seguito di specifiche indicazioni ministeriali al fine di contemperare la sicurezza sanitaria con il pieno svolgimento di tutte le attività didattiche e di ricerca, anche con l'ausilio delle tecnologie digitali e di ogni altra modalità organizzativa, che il Governo e le autorità competenti fisseranno.



**Allegati**

Allegato 1 Piano degli studi a.a. 2020/2021

Allegato 2 Piano degli studi Part-Time a.a. 2020/2021

Allegato 3 Regolamento Tirocini e Prova Finale

AREA DIRIGENZIALE DIDATTICA E SERVIZI AGLI STUDENTI  
REGOLAMENTO DIDATTICO CORSI DI STUDIO

ALLEGATO 1.

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO**  
**CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE**  
L-GASTR Scienze, culture e politiche della gastronomia

**PIANO DEGLI STUDI**

**A. A. 2020/2021**

**CODICE 3055**

<b>I ANNO</b>				
<b>I Semestre</b>				
<b>Insegnamento</b>	<b>SSD</b>	<b>TAF</b>	<b>C.F.U.</b>	<b>Esito Finale</b>
Chimica (annualizzato) (9)	CHIM/06	A	4	V
Immagine del Cibo nella Cultura Contemporanea	L-ART/03	C	6	V
Storia e Cultura dell'Alimentazione (annualizzato) (8)	M-STO/01	A	4	V
Matematica e Fisica Applicata alla Gastronomia	FIS/03	A	8	V
Marketing Agroalimentare	AGR/01	B	6	V
Idoneità di Lingua Inglese B1	L-LIN/12	E	3	G
Corso in Materia di Sicurezza sui Luoghi di Lavoro	NN	F	1	G
<b>Totale crediti semestre</b>			<b>32</b>	
<b>II Semestre</b>				
Storia e Cultura dell'Alimentazione (annualizzato) (8)	M-STO/01	A	4	V
Chimica (annualizzato) (9)	CHIM/06	A	5	V
C.I. Biologia Mod. I Biologia Animale	BIO/05	A	6	V
C.I. Biologia Mod. II Biologia Vegetale e Etnobotanica	BIO/15	B	6	V
Comunicazione del Cibo	L-ART/06	B	8	V
<b>Totale crediti semestre</b>			<b>29</b>	
<b>Totale crediti annuali</b>			<b>61</b>	

AREA DIRIGENZIALE DIDATTICA E SERVIZI AGLI STUDENTI  
REGOLAMENTO DIDATTICO CORSI DI STUDIO

<b>II ANNO</b>				
<b>I Semestre</b>				
<b>Insegnamento</b>	<b>SSD</b>	<b>TAF</b>	<b>C.F.U.</b>	<b>Esito Finale</b>
C.I. Ecologia, Biodiversità e Biochimica Mod. I Ecologia Applicata	BIO/07	A	6	V
C.I. Ecologia, Biodiversità e Biochimica Mod. II Biochimica	BIO/10	C	5	V
Elementi di Microbiologia generale per il settore alimentare	AGR/16	B	6	V
Agronomia	AGR/03	B	6	V
Produzioni Animali	AGR/19	B	6	V
<b>Totale crediti semestre</b>			<b>29</b>	
<b>II Semestre</b>				
Economia del Sistema Agroalimentare	AGR/01	C	9	V
Prodotti Vegetali	AGR/03	B	6	V
Alimenti e Bevande 1	AGR/15	B	6	V
Composizione degli Alimenti	CHIM/10	B	6	V
<b>Totale crediti semestre</b>			<b>27</b>	
<b>Totale crediti annuali</b>			<b>56</b>	

<b>III ANNO</b>				
<b>I semestre</b>				
<b>Insegnamento</b>	<b>SSD</b>	<b>TAF</b>	<b>C.F.U.</b>	<b>Esito Finale</b>
Microbiologia degli Alimenti	AGR/16	B	9	V
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. I Alimenti di origine animale, Oli, Grassi e Conserve	AGR/15	B	6	V
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. II Bevande Alcoliche, Analcoliche e Alimenti nervini	AGR/15	B	6	V
Igiene ed Ispezione degli Alimenti (annualizzato) (9)	VET/04	B	5	V
<b>Totale crediti semestre</b>			<b>26</b>	
<b>II semestre</b>				
Igiene ed Ispezione degli Alimenti (annualizzato) (9)	VET/04	B	4	V
Nutrizione umana e principi di dietetica	BIO/09	B	9	V
A scelta dello studente		D	12	V
<b>Tirocinio articolato in tipologie a scelta:</b>	NN	F	7	
			7	
Attività di Tirocinio e Formative Equivalenti	NN	F		

AREA DIRIGENZIALE DIDATTICA E SERVIZI AGLI STUDENTI  
REGOLAMENTO DIDATTICO CORSI DI STUDIO

---

Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	F	7	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	F	7	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	F	7	G
Prova finale	NN	E	5	
<b>Totale crediti semestre</b>			<b>37</b>	
<b>Totale crediti annuali</b>			<b>63</b>	
<b>Totale triennio</b>			<b>180</b>	

ALLEGATO 2

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO**  
**CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE**  
L-GASTR Scienze, culture e politiche della gastronomia

**PIANO DEGLI STUDI PART TIME**

**Coorte 2020- Reg. Did. 3055-19-20**

<b>I Anno – I SLOT</b> <b>Attivo dal A. A. 2020/2021</b>	<b>SSD</b>	<b>TAF</b>	<b>C.F.U.</b>	<b>Esito Finale</b>
Chimica (annualizzato)	CHIM/06	A	9	V
Immagine del Cibo nella Cultura Contemporanea	L-ART/03	C	6	V
Matematica e Fisica Applicata alla Gastronomia	FIS/03	A	8	V
Marketing Agroalimentare	AGR/01	B	6	V
Corso in Materia di Sicurezza sui Luoghi di Lavoro	NN	F	1	G
<b>Totale CFU slot</b>			<b>30</b>	
<b>I ANNO – II SLOT</b>				
<b>I ANNO – II SLOT Attivo dal 2021/2022</b>	<b>SSD</b>	<b>TAF</b>	<b>C.F.U.</b>	<b>Esito Finale</b>
Idoneità di Lingua Inglese B1	L-LIN/12	E	3	G
Storia e Cultura dell’Alimentazione (annualizzato)	M-STO/01	A	8	V
C.I. Biologia Mod. I Biologia Animale	BIO/05	A	6	V
C.I. Biologia Mod. II Biologia Vegetale e Etnobotanica	BIO/15	B	6	V
Comunicazione del Cibo	L-ART/06	B	8	V
<b>Totale CFU slot</b>			<b>31</b>	
<b>Totale crediti I ANNO</b>			<b>61</b>	

<b>II ANNO – I SLOT</b> <b>Attivo dal 2022-2023</b>	<b>SSD</b>	<b>TAF</b>	<b>C.F.U.</b>	<b>Esito Finale</b>
<b>Insegnamento</b>				
C.I. Ecologia, Biodiversità e Biochimica Mod. I Ecologia Applicata	BIO/07	A	6	V
C.I. Ecologia, Biodiversità e Biochimica Mod. II Biochimica	BIO/10	C	5	V
Elementi di Microbiologia generale per il settore alimentare	AGR/16	B	6	V
Agronomia	AGR/03	B	6	V
Produzioni Animali	AGR/19	B	6	V
<b>Totale CFU slot</b>			<b>29</b>	

AREA DIRIGENZIALE DIDATTICA E SERVIZI AGLI STUDENTI  
REGOLAMENTO DIDATTICO CORSI DI STUDIO

<b>II ANNO – II SLOT</b>				
<b>Attivo dal 2023-2024</b>				
Economia del Sistema Agroalimentare	AGR/01	C	9	V
Prodotti Vegetali	AGR/03	B	6	V
Alimenti e Bevande 1	AGR/15	B	6	V
Composizione degli Alimenti	CHIM/10	B	6	V
<b>Totale CFU slot</b>			<b>27</b>	
<b>Totale crediti annuali</b>			<b>56</b>	

<b>III° ANNO - I SLOT</b>				
<b>Attivo dal 2024-2025</b>				
	<b>SSD</b>	<b>TAF</b>	<b>C.F.U.</b>	<b>Esito Finale</b>
Microbiologia degli Alimenti	AGR/16	B	9	V
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. I Alimenti di origine animale, Oli, Grassi e Conserve	AGR/15	B	6	V
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. II Bevande Alcoliche, Analcoliche e Alimenti nervini	AGR/15	B	6	V
Igiene ed Ispezione degli Alimenti (annualizzato) (9)	VET/04	B	9	V
<b>Totale CFU slot</b>			<b>30</b>	
<b>III° ANNO - II SLOT</b>				
<b>Attivo dal 2025-2026</b>				
Nutrizione umana e principi di dietetica	BIO/09	B	9	V
A scelta dello studente		D	12	V
<b>Tirocinio articolato in tipologie a scelta:</b>	NN	F	7	
			7	
Attività di Tirocinio e Formative Equivalenti	NN	F		G
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	F	7	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	F	7	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	F	7	G
Prova finale	NN	E	5	
<b>Totale CFU slot</b>			<b>33</b>	
<b>Totale crediti annuali</b>			<b>63</b>	
<b>Totale CFU</b>			<b>180</b>	