

**Progettazione del Corso di Studio in**  
**Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico**  
**Classe delle Lauree triennali in «Scienze, culture e politiche della gastronomia» L/GASTR**  
**BARI**

1. Motivazioni per l'attivazione del Corso di Studi e analisi della domanda di formazione
2. Analisi dei profili di competenze e dei risultati di apprendimento attesi
  - 2.1 Competenze
  - 2.2 Percorso formativo
  - 2.3 Risultati di apprendimento espressi tramite i Descrittori europei
3. L'esperienza dello studente
  - 3.1 Requisiti di accesso
  - 3.2 Caratteristiche della prova finale
4. Risorse previste
5. Assicurazione della Qualità

## **1. Motivazioni per l'attivazione del Corso di Studi e analisi della domanda di formazione**

Il corso di Laurea in “Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico” è interamente progettato per fornire agli studenti metodi e tecniche che permettano loro di analizzare criticamente e gestire i sistemi gastronomici comprensivi dei processi di produzione, trasformazione, comunicazione e consumo del cibo. Il CdS prevede insegnamenti di tipo teorico, con lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità pratiche, svolti mediante esercitazioni in laboratorio, laboratori professionalizzanti, living lab con i protagonisti del cibo, visite didattiche e tirocini presso realtà aziendali di tipo ricettivo-turistico.

Il CdS proposto nella classe L/GASTR ha come obiettivo quello di introdurre gli studenti in un settore estremamente dinamico con trend di crescita decisamente positivi, e che rappresenta uno dei punti di forza dell'economia italiana. La scelta di istituire la laurea in “Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico” è stata dettata dal fatto che classi di laurea in ambito scientifico come quelle di “Scienze e tecnologie alimentari” o “Scienze della nutrizione per la salute umana” o di ambito economico-giuridico (es. “Marketing e comunicazione d'azienda”; “Progettazione e management dei sistemi turistici e culturali”) non riescono a coprire tutti gli aspetti strategici, anche pratici ed applicativi, per la valutazione e gestione sostenibile dei processi produttivi e per la valorizzazione anche dal punto di vista gastronomico, nutrizionale e salutistico del settore.

La necessità di un corso di laurea per garantire una migliore formazione in ambito gastronomico fa riferimento ad una serie di disposizioni che già a partire dal 2017 si manifestano a livello nazionale, con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del decreto del Miur del 28 novembre che autorizza il loro inserimento nei percorsi formativi dei vari atenei. Nella logica di una formazione triennale che garantisca competenza professionale in ambito delle «**Scienze, culture e politiche della gastronomia**» nel corso degli ultimi anni sono nate esperienze formative di lauree triennale in diversi atenei italiani che hanno visto la formazione del laureato L/GASTR incardinarsi, ad esempio, anche su percorsi riferibili alle Classi L/26. Pertanto, è iniziata una fitta interlocuzione sia con esperti del mondo della gastronomia sia con gli Istituti Secondari di Secondo grado operanti nella formazione per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera a livello regionale. Sulla base di quanto sopra esposto la Direttrice di dipartimento ha organizzato un incontro con le organizzazioni interessate in modalità mista (in presenza e da remoto). In particolare, sono stati interpellati e hanno presenziato direttamente o da remoto alla riunione il Dirigente scolastico dell'Istituto Professionale "Domenico Modugno" di Polignano a Mare, Bari; il Dirigente scolastico I.I.S.S. Polo Tecnico Mediterraneo "Aldo Moro" Santa Cesarea Terme, Lecce; un docente

dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, Molfetta, Bari; un docente dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "Ipsseoa S. Pertini" Brindisi; due docenti dell'Istituto Professionale Alberghiero - Tecnico Turistico I.I.S.S. "Angelo Consoli", Castellana Grotte, Bari; un docente per l'Istituto Professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – Pisticci, Matera; un maestro chef presidente della Federazione Italiana Cuochi Puglia e amministratore di una scuola di cucina – “la Factory del Gusto” a Molfetta; un componente della Associazione Cuochi Puglia – BAT.

Le attività di progettazione del CdS hanno visto il pieno coinvolgimento delle istituzioni sopracitate e dei docenti dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro in un'ottica di collaborazione che risulta imprescindibile data la natura e la struttura dell'attività formativa da realizzare. La prima riunione si è svolta in presenza presso il Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (DiSSPA) dell'Università di Bari il 15 dicembre 2022 ed ha coinvolto docenti del Dipartimento promotori dell'iniziativa. I docenti universitari presenti hanno evidenziato la possibilità di collaborazioni tra le istituzioni di appartenenza nella progettazione del percorso formativo, rispondente ad una forte domanda di formazione presente attualmente sul territorio da parte degli studenti o dei soggetti a vario titolo coinvolti. La presenza di rappresentanti degli istituti scolastici ha rafforzato l'idea progettuale in quanto essi hanno colto le opportunità offerte ai propri diplomati dalla laurea triennale proposta. Inoltre, i partecipanti hanno concordato sulla necessità di collaborare nella concreta realizzazione del CdS ognuno per le proprie competenze e, in particolare, le università per le attività formative, gli istituti scolastici per le attività laboratoriali e le realtà professionali per lo svolgimento delle attività di tirocinio.

Le parti sociali coinvolte hanno mostrato grande entusiasmo per il corso proposto e per le competenze che si intendono trasferire a questa nuova figura professionale, che sarà un mediatore tra ristorazione e ricerca e un consulente per attività ricettive impegnate nella promozione e valorizzazione della gastronomia mediterranea.

Successivamente i lavori sono stati concentrati sulla progettazione del CdS nella classe L/GASTR.

## **2. Analisi dei profili di competenze e dei risultati di apprendimento attesi**

Gli obiettivi formativi, i profili di competenza e i risultati di apprendimento attesi sono correlati alla proposta disciplinare e sono coerenti con il profilo in uscita. Il piano degli studi progettato aderisce alle esigenze scientifiche e tecniche necessarie per la formazione di un tecnico in grado di trasferire conoscenze per valutare e implementare le migliori tecniche per analizzare

criticamente e gestire i sistemi gastronomici comprensivi dei processi di produzione, trasformazione, comunicazione e consumo del cibo a supporto di uno sviluppo sostenibile.

## **2.1. Competenze**

Le competenze che si intendono sviluppare vertono su:

- Fornire competenze necessarie per conoscere e valutare criticamente i sistemi gastronomici (produzione, trasformazione, conservazione, comunicazione e consumo), la qualità delle produzioni artigianali, industriali e della ristorazione anche in relazione al consumo, alla cultura e all'economia del territorio, alla sostenibilità del sistema gastronomico nel suo complesso, al contrasto allo spreco alimentare;
- Fornire conoscenze e competenze per saper individuare quali innovazioni di prodotto e di processo possano presentare il migliore impatto sulla salute umana e dell'ambiente;
- Fornire conoscenze tecnico/scientifiche della composizione degli alimenti e delle preparazioni gastronomiche, dell'analisi dei dati sensoriali, delle procedure di trattamento dei cibi (conservazione, cottura, fermentazione, preparazione gastronomica) in grado di mantenere o esaltare le qualità nutrizionali, funzionali e sensoriali delle preparazioni gastronomiche;
- Fornire conoscenze approfondite degli alimenti ad elevato impatto sulla salute e delle relazioni con la progettazione e la gestione della produzione gastronomica, per promuovere un modello alimentare basato sulla dieta mediterranea e della sua potenziale ricaduta sullo stato di salute pubblica, sulla nutrizione, sulla società e sull'ambiente;
- Fornire conoscenze e competenze per valorizzare tramite trasformazioni e preparazioni innovative specie minori e/o tradizionali vegetali, animali ed ittiche, per la produzione di preparazioni gastronomiche ad elevato valore nutrizionale e caratteristiche organolettiche di elevata accettabilità;
- Fornire conoscenze e competenze per sviluppare nuovi prodotti e nuovi servizi destinati ad accrescere e/o valorizzare il patrimonio gastronomico di qualità, considerando anche le eccedenze/sottoprodotti delle preparazioni gastronomiche
- Fornire conoscenze e competenze per saper rispondere alle esigenze nutrizionali dei consumatori diversificando le preparazioni in funzione delle diverse condizioni fisiologiche individuare le adatte combinazioni tra ingredienti e tecnologie gastronomiche in grado di valorizzare o incrementare l'aspetto organolettico e le proprietà funzionali e garantire la sicurezza d'uso del cibo al fine di rispondere in maniera ottimale alle esigenze di benessere della popolazione nelle diverse età della vita e nelle diverse condizioni di salute;

- Fornire conoscenze per analizzare le scelte alimentari nei contesti culturali, geografici, sociologici, internazionali, ambientali e contribuire a proporre soluzioni e strategie di marketing che possano incidere positivamente sulla sostenibilità ambientale, economica, sociale e nutrizionale;
- Fornire conoscenze e competenze per saper interagire con altre figure professionali impegnate nel campo dell'alimentazione e della nutrizione;
- Fornire conoscenze e competenze per promuovere i percorsi dell'agriturismo e quelli enogastronomici legati al paesaggio (ad esempio il turismo nelle aree protette e boschive), e a valorizzare i prodotti e le preparazioni tipiche e tradizionali e i territori da dove questi derivano;
- Fornire competenze comunicative per fornire una corretta informazione all'utenza e ai decisori nel campo gastronomico.

La formazione ricevuta permetterà ai laureati di svolgere ruoli tecnici in diversi ambiti, potendo trasferire conoscenze per valutare e implementare le migliori tecniche per valorizzare e gestire il patrimonio gastronomico.

I laureati potranno trovare, ad esempio, impiego nelle:

- Aziende del mondo della gastronomia (ristoranti, botteghe, enoteche, ecc.);
- Aziende della ristorazione collettiva e catering,
- Aziende e/o agriturismi che operino in aree-protette, parchi ed inserite in circuiti del turismo enogastronomico;
- Aziende agro-alimentari che vogliono intraprendere percorsi di valorizzazione dei loro prodotti;
- Aziende della piccola e grande distribuzione alimentare (compreso l'e-commerce);
- Agenzie e istituzioni pubbliche e private preposte alla promozione dei territori e valorizzazione del patrimonio enogastronomico;
- Commercio di prodotti alimentari per la salute;
- Enti locali e associazioni preposti alla definizione di politiche per un cibo sostenibile;
- Giornalismo e social media;
- Comunicazione e pubblicità.

## **2.2 Percorso formativo**

Il percorso formativo nella classe L/GASTR è diverso dalle altre classi di laurea triennale e si differenzia per il forte approccio di tipo laboratoriale e la presenza di due tirocini.

Per quanto riguarda la ripartizione della attività, i CFU sono ripartiti:

- 60 per laboratori/attività pratiche esercitative,
- 13 per tirocini,
- 3 per visite didattiche
- 3 per la laurea,
- 80 per attività didattiche frontali,
- 9 per idoneità linguistica e informatica.

La didattica frontale ed i laboratori sono distribuiti nel triennio, le attività di tirocinio al secondo e terzo anno.

### **2.3 Risultati di apprendimento espressi tramite i Descrittori europei**

#### Conoscenza e comprensione

Il laureato al termine del CdS, attraverso le lezioni frontali e le attività teorico-pratiche laboratoriali e di tirocinio, seminari di approfondimento, laboratori e partecipazione a iniziative di studio e di ricerca del DiSSPA e delle Organizzazioni convenzionate acquisirà padronanza delle tecniche e metodologie delle diverse discipline approfondite e declinate in chiave applicativa.

Il laureato, inoltre, acquisirà le conoscenze relative alla valutazione della qualità delle materie prime vegetali ed animali, alla composizione di alimenti e preparazioni gastronomiche, alle tecniche di preparazione e conservazione dei cibi più idonee a salvaguardare le proprietà funzionali e nutrizionali degli alimenti esaltandone l'appetibilità; a potenziare le scelte agroalimentari in relazione al recupero dell'uso alimentare di specie vegetali ad alto valore nutrizionale ed organolettico, ma desuete o di nicchia in specifici ambienti naturali. Inoltre, nell'ambito del corso di studi verranno acquisite conoscenze relative sugli aspetti nutrizionali degli alimenti per rispondere in maniera ottimale alle esigenze di benessere della popolazione nelle diverse età della vita e nelle diverse condizioni di salute, sostenendo l'adozione di modelli alimentari corretti (dieta Mediterranea, filiera corta, il rispetto della stagionalità e delle tradizioni) anche nella ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, aziendale e carceraria). Saranno inoltre acquisite conoscenze relative alle politiche e le normative della Comunità Europea e internazionali per la qualità delle produzioni alimentari, la sicurezza del consumo la corretta informazione all'utenza; e competenze in ambito di marketing applicato alle scienze gastronomiche.

Attraverso le verifiche finali relative agli argomenti affrontati sarà possibile garantire che il titolo concesso sia coerente con quanto acquisito dallo studente.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il laureato dovrà essere in grado di usare in modo appropriato, efficace e flessibile le conoscenze in ambito gastronomico, traducendole in competenze tecniche. Il laureato, pertanto, verrà preparato a cogliere la problematicità delle situazioni nei diversi contesti analizzandole da punti di vista diversi al fine di formulare, autonomamente, adeguate ipotesi di intervento. Il raggiungimento degli obiettivi formativi sarà favorito dai periodi di tirocinio e di laboratorio previsti e caratterizzanti il corso. Nello specifico lo studente al termine del corso di studi sarà in grado di riutilizzare e tradurre le conoscenze e competenze acquisite per analizzare i sistemi gastronomici nelle loro diverse fasi di produzione, trasformazione, conservazione e consumo; valutare i prodotti delle filiere locali e delle produzioni artigianali, industriali e della ristorazione nei loro aspetti qualitativi, nutrizionali ed in relazione alla cultura e all'economia del territorio ed alla sostenibilità del sistema agroalimentare nel suo complesso. Inoltre, sarà in grado di proporre e sviluppare innovazioni di prodotto e di processo che possano generare impatti positivi sulla salute umana e sulla competitività dei sistemi gastronomici. Infine, potrà partecipare alla progettazione di percorsi ed eventi per la valorizzazione delle eccellenze industriali e artigianali sia in Italia che all'estero ed alla promozione del cibo in relazione alla cultura, al territorio e alla salute, anche attraverso opportune strategie di marketing, individuazione e promozione di percorsi dell'agriturismo e enogastronomici, valorizzazione di prodotti e preparazioni tipiche e tradizionali e i dei loro territori di origine;

### **Autonomia di giudizio (making judgements)**

Capacità di utilizzare e applicare in modo critico e autonomo le tecniche e gli strumenti per affrontare e risolvere problematiche tecniche aziendali nei sistemi gastronomici. In particolare, il laureato in Scienze per la Valorizzazione del patrimonio Gastronomico saprà reperire, interpretare e comunicare i dati relativi a:

- caratteristiche qualitative biochimiche, microbiologiche e funzionali delle materie prime e degli alimenti trasformati, risultati di analisi di laboratorio, caratteristiche, procedure di trattamento dei cibi e delle preparazioni gastronomiche e loro effetti in termini di food safety e valore nutrizionale;
- analisi sensoriale dei cibi;

- modelli alimentari mediterranei sostenibili (filieri corte, produzioni locali tipiche e tradizionali, dieta Mediterranea);
- sostenibilità di modelli alimentari e offerta gastronomiche internazionali e multietnica.
- normative della Comunità Europea e internazionali per la qualità e la sicurezza delle preparazioni gastronomiche;
- aspetti nutrizionali e salutistici delle preparazioni gastronomiche

Le capacità di giudizio saranno acquisite dagli studenti con la frequenza alle attività didattiche previste dal percorso formativo (lezioni, attività pratiche e laboratoriali, seminari, tirocini, visite didattiche).

La verifica dei risultati potrà avvenire attraverso la valutazione di elaborati richiesti a seguito delle diverse attività a cui si è partecipato, oltre che di prove di esame scritte, orali, e pratiche di laboratorio.

### **Capacità di apprendimento (learning skills)**

Il laureato in “Scienze per la Valorizzazione del patrimonio Gastronomico” possiede gli strumenti cognitivi, gli elementi logici e la familiarità con gli strumenti che gli garantiscono un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale. La capacità di apprendimento è verificata mediante analisi della carriera del singolo studente relativamente alle votazioni negli esami e mediante valutazione delle capacità di autoapprendimento maturata durante lo svolgimento dell'attività relativa alla prova finale.

### **Abilità comunicative (communication skills)**

Al termine del percorso di studi gli studenti del corso in Scienze per la Valorizzazione del patrimonio Gastronomico dovranno dimostrare il possesso di adeguate competenze comunicative reazionali e di abilità tecniche utili alla all'organizzazione e alla gestione dei gruppi di lavoro, al lavoro di equipe. Dovranno essere in grado di comunicare in modo chiaro ed esaustivo, sia in forma orale sia in forma scritta con i diversi attori dei settori della produzione agroalimentare, della ristorazione e del turismo, con Enti ed Istituzioni del territorio su argomenti di interesse per il settore enogastronomico.

Le attività formative per il conseguimento dei risultati attesi saranno svolte in laboratorio e nei tirocini ed esperienze pratiche presso aziende ed Enti convenzionati, e verificate e valutate negli esami di profitto (orali e scritti) e negli elaborati che verranno prodotti.

### **3. L'esperienza dello studente**

Al fine di 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 saranno attivate le strutture di gestione e controllo previste dallo Statuto di Ateneo vigente, dal Sistema di Assicurazione della Qualità (SAQ) e dal Regolamento didattico di Ateneo ed in particolare:

- il Coordinatore del CdS,
- il Consiglio di CdS,
- la Giunta,
- Il Gruppo di Assicurazione della Qualità.

Le attività degli attori sopra indicati ricadono nella didattica e nell'assicurazione della qualità. I componenti di tali articolazioni del CdS si adopereranno con impegno, collegialità e cooperazione tra componente docente e componente studentesca, permettendo un continuo monitoraggio della didattica in assicurazione della qualità. Il Consiglio di CdS, attraverso sua Commissione, si occuperà del delicato compito di coordinare i contenuti degli insegnamenti per adeguarli alla tipologia dei fruitori del corso ad alla richiesta di competenze professionali del territorio.

Il Regolamento didattico del CdS riporterà in modo chiaro e puntuale per ciascuna disciplina le modalità dello svolgimento delle prove di valutazione.

#### **3.1 Requisiti di accesso**

L'ammissione al CdS richiede il possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo e il possesso di conoscenze di base relativamente alla chimica, biologia, e geografia. Il livello di preparazione atteso corrisponde ai programmi ministeriali della scuola secondaria.

Il possesso delle suddette conoscenze sarà verificato dal CdS sottoponendo gli immatricolati ad un test a risposta multipla, relativo alle suddette discipline e sarà finalizzato anche alla verifica della conoscenza della lingua italiana e del possesso di doti di logica.

Il Regolamento Didattico del CdS disciplinerà le modalità di assegnazione dell'eventuale Obbligo Formativo Aggiuntivo (OFA), nonché le modalità attraverso le quali dovrà essere assolto.

#### **3.2 Caratteristiche della prova finale**

La prova finale consistente nella discussione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una commissione di docenti. L'elaborato è attinente alle

attività svolte nel corso del tirocinio del terzo anno che dimostri la capacità dello studente di applicare le conoscenze acquisite durante il CdS.

Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 3 crediti, lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti delle attività di base, caratterizzanti e affini o integrative, per un totale di 140 crediti, e acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative a libera scelta, nonché i 3 CFU relativi alle "Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro".
- aver dato prova della conoscenza della lingua straniera, conseguendo 6 crediti;
- aver dato prova di abilità informatiche, conseguendo 3 crediti;
- aver effettuato il tirocinio pratico applicativo presso un Ente pubblico o privato per complessivi 13 crediti.

Le modalità di svolgimento del tirocinio e dell'esame di laurea sono descritte dettagliatamente nell'apposito Regolamento.

#### **4. Risorse previste**

Nell'ambito delle strutture a disposizione del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (DiSSPA) sono presenti aule didattiche e altre infrastrutture (laboratori didattici, sale multimediali, biblioteche, ecc.) adeguate alle caratteristiche del CdS e al raggiungimento degli obiettivi formativi dichiarati. Per le attività di tirocinio-stage presso Organizzazioni, Enti, studi professionali convenzionati saranno messi a disposizione spazi e risorse, in generale, idonei in qualità ed entità alle attività formative previste.

Anche in termini di risorse umane, il DiSSPA è in possesso di personale docente e tecnico amministrativo adeguato alle caratteristiche del CdS e al raggiungimento degli obiettivi formativi dichiarati.

Docenti di riferimento:

- De Meo Emilio, II fascia SSD AGR/01
- Lopriore Giuseppe, Ricercatore confermato SSD AGR/03
- Renna Massimiliano, Ricercatore a TD, lett. b) SSD AGR/04
- Giannico Vincenzo, Ricercatore a TD, lett. a) SSD AGR/05
- Sanzani Simona Marianna, Ricercatore a TD, lett. b) SSD AGR/12

- Pasqualone Antonella, II fascia SSD AGR/15
- De Angelis Maria, I fascia SSD AGR/16
- Ragni Marco, II fascia SSD AGR/20
- Longobardi Francesco, II fascia SSD CHIM/10

## **5. Assicurazione della Qualità**

Descrizione del processo

In linea con le Linee guida UNIBA sulla compilazione della SUA-CdS in corso e in aderenza al Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo il CdS, come anticipato nella sezione “Esperienza dello studente” saranno dedicate le strutture di gestione e controllo previste dallo Statuto vigente, dal SAQ e dal Regolamento didattico di Ateneo ed in particolare, per la sola Assicurazione della Qualità:

- il Coordinatore del CdS,
- il Consiglio di CdS,
- Il Gruppo di Assicurazione della Qualità.

Al fine di 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 saranno attivate le Strutture di gestione e controllo previste dal Sistema di Assicurazione della Qualità vigente quali:

1. Coordinatore del CdS
2. Consiglio di CdS,
3. Giunta del Consiglio di CdS,
4. Gruppo di Assicurazione della Qualità (coincidente nel ruolo e funzioni con il Gruppo di Riesame),
5. Rappresentanti degli Studenti,
6. Unità Operativa dedicata alla didattica del DISSPA,

Questi attori, in linea con quanto indicato nel SAQ UNIBA e norme di rango superiore (Regolamento didattico di Ateneo e Statuto, garantiranno che i processi di AQ vengano svolti in modo da individuare gli spunti per il miglioramento e possibili azioni da attuare per risolvere

eventuali criticità oltre ad individuare buone pratiche da evidenziare e suggerire agli altri corsi del DISSPA.

Il processo di AQ del CdS è trasparente e condiviso con tutta la comunità attraverso apposita pagina web.