



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso in italiano	Scienze per la Valorizzazione del patrimonio Gastronomico (<i>IdSua:1589862</i>)
Nome del corso in inglese	Sciences for the Valorisation of the Gastronomic Heritage
Classe	L/GASTR - Scienze, culture e politiche della gastronomia
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.uniba.it/it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/corsi-di-studio
Tasse	
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS						
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio Dipartimento					
Struttura didattica di riferimento	Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.)					
Docenti di Riferimento						
N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
Nessun docente attualmente inserito						
Rappresentanti Studenti		Rappresentanti degli studenti non indicati				
Gruppo di gestione AQ		Nessun nominativo attualmente inserito				



Il Corso di Studio in breve

03/01/2023



Il CdS nella classe delle Lauree triennali in «Scienze, culture e politiche della gastronomia» “Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico (SVAGAS)” ha di norma una durata di tre anni, corrispondente al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU), ed è articolato in 20 esami, incluse le attività a scelta autonoma. Si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del terzo anno del CdS se sono stati raggiunti i 177 CFU prescritti per accedervi.

Il CdS si propone di fornire conoscenze e competenze che consentano 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-pratico: lezioni frontali ed attività pratiche in forma di esercitazioni in laboratorio, laboratori professionalizzanti (es. cucina, degustazione, analisi sensoriali, ecc.), living lab con i protagonisti del cibo (interazione diretta con chef, produttori ed esperti del mondo enogastronomico), visite didattiche e tirocini presso realtà aziendali e/o Enti del settore.

Nel CdS, inoltre, si attribuisce fondamentale importanza al compimento di una serie di tirocini formativi e visite di studio durante il triennio. Attraverso questi, gli studenti potranno contestualizzare le nozioni apprese nel proprio percorso formativo, approfondire la conoscenza dei prodotti e del mondo della gastronomia e dei loro territori di origine ed ampliare le capacità di analisi critica delle modalità con cui si sviluppano, evolvono e si modificano le relazioni tra uomo e cibo.

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.

Il percorso didattico interdisciplinare mira ad integrare conoscenze in diverse aree del sapere (scienze chimiche; scienze del territorio e della memoria; scienze della biodiversità; scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari; scienze artistiche della comunicazione e del design; scienze economico giuridiche scienze sociopolitiche; scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione) al fine di poter preparare alle seguenti attività professionali:

- progettazione di prodotti e servizi innovativi e sostenibili per la valorizzazione del patrimonio enogastronomico;
- progettazione e gestione delle attività di distribuzione e somministrazione dei prodotti enogastronomici di qualità;
- definizione di interventi intersettoriali innovativi per contrastare il degrado degli ecosistemi, la perdita di biodiversità, la standardizzazione del gusto e l'omogeneità delle diete dovute alla globalizzazione attraverso il miglioramento di modelli alimentari sani e sostenibili;
- comunicazione e promozione del patrimonio enogastronomico.

Il CdS oltre alle lezioni frontali teoriche (80 CFU) e alle attività laboratoriali-pratiche (60 CFU) include visite didattiche (3 CFU) e due tirocini formativi (5 CFU al secondo anno, 8 CFU al terzo anno) da svolgersi presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali, convenzionati con l'Università. Il titolo di studio sarà conseguito previa discussione in sede di esame di laurea di un elaborato finale (3 CFU). Ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di ore pari a 8; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono ad un numero di ore pari a 14; quelli relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente.

La frequenza degli insegnamenti non è obbligatoria ma consigliata.

Link: <http://>



Informazioni generali sul Corso di Studi



Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso in italiano	Scienze per la Valorizzazione del patrimonio Gastronomico
Nome del corso in inglese	Sciences for the Valorisation of the Gastronomic Heritage
Classe	L/GASTR - Scienze, culture e politiche della gastronomia
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.uniba.it/it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/corsi-di-studio
Tasse	
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Corsi interateneo R^{AD}



Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,



Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studi, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione



Docenti di altre Università



Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS

Organo Collegiale di gestione del corso di studio Consiglio Dipartimento

Struttura didattica di riferimento Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.)



Docenti di Riferimento



[Piani di raggiungimento](#)



[Aggiungi o modifica i docenti di riferimento](#)

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
----	----	---------	------	---------	---------------	-----------	------	------------------------

Nessun docente attualmente inserito



Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Scienze per la Valorizzazione del patrimonio Gastronomico



Rappresentanti Studenti



COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
---------	------	-------	----------

Rappresentanti degli studenti non indicati



Gruppo di gestione AQ



COGNOME	NOME
---------	------

Nessun nominativo attualmente inserito



Tutor



COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
---------	------	-------	------

Nessun tutor attualmente inserito



Programmazione degli accessi



Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No



Sedi del Corso



Sede del corso: Campus Universitario, Via G. Amendola n. 165/A, 70125 Bari - BARI

Data di inizio dell'attività didattica	09/10/2023
Studenti previsti	80



Eventuali Curriculum





Non sono previsti curricula



Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor



Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
---------	------	----------------	------

Nessun docente attualmente inserito

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
---------	------	------

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
---------	------	------

Nessun tutor attualmente inserito



Altre Informazioni

R^{ad}



Codice interno all'ateneo del corso

Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011
Numero del gruppo di affinità	1



Date delibere di riferimento

R^{ad}



Data di approvazione della struttura didattica	19/12/2022
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	La Data di approvazione del senato accademico è obbligatoria
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	15/12/2022
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	La Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento è obbligatoria per i corsi di nuova istituzione



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITAMENTO iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR

Linee guida ANVUR

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS
2. Analisi della domanda di formazione

3. *Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi*
4. *L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per 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 con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)*
5. *Risorse previste*
6. *Assicurazione della Qualità*



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R^{ad}





Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività di base R^{AD}



ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica			
	CHIM/06 Chimica organica			
	MAT/05 Analisi matematica			
	MAT/06 Probabilità e statistica matematica			
	SECS-S/01 Statistica	12	16	8
	SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica			
Scienze del territorio e della memoria	L-ANT/01 Preistoria e protostoria			
	L-ANT/02 Storia greca			
	L-ANT/03 Storia romana			
	M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche			
	M-GGR/01 Geografia	8	16	8
	M-GGR/02 Geografia economico-politica			
M-STO/01 Storia medievale				
Scienze della bioversità	BIO/03 Botanica ambientale e applicata			
	BIO/05 Zoologia			
	BIO/07 Ecologia	12	16	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 32:		32		
Totale Attività di Base		32 - 48		



Attività caratterizzanti

R^aD



ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/04 Orticoltura e floricoltura			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico	48	72	-
	AGR/19 Zootecnia speciale			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale			
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione	6	12	-
Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	IUS/03 Diritto agrario			
	IUS/14 Diritto dell'unione europea			
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese			
	SECS-P/10 Organizzazione aziendale SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi	12	24	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		66		
Totale Attività Caratterizzanti		66 - 108		



Attività affini

R^aD



ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	24	33	18
Totale Attività Affini	24 - 33		

 **Altre attività**
R^aD



ambito disciplinare	CFU min	CFU max	
A scelta dello studente	12	12	
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c	6		
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	0	3
	Abilità informatiche e telematiche	3	6
	Tirocini formativi e di orientamento	0	0
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d	3		
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	10	16	
Totale Altre Attività	31 - 52		



Riepilogo CFU
R^{AD}

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

Range CFU totali del corso

153 - 241



Comunicazioni dell'ateneo al CUN
R^{AD}



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe
R^{AD}



Note relative alle attività di base
R^{AD}



Note relative alle altre attività
R^{AD}



Note relative alle attività caratterizzanti
R^{AD}

