

Regolamento didattico del Corso di Laurea Scienze Gastronomiche
(ai sensi del D. M. n. 928-2017)

Giusta delibera del Consiglio di Corso di Studio 15/05/2025

Classe di appartenenza (L/GASTR)

SCUOLA POLITECNICA

DIPARTIMENTO SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E FORESTALI (SAAF)

Regolamento didattico del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche

- Anno accademico/coorte di riferimento: 2025/2026
- Giusta delibera del Consiglio di Corso di studio in Scienze Gastronomiche del 15.05.2025
- Approvato in Consiglio di Dipartimento in data 10.06.2025
- Classe di appartenenza: L-GASTR
- Modalità di erogazione della didattica: convenzionale
- Lingua di erogazione della didattica: italiana
- Sede didattica: PA e TP

ARTICOLO 1

Finalità del Regolamento

Il presente Regolamento, che disciplina le attività didattiche e gli aspetti organizzativi del Corso di Studio, ai sensi di quanto previsto dall'art. 12 del Decreto Ministeriale 22 ottobre 2004, n.270 e successive modifiche ed integrazioni e dal Regolamento didattico di Ateneo (D.R. n. 3299-2025 del 20.03.2025) nel rispetto della libertà di insegnamento, nonché dei diritti e doveri dei docenti e degli studenti, è stato deliberato dal Consiglio del Corso di Studio in Scienze Gastronomiche in data 15.05.2025

La struttura didattica competente è il Consiglio di Corso di Studio in Scienze Gastronomiche ed il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali quale Dipartimento di riferimento.

ARTICOLO 2

Definizioni

Ai sensi del presente Regolamento si intende:

- a) per Scuola, la struttura che, ai sensi del vigente Statuto, ove costituita, coordina e razionalizza le attività didattiche dei corsi di studio ad essa conferiti dai Dipartimenti che la costituiscono;
- a-bis) per Dipartimento, la struttura di riferimento per i Corsi di Studio che promuove, ai sensi del vigente Statuto, l'attività scientifica dei propri docenti ed assicura l'attività didattica di propria competenza;
- b) per Regolamento Generale sull'Autonomia, il Regolamento recante norme concernenti l'Autonomia Didattica degli Atenei di cui al D.M. 23 ottobre 2004, n. 270 e ss.mm.ii.;
- c) per Regolamento didattico di Ateneo, il Regolamento emanato dall'Università, ai sensi del DM del 23 ottobre 2004, n. 270 e ss.mm.ii, con D.R.3299-2025 del 20.03.2025;

- d) per Corso di Laurea il Corso di Studio in Scienze Gastronomiche classe (L-GASTR);
- e) per titolo di studio, la Laurea in Scienze Gastronomiche;
- f) per Settori Scientifico-Disciplinari, aggregati per gruppi, l'insieme di discipline, di cui al DM 639/2024 del 02.05.2024 e successive modifiche e integrazioni;
- g) per ambito disciplinare, un insieme di settori scientifico-disciplinari culturalmente e professionalmente affini, definito dai Decreti Ministeriali;
- h) per credito formativo universitario, (CFU) la misura del volume di lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, richiesto ad uno studente in possesso di adeguata preparazione iniziale per l'acquisizione di conoscenze ed abilità nelle attività formative previste dagli Ordinamenti Didattici dei Corsi di Studio;
- i) per obiettivi formativi, l'insieme di conoscenze, abilità e competenze, in termini di risultati attesi, che caratterizzano il profilo culturale e professionale al conseguimento delle quali il Corso di Studio è finalizzato;
- j) per Ordinamento Didattico di un Corso di Studio, l'insieme delle norme che regolano i curricula dei Corsi di Studio;
- k) per attività formativa, ogni attività organizzata o prevista dall'Università al fine di assicurare la formazione culturale e professionale degli studenti, con riferimento, tra l'altro, ai corsi di insegnamento, ai seminari, alle esercitazioni pratiche o di laboratorio, alle attività didattiche a piccoli gruppi, al tutorato, all'orientamento, ai tirocini, ai progetti, alle tesi, alle attività di studio individuale e di autoapprendimento;
- l) per curriculum, l'insieme delle attività formative universitarie ed extrauniversitarie specificate nel Regolamento Didattico del Corso di Studio al fine del conseguimento del relativo titolo.

ARTICOLO 3

Articolazione ed Obiettivi Formativi Specifici del Corso di Studio

Il Corso di Laurea è ad accesso libero. Sono ammessi al Corso di Laurea tutti coloro che hanno conseguito il diploma di scuola media superiore. La formazione universitaria di primo livello in questo ambito risponde alle esigenze di formare laureati capaci di affrontare i problemi connessi alla salvaguardia e promozione del patrimonio enogastronomico. La proposta di istituire un Corso di Laurea nasce dalla rilevanza, sempre più crescente, del ruolo del cibo nella società attuale. È noto che assolve il bisogno primario di nutrimento, ma il cibo è più di un alimento, è salute, identità, cultura e lega in modo stretto le persone, la vita delle comunità, la gestione dei processi produttivi e di creazione di valore. Questa nuova identificazione di valore degli alimenti e dei nuovi paradigmi del cibo coinvolge direttamente tutti gli attori che operano lungo la filiera agroalimentare e implicitamente quelli della promozione e valorizzazione del territorio. Il Corso di Laurea si propone di formare un esperto del settore enogastronomico ossia una figura professionale ovvero il "Gastronomo" le cui competenze spaziano dal riconoscimento delle materie prime di qualità, alla gestione dei processi di distribuzione e commercializzazione alimentare, e soprattutto alla promozione della cultura enogastronomica sapendo comunicare, valorizzare i prodotti agro-alimentari tipici e locali basandosi su un approccio multidisciplinare che spazi dall'ambito scientifico a quello economico ed umanistico. Il Corso di Laurea mira alla formazione multidisciplinare, organizzando workshop e seminari dedicati alla valorizzazione del settore enogastronomico siciliano, in aggiunta, puntando sulle attività di networking, ovvero instaurare le relazioni solide con le aziende del territorio, fornendo spunti di riflessione agli attori di un comparto in evoluzione, capace di produrre in modo innovativo e dinamico, pur rimanendo fedele ai concetti di tradizione, sicurezza, tracciabilità e sostenibilità. L'articolazione del corso è prevista su tre anni, durante i quali saranno proposte agli studenti lezioni frontali, esercitazioni pratiche e degustazioni, visite aziendali, attività per sviluppare le competenze orizzontali e stage/tirocini in Italia e all'estero per complessivi 180 CFU. Le attività didattiche del Corso di Studio sono organizzate in due semestri. Le lezioni si svolgono nei primi 3 mesi di ciascun semestre, mentre i restanti periodi sono dedicati allo studio individuale e alla preparazione degli

esami di profitto. In ciascun semestre è prevista una pausa delle attività didattiche per le visite presso aziende/imprese del settore enogastronomico. Il Corso promuove un'equilibrata organizzazione dell'attività didattica in modo da consentire agli studenti di preparare gli esami nei tempi previsti; a questo scopo vengono proposte attività didattiche integrative e vengono svolte esercitazioni scritte, prove in itinere e relazioni personali e di gruppo, per stimolare le capacità di lavoro tra pari. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene attraverso esami orali e/o scritti. Le attività didattiche, frontali e non, durante i tre anni di Corso di Laurea, servono allo studente per arrivare preparato alla prova finale, in modo da dimostrare l'acquisita capacità di applicare a un argomento circoscritto le conoscenze e le metodologie apprese durante gli studi triennali, la capacità di inserirsi in un contesto lavorativo, e la capacità di strutturare in maniera autonoma un testo concettualmente articolato anche utilizzando tecnologie nuove (audio-video); inoltre, la formazione offerta dal Corso, anche volta all'approfondimento della Lingua inglese mediante la permanenza all'estero per lo studio (Accordi Erasmus) o lo svolgimento di tirocini, consente allo studente di maturare le conoscenze e le competenze necessarie per lo svolgimento della professione di Gastronomo, ma anche per proseguire gli studi con una la Laurea Magistrale, sia in Italia che all'estero. Il Corso di Laurea dell'Università degli Studi di Palermo è stato accreditato nell'ambito del gruppo di Coordinamento Nazionale dei Corsi di Laurea in Scienze Gastronomiche (CoSGA). Il Corso di Studi intende formare una figura capace di gestire le peculiarità enogastronomiche del territorio e promuoverle individuandone opportunità e convenienze, un professionista capace di analizzare i sistemi enogastronomici costituiti dai processi di produzione, trasformazione e consumo del cibo, nel quadro di una conoscenza anche degli aspetti legati alle componenti storiche, artistiche, ambientali, sociali, biologiche e nutrizionali. Nasce sia dal crescente riconoscimento del valore del cibo, legato da un lato all'evidenza dell'importanza della corretta produzione degli alimenti e delle scelte alimentari per la salute dell'individuo e per l'ambiente, sia alla nuova visione del cibo stesso in termini di cultura, tradizioni ed identità territoriale. Questa nuova coscienza del valore degli alimenti e dell'alimentazione, condivisa non solo dal mondo scientifico ma anche dal consumatore, coinvolge direttamente il mondo della produzione e dell'offerta enogastronomica, e trasversalmente quello della valorizzazione del territorio.

Le potenzialità occupazionali della figura professionale che si vuole formare sono molteplici e spaziano dal mondo produttivo (aziende di produzione, trasformazione, conservazione nell'ambito agro-alimentare) a quello della distribuzione (piccola e grande distribuzione alimentare, compreso l'e-commerce, ristorazione collettiva e catering) incluse le aziende del mondo della gastronomia (ristoranti, botteghe, enoteche, ecc). Date le competenze della figura professionale, anche le attività di comunicazione (media, settore pubblicitario, promozione del territorio e della filiera enogastronomica) e la collaborazione con Istituzioni nazionali e internazionali, governative e non governative, che operano in ambito agroalimentare, nutrizionale e di sviluppo del territorio e del turismo rientrano tra i possibili sbocchi occupazionali. Le schede di trasparenza di ciascun insegnamento sono pubblicate ai seguenti link:

<https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzegastronomiche2300/?pagina=insegnamenti>

<https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzegastronomiche2310/?pagina=insegnamenti>

ARTICOLO 4

Accesso al Corso di Studio

Per essere ammessi al CdS occorre essere in possesso di un Diploma di Scuola Secondaria Superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo nelle forme previste dal vigente RDA. L'accesso al CdS è libero. Le domande di trasferimento di studenti provenienti da altro Ateneo, da altro Corso di Studio e le modalità di iscrizione ad anni successivi al primo sono disciplinate dal RDA.

È previsto un test di accertamento degli elementi di base di biologia su cui potrà essere attribuito un obbligo formativo aggiuntivo. Per consentire l'assolvimento degli OFA è previsto un calendario di

ripetizioni del test. Comunque l'OFA si intende assolto con il superamento dell'insegnamento di "Piante nella gastronomia" previsto al primo anno.

ARTICOLO 5

Opzione della Scelta nel corso Interclasse

(art.8 comma 2 del Regolamento Didattico di Ateneo)

"non previsto"

ARTICOLO 6

Calendario delle Attività Didattiche

L'anno accademico inizia il primo di ottobre e termina il 30 settembre dell'anno successivo.

Le indicazioni specifiche sull'attività didattica del Corso saranno indicate nel calendario didattico che viene approvato ogni anno dal Dipartimento prima dell'inizio di ogni anno accademico e pubblicato sul sito del Dipartimento e su quello del Corso di Studio nel rispetto del Calendario didattico di Ateneo.

ARTICOLO 7

Tipologie delle Attività didattiche adottate

L'attività didattica viene svolta principalmente secondo le seguenti forme: lezioni, esercitazioni (in aula, di laboratorio) e seminari. Altre forme di attività didattica sono: ricevimento studenti, assistenza per tutorato e orientamento, visite tecniche, verifiche in itinere e finali, tesi, tirocinio professionalizzante, partecipazione a conferenze, convegni e a viaggi di studio, partecipazione alla mobilità studentesca internazionale (Progetto Erasmus, etc.). Può essere prevista l'attuazione di altre tipologie didattiche ritenute adeguate al conseguimento degli obiettivi del Corso.

È prevista la didattica a distanza per gli studenti iscritti con il Progetto 110 e lode (studenti dipendenti della pubblica amministrazione) di cui al protocollo di intesa tra L'Università di Palermo e il Ministero della Pubblica Amministrazione del 6/7/2022. È prevista la didattica a distanza anche per gli studenti riconosciuti in status di "studente in situazioni specifiche" dell'apposito Regolamento dell'Ateneo di Palermo emanato con D.R. n. 6903/2023.

La corrispondenza tra CFU e attività didattica (lezioni frontali, laboratori, visite di campo, ecc.) è di 10 ore per ogni CFU.

Nell'ambito del Corso di Studio per alcuni insegnamenti inseriti nel manifesto degli studi è prevista:

- a. l'articolazione in moduli didattici, definiti come insiemi di lezioni frontali o altre attività didattiche aventi specificità di contenuto ma intrinsecamente connessi tra loro. I moduli fanno riferimento anche a SSD diversi e sono affidabili a docenti diversi. Di norma a ciascuno di essi corrisponde un numero di CFU non inferiori a 6 crediti. Un insegnamento articolato in moduli comunque prevedere un solo esame finale. In ogni caso è garantito un efficace coordinamento dei contenuti formativi dei moduli degli insegnamenti integrati. L'articolazione degli insegnamenti, ove necessaria per confluenza di contenuti didattici, può prevedere, per ciascun corso integrato, un numero massimo di 3 moduli. Il modulo didattico può avere, di norma, una attribuzione in CFU minore di 6 nel caso in cui è riferibile alle attività affini o integrative. Sarà possibile, per gli insegnamenti che fanno riferimento alle attività di base o caratterizzanti, l'assegnazione di un numero di CFU inferiore a 6 soltanto nei termini e nei casi previsti dalla normativa vigente. L'attribuzione di un numero di CFU minore di 6 ad un modulo didattico deve essere comunque motivata con delibera del Consiglio di Dipartimento di riferimento per il CdS e approvata dal Consiglio di Amministrazione a seguito di parere favorevole del Senato Accademico;
- b. differenti tipologie di attività formative in presenza (lezione frontale, esercitazione in aula, laboratorio o biblioteca, esercitazioni sul campo) o a distanza (didattica di tipo erogativo o interattivo);
- c. eventuali attività seminariali.

2. Il monte ore a disposizione dell'insegnamento, sulla base dei CFU assegnati, sarà distribuito tra le sopra citate voci. In ogni caso la prova di verifica finale sarà unica, non può essere articolata in prove distinte per i diversi moduli, e tenderà ad accertare il profitto complessivo dello studente".

ARTICOLO 8

Altre attività formative

Così come stabilito dall'Ordinamento Didattico del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, il conseguimento dei CFU della disciplina conoscenza della lingua straniera, di cui art 10 c.5 lett. c del DM 270/2004, si ottiene con un giudizio di idoneità espresso con modalità (test finale, breve colloquio, ecc., e/o frequenza obbligatoria) stabilite dal competente Consiglio di Corso di Studio e comunicate agli interessati prima dell'inizio delle attività didattiche. Tutti gli studenti che non superino le verifiche di idoneità o non abbiano assolto all'eventuale obbligo di frequenza devono sostenere la verifica dell'apprendimento dei contenuti disciplinari nell'ambito delle ordinarie sessioni di esami. L'esito della verifica sarà espresso secondo la dizione "idoneo" o "non idoneo", cioè senza il ricorso all'espressione del voto in trentesimi.

Le modalità per il riconoscimento delle abilità o competenze linguistiche distinte per Corsi ad accesso programmato/Corsi di laurea e laurea magistrale a ciclo unico ad accesso libero/Corsi di laurea magistrale sono indicate nell'apposita pagina del Portale Unipa Gestione carriera dedicata alle abilità linguistiche.

[Abilità Linguistiche | Università degli Studi di Palermo](#)

ARTICOLO 9

Attività a scelta dello studente

Lo studente, a partire dal primo anno, può fare richiesta di inserimento nel piano di studi di insegnamenti scelti fra quelli contenuti nell'Offerta formativa dei Corsi di Studio dell'Ateneo di Palermo, diversi da quello di appartenenza, o di altri Atenei italiani e stranieri.

Il Corso di Studio propone degli insegnamenti a scelta consigliati in funzione degli obiettivi formativi. L'inserimento di materie (a scelta libera) deve essere effettuato dallo studente tramite Portale Studenti entro le finestre temporali di I e II semestre previste dal Calendario didattico di Ateneo, con le modalità specificate nella pagina del sito Unipa dedicata agli studenti iscritti/gestione carriera.

[Studenti | Università degli Studi di Palermo](#)

L'approvazione della richiesta da parte del Consiglio di Corso di Studio, o con un provvedimento del Coordinatore di Corso di Studio da portare a ratifica nella prima seduta utile del Consiglio di Corso di Studio, deve avvenire, di norma, entro e non oltre i 30 giorni successivi alla richiesta stessa.

Nel caso in cui la scelta dello studente dovesse avvenire nell'ambito di un progetto di mobilità o cooperazione internazionale, dovranno essere applicate le norme e le procedure previste per lo specifico progetto di scambio universitario prescelto.

L'inserimento di attività a scelta nell'ambito di progetti di cooperazione ed il riconoscimento dei relativi CFU viene sottoposta al competente Consiglio di Corso di Studio che delibera sulla richiesta dello studente.

ARTICOLO 10

Riconoscimento di conoscenze ed abilità professionali certificate

Ai sensi dell'Art. 11 c. 5 del Regolamento didattico di Ateneo, e come indicato nel DM 931 del 4 luglio 2024, i Regolamenti Didattici dei Corsi di Studio possono prevedere il riconoscimento, come crediti formativi universitari, di conoscenze e abilità professionali certificate individualmente ai sensi della normativa vigente in materia, nonché di altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario fino al numero massimo di 12 CFU. I riconoscimenti sono effettuati sulla base delle competenze dimostrate da ciascuno studente e sono escluse forme di riconoscimento attribuite collettivamente. Le stesse attività già riconosciute ai fini dell'attribuzione di crediti formativi

universitari nell'ambito di Corsi di Laurea non possono essere nuovamente riconosciute come crediti formativi nell'ambito di Corsi di Laurea Magistrale.

ARTICOLO 11

Propedeuticità

Nel Corso di Studio non sono previste propedeuticità.

ARTICOLO 12

Coerenza tra i CFU e gli obiettivi formativi specifici

Ogni docente è tenuto a svolgere le attività dell'insegnamento che gli è stato affidato il cui programma deve essere coerente con gli obiettivi formativi specifici dell'insegnamento riportati nella tabella allegata all'art. 4 del presente Regolamento.

Ai sensi dell'Art. 6 comma 4 del Regolamento didattico di Ateneo, la determinazione dei crediti assegnati a ciascuna attività formativa è effettuata tenendo conto degli obiettivi formativi specifici dell'attività in coerenza con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio. In ogni caso occorre assicurare un numero di crediti congruo a ciascuna attività formativa.

Le determinazioni di cui al precedente periodo sono sottoposte al parere della Commissione Paritetica Docenti-Studenti istituita presso il Dipartimento come previsto dall'Art.15 del Regolamento didattico di Ateneo.

ARTICOLO 13

Modalità di Verifica del Profitto e Sessioni d'Esame

Le modalità della verifica del profitto dello studente per ciascuna attività didattica, nonché le eventuali prove di verifica in itinere sono specificate all'interno delle schede di trasparenza di ciascun insegnamento. Le modalità di valutazione adottate, riportate nelle specifiche schede di insegnamento, devono essere congruenti con gli obiettivi di apprendimento attesi di ogni insegnamento e devono essere capaci di distinguere i livelli di raggiungimento dei suddetti risultati. Per gli studenti con disabilità e neurodiversità saranno garantiti gli strumenti compensativi e le misure dispensative individuate, dal CeNDis - Centro di Ateneo per la disabilità e la neurodiversità, in base alle specifiche esigenze e in attuazione della normativa vigente.

ARTICOLO 14

Docenti del Corso di studio

Nell'allegato n. 1 sono riportati i nominativi dei docenti del CDS. In particolare sono riportati i docenti di riferimento previsti nella Scheda SUA-CdS.

ARTICOLO 15

Modalità organizzative delle attività formative per gli studenti in condizioni specifiche

Agli studenti iscritti a tempo parziale/in condizioni specifiche (Progetto 110 e lode – studenti dipendenti della pubblica amministrazione), impossibilitati ad assolvere all'eventuale obbligo di frequenza, sarà reso disponibile tutto il materiale necessario per sostenere le prove di verifica previste per ciascun insegnamento. Rimane l'obbligo di effettuare lo stage o svolgere gli eventuali tirocini obbligatori secondo le modalità stabilite.

ARTICOLO 16 ex 17

Prova finale

Le modalità di accesso e svolgimento della prova finale di laurea, le modalità di composizione delle Commissioni giudicatrici della prova finale, il numero di CFU assegnati e la determinazione del voto di laurea sono definite dal Regolamento della Prova Finale del CdS.

Il regolamento della prova finale dovrà essere redatto e, eventualmente, aggiornato ai sensi della regolamentazione di ateneo e di ulteriori specifiche normative delle Classi riportate nei DDMM 1648 e 1649/2023.

ARTICOLO 17

Conseguimento della Laurea

Ai sensi dell'art. 35 del Regolamento didattico di Ateneo, la Laurea si consegue con l'acquisizione di almeno 180 (120/300/360) CFU indipendentemente dal numero di anni di iscrizione all'università. Il voto finale di Laurea è espresso in centodecimali, con un massimo di 110/110 e l'eventuale lode e viene calcolato sulla base della media delle votazioni riportate negli esami previsti dal corso di studi e della valutazione della prova finale, tenuto conto di quanto previsto nell'apposita regolamentazione di Ateneo e di corso di studio.

ARTICOLO 18

Titolo di Studio

Al termine del ciclo di studi e con il superamento della prova finale si consegue il titolo di Dottore in Laurea classe L-GASTR "Scienze Gastronomiche". - Titolo rilasciato: Dottore in Scienze Gastronomiche.

ARTICOLO 19

Certificazioni e Diploma Supplement

Ai sensi dell'Art. 37 del Regolamento didattico di Ateneo, le Segreterie studenti rilasciano le certificazioni, le attestazioni, gli estratti ed ogni altro documento relativo alla carriera scolastica degli studenti redatti in conformità alla normativa vigente e mediante l'eventuale utilizzo di modalità telematiche.

L'Ateneo rilascia gratuitamente, a richiesta dell'interessato, come supplemento dell'attestazione del titolo di studio conseguito, un certificato in lingua italiana ed inglese che riporta, secondo modelli conformi a quelli adottati dai paesi europei, le principali indicazioni relative al curriculum specifico seguito dallo studente per conseguire il titolo (art. 37, comma 2 del Regolamento didattico di Ateneo) Per altre tipologie di certificazioni, non specificamente indicate nel presente articolo, si rimanda all'art. 38 del RDA "Micro-credenziali e Open badge".

ARTICOLO 20

Commissione Paritetica Docenti-Studenti

Ai sensi dell'Art. 15 del Regolamento didattico di Ateneo, ciascun Corso di Studio contribuisce ai lavori della Commissione Paritetica Docenti-Studenti del Dipartimento in cui il Corso di Studio è conferito.

Il Corso di studio partecipa alla composizione della Commissione Paritetica docenti studenti del Dipartimento con un componente Docente (Professore o Ricercatore, escluso il Coordinatore di Corso di Studio) e con un componente Studente secondo le modalità di scelta stabilite dallo specifico "Regolamento del SAAF per il funzionamento interno della CPDS", che ne disciplina funzionamento e compiti.

La Commissione verifica che vengano rispettate le attività didattiche previste dall'ordinamento didattico, dal Regolamento Didattico di Ateneo e dal calendario didattico.

In sintesi, in relazione alle attività del corso di studio, la commissione paritetica esercita le seguenti funzioni:

- a. verificare che vengano rispettate le attività didattiche previste dall'Ordinamento Didattico, dal presente Regolamento e dal calendario didattico di Ateneo;
- b. esprimere parere sulle disposizioni concernenti la coerenza tra i crediti assegnati alle attività formative e gli obiettivi formativi specifici programmati;

- c. mettere in atto il monitoraggio dei processi e proporre eventuali azioni correttive in relazione alla vigente normativa sulla autovalutazione, la valutazione e l'accreditamento dei Corsi di Studio;
- d. formulare pareri sull'attivazione e la soppressione di Corsi di Studio.

La Commissione paritetica docenti-studenti segnala al Direttore del Dipartimento di riferimento del corso di studio e a quello di afferenza del docente eventualmente coinvolto, al Coordinatore del Corso di Studio ed eventualmente al Rettore, le irregolarità accertate.

ARTICOLO 21

Commissione gestione di Assicurazione della Qualità del Corso di Studio

In seno al Corso di Studio è istituita la Commissione gestione di Assicurazione della Qualità del Corso di Studio.

La Commissione, nominata dal Consiglio di Corso di Studio, fatte salve le specifiche delle Commissioni AQ nei corsi di studio di ambito sanitario, è composta dal Coordinatore del Corso di Studio, che svolgerà le funzioni di Coordinatore della Commissione, due docenti del corso di studio, una unità di personale tecnico-amministrativo ed uno studente.

Il Consiglio di Corso di Studio, sulla base delle candidature presentate dai Docenti che afferiscono al Corso di Studio, nomina i due componenti docenti.

L'unità di personale Tecnico-Amministrativo è scelta dal Consiglio di Corso di Studio, su proposta del Coordinatore, fra coloro che prestano il loro servizio a favore del Corso di Studio.

Lo studente è scelto fra i rappresentanti degli studenti in seno al Consiglio di Corso di Studio e non può coincidere con lo studente componente di una Commissione Paritetica Docenti-Studenti.

La Commissione ha il compito di redigere il Rapporto di riesame ciclico del Corso di Studio e la SMA, consistente nella verifica e valutazione degli interventi mirati al miglioramento della gestione del Corso di Studio, e nella verifica ed analisi approfondita degli obiettivi e dell'impianto generale del Corso di Studio.

La Commissione ha i compiti di analisi e verifica attribuitele dal RDA secondo le Linee guida per il Sistema di Assicurazione della qualità in Ateneo.

ARTICOLO 22

Valutazione dell'Attività Didattica

La verifica dell'opinione degli studenti sulla didattica e la valutazione della qualità dell'attività svolta sono effettuate secondo le modalità stabilite dall'Ateneo, in conformità con la normativa vigente. I docenti del CdS sono tenuti a collaborare con la CPDS per il regolare svolgimento dell'attività di rilevazione dell'opinione degli studenti sulla didattica. I risultati della verifica dell'opinione degli studenti sulla didattica del CdS verranno pubblicati nella pagina web del CdS, a meno di motivata richiesta del Docente al Coordinatore del CdS di non pubblicazione dei risultati della rilevazione.

ARTICOLO 23

Tutorato

Nell'Allegato n. 2 sono riportati i nominativi dei Docenti inseriti nella Scheda SUA-CdS come tutor e sono pubblicati nella pagina web del CdS

ARTICOLO 24

Aggiornamento e modifica del regolamento

Il Consiglio di Corso di Studio assicura la periodica revisione del presente Regolamento, entro 30 giorni dall'inizio di ogni anno accademico, per le parti relative agli allegati.

Il Regolamento è proposto dal Consiglio di Corso di Studio e viene approvato dal Dipartimento di riferimento.

Successive modifiche dei Regolamenti sono approvate dal Consiglio del Dipartimento di riferimento.

Il regolamento entra immediatamente in vigore, e può essere modificato su proposta di almeno un quinto dei componenti il Consiglio di Corso di Studio.

Il regolamento approvato, e le successive modifiche ed integrazioni, sarà pubblicato sul sito web del Dipartimento e su quello del Corso di Studio e dovrà essere trasmesso all'Area Didattica e Servizi agli studenti-Settore Programmazione ordinamenti didattici e accreditamento dei corsi di studio entro 30 giorni dalla delibera di approvazione e/o modifica.

Per tutto quanto non previsto dal presente Regolamento si rimanda al RDA e alle norme ministeriali e di Ateneo

Art. 25

Riferimenti

Dipartimento SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E FORESTALI

Viale delle Scienze Edificio 4

Coordinatore del Corso di studio: Prof. Filippo Sgroi

Mail: filippo.sgroi@unipa.it

tel. 09123896615

Responsabile della U.O. Didattica del Dipartimento: Dott.ssa Sonia Valentino

Mail: didattica.saaf@unipa.it

tel. 09123892307

Rappresentanti degli studenti:

- 1) *Andrea Greco e-mail: andrea.greco05@community.unipa.it;*
- 2) *Roberta Ricchiari e-mail: roberta.ricchiari@community.unipa.it*

Componenti della Commissione Paritetica Docenti- Studenti del Dipartimento (Prof.ssa Teresa Tuttolomondo e-mail: teresa.tuttolomondo@unipa.it; studentessa: Mariaenne Greco nominativi e-mail: marianne.greco@community.unipa.it)

Indirizzo internet:

<https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzegastronomiche2300>

Riferimenti: Guida dello Studente, Guida all'accesso ai Corsi di Laurea, Portale "University"
<http://www.university.it/>

Coordinatore Vicario nella sede decentrata ex art 9 c.8 RAD: Prof. Salvatore Mastrangelo

Mail: salvatore.mastrangelo@unipa.it

Tel: +3909123896055

Format Regolamento didattico di CdS approvato in S.A. 08/04/25

Contact person per l'internazionalizzazione: Prof. Gianniantonio Domina

Mail: gianniantonio.domina@unipa.it

Tel 09123891209

Allegato n. 1 Docenti del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche (classe L/GASTR)

Sede Palermo					
n°	COGNOME	NOME	Posizione Accademica	Dipartimento di afferenza	Docente di riferimento
1	CACIOPPO	MICHELE	RD	STEBICEF	x
2	TUTTOLOMONDO	TERESA	PO	SAAF	x
3	VENTURELLA	GIUSEPPE	PO	SAAF	
4	MASTRANGELO	SALVATORE	PA	SAAF	
5	SGROI	FILIPPO	PO	SEAS	
6	DI STEFANO	VITA	PA	STEBICEF	
7	ALFONZO	ANTONIO	RD	SAAF	x
8	SABATINO	LEO	PA	SAAF	x
9	CINQUANTA	LUCIANO	PO	SAAF	x
10	SEIDITA	AURELIO	RD	PROMISE	
11	BUSCEMI	SILVIO	PO	PROMISE	
12	CORONA	ONOFRIO	PO	SAAF	
13	MERCATANTI	LEONARDO	PO	DCS	
14	BACARELLA	SIMONA	PA	SAAF	x
15	RUISI	MARCATONIO	PO	SEAS	
16	DI GRIGOLI	ANTONINO	PO	SAAF	x
17	LO VERDE	FABIO MASSIMO	PO	SEAS	
18	SANTORO	DANIELA	PA	DCS	
19	Docente a contratto				x
20	Docente a contratto				x
Sede Polo Territoriale di Trapani					
1	MIGLIORE	GIUSEPPINA	PA	SAAF	x
2	MARZULLO	PAOLA	RD	STEBICEF	x
3	BARONE	STEFANO	PA	SAAF	
4	DOMINA	GIANNIANTONIO	PA	SAAF	
5	VENTURELLA	GIUSEPPE	PO	SAAF	x
6	LA BELLA	SALVATORE	PO	SAAF	x
7	MERCATANTI	LEONARDO	PO	DCS	
8	SANTORO	DANIELA	PA	DCS	
9	MASTRANGELO	SALVATORE	PA	SAAF	
10	AVELLONE	GIUSEPPE	PA	STEBICEF	
11	CRUPI	PASQUALE	PA	SAAF	
12	CAMMARATA	MATTEO	PO	DISTEM	
13	FRANCESCA	NICOLA	PA	SAAF	x
14	CINQUANTA	LUCIANO	PO	SAAF	
15	CHIRONI	STEFANIA	PA	SAAF	x
16	RUISI	MARCATONIO	PO	SEAS	
17	ALABISO	MARCO	RU	SAAF	x
18	SGROI	FILIPPO	PO	SEAS	
19	TUTTOLOMONDO	TERESA	PO	SAAF	
20	MASSENTI	ROBERTO	RD	SAAF	x
21	IACUZZI	NICOLO'	RD	SAAF	x

Allegato n° 2 Docenti tutor del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche (classe L/GASTR)

1. Filippo SGROI
2. Teresa TUTTOLOMONDO
3. Simona BACARELLA
4. Antonino DI GRIGOLI
5. Luciano CINQUANTA
6. Stefano BARONE
7. Antonio ALFONZO
8. Nicola FRANCESCA
9. Salvatore LA BELLA
10. Leo SABATINO
11. Salvatore MASTRANGELO



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

Dipartimento: Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali

A.A. 2025/2026

PIANO DI STUDI DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE - SCIENZE GASTRONOMICHE (TP) -

Caratteristiche



Classe di Laurea in Scienze,
culture e politiche della
gastronomia (L/GASTR R)



3 ANNI



TRAPANI



ACCESSO LIBERO



Obiettivi del Corso di Studi

Obiettivi specifici:

Il Corso di laurea Triennale SGASTR ha l'obiettivo di approfondire gli ambiti culturali, scientifici e professionalizzanti in grado di formare dei laureati che:

- possiedano le conoscenze di base (teoriche, metodologiche e tecnico-strumentali) per l'analisi critica dei sistemi gastronomici costituiti dai processi di produzione, trasformazione e consumo del cibo, nel quadro di una sostenibilità sistemica;
- possiedano una vasta e articolata conoscenza empirica dei sistemi gastronomici attraverso viaggi didattici, casi di studio sul campo e tirocini, al fine di integrare la formazione in aula con le esperienze applicate;
- acquisiscano la capacità di elaborare criticamente le informazioni connesse alle scienze gastronomiche, al fine di contribuire ai processi di conoscenza, educazione e rappresentazione dello sviluppo sociale, economico e politico;
- sviluppino una capacità di analisi critica delle modalità con cui si sviluppano, evolvono e si modificano le molteplici relazioni tra uomo e cibo nel tempo e nello spazio, al fine di indagarne le implicazioni sul piano culturale, sociale, politico e ambientale.

I laureati in Scienze Gastronomiche dovranno possedere una vasta e articolata conoscenza empirica dei sistemi gastronomici attraverso viaggi didattici, casi di studio sul campo e tirocini, al fine di integrare la formazione in aula con le esperienze applicate. I laureati devono altresì necessariamente maturare una conoscenza empirica delle scienze gastronomiche, attraverso un articolato programma di viaggi didattici e/o stage e/o tirocinii, con destinazioni nazionali e internazionali e dovranno conoscere la lingua inglese.

Inoltre, i laureati avranno una formazione adeguata, dai punti di vista teorico, critico-interpretativo e metodologico, per l'accesso al mondo del lavoro e per proseguire il percorso formativo a un livello avanzato. Al fine di raggiungere questi obiettivi le attività formative del progetto formativo della L-GASTR si dividono in attività di base e caratterizzanti. Le attività formative di base comprendono i seguenti ambiti disciplinari: scienze, statistiche e chimiche; scienze del territorio e della memoria; scienze della biodiversità. Le attività formative caratterizzanti comprendono gli ambiti disciplinari relative alle: scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari; scienze storiche, filosofiche e linguistiche; scienze economico-giuridiche e scienze socio-politiche; scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione; scienze socio-politiche.

Per raggiungere il livello di conoscenza e capacità d'applicazione richieste per l'adeguato svolgimento del ruolo professionale, il CdS è organizzato in un unico percorso formativo di tre anni.

Durante il primo anno saranno fornite le conoscenze inerenti la statistica, la chimica, la botanica delle piante nella gastronomia, l'economia dei prodotti enogastronomici, la zootecnia e tracciabilità genetica delle produzioni animali, gli aspetti qualitativi dei frutti di piante arboree e i metodi di coltivazione e qualità delle produzioni erbacee necessarie per affrontare gli approfondimenti degli anni successivi, nonché la lingua inglese. Il secondo anno permetterà l'ampliamento delle conoscenze inerenti la biochimica e chimica degli alimenti, le produzioni orticole e funghi nella gastronomia, la scienza e le tecnologie dei prodotti enogastronomici, la fisiologia e medicina interna, la microbiologia degli alimenti. Gli argomenti saranno ulteriormente approfonditi durante il terzo anno di corso, in cui verranno fornite anche ulteriori conoscenze relative all'alimentazione e salute, all'analisi sensoriale degli alimenti e delle bevande, alla storia e geografia del cibo, alla semiotica del cibo, alla qualità e ispezione degli alimenti di origine animale, alla sociologia dei consumi alimentari e al marketing e governance aziendale.

Tutti gli insegnamenti prevedono per ogni CFU 10 ore attività didattica assistita di cui per il 70% le lezioni frontali e per il restante 30% di attività riservate alle esercitazioni, alle attività di laboratorio e alle visite tecniche.

Le conoscenze, abilità e competenze acquisite permetteranno allo studente di sviluppare la capacità di autoapprendimento e

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)

di aggiornamento continuo con la consultazione delle pubblicazioni scientifiche di settore e di frequentare sia master di primo livello sia a corsi di laurea magistrali.

Il percorso didattico prevede un ordine degli insegnamenti tali da fornire allo studente una sequenza logica delle conoscenze e delle competenze acquisibili. Ciascun anno e' suddiviso in due semestri.

Per gli insegnamenti con due moduli (corsi integrati) e' previsto un coordinamento dei relativi programmi con particolare attenzione al caso di corsi integrati che prevedono discipline appartenenti a settori scientifico-disciplinari differenti. Tali insegnamenti saranno attivati per completare la formazione dello studente nel rispetto delle affinita' scientifiche, culturali e professionali e della piena integrazione dei metodi didattici adottati.

Il regolamento didattico del corso di studio prevedera' delle propedeuticit  consigliate nel rispetto dell'acquisizione ordinata e sequenziale delle conoscenze e delle competenze acquisibili.

Sbocchi occupazionali

Profilo:

Gastronomo

Funzioni:

Il laureato triennale in "Scienze Gastronomiche" possiede competenze associate alla funzione che lo rendono in grado di:

- gestire settori tecnici e commerciali, di ricerca e sviluppo di imprese agro-alimentari produttrici di prodotti tipici e di gastronomia e di aziende di catering;
- pianificare interventi per la valorizzazione di prodotti e servizi enogastronomici e con particolare attenzione alle produzioni di eccellenza;
- svolgere attivita' di gestione e pianificazione delle attivita' presso consorzi di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici e/o in societa' di consulenza in studi privati operanti nel settore del turismo eno-gastronomico;
- svolgere attivita' gestionali in settori della distribuzione, incluso l'e-commerce;
- svolgere attivita' di comunicazione mediatica, in particolare nella pubblicit  e ricerche di mercato, letteratura gastronomica;
- organizzare eventi legati alle risorse alimentari e gastronomiche del territorio.

Competenze:

Il laureato in Scienze Gastronomiche avr  competenze in materia di:

- modellizzazione dei sistemi agroalimentari, inclusa l'organizzazione e interpretazione dei dati, sperimentali e di produzione;
- valutazione della composizione chimica degli alimenti e delle interazioni tra i diversi componenti della matrice alimentare;
- tecniche di produzione di alimenti e loro utilizzo per il miglioramento dei prodotti finiti;
- ruolo biochimico/metabolico/nutrizionale dei componenti degli alimenti e della relazione tra alimentazione corretta e salute nel singolo individuo ed in gruppi di popolazione;
- valutazione dei fattori in grado di influenzare le scelte alimentari dei consumatori e della correttezza nutrizionale nella ristorazione.
- gestione economica e finanziaria dell'industria enogastronomica;
- orientamenti strategici dell'impresa in ambito enogastronomico e turistico e strumenti di policy per l'innovazione e la sostenibilit  in enogastronomia;
- tecniche di presentazione e comunicazione degli aspetti peculiari delle preparazioni enogastronomiche;
- linguaggio dei media; aspetti e possibilit  di promozione dei prodotti enogastronomici, anche in stretta connessione con la storia e la geografia del territorio.

Sbocchi:

Il laureato in Scienze Gastronomiche trova occupazione in:

- aziende di produzione e di commercializzazione del settore dell'enogastronomia;
- aziende di servizi, pubbliche e private, che svolgono attivita' di consulenza e supporto allo sviluppo dell'enogastronomia del territorio e del Made in Sicily;
- enti pubblici quali Ministeri, Assessorati Regionali, Associazioni Professionali di Categoria;
- organismi nazionali e internazionali governativi e non governativi che operano nel settore agroalimentare, inclusi programmi di aiuto e sviluppo in paesi in via di transizione o sviluppo (FAO, WFP; WOLRD BANK ecc.);
- enti di ricerca nel campo della enogastronomia (Storia, cultura, tradizioni, tecniche produttive);
- organismi preposti alla diffusione e sviluppo di eccellenze enogastronomiche;
- media nel settore della gastronomia e del turismo.

Caratteristiche della prova finale

La prova finale di laurea consiste nella predisposizione di un elaborato scritto e successiva discussione pubblica su un argomento coerente con gli obiettivi del corso di studio. La dissertazione deve dimostrare la padronanza degli argomenti, capacita' critica, l'attitudine a operare in modo autonomo e una capacita' di comunicazione di buon livello.

Insegnamenti 1 ° anno	CFU	Sem.	Val.	Freq.	SSD	TAF
22825 - ECONOMIA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI <i>Migliore(PA)</i>	6	1	V		AGR/01	C

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)

Insegnamenti 1 ° anno	CFU	Sem.	Val.	Freq.	SSD	TAF
18692 - ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE ED ORGANICA <i>Marzullo(RD)</i>	6	1	V		CHIM/06	A
22832 - ELEMENTI DI STATISTICA PER LE SCIENZE ALIMENTARI <i>Barone(PA)</i>	6	1	V		SECS-S/02	A
22831 - PIANTE NELLA GASTRONOMIA <i>Domina(PA)</i>	6	1	V		BIO/03	A
24479 - LABORATORIO DI GASTRONOMIA I	2	1	G			F
20036 - LINGUA INGLESE	5	1	G			E
22828 - PRODUZIONI ORTICOLE E FUNGHI NELLA GASTRONOMIA C.I.	9	2	V			
- FUNGHI NELLA GASTRONOMIA <i>Venturella(PO)</i>	3	2			BIO/02	C
- PRODUZIONI ORTICOLE DI QUALITÀ <i>La Bella(PO)</i>	6	2			AGR/04	B
22894 - STORIA E GEOGRAFIA DEL CIBO C.I.	11	2	V			
- GEOGRAFIA CULTURALE DEL CIBO <i>Mercatanti(PO)</i>	6	2			M-GGR/01	A
- STORIA DELLA CULTURA ALIMENTARE <i>Santoro(PA)</i>	5	2			M-STO/01	A
22829 - ZOOTECCIA E TRACCIABILITÀ GENETICA DELLE PRODUZIONI ANIMALI <i>Mastrangelo(PA)</i>	6	2	V		AGR/17	B
Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	6					D

63

Insegnamenti 2 ° anno	CFU	Sem.	Val.	Freq.	SSD	TAF
22830 - ASPETTI QUALITATIVI DEI FRUTTI DI PIANTE ARBOREE	6	1	V		AGR/03	B
22823 - BIOCHIMICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI C.I.	9	1	V			
- BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE	3	1			BIO/10	C
- COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI <i>Avellone(PA)</i>	6	1			CHIM/10	B
23774 - ELEMENTI DI DIRITTO ALIMENTARE	6	1	V		IUS/03	B
22826 - METODI DI COLTIVAZIONE E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ERBACEE	6	1	V		AGR/02	B
24478 - LABORATORIO DI GASTRONOMIA II	2	1	G			F
14184 - TIROCINIO FORMATIVO E DI ORIENTAMENTO	11	1	G			F
23773 - FISIOLOGIA, ALIMENTAZIONE E MEDICINA INTERNA C.I.	15	2	V			
- ALIMENTAZIONE E SALUTE	6	1			MED/49	B
- FISIOLOGIA UMANA E DELLA NUTRIZIONE	6	2			BIO/09	B
- MEDICINA INTERNA APPLICATA ALLE SCIENZE UMANE	3	2			MED/09	C
Attiv. form. a scelta dello stud. (consigliate) II	6					D

61

Insegnamenti 3 ° anno	CFU	Sem.	Val.	Freq.	SSD	TAF
22898 - ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE <i>Crupi(PA)</i>	6	1	V		AGR/15	B

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)

Insegnamenti 3 ° anno	CFU	Sem.	Val.	Freq.	SSD	TAF
23772 - BIODIVERSITÀ ANIMALE APPLICATA ALLA GASTRONOMIA <i>Cammarata(PO)</i>	6	1	V		BIO/05	A
87124 - MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI <i>Francesca(PA)</i>	8	1	V		AGR/16	B
22944 - SCIENZA E TECNOLOGIA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI <i>Cinquanta(PO)</i>	6	1	V		AGR/15	B
22895 - MARKETING E GOVERNANCE AZIENDALE C.I.	9	2	V			
- MARKETING DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI <i>Chironi(PA)</i>	6	1			AGR/01	C
- STRATEGIA E POLITICA AZIENDALE <i>Ruisi(PO)</i>	3	2			SECS-P/07	C
22890 - QUALITÀ E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE C.I.	12	2	V			
- IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI	6	2			VET/04	B
- QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ANIMALI <i>Alabiso(RU)</i>	6	2			AGR/19	B
22893 - SEMIOTICA DEL CIBO	6	2	V		M-FIL/05	B
05917 - PROVA FINALE	3	2	V			E

56

GRUPPI DI ATTIVITA' FORMATIVE OPZIONALI

Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	CFU	Sem.	Val.	Freq.	SSD	TAF
22855 - ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE	6	2	V		M-DEA/01	D
22867 - STRATEGIE DI SVILUPPO ENOGASTRONOMICO DEL TERRITORIO <i>Sgroi(PO)</i>	6	1	V		AGR/01	D
Attiv. form. a scelta dello stud. (consigliate) II	CFU	Sem.	Val.	Freq.	SSD	TAF
16621 - SOCIOLOGIA DEI CONSUMI ALIMENTARI	6	1	V		SPS/07	D
22866 - PIANTE AROMATICHE E MEDICINALI NELLA GASTRONOMIA <i>Tuttolomondo(PO)</i>	6	2	V		AGR/02	D
24069 - SICUREZZA E RISCHI PROF. NELLE PROD. AGROAL. E NEI LUOGHI DI LAVORO	6	1	V		MED/44	D

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)