

## **Regolamento didattico del Corso di Laurea L-Gastr in “Enogastronomia D’Impresa”**

**Anno Accademico 2021-2022**

---

### **Indice**

Informazioni generali

Art. 1 – Premesse

Art. 2 – Sbocchi professionali e occupazionali

Art. 3 – Obiettivi formativi

Art. 4 – Risultati di apprendimento attesi

Art. 5 – Piano degli studi

Art. 6 – Crediti formativi universitari

Art. 7 – Articolazione e organizzazione delle attività didattiche

Art. 8 – Orientamento e tutorato

Art. 9 – Ammissione al Corso

Art. 10 – Iscrizione al Corso

Art. 11 – Iscrizioni ad anni successivi

Art. 12 – Passaggi, trasferimenti e riconoscimento di crediti

Art.13 – Piani di studio ufficiali e piani di studio individuali

Art. 14 – Obblighi di frequenza

Art. 15 – Esami e altre verifiche del profitto

Art. 16 - Modalità di accertamento lingua straniera

Art. 17 – Mobilità internazionale e riconoscimento degli studi compiuti

Art. 18 – Modalità di verifica dei risultati di stage, tirocini e periodi di studio all’estero

Art. 19 – Prova finale

Art. 20 – Certificazione della carriera universitaria

Art. 21 – Riconoscimento delle conoscenze ed attività professionali pregresse

Art. 22 – Trasparenza e Assicurazione della Qualità

Art. 23 – Modifiche al Regolamento

Allegato 1 – Piano degli studi



## A. Informazioni Generali

<b>Corso di Studio</b>	Enogastronomia d'impresa
<b>Ordinamento</b>	Ordinamento 270/04
<b>Classe di Laurea</b>	LGastr Scienze, culture e politiche della gastronomia
<b>Livello</b>	Laurea di Primo Livello
<b>Durata nominale del Corso</b>	3 anni
<b>Anni di Corso Attivi</b>	I anno
<b>Curriculum</b>	Informazione
<b>Lingua/e ufficiali</b>	Italiano
<b>Sede del corso</b>	Casamassima (Bari)
<b>Struttura di riferimento</b>	Dipartimento di Scienze Giuridiche D'impresa
<b>Direttore del Dipartimento</b>	Prof. Roberto Martino
<b>Coordinatore del Corso di Studi</b>	Prof. Lucio Laureti
<b>Sito web del Dipartimento</b>	<a href="http://www.lum.it">http://www.lum.it</a>
<b>Sito web del Corso di Studi</b>	<a href="https://www.lum.it/enogastronomia-dimpresa/">https://www.lum.it/enogastronomia-dimpresa/</a>

Per le informazioni non presenti in questo documento, si deve far riferimento all'Ordinamento del Corso di Studi e al Regolamento Didattico di Ateneo.

### Art.1 - Premesse

1. Il Corso di Laurea in Enogastronomia d'Impresa – Classe delle lauree L-Gastr (Scienze, culture e politiche della gastronomia), è erogato in modalità convenzionale.
2. La denominazione in inglese del corso è Entrepreneurial Eno-gastronomy
3. La durata normale del corso è di 3 anni.
4. Per conseguire la laurea lo studente deve aver acquisito 180 Crediti Formativi Universitari (CFU).
5. Al compimento degli studi viene rilasciato il diploma di laurea in Enogastronomia D'impresa, Classe delle lauree L-Gastr.
6. Il presente Regolamento didattico, redatto in conformità con la normativa vigente e con i Regolamenti

dell'Ateneo, disciplina l'organizzazione didattica del Corso di Studio.

## Art. 2 – Sbocchi professionali e occupazionali

1 Il Corso L-Gastr è ideato per rispondere alle esigenze di un mercato sempre più competitivo, in cui si rende necessaria la formazione di nuove figure manageriali che associno alle competenze culinarie e tecniche, caratteristiche imprenditoriali tali da consentire loro di non incorrere in gravi errori nella gestione del business. Qualsiasi ruolo ricoprano tutti i professionisti (cuochi, imprenditori o consulenti), oltre all'imprescindibile necessità di qualità tecniche e creative, occorre che gli stessi siano anche consapevoli degli scenari manageriali e giuridici del settore della ristorazione.

Competenze associate alla funzione:

Durante i tre anni di percorso formativo lo studente anche attraverso una solida formazione di laboratorio, pari a 42 CFU di attività laboratoriali relative a diverse materie del percorso formativo – assumerà competenze che riguardano innanzitutto le tecnologie gastronomiche: struttura e processi di trasformazione degli alimenti; utilizzo di moderne tecniche di trasformazione degli alimenti; valutazione nutrizionale e ispezione degli alimenti. A tali competenze aggiungerà quelle relative alle dinamiche economico-aziendali delle imprese ristorative e dell'accoglienza: posizionamento e organizzazione, misurazione e valutazione delle performance di mercato, marketing dell'enogastronomia e gestione dell'accoglienza; nonché quelle relative alla disciplina giuridica del settore degli alimenti, con particolare riferimento alla gestione delle procedure in materia di sicurezza alimentare ed autorizzazione e controlli per la ristorazione, e alla gestione societaria e corporate governance. Inoltre, lo studente acquisirà anche le competenze che riguardano la dimensione storico-culturale degli alimenti: storia del patrimonio enogastronomico, storia ed evoluzione del linguaggio enogastronomico. Lo stesso sarà in grado, infine, di organizzare eventi e iniziative legati all'enogastronomia e a svolgere attività di comunicazione e critica nel settore.

2 Sbocchi occupazionali:

Il laureato ha un profilo polivalente, essendo un esperto in cultura gastronomica capace di operare in numerosi contesti professionali legati alla conoscenza delle produzioni e delle preparazioni gastronomiche, alla promozione, comunicazione e valorizzazione del cibo e della cultura enogastronomica italiana in chiave innovativa, anche legata alla narrazione, e alla multimedialità.

In particolare, la solida formazione scientifico-culturale multidisciplinare e di laboratorio consentirà ai laureati in questo Cds di operare nel settore dell'enogastronomia, sia ricoprendo ruoli di vertice in un'azienda ristorativa e nel settore dell'accoglienza, sia ricoprendo ruoli tecnico-organizzativi nelle medesime aziende e settori: responsabile della cucina e della ristorazione, della logistica, dell'approvvigionamento delle materie prime, direttore o responsabile di struttura, project manager.

Inoltre, l'attività professionale del laureato potrà svolgersi nel ruolo di funzionari e dipendenti degli enti per la valorizzazione e la tutela della qualità degli alimenti e delle tipicità, e negli enti dediti alla formazione e all'educazione alimentare e alla comunicazione enogastronomica.

Il corso prepara alla professione di (codifiche Istat):

- Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)
- Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)

3. Infine, i laureati potranno proseguire gli studi nell'ambito di lauree magistrali e master universitari di I livello.

## Art. 3 - Obiettivi formativi

Il Corso L-Gastr denominato "Enogastronomia d'impresa" è progettato per fornire una valida alternativa ad una richiesta ben specifica in termini occupazionali. Il Corso intende formare una figura che, attualmente, non ha la possibilità di iscriversi ad un programma così articolato ed organico, formato da settori trasversali così come da competenze specifiche. L'obiettivo, infatti, è creare un giusto equilibrio tra esperienze legate al mondo culinario così come conoscenze imprenditoriali che consentano di non incorrere in gravi errori nella gestione, formando

nuovi modelli di business nel comparto di riferimento.

Che siano cuochi, imprenditori o consulenti, tutti, oltre a dover avere qualità sia tecniche sia creative, devono essere soprattutto consapevoli degli scenari manageriali del settore della ristorazione, sapendo gestire gli aspetti di natura giuridico-economica.

L'obiettivo del nuovo corso di laurea in L-GASTR è rappresentare un percorso formativo, innovativo e coerente con i trend emergenti, con la necessità di creare capitale umano altamente qualificato.

Il corso si sviluppa per soddisfare la domanda derivante dal mondo della ristorazione che, attualmente, non vede programmi di studi universitari finalizzati a formare figure professionali in tale direzione. Figure volte, cioè, a creare valore aggiunto in un ambito che annovera la ristorazione Italiana come grande protagonista nel mondo, ma che ancora oggi non è in grado di esprimere al meglio le proprie potenzialità.

Conseguentemente, il percorso formativo mira a far acquisire al laureato conoscenze ed abilità multidisciplinari relative all'intera filiera enogastronomica, con riferimento alla produzione e alla preparazione del cibo, alla sua promozione e valorizzazione, al management e al marketing dell'enogastronomia e al food design, alla disciplina giuridica del settore degli alimenti e della gestione societaria, alla storia e cultura dell'alimentazione. Per il raggiungimento di questi obiettivi specifici, è necessario che i laureati in Enogastronomia d'impresa acquisiscano conoscenze e abilità di base e avanzate nelle seguenti aree di apprendimento:

- Conoscenze di base relative alle Scienze statistiche; alle Scienze del territorio e della memoria, con particolare riferimento alla Storia del patrimonio enogastronomico italiano e alla Geografia; alle Scienze della biodiversità, in specie all'Ecologia, con la conseguente conoscenza e valorizzazione delle biodiversità e della sostenibilità dei sistemi alimentari acquisite attraverso la consapevolezza della necessità di salvaguardare e tutelare le diverse aree di origine degli alimenti. Tutti gli insegnamenti di base negli ambiti sopra indicati saranno svolti con particolare riferimento alle loro possibili applicazioni al settore dell'agroalimentare, in una prospettiva territoriale ed internazionale, e saranno funzionali a facilitare l'acquisizione delle conoscenze relative alle materie delle discipline caratterizzanti ed affini e integrative, volte ad ampliare e caratterizzare la formazione del laureato.
- Conoscenze caratterizzanti relative alle Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari, con particolare riguardo all'agronomia e alle coltivazioni erbacee e alle produzioni di qualità, orticoltura, alla chimica degli alimenti e alle tecnologie alimentari, all'ispezione degli alimenti di origine animale e alla sicurezza alimentare, ai fondamenti di moderne tecniche di lavorazione degli alimenti e delle bevande.
- Conoscenze caratterizzanti relative alle Scienze storiche, filosofiche e linguistiche, con particolare riferimento alla storia ed evoluzione del linguaggio enogastronomico; nonché alle Scienze artistiche, della comunicazione e del design, con particolare riferimento al design della ristorazione.
- Conoscenze caratterizzanti relative alle Scienze economico-giuridiche e aziendali e alle Scienze sociopolitiche. Ciò, con particolare riferimento, all'acquisizione di conoscenze fondamentali relative all'Economia politica, ed alle risorse ambientali, all'Economia aziendale, con particolare riguardo ai fondamenti del bilancio aziendale, e al Diritto alimentare, con particolare riferimento alle conoscenze relative alla disciplina dei mercati agroalimentari, alla tutela del made in Italy contro le frodi e le contraffazioni, all'etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari, alla disciplina dei prodotti OGM, all'origine dei prodotti, ai prodotti DOP, IGP, STG.
- Conoscenze caratterizzanti relative alle Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione, completeranno le conoscenze caratterizzanti per l'acquisizione di competenze legate ai processi di trasformazione degli alimenti (Biochimica), agli aspetti di nutrizione e delle scienze dietetiche (Scienze tecniche dietetiche applicate), alla nuova frontiera della nutraceutica, e cioè del connubio tra alimentazione, benessere e salute (Fisiologia).

Il Cds si caratterizza per la previsione, nell'ambito delle attività formative, di tre laboratori di enogastronomia, uno per ciascun anno di corso (per complessivi 42 CFU), incardinati in tre SSD che richiedono maggiormente un approccio pratico allo studio della materia. La realizzazione di tali attività è resa possibile dalla stipula di apposita convenzione tra l'Ateneo e l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto che, come riportato nella scheda di progettazione, ha rappresentato il primo atto per la progettazione del Cds. Seguendo le proprie naturali inclinazioni, lo studente, potrà, poi, completare le proprie conoscenze disciplinari in un'ottica professionalizzante optando fra tre diversi gruppi di settore di materie affini:

- a) conoscenze giuridiche in ambito privatistico, societario e tributario;
- b) conoscenze in ambito economico manageriale;
- c) conoscenze relative all'economia del sistema agroalimentare, nonché alle zooculture e alla nutrizione animale.

Gli obiettivi formativi verranno ulteriormente completati attraverso le seguenti ulteriori attività:

- attività formative a libera scelta dello studente, che avrà a disposizione un adeguato numero di insegnamenti opzionali attivati nell'ambito di materie di base, caratterizzanti e affini o integrative;
- attività seminariali;
- conoscenza della lingua inglese e formazione di informatica manageriale;
- viaggi e visite d'istruzione;
- tirocini presso strutture degli operatori del settore.

La conclusione del percorso formativo implicherà lo svolgimento delle attività dedicate alla redazione della prova finale per il conseguimento del titolo di studio. La prova finale consisterà in un lavoro autonomo ed originale relativo ad un argomento specifico, oppure attinente al periodo di internship, i quali implicano da parte dell'allievo la necessità di inquadrare il tema svolto nello stato dell'arte del settore, la verifica critica dei risultati e la capacità di prevederne ulteriori sviluppi.

In particolare, è previsto il ricorso a casi di studio, che forniscono agli studenti le competenze necessarie per comprendere le culture gastronomiche territoriali, e le esperienze aziendali o tematiche legate a specifiche filiere agroalimentari. In tal modo, sarà possibile completare ed integrare gli insegnamenti attraverso l'acquisizione di capacità critica interpretative e progettuali applicabili nell'ambito della ristorazione e dell'ospitalità.

Gli studenti del Corso di Laurea in Enogastronomia D'impresa potranno personalizzare il loro piano di studi scegliendo di trascorrere un periodo di studio all'estero in una delle università partner dell'Università LUM "Giuseppe Degennaro" e di partecipare a seminari con alcune aziende partner che offriranno una panoramica del mondo aziendale reale.

#### **Art. 4 - Risultati di apprendimento attesi**

*A) Quadro di sintesi.*

##### **Conoscenze e comprensione.**

Il Cds si propone di far acquisire conoscenze relative al settore agroalimentare, con particolare riferimento alla coltivazione e alla produzione delle materie prime, alla qualità, conservazione e trasformazione degli alimenti, alla sicurezza, innovazione e gestione aziendale.

In questa direzione, il laureato:

- Possiede le necessarie conoscenze di base di tipo storico (M-STO/01) e logico matematiche e statistiche (MAT/01; SECS-S/01), nonché gli strumenti di base relativi alla conoscenza e valorizzazione delle biodiversità (Scienze della biodiversità);
  - Possiede la conoscenza dei principi di chimica degli alimenti, e la conoscenza delle filiere produttive agricole, a partire dai metodi di produzione primaria fino alla loro organizzazione per i mercati, nonché dei processi di trasformazione degli alimenti e delle moderne tecniche di lavorazione di alimenti e bevande (Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari);
  - Possiede i fondamenti della dietetica e della nutrizione, con riferimento anche alle nuove acquisizioni scientifiche relative agli alimenti funzionali e alla nutraceutica (Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione);
- Seguendo le proprie naturali inclinazioni, completa le proprie conoscenze disciplinari in un'ottica professionalizzante optando tra tre diversi gruppi di settore di materie affini:
- a) conoscenze giuridiche in ambito privatistico, societario e tributario;
  - b) conoscenze in ambito economico manageriale;
  - c) conoscenze relative all'economia del sistema agroalimentare, nonché alle zooteculture e alla nutrizione animale;
  - d) possiede la conoscenza della lingua inglese e ha la possibilità di acquisire la conoscenza del francese e dello spagnolo;

I risultati di apprendimento attesi verranno conseguiti sia attraverso metodologie tradizionali (didattica frontale), sia attraverso attività di laboratorio, previste in ciascuno degli anni di corso e concentrate in specifici SSD, sia infine attraverso attività seminariali trasversali aperte agli studenti di tutti gli anni di corso.

Sul fronte della verifica dei risultati attesi, saranno oggetto di valutazione, attraverso un esame finale di carattere pratico, i risultati delle attività di laboratorio. L'esame finale di ciascun insegnamento, che potrà svolgersi in forma orale e/o scritta, assicurerà, poi, in maniera completa il riscontro della conoscenza e capacità di comprensione dei discenti.

##### **Capacità di applicare conoscenze e comprensione**



UNIVERSITÀ

LUM

GIUSEPPE  
DEGENNARO

Il laureato, grazie alle competenze acquisite, sarà in grado di far fronte alle molteplici sfide negli ambiti tecnologici, economici e culturali connessi all'attività gastronomica e ristorativa; in particolare sarà in grado di:

- organizzare le diverse attività, e risolvere le diverse questioni operative, nel settore della ristorazione;
- valutare gli aspetti chimici, microbiologici, nutrizionali e sensoriali del cibo;
- riconoscere l'evoluzione delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione, la somministrazione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici;
- comunicare idee, problemi e soluzioni, sia a interlocutori specialisti nella ristorazione, chiamati a collaborare con lui, che a un pubblico non specializzato, anche di consumatori, utilizzando una lingua straniera, di norma l'inglese.

I risultati attesi sono conseguiti soprattutto attraverso gli insegnamenti dell'ambito caratterizzante delle Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari e delle Scienze mediche, psicologiche e nutrizionali; nonché dell'ambito di base delle Scienze della biodiversità. Le competenze saranno integrate e specializzate attraverso le conoscenze acquisite, alternativamente, nell'ambito giuridico privatistico e societario, ovvero nell'ambito economico manageriale o, infine, nell'ambito dell'economia del sistema agroalimentare, delle zooteculture e della nutrizione animale.

I seminari trasversali in aula comune tra gli studenti dei diversi anni, le cospicue attività di laboratorio, i lavori singoli e/o di gruppo, e gli stage contribuiranno all'acquisizione delle competenze sopra indicate.

*B) Dettaglio per le singole aree.*

#### **Area Scienze Matematiche e statistiche**

##### **Conoscenza e comprensione**

Nell'ambito dell'area formativa e di apprendimento Scienze Matematiche statistiche e chimiche, il laureato in Enogastronomia d'Impresa possiede:

- conoscenze di base su come organizzare un insieme reale di dati;
- conoscenze di base su come analizzare un insieme reale di dati;
- comprensione sulla modalità di elaborazione di dati, basata sui principali concetti del ragionamento statistico descrittivo e probabilistico;
- conoscenze sulla presentazione di una elaborazione di dati;
- conoscenze di base sul concetto di probabilità.

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

Nell'ambito dell'area formativa e di apprendimento Scienze Matematiche statistiche e chimiche, il laureato in Enogastronomia d'Impresa possiede:

- la capacità di applicare in maniera metodologica le conoscenze relative all'organizzazione e all'analisi di un insieme di dati,
- la capacità di progettare uno studio statistico descrittivo attraverso la raccolta, la gestione, la sintesi, la rappresentazione di un insieme di dati;
- la capacità di approcciarsi matematicamente al concetto di probabilità.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

- Elementi di matematica e statistica

#### **Area Scienze del territorio e della memoria**

##### **Conoscenza e comprensione**

Mediante l'insegnamento delle discipline incluse in quest'area, lo studente acquisirà la conoscenza del quadro generale dell'evoluzione del patrimonio enogastronomico, visto non solo nella sua dimensione di collocazione geografica, ma anche alla luce dell'evoluzione dei mercati e dei gusti del consumatore. Attraverso lo studio della biodiversità, verranno approfondite le tematiche riguardanti la sostenibilità dei sistemi alimentari analizzando nello specifico le relazioni geografiche esistenti tra attività produttive, ambiente, biodiversità e qualità degli alimenti. Elemento distintivo sarà rappresentato dal laboratorio che prevede, per ogni settore agroalimentare esaminato, una breve introduzione storica che inquadra l'evoluzione e il cambiamento del prodotto nel tempo, dalle sue origini fino alla conformazione attuale. Oltre alla narrazione del prodotto, la parte teorica del laboratorio intende anche fornire un quadro quanto più possibile dettagliato delle implicazioni geografiche, socio economiche e normative.

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

Al termine di questo percorso di studio lo studente sarà in grado di ricostruire e valutare l'evoluzione geoeconomica del patrimonio enogastronomico nonché la biodiversità che regola le differenze chimiche così come le varietà organolettiche che compongono l'intero panorama nazionale dell'offerta enogastronomica. Lo studente



UNIVERSITÀ

LUM

GIUSEPPE  
DEGENNARO

inoltre, attraverso le attività laboratoriali relative ad esercitazioni pratiche di preparazione dei prodotti, acquisirà una profonda conoscenza dell'evoluzione nel tempo dell'alimento o del piatto riconducendolo ai cambiamenti socio-economici e del gusto. In quest'ultima fase, attraverso la messa in pratica, lo studente potrà ancora acquisire le tecniche di preparazione e di cottura appropriate, indicative dell'evoluzione nel tempo delle caratteristiche del prodotto. Non da ultimo, il laboratorio darà particolare attenzione ai prodotti a denominazione di origine italiani.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

- Laboratorio di Enogastonomia 1: Geografia Economica dell'agroalimentare
- Laboratorio di Enogastonomia 3: Valorizzazione della biodiversità nell'agroalimentare e modelli di applicazione.

#### **Area Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari**

##### **Conoscenza e comprensione**

Nell'ambito dell'area formativa e di apprendimento in Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari, il laureato in Enogastronomia d'Impresa possiede:

- Conoscenze delle filiere produttive agricole a partire dai metodi di produzione primaria fino alla loro organizzazione per i mercati.
- Conoscenza della sostenibilità applicata alla produzione primaria.
- Conoscenze riguardo l'uso di agrofarmaci.
- Conoscenze su agricoltura biologica, agricoltura integrata e nuove tendenze produttive a basso impatto ambientale.
- Conoscenza delle filiere produttive.
- Conoscenza delle norme volontarie per la certificazione di qualità.
- Conoscenza delle principali classi di sostanze che compongono gli alimenti naturali e trasformati, con particolare riferimento alla loro composizione chimica e al loro valore nutrizionale.
- Conoscenza dei processi di trasformazione e conservazione degli alimenti,
- Conoscenza delle principali filiere presenti nel mediterraneo: del latte e derivati, dell'olio d'oliva, enologica, dei cereali e prodotti da forno.
- Conoscenza delle tipologie impiantistiche nelle filiere prese in esame.
- Conoscenza dei fenomeni di alterazione e degradazione degli alimenti che avvengono naturalmente o a seguito di processi tecnologici per la trasformazione e la conservazione
- Conoscenza delle principali tecniche di conservazione degli alimenti.
- Conoscenza dei Sistemi di controllo igienico-sanitario, sistemi di tracciabilità degli alimenti di origine animale ed etichettatura, con particolare riferimento alle normative nazionali e comunitarie.
- Conoscenza dei contaminanti nelle filiere degli alimenti di origine animale, e nei metodi di conservazione degli alimenti.
- Conoscenza delle frodi alimentari e sistemi di tutela del consumatore nel caso di non conformità o pericoli per la salute pubblica con indicazioni riguardanti la valutazione, la gestione e la comunicazione del rischio.

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

Nell'ambito dell'area formativa e di apprendimento in Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari, il laureato in Enogastronomia d'Impresa possiede:

- Capacità di valutare l'uso sostenibile del suolo, dell'acqua e del paesaggio agrario e l'evoluzione dei sistemi di produzione agricola.
- Capacità di valutare l'impatto degli agrofarmaci su ambiente, salute dell'operatore e sicurezza del consumatore.
- Capacità di utilizzare le produzioni a "residuo zero", "free from".
- Capacità di identificare e comprendere su bevande ed alimenti la rintracciabilità, l'identificazione e i marchi per la valorizzazione delle produzioni di qualità.
- Capacità di individuare la composizione chimica degli alimenti prima e dopo la loro trasformazione al fine di eseguire tecniche di lavorazione su elevati standard qualitativi.
- Capacità di trasformare gli alimenti sia da un punto di vista della qualità che della sicurezza alimentare.
- Capacità di analizzare la qualità merceologica di alimenti e bevande derivanti da processi di filiera.
- Capacità di adoperare le principali tecniche di conservazione degli alimenti basate sul controllo dell'attività dell'acqua, del pH, della temperatura e delle condizioni di packaging.



UNIVERSITÀ

**LUM**

GIUSEPPE  
DEGENNARO

- Capacità di applicare correttamente le tecniche di conservazione in funzione del tipo di alimento
- Capacità di riconoscimento degli alimenti di origine animale (carni e prodotti carnei, pesci e prodotti ittici, latte e derivati, uova ed ovoprodotti) di maggior pregio commerciale ed ispezione visiva per valutarne la freschezza e la qualità sanitaria.
- Capacità di ispezionare prodotti freschi e trasformati, in applicazione della normativa di settore nazionale e comunitaria.
- Capacità di gestione "straordinaria" del rischio alimentare: il sistema di allerta rapido e le emergenze alimentari.
- Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
- Agronomia e coltivazioni erbacee
- Fondamenti di tecnologie alimentari
- Struttura e processi di trasformazione degli alimenti
- Sicurezza alimentare
- Fondamenti di moderne tecniche di lavorazione degli alimenti e delle bevande
- Nutrizione ed alimentazione animale
- Zooculture

#### Area Giuridica

##### CONOSCENZA E COMPRESIONE

Nell'ambito delle attività formative riconducibili all'area giuridica, il laureato possiede:

- conoscenze critiche dei fondamenti del sistema del diritto privato, nella sua istituzionale e sistematica articolazione;
- conoscenze avanzate nei settori dei contratti di impresa e dei contratti internazionali;
- conoscenze relative ai profili giuridici dell'attività imprenditoriale: sia con riferimento agli aspetti istituzionali e di base del diritto commerciale, sia con riferimento ad aspetti più specifici e professionalizzanti, come quelli relativi alla disciplina del bilancio di impresa;
- conoscenze giuridiche essenziali relative al settore agroalimentare, dai contratti agrari alla disciplina dei mercati agroalimentari, alla tutela del made in Italy contro le frodi e le contraffazioni, alla etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari;
- conoscenze di base relative all'organizzazione della Pubblica amministrazione, nonché alle fonti e ai procedimenti amministrativi, soprattutto i procedimenti in materia di autorizzazioni e controlli per la ristorazione;
- conoscenze relative ai fondamenti del diritto tributario, con specifico riferimento alle problematiche relative alla fiscalità di impresa.

##### Capacità di applicare conoscenza e comprensione:

Con riferimento all'area giuridica, il laureato possiede:

- capacità di applicare le conoscenze di base e avanzate relative agli istituti del Diritto privato, con riferimento anche a specifici settori: in particolare, il laureato sarà, ad esempio, in grado di procedere al trattamento dei dati personali nel rispetto della disciplina di riferimento; nonché alla predisposizione di bozze di contratti tra imprese o tra imprese e consumatori;
- capacità di studio e di analisi, nella materia del Diritto Commerciale e del Diritto agroalimentare da utilizzare nella soluzione di problemi relativi, ad esempio, alla gestione delle attività di impresa ed alla predisposizione e lettura di un bilancio aziendale, interpretando ed applicando la disciplina giuridica di riferimento; nonché nella soluzione di questioni giuridiche inerenti l'assetto societario dell'impresa e la protezione dei marchi e brevetti nel settore agroalimentare;
- capacità di tracciare i tratti caratterizzanti dell'attività e dell'organizzazione delle pubbliche amministrazioni, nel quadro dell'evoluzione degli ordini statali e della loro struttura finanziaria e fiscale, applicando le proprie conoscenze sia nella collaborazione alla gestione dei rapporti tra imprese e Pubblica amministrazione, sia nella interpretazione ed applicazione delle norme in materia di reddito di impresa.
- Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
- Diritto agroalimentare
- Diritto privato e dei contratti
- Diritto commerciale e societario



UNIVERSITÀ

LUM

GIUSEPPE  
DEGENNARO

- Diritto delle autorizzazioni e controlli per la ristorazione
- Diritto tributario e fiscalità di impresa.

#### **Area Economico-aziendale**

##### **Conoscenza e comprensione**

Nell'ambito delle attività formative riconducibili all'area, il laureato possiede:

- conoscenze di base in ordine alle tematiche relative all'impresa, ai mercati e alle relazioni economiche in un contesto europeo ed internazionale, con particolare riferimento all'attività imprenditoriale;
- conoscenze avanzate e professionalizzanti in materia di bilancio d'impresa; analisi economica delle risorse ambientali; predisposizione di piani di valorizzazione dell'offerta enogastronomica; gestione dell'accoglienza; tecniche per valutare programmi d'investimento e fonti di finanziamento;
- conoscenze avanzate relative alla scienza dell'economia politica e dello sviluppo dei mercati, con i riferimenti specifici al contesto economico internazionale e al comportamento degli agenti (i consumatori, i produttori, gli investitori e le imprese) che prendono decisioni economicamente rilevanti, in base ad alcuni importanti variabili, quali i prezzi, i redditi, i tassi d'interesse e altri fattori esterni di origine e natura inter-transazionale;
- conoscenze di base ed avanzate relative ai fondamentali lineamenti dell'economia aziendale, della gestione del ciclo del progetto, del marketing, del business planning e degli intermediari finanziari.

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

Con riferimento all'area economico-aziendale il laureato possiede la capacità di utilizzare consapevolmente gli strumenti relativi agli insegnamenti sopra menzionati, sviluppando una propria e autonoma capacità di studio e di analisi, da utilizzare nella soluzione – nell'attuale contesto economico e dei mercati – di problemi relativi:

- alla gestione delle attività di impresa di ristorazione;
- alla predisposizione e alla lettura di un bilancio aziendale;
- alla gestione dei progetti finalizzati all'acquisizione di finanziamenti pubblici e privati;
- alla realizzazione di piani di promo pubblicitari;
- al lancio di nuove iniziative imprenditoriali.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

- Economia politica e dell'ambiente
- Economia aziendale
- Gestione dell'accoglienza
- Business planning
- Economia e gestione delle imprese
- Marketing dell'enogastronomia
- Gestione dell'accoglienza
- Managerial economics
- Social media management
- Economia degli intermediari finanziari
- Economia dei sistemi agroalimentari sostenibili
- Design della ristorazione

#### **Area scienze storiche filosofiche e linguistiche**

##### **Conoscenza e comprensione**

Nell'ambito dell'area formativa e di apprendimento in Scienze storiche filosofiche e linguistiche, il laureato in Enogastronomia d'Impresa possiede:

- Conoscenza del linguaggio, delle tecniche e degli strumenti di cucina che hanno una terminologia comune espressa in lingue diverse dall'italiano, questo laboratorio ha la funzione di mettere lo studente nelle condizioni di conoscere le denominazioni nelle diverse lingue o nella lingua originale approfondendone per ciascuna la genesi e la motivazione.
- Conoscenza dell'evoluzione delle tecniche in cucina che hanno subito e subiscono una costante evoluzione filologica anche influenzata dalle tradizioni culturali dei diversi paesi e riflettono nel nome odierno una origine linguistica specifica.

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

##### **Conoscenza e comprensione**



UNIVERSITÀ

LUM

GIUSEPPE  
DEGENNARO

Nell'ambito dell'area formativa e di apprendimento in Scienze storiche filosofiche e linguistiche, il laureato in Enogastronomia d'Impresa possiede:

- Capacità di elaborare e creare le denominazioni delle ricette dei prodotti.
- Capacità di applicare conoscenza e comprensione nella redazione di saggi ed elaborazione di contenuti di siti web e piattaforme sociali miranti alla valorizzazione del patrimonio gastronomico, nell'elaborazione concettuale relativa ad eventi e conferenze, nella comunicazione e promozione dei prodotti di qualità, nell'educazione e formazione culturale in ambito agroalimentare.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

- Laboratorio di Enogastronomia 2: Evoluzione e terminologia dell'enogastronomia nell'uso della tecnica.

#### **Area Scienze biomediche psicologiche e della nutrizione**

##### **Conoscenza e comprensione**

Nell'ambito dell'area formativa e di apprendimento in Scienze biomediche psicologiche e della nutrizione, il laureato in Enogastronomia d'Impresa possiede:

- Conoscenza sulle caratteristiche del cibo e sui processi attivati dall'organismo umano quando il cibo viene ingerito.
- Conoscenza delle nuove e più recenti acquisizioni scientifiche sugli alimenti funzionali, la nutraceutica, i prebiotici e probiotici, i meccanismi dei nutrienti a riguardo delle sindromi da sensibilità, e intolleranze alimentari.
- Conoscenza della medicina e la nutrizione di genere con la sua ricaduta sulla prevenzione oncologica.
- Conoscenze dei principi attivi, integratori alimentari ed erboristici, preparati a base di piante officinali, alimenti funzionali, alimenti naturalmente ricchi di componenti bioattive.
- Conoscenza dei nutraceutici di origine vegetale.
- Conoscenza dell'attività biologiche come la correlazione positiva tra il consumo di flavonoidi e la riduzione del rischio di cancro.

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

Nell'ambito dell'area formativa e di apprendimento in Scienze biomediche psicologiche e della nutrizione, il laureato in Enogastronomia d'Impresa possiede:

- Capacità di dosare gli alimenti nelle giuste quantità relativamente al fabbisogno umano.
- Capacità di attuare pratiche della nutrizione nei soggetti sani nella collettività e nella gestione nutrizionale nella malattia / intolleranze
- Capacità di applicare le conoscenze relative alla nutraceutica con la finalità di: mantenimento del benessere, prevenzione in ambito cardiovascolare ed oncologico, potenziamento del sistema immunitario, preservazione delle regolari funzioni intestinali, calo ponderale, potenziamento muscolare per gli sportivi.
- Capacità di utilizzo di numerosi nutraceutici, valutandone i meccanismi di azione, tollerabilità e la sicurezza.
- Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
- Fondamenti di dietetica e nutrizione
- Elementi di nutraceutica

#### **Area Scienze delle biodiversità**

##### **Conoscenza e comprensione**

Nell'ambito dell'area formativa e di apprendimento in Scienze delle biodiversità, il laureato in Enogastronomia d'Impresa possiede:

- Conoscenza del territorio in un'ottica integrata per rendere chiara ed evidente la connessione tra biodiversità (naturale e agraria) territorio, paesaggio e sostenibilità del sistema agricolo.
- Conoscenza dei principi di ecologia, scienza che studia le relazioni tra gli organismi e tra questi e l'ambiente, partendo dall'analisi dei sistemi ecologici (popolazioni, comunità, ecosistemi).
- Conoscenza dei sistemi alimentari e della loro sostenibilità.

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

- Capacità di analizzare e di salvaguardare l'identità territoriale legata alla tipicità dei prodotti e alla qualità delle produzioni.
- Capacità di valutare con una visione d'insieme (olistica) in cui l'interazione tra le componenti abiotiche e biotiche assume un ruolo determinante nei meccanismi di funzionamento e regolazione degli stessi



UNIVERSITÀ

LUM

GIUSEPPE  
DEGENNARO

sistemi.

- Capacità di illustrare le relazioni esistenti tra attività produttive, ambiente, biodiversità e fornitura dei servizi ecosistemici, e qualità degli alimenti giungendo a fornire indicazioni sulla gestione integrata degli ecosistemi e dei sistemi agricoli produttivi (agroecologia).

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

- Territorio biodiversità ed Agro Ecosistemi

## Art. 5 - Piano degli studi

1. Il piano ufficiale degli studi per l'anno accademico 2021-2022 è riportato nell'Allegato 1. In particolare, sono riportati:

- a) l'elenco degli insegnamenti, con l'indicazione dei settori scientifico-disciplinari di riferimento e dell'eventuale articolazione in moduli, e delle altre attività formative e l'anno e il semestre di corso in cui sono erogati;
- b) gli obiettivi formativi specifici e i crediti formativi universitari (CFU).

2. Un CFU equivale a 25 ore di impegno complessivo degli studenti.

3. Per ogni insegnamento è definita una 'scheda insegnamento' che riporta le seguenti informazioni:

- Denominazione
- Moduli componenti (*se articolato in moduli*)
- Settore scientifico-disciplinare (*per ciascun modulo, se articolato in moduli*)
- Anno di corso e semestre di erogazione (*per ciascun modulo, se articolato in moduli*)
- Lingua di insegnamento (*se diversa dall'italiano*)
- Carico didattico in crediti formativi universitari (*per ciascun modulo, se articolato in moduli*)
- Numero di ore di attività didattica assistita (*per ciascun modulo, se articolato in moduli*)
- Docente (*per ciascun modulo, se articolato in moduli*)
- Risultati di apprendimento specifici (*per ciascun modulo, se articolato in moduli*)
- Programma (articolazione dei contenuti) (*per ciascun modulo, se articolato in moduli*)
- Tipologie di attività didattiche previste (anche in termini di ore complessive per ogni tipologia) e relative modalità di svolgimento (anche in termini di ore complessive per ogni modalità) (*per ciascun modulo, se articolato in moduli*)
- Metodi e criteri di valutazione dell'apprendimento
- Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale (se previsto)
- Propedeuticità
- Materiale didattico utilizzato e materiale didattico consigliato (per ciascun modulo se articolato in moduli).

4. I docenti responsabili degli insegnamenti e delle altre attività formative sono reperibili sul sito dell'Ateneo all'indirizzo <https://www.lum.it/docenti/>

5. Le schede degli insegnamenti nonché il calendario delle attività didattiche e degli appelli degli esami di profitto e dell'esame finale sono resi noti prima dell'inizio di ciascun semestre .

## Art. 6 - Crediti formativi universitari

1. Per quanto riguarda i crediti formativi universitari, trova applicazione la disciplina generale disposta nell'Art. 21 del Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo <https://www.lum.it/statuto-e-regolamenti/>

2. Ad ogni CFU corrisponde un numero di ore di lezione frontale pari a 6.

### **Art. 7 - Articolazione e organizzazione delle attività didattiche**

1. Per quanto riguarda le forme didattiche, trova applicazione la disciplina generale disposta nell'Art. 22 del Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo <https://www.lum.it/statuto-e-regolamenti/>

### **Art. 8 - Orientamento e tutorato**

1. Per quanto riguarda le attività di orientamento e tutorato, trova applicazione la disciplina generale disposta nell'Art. 28 del Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo <https://www.lum.it/statuto-e-regolamenti/>

### **Art. 9 - Ammissione al Corso**

1. Il CdS è ad accesso libero. L'ammissione al corso è subordinata al possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo.

2. Per l'accesso al Corso di studi si richiedono inoltre, ai fini dell'inserimento e del regolare progresso negli studi, nozioni ed abilità che dovrebbero essere state acquisite nel percorso formativo precedente, e precisamente:

una buona padronanza della lingua italiana;

una buona conoscenza della lingua inglese;

la capacità di comprendere, analizzare e rielaborare criticamente un testo esponendolo con competenza linguistica;

capacità logico – argomentative;

adeguate conoscenze di cultura generale.

3. A seguito della domanda di immatricolazione è previsto un test di verifica (TdV) della preparazione di base, il cui esito non ha effetti sul processo di immatricolazione. Il test è volto a verificare le nozioni e le abilità acquisite nel percorso formativo precedente, meglio descritte al punto 2. Sono garantiti gli appositi ausili e le misure compensative per gli studenti con disabilità certificata o con DSA. L'Università LUM stabilisce prima dell'inizio di ogni anno accademico il calendario dei TdV, che potranno essere organizzati anche su più turni e in diverse sessioni, comunque entro aprile dell'anno accademico di riferimento. Lo studente che intende iscriversi al CdS può sostenere il TdV soltanto una volta nell'anno accademico.

4. Sono dispensati dal sostenimento del TdV coloro i quali: a) siano in possesso di un titolo di studio universitario italiano (qualsiasi ordinamento e tipologia di laurea); b) già iscritti ad un CdS dell'Università LUM, abbiano chiesto il passaggio a questo CdS, a condizione di aver già sostenuto e superato la prova di verifica, ovvero adempiuto agli Obblighi Formativi Aggiuntivi, nel CdS di provenienza; c) abbiano chiesto il trasferimento da altro Ateneo ed abbiano ivi conseguito almeno 6 CFU nelle discipline indicate nel bando.

5. Il TdV ha una durata complessiva di 50 minuti e si struttura in due sezioni, secondo la seguente articolazione.

1) *Sezione denominata «Competenze trasversali».* La sezione ha l'obiettivo di verificare: la competenza lessicale sulla lingua italiana formale, tipica del dominio accademico di riferimento; le abilità di comprensione globale e analitica di un testo, anche accademico; le capacità di manipolare e sintetizzare un testo, anche accademico; le capacità logico-argomentative; le conoscenze di cultura generale, anche in relazione alle essenziali cognizioni di carattere giuridico. La sezione si compone di n. 30 domande a risposta multipla. Ad ogni risposta esatta vengono attribuiti punti n. 1. Ad ogni risposta errata o mancata, vengono attribuiti punti zero. Il TdV relativo alla sezione n. 1) è considerato positivo e sufficiente, e si intende superato, se si consegue un risultato pari a punti 18/30.

2) *Sezione denominata «Lingua inglese».* La sezione ha l'obiettivo di verificare la conoscenza della lingua inglese, con particolare riferimento alle abilità di comprensione globale e analitica di un testo in lingua inglese; nonché alle capacità di comprensione lessicale. La sezione si compone di n. 10 domande a risposta multipla. Ad ogni risposta esatta vengono attribuiti punti n. 1. Ad ogni risposta errata o mancata, vengono attribuiti punti zero. Il TdV relativo alla sezione n. 2) è considerato positivo e sufficiente, e si intende superato, se si consegue un risultato pari a punti 6/10.



UNIVERSITÀ

LUM

GIUSEPPE  
DEGENNARO

6. Sono esentati dal partecipare alla sezione n. 1) gli studenti che abbiano conseguito il diploma di maturità con votazione pari o superiore a 75/100.

Sono esentati dal partecipare alla sezione n. 2) gli studenti in possesso di adeguate conoscenze della lingua inglese, accertate o attestate mediante una delle seguenti modalità: certificato Cambridge (First Certificate); certificato Trinity (ISE2 oppure GESE); certificato TOEFL (IBT, oppure PAPER, oppure COMPUTER-BASED); certificato IELTS; certificazioni linguistiche equipollenti alle precedenti; certificazione di livello pari o superiore al B2 rilasciata da un centro linguistico; attestazione dello svolgimento di un periodo di studi all'estero presso un'istituzione anglofona per un periodo non inferiore a tre mesi; attestazione dello svolgimento in un Paese anglofono di un periodo di stage non inferiore a tre mesi; aver conseguito il titolo di studio presso un'istituzione anglofona; aver conseguito il titolo di studio in corsi impartiti interamente in lingua inglese; attestazione di essere madrelingua inglese.

7. Con riferimento alla sezione n. 1) - «Competenze trasversali», sono attribuiti Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) a tutti i candidati che si immatricolano avendo ottenuto un punteggio inferiore a 18/30. Per il soddisfacimento di tali OFA il Cds organizza un ciclo di seminari finalizzati al potenziamento delle capacità trasversali oggetto della prova di verifica, che si svolgerà entro la prima metà del primo semestre del primo anno di corso. I seminari saranno tenuti da docenti scelti dal referente di Dipartimento per gli OFA, responsabile per i TdV e per il corretto svolgimento dei seminari. La partecipazione documentata ad almeno l'85% delle attività seminariali soddisfa gli OFA. Gli studenti che non verificano questo requisito potranno soddisfare gli OFA superando, entro il primo anno di corso, almeno uno degli esami di profitto degli insegnamenti del primo anno di corso.

Con riferimento alla sezione n. 2) - «Lingua inglese», sono attribuiti Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) a tutti i candidati che si immatricolano avendo ottenuto un punteggio inferiore a 6/10. Per l'assolvimento degli OFA relativi alla lingua inglese il Cds organizza nel primo semestre del primo anno un apposito corso di formazione tenuto da uno dei docenti di inglese della Dipartimento, con la possibilità di avvalersi anche di materiale didattico on line, indicato dallo stesso docente, per lo studio personale supportato da tutors. Al termine del primo semestre verrà fatta una verifica finale, mediante la somministrazione di un test composto di dieci domande a risposta multipla strutturato in maniera analoga alla sezione lingua inglese del TdV in ingresso. Il test è superato e gli OFA si intendono assolti se lo studente consegue un risultato pari a punti 6/10.

Gli OFA devono essere assolti entro il primo anno di corso.

8. Responsabile della procedura dei TdV e del corretto svolgimento dei seminari trasversali e dei corsi di formazione per la lingua inglese è un docente del Dipartimento, nominato Referente per gli OFA dal Consiglio di Dipartimento di Giurisprudenza su indicazione del Preside. Per la sua attività il Referente di Dipartimento per gli OFA si avvale della collaborazione di Tutors, nominati dal Consiglio di Dipartimento su indicazione del Referente medesimo.

9. Le modalità e i criteri (*o le regole*) per il riconoscimento di titoli di istruzione superiore, periodi di studio e apprendimenti pregressi, compreso il riconoscimento di apprendimenti non formali e informali, sono riportate nel Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo <https://www.lum.it/wp-content/uploads/2021/03/RDA-.pdf>

## Art. 10 - Iscrizione al Corso

1. Per quanto riguarda l'iscrizione al Corso (in particolare: Immatricolazioni, Iscrizioni a singole attività formative) trova applicazione la disciplina generale disposta nell'Art. 30 del Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo <https://www.lum.it/statuto-e-regolamenti/>

## Art. 11 – Iscrizione ad anni successivi

1. Per quanto riguarda iscrizioni ad anni successivi (in particolare: Iscrizione ad anni successivi, Studenti fuori corso, Studenti ripetenti) trova applicazione la disciplina generale disposta nell'Art. 31 del Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo <https://www.lum.it/statuto-e-regolamenti/>



UNIVERSITÀ

**LUM**

GIUSEPPE  
DEGENNARO

### **Art. 12 – Passaggi, trasferimenti e riconoscimento di crediti**

1. Per quanto riguarda passaggi, trasferimenti e riconoscimento di crediti trova applicazione la disciplina generale nell'Art. 32 del Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo <https://www.lum.it/statuto-e-regolamenti/>

### **Art.13 – Piani di studio ufficiali e piani di studio individuali**

1. Per quanto riguarda piani di studio ufficiali e piani di studio individuali trova applicazione la disciplina generale disposta nell'Art. 33 del Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo <https://www.lum.it/statuto-e-regolamenti/>

### **Art. 14 – Obblighi di frequenza**

1. La frequenza è fortemente raccomandata ma non obbligatoria.

### **Art. 15 - Esami e altre verifiche del profitto**

1. Per quanto riguarda esami ed altre verifiche del profitto, trova applicazione la disciplina generale disposta nell'Art. 35 del Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo <https://www.lum.it/statuto-e-regolamenti/>

Il calendario degli esami di profitto per gli insegnamenti del CdS sarà disponibile sul sito: <http://www.lum.it/>

Lo studente in regola con la posizione amministrativa può sostenere senza alcuna limitazione tutti gli esami, nel rispetto delle frequenze, durante gli appelli fissati dal Dipartimento di afferenza che sono, nel numero, in accordo con quanto stabilito dal Regolamento Didattico di Ateneo.

### **Art. 16 Modalità di accertamento lingua straniera**

Tutte le norme di riferimento relative all'accertamento della lingua straniera sono presenti nel documento "*Lingua inglese*" nella sezione sul sito dell'Ateneo <https://www.lum.it/>

### **Art. 17 - Mobilità internazionale e riconoscimento degli studi compiuti**

1. Per quanto riguarda la mobilità internazionale, trova applicazione la disciplina generale disposta nell'Art. 36 del Regolamento didattico di Ateneo, consultabile sul sito dell'Ateneo <https://www.lum.it/statuto-e-regolamenti/>

### **Art. 18 - Prova finale**

La prova finale consiste nella preparazione e discussione di fronte ad una commissione di docenti del Corso di Studi di un elaborato di carattere tecnico-scientifico sviluppato dallo studente sotto la supervisione di un docente relatore.

L'elaborato consente di approfondire i contenuti già presenti negli insegnamenti dei piani di studio, analizzando un determinato aspetto in modo trasversale in linea con le competenze professionali richieste.

L'elaborato può consistere nell'approfondimento di un particolare argomento affrontato nel percorso di studi, nello studio di un caso aziendale, di un'analisi critica della bibliografia scientifica su uno specifico tema,

in particolare, è previsto anche il ricorso a casi di studio, che forniscono agli studenti le competenze necessarie per comprendere le culture gastronomiche territoriali, e le esperienze aziendali o tematiche legate a specifiche filiere



UNIVERSITÀ

LUM

GIUSEPPE  
DEGENNARO

agroalimentari. Agli studenti viene richiesto di studiare un caso e di presentare una propria esperienza di caso legata ad un'azienda della ristorazione o dell'ospitalità, ad un'azienda agroalimentare, a un territorio o a una produzione..

L'elaborato non deve necessariamente contenere contributi originali dal punto di vista scientifico e può essere redatto e discusso in lingua inglese.

Il conseguimento della Laurea avviene attraverso la discussione dell'elaborato finale e dei risultati principali del proprio lavoro pubblicamente presentati dinanzi alla Commissione con l'ausilio di diapositive. La Commissione esprime il giudizio complessivo e attribuisce un punteggio tenendo conto della qualità del lavoro svolto durante la tesi e del curriculum di studio dello studente, esprimendone il grado di maturità scientifica.

Alla preparazione della prova finale sono assegnati 4 CFU.

L'elaborato verte su un argomento concordato precedentemente con un docente relatore e scelto nell'ambito degli insegnamenti seguiti. L'elaborato scritto che, di norma, non supera le 70 cartelle deve denotare una buona capacità personale di organizzare e sistematizzare le nozioni e le competenze acquisite nel corso di laurea. Può trarre spunto da un'esperienza di lavoro (stage) o di studio in Italia e all'estero, ma non può e non deve essere un report dell'esperienza di stage. Essa rappresenta un momento di applicazione alla realtà di strumenti e tecniche, qualitativi e quantitativi, che si è avuto modo di apprendere nell'ambito dei corsi frequentati.

2. Una commissione, composta da almeno tre membri nominati tra i Professori di ruolo dell'Università, i Ricercatori, i Titolari di Corso, i Contitolari di Corso, i Titolari di Modulo, i Docenti incaricati di insegnamento, i Cultori della Materia, i Titolari di Assegni di Ricerca dell'Università, i Dottorandi dei programmi di Ph.D. di Ateneo e presieduta da un professore di I o II fascia di ruolo presso l'Università LUM "Giuseppe Degennaro", valuta l'elaborato finale sulla base della seguente scala di giudizi, avuto riguardo alla complessità delle tematiche trattate, alla originalità dell'analisi svolta, alla conoscenza scientifica dell'argomento oggetto dell'elaborato: Sufficiente: 1 punto; Discreto 2 punti; Buono 3 punti; Eccellente 4 punti.

3. Al punteggio finale possono inoltre essere aggiunti fino ad un massimo di 4 punti così ripartiti:

- a. un punto per la valutazione del tempo di laurea (laurea in corso)
- b. un punto se il candidato ha ottenuto una certificazione di lingua inglese almeno pari a FCE / A (Cambridge), 6,0 (IELTS), 95 (TOEFL) o altra certificazione analoga da parte di Enti certificatori della lingua inglese riconosciuti dal MIUR, di cui al seguente link <https://www.miur.gov.it/enti-certificatori-lingue-straniere>
- c. un punto se il candidato ha svolto un percorso di studio internazionale certificato dall'università (Erasmus o autonomo programma di scambio)
- d. un punto per la valutazione dell'esposizione e qualità della presentazione del lavoro di tesi.

1. Nel caso di un voto finale pari a 110/110 può essere attribuita la lode, su proposta del relatore e solo in presenza di voto unanime in tal senso da parte della commissione. Condizione necessaria per il riconoscimento della lode è la condivisione da parte della commissione di una valutazione della qualità della tesi tale da portare ad attribuire alla stessa, con le modalità previste precedentemente un punteggio almeno pari a 3 (buono).

2. Prova finale sostenuta in lingua straniera. Su richiesta dello studente, la prova finale può essere sostenuta in lingua inglese. La richiesta, controfirmata dal Relatore, dovrà essere presentata al Coordinatore del CdS. Prima della seduta di laurea, contestualmente alla consegna dell'elaborato scritto, lo studente dovrà inviare al Coordinatore un breve documento che riassume esaustivamente la tesi (motivazioni, obiettivi, metodologia e principali risultati).

## **Art. 19 Modalità di verifica dei risultati di stage, tirocini e periodi di studio all'estero**

Tutte le norme di riferimento relative all'ammissione e verifica dei risultati dei periodi all'estero sono

contenuti nella sezione “Relazioni Internazionali” del sito: <http://www.lum.it/>

#### **Art. 20 - Certificazione della carriera universitaria**

1. L'Ateneo, su richiesta, fornisce ai laureati il 'Diploma Supplement' in italiano e in inglese, che descrive la natura, il livello, il contesto, il contenuto e lo status degli studi effettuati secondo il modello standard in otto punti, sviluppato per iniziativa della Commissione Europea, del Consiglio d'Europa e dell'UNESCO.

#### **Art. 21 - Trasparenza e Assicurazione della Qualità**

1. Il CdS adotta le procedure per soddisfare i requisiti di trasparenza e le condizioni necessarie per una corretta comunicazione, rivolta agli studenti e a tutti i soggetti interessati. In particolare, rende disponibili le informazioni richieste dalla normativa prima dell'avvio delle attività didattiche. Inoltre, aggiorna costantemente e sollecitamente le informazioni inserite nel proprio sito internet.

2. Il CdS aderisce al sistema di Assicurazione della Qualità dell'Ateneo.

#### **Art. 22 Riconoscimento delle conoscenze ed attività professionali pregresse**

La possibilità di riconoscimento di crediti formativi universitari per le conoscenze e abilità professionali, certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché per altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, alla cui progettazione e realizzazione abbia concorso una istituzione universitaria, è prevista nell'ordinamento didattico del corso di laurea in Enogastonomia d'impresa con un limite di 12 CFU.

Le domande sono esaminate, per la congruenza al singolo percorso formativo, dal Coordinatore del CdS e sottoposte all'esame della Giunta di Dipartimento, che delibera la decisione finale. La Giunta di Dipartimento approverà la richiesta solo se riconoscerà la coerenza con gli obiettivi formativi del Corso di Laurea in Enogastonomia d'impresa.

#### **Art. 23 - Modifiche al Regolamento**

1. Le modifiche al presente Regolamento sono proposte dal Consiglio di Dipartimento approvate dal Senato Accademico e deliberate dal Consiglio di Amministrazione con il voto favorevole, in tutti i casi, della maggioranza assoluta dei componenti con diritto di voto.

2. Le modifiche al presente regolamento sono emanate con decreto del Presidente del CdA ed entrano in vigore dall'inizio dell'anno accademico successivo all'emanazione.

3. Eventuali atti normativi dell'Ateneo incompatibili con quanto descritto nel presente regolamento troveranno immediata applicazione anche in assenza di una espressa modifica, ma determinano l'immediato avvio della procedura di cui al comma primo del presente articolo.

## **Allegato 1 - Piano degli studi**

L'insegnamento di alcune materie può essere articolato in moduli ma l'esame finale sarà unico. I crediti corrispondenti a ciascun insegnamento sono acquisiti dallo studente con il superamento dell'esame o di altra forma di verifica del profitto. Ogni credito formativo corrisponde a 25 ore di studio suddivise in 6 ore di lezione didattica frontale e 19 ore di studio individuale.

**CLASSE L-GASTR**  
**A.A. 2021 - 2022**  
**SCIENZE CULTURE E POLITICHE DELLA GASTRONOMIA**  
**"ENOGASTRONOMIA D'IMPRESA"**

AN	ATTIVITA' FORMATIVE	AMBITO	SETTORI	MATERIA	Totale
1	Di base	Scienze matematiche, statistiche e chimiche	Mat-01 Logica Matematica	Elementi di matematica statistica	8
1	Di base	Scienze del territorio e della memoria	M-GGR/02 Geografia economica e politica	Laboratorio di Enogastronomia 1: Geografia economica dell'enogastronomia	14
1	Caratterizzanti	Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/02 Agronomia e colture erbacee	Metodi di produzione agricola per le filiere di qualità	6
1	Caratterizzanti	Scienze economico-giuridiche - Scienze sociopolitiche	IUS/03 Diritto agrario	Diritto agroalimentare	6
1	Caratterizzanti	Scienze economico-giuridiche - Scienze sociopolitiche	SECS-P/01 Economia politica	Economia politica e dell'ambiente	6
1	Caratterizzanti	Scienze economico-giuridiche - Scienze sociopolitiche	SECS-P/07 Economia aziendale	Economia aziendale	6
1	Caratterizzanti	Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	CHIM/10 Chimica degli alimenti	Principi di chimica degli alimenti	8
1	altre		Informatica	Social media management	4
<b>TOTALE PRIMO ANNO</b>					<b>58</b>
2	Caratterizzanti	Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	M-STO/04 Storia Contemporanea	Laboratorio di Enogastronomia 2: Storia dell'enogastronomia e sue applicazioni pratiche	14
2	Caratterizzanti	Scienze biomediche, psicologiche e nutrizione	MED/49 Scienze dietetiche applicate	Fondamenti di dietologia e nutrizione	6
2	Caratterizzanti	Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	CHIM/10 Chimica degli alimenti	Struttura e processi di trasformazione degli alimenti	8
2	Caratterizzanti	Scienze economico-giuridiche - Scienze sociopolitiche	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	Marketing dell'enogastronomia	6
	<b>oppure</b>				



UNIVERSITÀ

**LUM**

GIUSEPPE  
DEGENNARO

	Caratterizzan	Scienze economico-giuridiche - sociopolitiche	SECS-P/08 Economia e delle imprese	Gestione dell'accogliem	
2	altre		Inglese	Business english	6
2	Gli inseg AFFINI essere almer 6 CFU ciascu		IUS/01 Diritto privato	Diritto privato e dei cor	18
2			IUS/04 Diritto Commerciale	Diritto Commerciale societario	
2			IUS/10 Diritto amministrativo	Diritto delle autorizzazioni dei controlli per la ristorazione	
2			IUS/12 Diritto tributario	Diritto tributario e d'impresa	
2			SECS-P/06 Economia applicata	Managerial Economics	
2			SECS- P/07 Economia Aziendale	Business Planning	
2			SECS-P/11 Economia intermediari finanziari	Economia degli intermediari finanziari	
2			AGR/01 economia ed rurale	Economia dei agroalimentari sostenibili	
2			AGR/18 Nutrizione alimentazione animale	Nutrizione ed alimenti animale	
2			AGR/20 Zooculture	Zooculture	
2	altre	<b>1 esame a scelta dello studente insegnamenti a scelta)</b>			6
<b>TOTALE SECONDO ANNO</b>					<b>64</b>
3	Di base	<i>Scienze delle biodiversità</i>	BIO/07 Ecologia	Territorio, biodiversità Ecosistemi	8
3	Di base	<i>Scienze del territorio e della memoria</i>	M-GGR/01 Geografia	Laboratorio di Enogastronomia 3: Valorizzazione della biodiversità nell'agroalimentare e metodi di applicazione	14
3	Caratterizzan	<i>Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari</i>	VET/04 Ispezione degli di origine animale	Sicurezza alimentare	6
3	Caratterizzan	Scienze artistiche della comunicazione del design	ICAR/13 Disegno industriale	Design della ristorazione	8
	Caratterizzan	Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	CHIM/10 Chimica degli alimenti	Fondamenti di moderne tecniche di lavorazione alimenti e delle bevande	6
	<b>oppure</b>				

	Caratterizzan	Scienze biomediche, psicologiche nutrizione	BIO/09 Fisiologia	Elementi di nutraceutic	
3	altre	<b>1 esame a scelta dello studente insegnamenti a scelta)</b>			<b>6</b>
3	altre			Per stages e tirocini imprese, enti pubblici c ordini professionali	6
3	altre			Prova finale	4
<b>TOTALE TERZO ANNO</b>					<b>58</b>
				<b>Totale</b>	<b>180</b>

Nel Corso di Laurea in Enogastronomia d'impresa sono previste attività formative autonomamente scelte dallo studente, purché coerenti con il progetto formativo, attività formative relative alla preparazione della prova finale per il conseguimento del titolo di studio e alla verifica della conoscenza della lingua Inglese, e attività di tirocinio che permettono agli studenti di applicare in contesti reali i modelli e le metodologie appresi.

#### *Insegnamenti a Scelta*

Lo studente del Corso di Laurea in Enogastronomia d'impresa deve presentare domanda degli insegnamenti a scelta, pari a 12 CFU, che intende sostenere nel suo piano di studi, nel rispetto dei vincoli previsti dal presente Regolamento Didattico. È messo a disposizione degli studenti un numero di discipline consigliate tra cui lo studente potrà scegliere i 18 CFU dell'esame a scelta. Saranno automaticamente approvate le richieste di insegnamenti selezionati all'interno del paniere.

Le richieste degli insegnamenti a scelta devono essere inoltrate nelle finestre temporali definite dal Dipartimento.

Altresì, gli insegnamenti a scelta possono essere selezionati autonomamente tra tutti gli insegnamenti attivati nell'Università LUM "Giuseppe Degennaro", purché coerenti con il progetto formativo. Pertanto, è necessario descrivere e motivare compiutamente le proposte non in linea con la prima indicazione.

Nel caso uno o più insegnamenti previsti, per titolo e/o contenuto, siano stati già sostenuti in altri Corsi di studio dallo studente, lo studente deve presentare domanda per sostituirli con altri insegnamenti dello stesso ambito. Gli studenti devono inoltre dichiarare nella domanda che "gli insegnamenti inseriti nel piano di studi non presentano contenuti totalmente o parzialmente sovrapponibili con altri insegnamenti previsti dal Regolamento Didattico o già sostenuti in altro Corso di Studi". Le domande sono esaminate, per la congruenza al singolo percorso formativo, dal Coordinatore del CdS.

Le domande sono esaminate, per la congruenza al singolo percorso formativo, dal Consiglio del corso di studi, che delibera la decisione finale. Il Dipartimento approverà la richiesta solo se riconoscerà la coerenza della scelta con il progetto formativo.

#### *Il Tirocinio curricolare*

Il Tirocinio curricolare è un periodo di formazione professionalizzante finalizzato a complementare ed integrare le conoscenze sviluppate nel percorso di formazione in aula con abilità e competenze idonee ad affrontare problematiche progettuali di vari livelli e tipologie.

Il Corso di Laurea in Enogastronomia d'impresa prevede lo svolgimento del Tirocinio al terzo anno e attribuisce a tale attività 6 CFU. Per l'accesso al tirocinio lo studente deve aver acquisito almeno 90 CFU nelle altre attività formative.

L'attività di Tirocinio, in termini di CFU, è commisurata all'effettiva attività svolta, in particolare 1 CFU equivale a 25

ore di attività svolta dallo studente.

Pertanto, i 6 CFU di Tirocinio corrisponderanno a 150 ore di attività svolta dallo studente ed è stabilito che l'attività non possa essere attuata in meno di 2 mesi.

I Tirocini previsti sono di 2 tipi:

- Tirocinio Interno, da svolgere presso le strutture di Ateneo e offerto da docenti afferenti al Corso di Laurea in Enogastronomia d'impresa con la supervisione del docente proponente (Tutor Universitario).
- Tirocinio Esterno, da svolgere presso Aziende pubbliche e private, con la supervisione di un Tutor Aziendale e un Tutor Universitario, da scegliere tra i docenti che insegnano discipline attinenti l'attività di tirocinio.

### *Elenco degli insegnamenti a scelta*

IUS/01 Diritto privato	Diritto privato e dei contratti	6
IUS/04 Diritto Commerciale	Diritto Commerciale e societario	
IUS/10 Diritto amministrativo	Diritto delle autorizzazioni e dei controlli per la ristorazione	
IUS/12 Diritto tributario	Diritto tributario e fiscalità d'impresa	
AGR/01 economia ed estimo rurale	Economia dei sistemi agroalimentari sostenibili	
AGR/18 Nutrizione ed alimentazione animale	Nutrizione ed alimentazione animale	
AGR/20 Zooculture	Zooculture	
SECS-P/06 Economia applicata	Managerial Economics	
SECS- P/07 Economia Aziendale	Business Planning	
SECS-P/11 Economia degli intermediari finanziari	Economia degli intermediari finanziari	
L-FIL-LET/10 Letteratura Italiana	Tecniche di scrittura professionale	
L-LIN/04 Lingua e traduzione francese	Lingua Francese	
L-LIN/07 Lingua e traduzione Spagnola	Lingua Spagnola	
M-PED/01 Pedagogia dell'alimentazione	Educazione e formazione all'alimentazione	



*Elenco degli insegnamenti suddivisi per Anno*

\* a cui si dovranno aggiungere i CFU per Tirocini e Stage + prova finale per complessivi 60 CFU al termine del 3° anno.

Le schede dettagliate degli insegnamenti con il relativo programma sono presenti sul sito

<https://www.lum.it/enogastronomia-dimpresa/>

**Commentato [MS1]: BISOGNA INSERIRE OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI PER GLI INSEGNAMENTI DEL 2°E DEL 3° ANNO**

ELENCO INSEGNAMENTI

Denominazione	SSD	CFU	Anno	Sem	Obiettivi formativi specifici	Lingua	Propedeuticità
<b>INSEGNAMENTI PRIMO ANNO</b>							
Elementi di matematica e statistica	Mat-01 Logica Matematica	8	1	2	Il corso intende fornire le conoscenze di base metodologiche degli strumenti matematici e statistici utili per comprendere e analizzare in maniera organica i fenomeni connessi alla gastronomia e ai sistemi territoriali.	Italiano	
Laboratorio di Enogastronomia 1: geografia economica dell'agroalimentare	M-GGR/02 Geografia economico politica	14	1	1	Il corso fornisce gli strumenti teorici e analitici della geografia economica del settore agroalimentare, per permettere agli studenti di elaborare interpretazioni e riflessioni critiche dei fenomeni sociali, economici e politici. Partendo dall'analisi delle politiche alimentari e agricole nazionali, comunitarie e globale.	Italiano	
Metodi di produzione agricola per le filiere di qualità	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	6	1	1	Il corso intende fornire le conoscenze teoriche e metodologiche dei processi di produzione agroalimentare. Lo studio di permetterà allo studente di comprendere i processi produttivi in ordine alle diverse produzioni enogastronomiche, e di interpretare correttamente la realtà e le normative di riferimento.	Italiano	
Diritto agroalimentare	IUS/03 Diritto agrario	6	1	2	Il corso si prefigge l'obiettivo di far acquisire agli studenti gli strumenti del diritto agrario aventi ad oggetto lo svolgimento dell'attività produttiva, nelle sue multiformi modalità di esplicazione, e gli strumenti di esercizio dell'impresa.	Italiano	
Economia politica e dell'ambiente	SECS-P/01 Economia politica	6	1	1	Il corso intende fornire le conoscenze necessarie, sia a livello microeconomico che macroeconomico del sistema in cui operano consumatori, aziende e istituzioni, con un particolare riferimento alle tematiche ed alle policy ambientali.	Italiano	
Economia aziendale	SECS-P/07 Economia aziendale	6	1	2	Il corso si propone di fornire agli studenti strumenti manageriali per la comprensione delle dinamiche economico aziendali dell'impresa. In particolare il programma di insegnamento consentirà allo studente di avere una panoramica approfondita del funzionamento dell'azienda e delle	Italiano	



					principali strategie da essa poste in essere, con particolare riferimento alle imprese del comparto enogastronomico.		
Principi di chimica degli alimenti	CHIM/10 Chimica degli alimenti	8	1	1	Il corso intende introdurre agli studenti le conoscenze su struttura e proprietà dei costituenti alimentari, meccanismi delle principali reazioni di alterazione, indicatori e criteri per il controllo di qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, produzione biologica, alimenti di diversa origine, novità nel settore agroalimentare, metodi di cottura e di preparazione per garantire i contenuti nutrizionali, il gusto e la sicurezza dei cibi, le azioni di controllo e gli Organi preposti per la sicurezza alimentare.	Italiano	
Social media management	Informatica	4	1	2	Obiettivo dell'insegnamento è fornire le conoscenze teoriche e gli strumenti tecnico-professionali per la pianificazione strategica ed operativa del marketing e della comunicazione d'impresa operante nel settore gastronomico, al fine di competere in un contesto ambientale e sociale sempre più complesso.	Italiano	
<b>INSEGNAMENTI SECONDO ANNO</b>							
Laboratorio di Enogastronomia 2: Storia dell'enogastronomia e sue applicazioni pratiche	M-STO/04 Storia Contemporanea	14	2		Il corso intende fornire allo studente le conoscenze di storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e gli strumenti per leggere gli aspetti principali e le evoluzioni sul piano socioculturale ed economico, come per gli aspetti tecnici e materiali ed intellettuali e simbolici.	Italiano	
Fondamenti di dietetica e nutrizione	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	6	2		Il corso si propone di fornire agli studenti la conoscenza e la comprensione delle nozioni fondamentali relative alla composizione dei nutrienti, agli alimenti e, in particolare, alla nutrizione in condizioni fisiologiche speciali e nelle patologie più comuni.	Italiano	
Struttura e processi di trasformazione degli alimenti	CHIM/10 Chimica degli alimenti	8	2		L'obiettivo dell'insegnamento è quello di fornire adeguate conoscenze sulla struttura e le proprietà dei costituenti alimentari, sui meccanismi delle principali reazioni di alterazione, sull'applicazione delle tecniche analitiche nel controllo di qualità degli alimenti, sui prodotti dietetici.	Italiano	
Marketing dell'enogastronomia	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	6	2		Il corso si propone di illustrare le principali tecniche commerciali e di marketing, sviluppando la capacità di analisi ed interpretazione dei dati, pianificazione e organizzazione, segmentazione dei mercati, individuazione dei target di riferimento e gestione del posizionamento strategico del prodotto.	Italiano	



Gestione dell'accoglienza	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	6	2	Il corso si propone di trasferire allo studente le idee guida del pensiero manageriale moderno e di fornire una visione unitaria della struttura e del funzionamento delle imprese turistiche, consentendogli di conoscere strumenti e modelli utili per l'analisi delle realtà d'impresa e della gestione dell'accoglienza	Italiano	
Business english	Inglese	6	2	Il corso ha l'obiettivo di fornire adeguate conoscenze di base della lingua inglese, con specifico riferimento tanto alla grammatica quanto allo sviluppo del lessico e delle abilità comunicative in lingua, utili in tutti i contesti, sia aziendale che professionale.		
<b>INSEGNAMENTI AFFINI</b>						
Diritto privato e dei contratti	IUS/01 Diritto privato	6	2	Il corso si propone di fornire le nozioni di base del diritto con particolare riferimento all'ordinamento giuridico ed alle fonti del diritto; si intende dotare lo studente delle conoscenze necessarie per esprimere giudizi e valutazioni in ordine alla predisposizione di contratti e più in generale su tematiche giuridiche relative all'impresa.	Italiano	
Diritto Commerciale e societario	IUS/04 Diritto Commerciale	6	2	Obiettivo del corso è di approfondire la disciplina degli istituti afferenti al diritto commerciale, anche attraverso esemplificazioni pratiche e analisi della giurisprudenza, nonché di favorire la formazione di una propria e autonoma capacità di utilizzo consapevole delle tecniche ermeneutiche e di analisi critica delle norme.	Italiano	
Diritto delle autorizzazioni e dei controlli per la ristorazione	IUS/10 Diritto amministrativo	6	2	Il corso si occupa delle nozioni fondamentali della parte generale del diritto amministrativo sostanziale, relative cioè agli istituti e ai concetti cardine dell'organizzazione e dell'attività della PA, con particolare attenzione ai principi costituzionali, con un focus relativo al diritto delle autorizzazioni e dei controlli nelle attività ristorative	Italiano	
Diritto tributario e fiscalità d'impresa	IUS/12 Diritto tributario	6	2	Il corso è volto a fornire una preparazione di base idonea a comprendere "ratio" e struttura dell'assetto finanziario e fiscale del nostro Paese, anche in relazione alla sua condizione di membro dell'Unione Europea, un focus particolare è rivolto alla fiscalità d'impresa ristorativa e agroalimentare	Italiano	
Managerial Economics	SECS-P/01 Economia Politica	6	2	Il corso analizza il comportamento dei singoli agenti economici e che sono parte di un sistema economico: consumatori, produttori, investitori e imprese. Il corso approfondisce come le moderne tecniche di economia manageriale in un mondo globalizzato con particolare riferimento al settore agroalimentare e della ristorazione.	Italiano	



Business Planning	Secs- P/07 Economia Aziendale	6	2	Il corso ha l'obiettivo di fornire gli strumenti utili alla costruzione del piano d'impresa, partendo dall'analisi della convenienza economico-strategica del progetto per poi verificarne la fattibilità. Il corso permette di: comprendere gli aspetti strategici del piano d'impresa; esaminare tutti gli step per la predisposizione del business plan; analizzare la sostenibilità finanziaria del progetto.	Italiano	
Economia degli intermediari finanziari	SECS-P/11 Economia degli intermediari finanziari	6	2	Il corso si propone di fornire le conoscenze e i metodi di base per capire ed analizzare la natura dei processi di intermediazione finanziaria, le funzioni svolte dagli intermediari finanziari ed i rischi che caratterizzano il sistema finanziario. Il corso prende in esame i profili tecnici, istituzionali, gestionali e regolamentari del sistema finanziario e delle sue componenti e si propone di sviluppare conoscenza e capacità di comprensione delle ragioni dell'esistenza e della struttura ed organizzazione di intermediari e mercati.	Italiano	
Economia dei sistemi agroalimentari sostenibili	AGR/01 economia ed estimo rurale	6	2	Il corso si prefigge l'obiettivo di fornire conoscenze metodologiche e contenuti culturali, idonei a comprendere i principali aspetti dell'economia dei sistemi agroalimentari e del territorio e i suoi processi di cambiamento, così da consentire l'elaborazione di politiche e strategie che mirino al governo del territorio e al suo sviluppo sostenibile .	Italiano	
Nutrizione ed alimentazione animale	AGR/18 Nutrizione ed alimentazione animale	6	2	Il corso si propone di fornire agli studenti le nozioni di nutrizione e di alimentazione per assicurare il benessere e la salute degli animali, dalle caratteristiche nutrizionali e la sicurezza degli alimenti utilizzati nelle diete per gli animali nonché i fabbisogni nutritivi degli animali nelle diverse fasi fisiologiche e produttive.	Italiano	
Zooculture	AGR/20 Zooculture	6	2	Il corso si propone di affrontare tematiche di ricerca inerenti alle specie avicole, cunicole e acquatiche, caratterizzate dalla brevità del ciclo biologico e industrializzazione dei processi di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti, e mette a punto sistemi e tecniche di allevamento, che diano prodotti qualitativamente elevati. Le competenze formative riguardano la fisio-climatologia zootecnica, l'acquacoltura, l'allevamento dell'avifauna, di animali da laboratorio e da pelliccia, l'avicoltura, la conigliocultura e le zooculture.	Italiano	
<b>INSEGNAMENTI TERZO ANNO</b>						



Territorio, biodiversità ed Agro Ecosistemi	BIO/07 Ecologia	8	3	Il corso si pone l'obiettivo di fornire le fondamentali conoscenze dell'ecologia come scienza che studia le relazioni tra gli organismi e tra questi e l'ambiente, affrontando l'analisi dei sistemi ecologici (popolazioni, comunità, ecosistemi) con una visione d'insieme (olistica) in cui l'interazione tra le componenti abiotiche e biotiche assume un ruolo determinante nei meccanismi di funzionamento e regolazione degli stessi sistemi.	Italiano	
Laboratorio di Enogastronomia 3: Valorizzazione della biodiversità nell'agroalimentare e modelli di applicazione	M-GGR/01 Geografia	14	3	Il corso fornisce gli strumenti teorici e analitici della geografia umana, politica ed economica per permettere agli studenti di elaborare interpretazioni e riflessioni critiche dei fenomeni sociali, economici e politici che prendono forma nello spazio, con particolare riferimento al cibo.	Italiano	
Sicurezza alimentare	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale	6	3	Il corso si propone di affrontare tematiche riguardanti i requisiti sanitari e merceologici degli alimenti di origine animale. Conoscere i principali processi lavorativi e di conservazione cui sono sottoposti gli alimenti di origine animale. Conoscere le principali metodologie di controllo sanitario e bromatologico eseguite sugli alimenti di origine animale. Conoscere la legislazione nazionale e comunitaria vigente in materia di alimenti di origine animale.	Italiano	
Design della ristorazione	ICAR/13 Disegno industriale	8	3	Il corso si propone di fornire agli studenti strumenti teorici e metodologici per l'elaborazione progettuale di oggetti, servizi e artefatti, in rapporto alle risorse dell'agro-alimentare. Attraverso lezioni frontali ed esperienze progettuali gli studenti avranno la possibilità di sperimentare nuovi modelli e strategie di sviluppo innovativi e sostenibili, considerando l'eccellenza dell'agro-alimentare	Italiano	
Fondamenti di moderne tecniche di lavorazione degli alimenti e delle bevande	CHIM/10 Chimica degli alimenti	6	3	Il corso si propone di far conoscere allo studente la composizione chimica e l'apporto nutrizionale delle principali classi alimentari. Saranno trattati i macronutrienti e i micronutrienti. Inoltre sarà dato ampio spazio agli integratori alimentari, ai prodotti dietetici e al loro impiego. Saranno anche trattate le allergie e le intolleranze alimentari, oltre a cenni di tossicologia alimentare. Inoltre verranno affrontate le tecniche più innovative di lavorazione degli alimenti e delle bevande.	Italiano	
Elementi di nutraceutica	BIO/09 Fisiologia	6	3	Il corso ha l'obiettivo di analizzare quegli alimenti sono in grado di esercitare un effetto protettivo e preventivo nei confronti di molte malattie cronico-degenerative ed in generale per il benessere dell'organismo.	Italiano	

## ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE

Denominazione	SSD	C F U	A n n o	Sem estr e	Obiettivi formativi specifici
Tirocini formativi e orientamento		6	3		obiettivo del tirocinio quello di far acquisire allo studente la capacità di applicare le conoscenze e le capacità disciplinari acquisite durante il percorso formativo, potenziando e migliorando le sue capacità di autonomia di giudizio, comunicative e di apprendimento autonomo; a tal fine lo studente affronta un argomento specifico del suo campo di studi in un contesto lavorativo, con il supporto di un tutore aziendale.
Prova finale		4	3		La prova finale per il conseguimento del titolo consiste nella preparazione, sotto la supervisione di un docente "relatore", di un elaborato scritto il cui contenuto sviluppa un tema di tipo esclusivamente teorico o supportato da evidenze empiriche, con l'obiettivo di permettere al laureando di mettere concretamente alla prova il metodo acquisito durante il corso di studi.
Stage e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		6	3		Il tirocinio formativo è volto a consentire allo studente di acquisire competenze pratiche, che gli permettano di applicare e valorizzare le conoscenze teoriche maturate durante il corso di studi

## Docenti del Corso di Studio

### DOCENTI DI RIFERIMENTO

Gli studenti possono rivolgersi ai docenti di riferimento durante tutta la loro carriera universitaria per avere informazioni sul corso di laurea frequentato, sulle materie a scelta dello studente, sulla progettazione di un piano di studi individuale, sul tirocinio, sulla prova finale, sulle scelte post-laurea.

Nella scheda SUA CdS sono indicati i docenti di riferimento.

### TUTOR DISPONIBILI PER GLI STUDENTI

Il tutorato è finalizzato ad orientare ed assistere gli studenti lungo tutto il corso degli studi, a renderli attivamente partecipi del processo formativo, a rimuovere gli ostacoli ad una proficua frequenza dei corsi, anche attraverso iniziative rapportate alle necessità, alle attitudini ed alle esigenze dei singoli.

Il tutorato comprende un'ampia serie di attività di assistenza agli studenti finalizzate a rendere più efficaci e produttivi gli studi universitari.

Nelle prime fasi della carriera universitaria degli studenti, il tutorato ha il compito di contribuire a colmare la distanza tra la scuola secondaria e il mondo universitario, la quale produce spesso rilevanti difficoltà di adeguamento alle metodologie di studio e ricerca proprie dell'Università.

La funzione tutoriale non si esaurisce nella fase di accoglienza, ma prosegue lungo tutto il percorso di studio. In questa fase l'aspetto informativo di tutorato diventa meno rilevante, mentre assume una grande importanza l'aspetto di assistenza allo studio. Compito del tutore è quello di seguire gli studenti nella loro carriera universitaria, di aiutarli a superare le difficoltà incontrate, di migliorare la qualità dell'apprendimento, di fornire consulenza in materia di piani di studio, mobilità internazionale, offerte formative prima e dopo la laurea, e di promuovere modalità organizzative che favoriscano la partecipazione degli studenti lavoratori all'attività didattica. In stretta connessione con le attività di job placement, il tutorato ha anche il compito di indirizzare e seguire gli studenti nell'accesso al mondo del lavoro.



UNIVERSITÀ

**LUM**

GIUSEPPE  
DEGENNARO