



REGOLAMENTO DIDATTICO

Dipartimento di Scienze biomediche, odontoiatriche e delle immagini morfologiche e funzionali REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE GASTRONOMICHE (CLASSE L-26)

(Emanato con D.R. Rep. n. 1864 del 17 Luglio 2025)

Art. 1- Premessa e contenuto

1. È attivato, presso il Dipartimento di **Scienze biomediche, odontoiatriche e delle immagini morfologiche e funzionali** dell'Università degli Studi di Messina, il corso di laurea triennale in Scienze gastronomiche, secondo la vigente normativa di Ateneo.
2. Il corso appartiene alla Classe L-26 "Scienze e tecnologie alimentari" ed ha durata di 3 anni per complessivi 180 crediti.
3. Il corso è ad accesso libero.
4. Il presente Regolamento disciplina l'organizzazione didattica del corso di laurea in accordo con il Regolamento didattico di Ateneo, nonché ogni diversa materia ad esso devoluta dalle fonti legislative e regolamentari.
5. È consentita la contemporanea iscrizione ad un altro corso di laurea oppure corso di laurea magistrale, anche in altro Ateneo, Scuola o Istituto superiore ad ordinamento speciale purché siano soddisfatte tutte le seguenti condizioni:
 - i due corsi di studio non appartengano alla stessa classe;
 - i due corsi di studio si differenzino per almeno i due terzi delle attività formative, ovvero si differenzino per un numero di crediti formativi universitari (CFU) almeno pari ai due terzi del totale di crediti necessari per l'acquisizione del titolo.
 - nel caso di contemporanea iscrizione ad un corso di studi a numero programmato è necessario che il richiedente si trovi in posizione utile nella graduatoria.
6. È altresì consentita la contemporanea iscrizione a un corso di dottorato di ricerca o di specializzazione o di master, ad eccezione dei corsi di specializzazione medica, purché si sia in possesso dei titoli necessari per l'ammissione ai sensi della normativa vigente.

Art. 1-bis - Presupposti per la contemporanea iscrizione al Corso di Studi

1. Il presente articolo disciplina la contemporanea iscrizione a due corsi di studio. All'atto della richiesta di contemporanea iscrizione al corso di studi in Scienze gastronomiche, al fine di valutare l'oggettiva differenziazione dei due percorsi formativi, il Consiglio di corso di studio considera i settori scientifico disciplinari attribuiti alle attività di base caratterizzanti, affini o integrative presenti nell'offerta didattica programmata ed i relativi CFU.

La valutazione della differenziazione verrà effettuata secondo le modalità e la tempistica riportate nel comma 2.

2. All'atto della richiesta di contemporanea iscrizione, il Consiglio di corso di studio con il supporto della competente segreteria amministrativa del corso farà riferimento alla somma dei valori assoluti delle differenze dei CFU attribuiti alle attività di base, caratterizzanti, affini o integrative associate ai settori scientifico disciplinari presenti nell'offerta didattica programmata dei due corsi di studio. Nel caso in cui la differenziazione sia da calcolare tra corsi di studio di differente durata, il calcolo dei due terzi è da riferirsi al corso di studio di durata inferiore.

3. Per le finalità di cui al comma 2, all'atto della richiesta di contemporanea iscrizione lo studente presenta il piano di studi completo per tutti gli anni di corso di entrambi i corsi di laurea. In questa fase lo studente può non operare la scelta delle attività autonomamente scelte dallo studente (TAF D).

4. La verifica di oggettiva differenziazione dei due corsi di studio da parte del Consiglio di corso di studi sarà positiva se la somma dei valori assoluti delle differenze dei CFU attribuiti alle attività di base, caratterizzanti, affini o integrative associate ai settori scientifici disciplinari presenti nell'offerta didattica programmata dei due corsi di studio è maggiore o uguale ai due terzi della somma dei CFU previsti per le suddette attività nel corso di studi in Scienze gastronomiche.

5. Qualora la verifica di cui al comma 4 sia negativa, il Consiglio di corso di studi delibera sulla non ammissibilità della richiesta.

6. In caso di esito positivo della verifica di cui al comma 4, il Consiglio di corso di studi farà riferimento alla somma dei valori assoluti delle differenze dei CFU attribuiti alle "altre attività formative" associate ai settori scientifico disciplinari presenti nella Didattica Programmata dei due corsi di studio fermo restando che in questa fase rientrano integralmente nella differenziazione tutti i CFU associati a:

- attività di tirocinio formativo e orientamento;
- attività di stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali;
- attività di tirocinio pratico valutativo;
- laboratori associati a specifici settori scientifico disciplinare;
- prova finale; poiché trattasi di attività formative volte ad acquisire competenze e agevolare le scelte professionali cui lo specifico titolo di studio può dare accesso e non spendibili per l'altro corso di studi.

7. La valutazione complessiva ai fini dell'ammissibilità della contemporanea iscrizione si ottiene sommando i risultati delle verifiche di cui al comma 4 e al comma 6. La verifica è positiva se la somma

dei due valori risulta maggiore o uguale ai due terzi del numero di crediti necessari per l'acquisizione del titolo.

8. Solo dopo l'esito della verifica di cui al comma 7, il Consiglio di corso di studi delibera con motivazione sull'accettazione dell'istanza.

Art. 1-ter - Verifica del mantenimento dei requisiti per la contemporanea iscrizione

a. La verifica annuale del mantenimento dei requisiti per la contemporanea iscrizione al corso di studi in Scienze gastronomiche, prevista dalla vigente normativa, è effettuata dalla segreteria amministrativa del corso e risulta assolta in assenza di modifica dei piani di studio.

b. In caso di eventuale modifica di uno o entrambi i piani di studio che coinvolga le attività di base, caratterizzanti o affini o integrative o di passaggio ad altro corso di studio o di trasferimento in ingresso, lo studente deve presentare apposita istanza al Consiglio di corso di studi affinché quest'ultimo possa operare un nuovo controllo in merito alla necessaria differenziazione di cui all'art. 1 bis, comma 4.

c. Solo dopo l'esito positivo del nuovo controllo il Consiglio di corso di studi delibera sulla modifica del piano di studi e l'eventuale modifica sarà operata direttamente dalla segreteria amministrativa del corso.

d. Per l'inserimento nel piano di studi di attività formative autonomamente scelte dallo studente (TAF D), o per una successiva modifica delle suddette attività di TAF D, lo studente deve presentare apposita istanza al competente Consiglio di corso di studi per la successiva deliberazione.

Art. 2 - Obiettivi formativi

Il corso di laurea triennale in Scienze gastronomiche della classe L-26 "Scienze e tecnologie alimentari" ha la finalità di fornire conoscenze e di formare tre figure professionali in grado di svolgere compiti tecnici nell'ambito della filiera agroalimentare, rispondendo alle esigenze dell'intera catena produttiva degli alimenti fino al consumo.

Gli obiettivi specifici per la formazione di queste figure professionali si articolano e collocano in cinque aree disciplinari:

1) L'area delle discipline di base, che fornirà allo studente le nozioni fondamentali necessarie a comprendere i concetti di fisica, matematica, statistica e chimica, nonché nozioni di biologia, con particolare attenzione al settore alimentare.

Tali conoscenze hanno il duplice obiettivo, da un lato, di fornire un bagaglio culturale di base e, dall'altro, fornire le fondamenta su cui poi si svilupperanno le tematiche tipiche del sistema agroalimentare.

2) L'area delle Discipline della tecnologia alimentare, che fornirà allo studente conoscenze di base riguardo le principali operazioni unitarie dei processi e delle tecnologie alimentari, le cause di modificazione delle caratteristiche qualitative degli alimenti, le tecnologie per la produzione, trasformazione e confezionamento dei prodotti alimentari, dei microrganismi alla base della produzione e trasformazione degli alimenti e del controllo delle contaminazioni da parte dei microrganismi patogeni e alterativi.

3) L'area delle Discipline della produzione agro-alimentare, che fornirà allo studente conoscenze relative ai sistemi colturali per produzioni di elevata quantità/qualità e sostenibili da un punto di vista economico e ambientale, alla gestione della qualità e della tipicità delle produzioni di origine animale e vegetale, e ai prodotti destinati all'alimentazione umana e animale.

4) L'Area delle Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi degli alimenti, che fornirà allo studente conoscenze sulla composizione chimico-fisica degli alimenti di origine vegetale e di origine animale e sulle bevande; sulla contaminazione organica ed inorganica delle derrate; sulla contaminazione microbiologica delle derrate alimentari; sugli aspetti salutistici della alimentazione mediterranea; sui principi di fisiologia e della nutrizione.

5) L'Area delle Discipline economiche e giuridiche, che fornirà allo studente conoscenze sulla normativa vigente in materia di produzione e circolazione sicura degli alimenti, nonché sui principali strumenti di tutela del consumatore di alimenti; sui principi di economia della produzione e dei mercati e delle problematiche di marketing e politiche delle filiere alimentari.

Art. 3 – Profili professionali di riferimento

Gli sbocchi occupazionali e le attività professionali del corso di laurea triennale in Scienze gastronomiche sono articolati nella formazione di figure:

1. **Tecnico addetto ai prodotti alimentari.** Tale figura assiste gli specialisti in ambiti pubblici e privati conducendo test ed analisi sui prodotti destinati all'alimentazione umana e animale, per certificarne la qualità, la tecnologia di produzione, per migliorare le filiere di trasformazione e di produzione alimentare; è in grado di svolgere le funzioni in ambito lavorativo avendo acquisito competenze relative alle principali tecniche chimiche-analitiche, alla composizione degli alimenti, alla tecnologia alimentare. L'attività professionale del Tecnico addetto ai prodotti alimentari si svolge nelle industrie alimentari, nelle aziende di produzione e trasformazione di prodotti alimentari e nelle aziende di ristorazione.

2. **Tecnico addetto alla gestione e sicurezza delle filiere produttive.** Tale figura svolge compiti tecnici in ambiti pubblici e privati nella applicazione di procedure e tecniche proprie per monitorare e ottimizzare i processi di produzione degli alimenti; nella attuazione di interventi per garantire la sicurezza e la salubrità degli alimenti; è in grado di svolgere le funzioni in ambito lavorativo avendo acquisito competenze relative alla composizione degli alimenti, alla tecnologia alimentare, alla contaminazione chimica e microbiologica delle derrate, agli aspetti salutistici della alimentazione Mediterranea. L'attività professionale del Tecnico addetto alla gestione e sicurezza delle filiere produttive si svolge nelle industrie alimentari e nelle aziende di produzione e trasformazione di prodotti alimentari nonché negli Enti pubblici e privati che conducono attività di controllo e certificazione delle produzioni alimentari.

3. **Tecnico addetto alla valorizzazione del turismo enogastronomico.** Tale figura assiste gli specialisti, ovvero svolge compiti tecnici nella applicazione di conoscenze in materia di marketing turistico per valorizzare, commercializzare, integrare l'offerta turistica di un territorio o di un sistema territoriale; svolge compiti tecnici nella collaborazione con i soggetti pubblici e privati per migliorare e caratterizzare sul piano enogastronomico l'offerta turistica e collocarla nei circuiti organizzati e informali; è in grado di svolgere le funzioni in ambito lavorativo avendo acquisito competenze

relative alla normativa vigente in materia di produzione e circolazione sicura degli alimenti ; ai principi di economia della produzione e alle problematiche di marketing delle filiere alimentari. L'attività professionale del Tecnico addetto alla valorizzazione del turismo enogastronomico si svolge negli Enti pubblici e privati e nelle aziende connesse con la comunicazione ed il turismo enogastronomico.

I codici ISTAT relativi agli sbocchi occupazionali e alle attività professionali del Corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche sono:

- Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2.)
- Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2.)
- Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0.)

Art. 4 - Requisiti di ammissione e modalità di verifica della preparazione iniziale

1. Per l'ammissione al corso di laurea triennale in Scienze gastronomiche si richiede il possesso del titolo di scuola secondaria superiore previsto dalla normativa in vigore o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo dagli organi competenti dell'Università.
2. La verifica della preparazione iniziale (ex art. 6, comma 1 del D.M. 270/04) viene effettuata mediante TOLC-CISIA o equivalenti. La tipologia di TOLC, le sezioni disciplinari valutate, e le soglie minime di superamento della verifica sono pubblicate nell'apposita pagina del sito di Ateneo "TOLC-Test on Line CISIA". Nel caso di mancato superamento della verifica saranno assegnati degli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) da soddisfare nel primo anno di corso. Le modalità di recupero delle eventuali carenze nella preparazione iniziale sono rese note nell'apposita sezione della succitata pagina del sito di Ateneo.
3. In caso di mancato assolvimento degli OFA, lo studente sarà iscritto al primo anno ripetente.

Art. 5 - Organizzazione Didattica

1. Il corso di laurea in Scienze gastronomiche è organizzato in un unico curriculum.
2. Fanno parte integrante del presente Regolamento l'Ordinamento Didattico (**Allegato 1**) e la Didattica Programmata, (**Allegato 2**) approvata annualmente con riferimento alla coorte di studenti dell'a.a. di immatricolazione.
3. L'Ordinamento Didattico (**Allegato 1**) è l'atto istitutivo del corso di studio, approvato dal Ministero, che definisce la tipologia di crediti che devono essere acquisiti nei diversi settori scientifico disciplinari per conseguire il titolo con valore legale nella classe **L-26 "Scienze e tecnologie alimentari"**. L'Ordinamento Didattico può essere modificato dall'Ateneo previa richiesta al Ministero dell'Università e della Ricerca (MUR), e solo dopo approvazione da parte del MUR viene adottato e rimane in vigore fino alla successiva eventuale modifica da realizzare con le stesse modalità.
4. La Didattica Programmata (**Allegato 2**) è approvata annualmente dal Consiglio di Dipartimento, prima, e dall'Ateneo successivamente e sviluppa l'Ordinamento Didattico

nell'insieme nelle singole attività formative che costituiscono il corso di studi per l'intero percorso di studi con riferimento alla coorte di studenti dell'a.a. di immatricolazione.

5. Nella Didattica Programmata sono definite:

- l'elenco delle attività formative proposte e degli insegnamenti suddivisi per anno di corso e la loro, eventuale organizzazione in moduli;
- il settore scientifico disciplinare oppure i settori scientifici disciplinari, nel caso di insegnamenti integrati, associati a ciascuna attività formativa;
- i CFU assegnati a ciascuna attività formativa compresa la prova finale;
- la tipologia (lezione, esercitazione in aula, esercitazione in laboratorio), e il numero di ore da erogare per ciascuna attività formativa; □ le eventuali propedeuticità.

6. Annualmente viene predisposta e approvata la Didattica Erogata che contiene il complesso di tutti gli insegnamenti erogati nell'anno accademico di riferimento, del semestre di erogazione, della relativa copertura di docenza, la tipologia e il numero di ore di didattica da erogare. La Didattica Erogata è consultabile sul sito istituzionale del corso di studi.

7. Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 10, comma 5, del vigente Regolamento Didattico di Ateneo, il carico didattico corrispondente ad 1 CFU è pari a 6 ore di didattica frontale per le lezioni, nonché a 12 ore per le esercitazioni e le attività di laboratorio

8. I *syllabi* cioè i programmi dettagliati di ciascuno degli insegnamenti impartiti nel corso di studi, nel quale il docente esplicita gli obiettivi formativi del corso, i prerequisiti, i contenuti del corso, i metodi didattici, le modalità di verifica dell'apprendimento ed i materiali didattici sono consultabili sul sito istituzionale del corso di studi.

9. Il periodo didattico di svolgimento delle lezioni, organizzato in due semestri, e degli esami di laurea, sulla base del Calendario di Ateneo, sono consultabili sul sito istituzionale del Dipartimento di Scienze biomediche, odontoiatriche e delle immagini morfologiche e funzionali.

Art. 6 – Obblighi di frequenza

1. La frequenza alle lezioni teoriche non è obbligatoria, tuttavia è fortemente consigliata. La frequenza alle lezioni di didattica prevista per esercitazioni è obbligatoria. Sono consentite assenze per non più del 49 % delle ore di didattica prevista per ogni attività formativa.

Nel caso di corsi integrati sono consentite assenze nel singolo modulo per non più del 49 % delle ore di didattica prevista per esercitazioni.

2. Il docente è tenuto ad acquisire le frequenze all'inizio di ogni lezione attraverso l'applicazione App Unime - Funzionalità Rilevazione Frequenze o con modalità telematiche equivalenti stabilite dall'Ateneo. Il docente può avviare una verifica delle presenze fino alla fine di ogni lezione. La rilevazione equivale ad attestazione della frequenza.

3. La modalità di recupero delle frequenze per ciascuna attività formativa o modulo, nel caso di corsi integrati, sono comunicate dal docente titolare agli studenti, all'inizio del corso, ed al Coordinatore del corso di laurea affinché se ne dia visibilità sul sito istituzionale del corso di laurea.

4. Lo studente che non abbia ottemperato all'obbligo di frequenza dovrà rifrequentare l'insegnamento.

Art. 7 - Propedeuticità

1. Non sono previste propedeuticità. In linea di principio, è consigliabile che lo studente segua le attività formative previste nel Didattica Programmata per semestre e anno di corso.

Art. 8 – Piano di studi

1. Ai fini del conseguimento del titolo, lo studente è tenuto annualmente a compilare mediante procedura informatica il proprio piano di studi ovvero indicare le attività formative che intende seguire nell'a.a. di iscrizione.

2. La scelta può essere effettuata fra gli insegnamenti presenti nella Didattica Programmata del corso di laurea, nel rispetto delle eventuali propedeuticità. Tutti gli insegnamenti selezionati nella compilazione del piano saranno poi riportati nel libretto dello studente, consultabile on-line nella propria area riservata.

3. Il piano di studi compilato secondo il suddetto comma 2 non è soggetto ad approvazione da parte del Consiglio di corso di laurea.

4. Il piano di studi va compilato sulla piattaforma UniME ESSE3 entro il 31 gennaio dell'anno accademico di iscrizione.

5. È altresì data la possibilità, su richiesta dello studente, di conseguire il titolo secondo un piano di studi individuale, in ossequio all'art. 11 comma 4-bis del D.M. 270/2004 e ss.mm.ii, comprendente anche attività formative diverse da quelle previste dalla Didattica Programmata dell'anno di immatricolazione, purché coerenti con l'Ordinamento Didattico del corso di studi dell'anno accademico di immatricolazione. Le finalità del piano di studio individuale sono quelle di rispondere agli specifici interessi degli studenti verso l'acquisizione di determinati saperi.

6. Le attività formative proposte in sostituzione devono essere diverse da quelle previste dalla Didattica Programmata dell'anno accademico di immatricolazione (a titolo di esempio non è possibile sostituire un'attività formativa associata ad un determinato settore scientifico disciplinare nel proprio corso di studi con un'attività formativa di uguale denominazione associata al medesimo settore scientifico disciplinare ma erogata in altro corso di studi), devono essere attive nei corsi di laurea dell'Ateneo all'atto della presentazione del piano di studi individuale e devono essere coerenti con l'Ordinamento Didattico del corso di studi dell'anno accademico di immatricolazione.

7. Il piano di studio individuale deve anche mantenere la ripartizione dei CFU per ambiti disciplinari stabilita dall'Ordinamento Didattico del corso di studi, in conformità ad eventuali vincoli di propedeuticità e nel rispetto degli obblighi di frequenza previsti.

8. Il piano di studi individuale è sottoposto all'esame del Consiglio di corso di studi per la valutazione di coerenza con l'Ordinamento Didattico del corso dell'anno accademico di immatricolazione dello studente. A seguito della valutazione il Consiglio di corso di studi delibera l'approvazione o non approvazione della proposta, in ogni caso motivando la scelta. Il Consiglio di corso di studi si può avvalere, qualora lo ritenga necessario, di un colloquio supplementare con il proponente, volto a verificare le specifiche esigenze formative.

9. Il piano di studi individuale viene presentato dallo studente al Coordinatore del corso di laurea entro il 30 novembre dell'anno accademico di iscrizione secondo le modalità rese note dalla D.A.

Servizi Didattici e Alta Formazione.

10. Per la presentazione del piano di studi individuale non è utilizzabile la procedura informatica.

Art. 9 - Attività a scelta dello studente

1. Le attività a scelta dello studente, a cui sono associati crediti formativi, comprendono attività formative ovvero attività organizzate o previste dall'Ateneo al fine di assicurare la più ampia formazione culturale e professionale degli studenti e favorire la flessibilità dei percorsi formativi.

I crediti per attività a scelta dello studente possono essere così conseguiti

a) attraverso esami relativi ad insegnamenti attivati nell'Ateneo in corsi di pari livello autonomamente scelti dallo studente. I contenuti dei corsi scelti dallo studente devono essere differenti dai contenuti dei corsi curriculari. Il docente titolare dell'attività scelta, qualora ne ravveda le condizioni, è tenuto a verificare la differenziazione dei contenuti dell'attività scelta con le attività curriculari presenti nella carriera dello studente e nel caso di significativa sovrapposizione è autorizzato a non far sostenere l'esame ed a dare comunicazione al Coordinatore del corso;

b) attraverso attività culturali di Ateneo proposte da docenti e/o da strutture dell'Ateneo e/o da Associazioni studentesche iscritte all'Albo e sottoposte ad approvazione degli Organi Collegiali di Ateneo cui spetta l'assegnazione di CFU. Nella fattispecie rientrano: seminari e/o visite guidate purché non svolti nell'ambito di attività in aula, convegni, manifestazioni delle arti audiovisive e sceniche;

c) attraverso attività culturali di interesse del corso di studi e/o del Dipartimento in cui esso è incardinato. La richiesta di riconoscimento delle iniziative deve essere presentata, da uno o più docenti dell'Ateneo e/o da Associazioni studentesche iscritte all'Albo al corso di studio o al Dipartimento, attraverso una circostanziata istanza che contenga tutti i dati necessari (programma, impegno orario, modalità di rilevazione delle presenze, svolgimento di una relazione scritta da parte dello studente con il corrispondente impegno orario ed eventuale verifica finale). I Consigli interessati deliberano il riconoscimento dell'attività, affidando ai docenti proponenti il compito di rilasciare agli studenti la certificazione necessaria per la convalida dei CFU conseguiti. Le attività culturali inerenti manifestazioni delle arti audiovisive e sceniche, ancorché di interesse del corso di studi e/o del Dipartimento devono essere approvate dagli Organi Collegiali.

2. Le iniziative promosse dall'Ateneo saranno convalidate dal Consiglio di corso di studio, previa presentazione di istanza di riconoscimento da parte dello studente, con attribuzione di crediti formativi nella misura deliberata dagli Organi Collegiali.

3. L'attribuzione dei CFU per le attività di cui al comma 1, lett. b) e c) avverrà secondo criteri che tengano conto che l'impegno complessivo dello studente deve rispettare la proporzione di 25 ore per 1 CFU = 1 ECTS.

4. Lo studente che scelga di conseguire i crediti per attività a scelta attraverso la modalità di cui al comma 1 lett a) è tenuto ad individuare gli insegnamenti all'atto della compilazione del piano di

studi e comunque non oltre il 31 gennaio dell'anno accademico di iscrizione. Successivamente al predetto termine non è consentita la sostituzione delle attività scelte dallo studente.

Art. 10 - Esami e altre verifiche del profitto

1. Le verifiche del profitto degli studenti si svolgono al termine del periodo di erogazione delle attività, secondo modalità pubblicate nei *syllabi* degli insegnamenti consultabili sul sito istituzionale del corso di studi.
2. Per gli studenti diversamente abili sono consentite idonee prove equipollenti e la presenza di assistenti per l'autonomia e/o la comunicazione in relazione al grado ed alla tipologia della loro disabilità. Gli studenti diversamente abili svolgono gli esami con l'uso degli ausili loro necessari. L'Università garantisce sussidi tecnici e didattici specifici, nonché il supporto di appositi servizi di tutorato specializzato ove istituito, sulla base delle risorse finanziarie disponibili, previa intesa con il docente della materia.
3. Gli esami di profitto possono essere orali e/o scritti e/o pratici e ai sensi del Regolamento didattico di Ateneo. Ai fini del superamento dell'esame è necessario conseguire il punteggio minimo di 18/30. L'eventuale attribuzione della lode, in aggiunta al punteggio massimo di 30/30, è subordinata alla valutazione unanime della Commissione d'esame.
4. Nel caso di prove scritte è consentito allo studente di ritirarsi per tutta la durata delle stesse. Nel caso di prove orali è consentito allo studente di ritirarsi sino a quando la Commissione non avrà espresso la valutazione finale. Allo studente che si sia ritirato è consentito di ripetere la prova nell'appello successivo.
5. Allo studente che non abbia conseguito una valutazione di sufficienza è consentito di ripetere la prova nell'appello successivo, sempre che siano trascorsi almeno trenta giorni dallo svolgimento della prova precedente.
6. Gli esami e le valutazioni di profitto relativi alle attività autonomamente scelte dallo studente, sono considerati ai fini del conteggio della media finale dei voti come corrispondenti ad una unità.
7. Le valutazioni, ove previste, relative alle attività volte ad acquisire ulteriori conoscenze linguistiche, nonché abilità informatiche e telematiche, relazionali o comunque utili per l'inserimento nel mondo del lavoro non sono considerate ai fini del conteggio degli esami.
8. I crediti acquisiti a seguito di esami eventualmente sostenuti con esito positivo per insegnamenti aggiuntivi rispetto a quelli conteggiabili ai fini del completamento del percorso formativo (corsi liberi o extracurricolari) rimangono registrati nella carriera dello studente e possono dar luogo a successivi riconoscimenti ai sensi delle norme vigenti. Le valutazioni ottenute non rientrano nel computo della media dei voti degli esami di profitto.
9. I docenti hanno la possibilità di effettuare prove scritte e/o orali intermedie durante il proprio corso, che possono costituire elemento di valutazione delle fasi di apprendimento della disciplina. Il ricorso a tali prove intermedie deve essere previsto e pubblicato su UniME ESSE3.

Art. 1

1 – Anticipo esami di profitto.

1. Lo studente potrà chiedere l'anticipo fino a due esami di profitto per anno accademico, qualora abbia già sostenuto tutti gli esami previsti per il proprio anno di corso e per gli anni precedenti.
2. Lo studente che abbia già sostenuto tutti gli esami previsti nella prima semestralità del piano di studi per il proprio anno di corso e tutti gli esami degli anni precedenti potrà altresì chiedere l'anticipo fino a due esami per attività formative calendarizzate al secondo semestre del piano di studi dell'anno di corso.
3. L'anticipo degli esami può essere richiesto al momento in cui la percentuale di frequenza raggiunga almeno il valore minimo previsto dal presente Regolamento (farà fede la data di presentazione dell'istanza)
4. L'autorizzazione all'anticipo degli esami sarà concessa dal Direttore di Dipartimento e il conseguente inserimento della disciplina sulla piattaforma UniME ESSE3 è subordinato all'accertamento, da parte della competente struttura amministrativa, dei requisiti richiesti.

Art. 12 – Composizione delle Commissioni di esame

- 1 Le Commissioni d'esame sono nominate dal Direttore del Dipartimento, su proposta del Coordinatore del corso di laurea e sono composte da almeno due membri afferenti al settore scientifico disciplinare della disciplina, dei quali uno deve essere il docente titolare dell'insegnamento. 2 Nel caso di attività formative a più moduli (insegnamenti integrati) la Commissione è composta da un numero di docenti pari al numero di moduli appartenenti ai diversi settori scientifico disciplinari di cui si compone l'attività formativa, uno dei quali è il docente responsabile dell'insegnamento integrato. La valutazione complessiva del profitto dello studente non può, comunque, essere frazionata in valutazioni separate sui singoli moduli.
- 3 Le Commissioni esaminatrici sono presiedute dal docente titolare del corso o, nel caso di attività formative a più moduli, dal docente responsabile dell'insegnamento integrato. In caso di assenza o di impedimento del Presidente, su proposta del Coordinatore di corso di laurea, il Direttore nomina un sostituto.
- 4 Nei casi in cui non si possa disporre in maniera sufficiente di Professori e/o Ricercatori dei settori scientifico disciplinari della disciplina possono far parte della Commissione docenti a contratto e/o cultori della materia
- 5 Il Direttore del Dipartimento stabilisce la data degli appelli delle diverse sessioni. Ogni eventuale differimento della data d'inizio degli appelli deve essere motivatamente e tempestivamente richiesto dal Presidente della Commissione d'esame al Direttore del Dipartimento che deve autorizzare tale spostamento. Una volta fissata, la data di inizio dell'appello non può essere anticipata, fatto salvo l'eccezione prevista al successivo art. 13 comma 3.

6 Con riferimento agli esami e verifiche di profitto con verbalizzazione digitale si richiamano integralmente le norme contenute nel Regolamento didattico d'Ateneo.

Art. 13 – Mobilità nazionale e internazionale

1. Il corso di laurea promuove ed incoraggia la partecipazione degli studenti ai programmi di mobilità e di scambio con Atenei nazionali ed internazionali sulla base di convenzioni/accordi.

2. Il Consiglio di corso di studi si impegna a riconoscere agli studenti che hanno partecipato al programma di mobilità nazionale e/o internazionale per attività di studio e/o di tirocinio e di preparazione della tesi (cd.ricerca tesi) i CFU acquisiti durante il periodo mobilità, secondo quanto stabilito nel *Learning Agreement*, previo parere del referente della mobilità del corso di studi e secondo le modalità stabilite dai Regolamenti vigenti sul riconoscimento dei CFU maturati all'estero e in mobilità nazionale.

3. Gli assegnatari di borsa per la mobilità internazionale che devono iniziare il periodo di frequenza di attività formative che prevedono le verifiche di profitto per il conseguimento di voti e crediti presso le Istituzioni ospitanti, qualora il calendario didattico dell' Ateneo estero si sovrapponga anche in parte con la calendarizzazione degli esami di profitto presso l'Università degli Studi di Messina possono essere autorizzati in via eccezionale rispetto a quanto disposto dall'art. 20 comma 3 del Regolamento didattico di Ateneo dal Direttore di Dipartimento, su motivata richiesta dello studente che evidenzi il ricorrere dei richiamati presupposti, allo svolgimento di esami in una data antecedente rispetto a quella stabilita dal Calendario didattico.

4. La richiesta di anticipazione della data di esame di cui al precedente comma può essere autorizzata esclusivamente all'interno della stessa finestra temporale di svolgimento degli esami di profitto e nell'ambito delle attività didattiche per il proprio anno di corso la cui erogazione è stata completata alla data della richiesta e per le attività didattiche degli anni di corso precedenti, come da piano di studi. Non è, pertanto, ammessa la richiesta di spostamento della data di esame per attività didattiche del proprio anno di corso non ancora erogate.

5. L'autorizzazione di cui al comma 3 non può essere concessa per la mobilità internazionale che riguarda esclusivamente lo svolgimento di attività di preparazione della tesi di laurea e/o il tirocinio formativo e di orientamento.

Art. 14 - Attività di tirocinio curriculare e “stage e tirocinio presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali” e modalità di verifica dei risultati

1. Le attività di tirocinio curriculare e di “stage e tirocinio presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali” sono attività formative finalizzate a porre lo studente in contatto con le realtà lavorative più adeguate alla sua preparazione ed al suo arricchimento professionale.

2. La modalità di espletamento delle attività formative di cui al comma 1 sono disciplinate dal vigente Regolamento per la disciplina delle attività di orientamento e formazione curriculare

Art. 1

3. Il Dipartimento stabilisce e rende pubbliche sul sito istituzionale le Linee Guida relative alla modalità di richiesta, approvazione e riconoscimento delle suddette attività.

5 -Prova finale e conseguimento del titolo

1. Per essere ammesso a sostenere la prova finale per il conseguimento della laurea in Scienze gastronomiche, lo studente deve avere acquisito tutti i crediti previsti dal piano della Didattica Programmata, ad eccezione di quelli assegnati alla prova finale, ed essere in regola con il pagamento delle tasse e dei contributi universitari. Lo studente che abbia maturato tutti i crediti può conseguire il titolo di studio indipendentemente dal numero di anni di iscrizione all'Università.

2. Per il conseguimento della laurea lo studente presenta alla competente struttura amministrativa, per il tramite del Direttore, domanda di assegnazione dell'elaborato finale, controfirmata dal relatore, almeno 90 giorni prima della data di inizio della sessione in cui si intende sostenere l'esame di Laurea. A tal fine farà fede la data del protocollo di ingresso. Per gli studenti in mobilità quest'ultimo requisito verrà attestato dal referente alla mobilità del corso di studi.

3. L'argomento dell'elaborato deve essere dichiarato all'atto della presentazione della domanda.

4. Possono svolgere il ruolo di relatore docenti dell'Ateneo, supplenti, docenti assegnatari di un contratto di insegnamento nell'anno accademico di presentazione della domanda.

5. La prova finale per il conseguimento della laurea consiste nella discussione pubblica di un elaborato la cui redazione comporti un impegno dello studente commisurato al numero di crediti assegnati alla prova finale.

6. La modalità di svolgimento dell'esame finale prevede la presentazione dell'elaborato, anche mediante supporto multimediale. Il tempo concesso per la presentazione è uguale per tutti i candidati e per tutte le sedute di laurea.

7. L'elaborato finale, munito del visto di approvazione del docente relatore, deve essere presentato dal candidato ai competenti uffici amministrativi, seguendo le procedure on-line almeno 7 giorni lavorativi prima della prova finale. L'elaborato è reso visionabile ai componenti della Commissione di laurea nominata dal Direttore.

8. L'elaborato finale è redatto e presentato nella lingua di erogazione del corso, ovvero su richiesta dello studente il relatore può approvare la redazione dell'elaborato in lingua inglese.

9. Ai fini del superamento della prova finale è necessario conseguire il punteggio minimo di 66/110. Il punteggio massimo è di 110/110 con eventuale attribuzione della lode.

10. Il punteggio dell'esame finale di laurea è pari alla somma tra il punteggio di base, il voto curriculare ed il voto di valutazione. Il punteggio di base è dato dalla media ponderata rispetto ai crediti e convertita in centodecimi di tutte le attività formative con voto espresso in trentesimi

previste nel piano di studio del candidato, con arrotondamento dei decimi all'unità superiore o inferiore più prossima; alle votazioni di trenta e lode è assegnato valore di 31.

11. Per l'attribuzione del voto curriculare la Commissione ha a disposizione fino ad un massimo di 4 punti, che sono assegnati adottando i seguenti criteri:

- max 2 punti per partecipazione ad almeno un programma di mobilità con acquisizione di CFU (0,33 punti per ogni mese di mobilità);
- 2 punti per la conclusione degli studi entro la durata normale del corso;
- 1 punto per la conclusione degli studi entro un anno oltre la durata normale del corso;
- 1 punto premialità per l'acquisizione di almeno due lodi nelle materie di base e/o caratterizzanti.

12. Per l'attribuzione del voto di valutazione la Commissione ha a disposizione fino ad un massimo di 7 punti che sono assegnati adottando i seguenti criteri:

- la qualità del lavoro dell'elaborato;
- la conoscenza da parte del candidato degli argomenti dell'elaborato e la capacità di saperli collegare alle tematiche caratterizzanti del corso di studi;
- la capacità di esporre in maniera fluida gli argomenti dell'elaborato e di trarre conclusioni coerenti con i risultati ottenuti entro il tempo assegnato per l'esposizione.

13. Ai candidati che abbiano conseguito un punteggio finale superiore o uguale a 112 può essere attribuita la lode, su proposta del relatore, con parere unanime della commissione. Inoltre, su proposta del relatore, con parere unanime della Commissione, se il punteggio base è superiore o uguale a 107 può essere attribuita anche la Menzione accademica.

14. L'esame di laurea si svolge in presenza del candidato con proclamazione finale e comunicazione del voto di laurea assegnato dalla Commissione.

15. Lo studente che intenda ritirarsi dalla prova finale per il conseguimento della laurea deve manifestarlo alla Commissione prima che il Presidente lo congedi al termine della discussione dell'elaborato.

16. La Commissione per la valutazione della prova finale è nominata dal Direttore del Dipartimento su proposta del Coordinatore del corso di laurea. La Commissione è composta da almeno sette membri la cui maggioranza deve essere costituita da professori di ruolo titolari di insegnamento nel Dipartimento. Possono far parte della Commissione docenti di ruolo, supplenti o docenti a contratto, ricercatori, professori incaricati stabilizzati ed assistenti del ruolo ad esaurimento, anche se di altro Dipartimento dell'Ateneo, purché nel rispetto dell'art. 24 comma 2 del Regolamento didattico di Ateneo. Possono altresì far parte della Commissione docenti di altre Università ed esperti di enti di ricerca.

Art. 1

17. Il Presidente della Commissione è il Direttore del Dipartimento o il Coordinatore del Consiglio di corso di laurea, o, in subordine, il professore di prima fascia con la maggiore anzianità di ruolo. Al Presidente spetta garantire la piena regolarità dello svolgimento della prova e l'aderenza delle valutazioni conclusive ai criteri stabiliti.

18. Le prove finali per il conseguimento del titolo si articolano in almeno tre appelli, stabiliti nel Calendario didattico.

19. La consegna dei diplomi di laurea avviene in occasione di una cerimonia collettiva nella data stabilita dall'Ateneo.

6 – Riconoscimento crediti formativi per trasferimenti, passaggi da altro corso e iscrizione di studenti già laureati

1. Nei casi di trasferimento da altro Ateneo italiano o straniero, legalmente riconosciuto, di passaggio da altro corso di studio o di nuova iscrizione il Consiglio di corso di laurea, su istanza dello studente, delibera sul riconoscimento dei crediti acquisiti dallo studente.

2. Qualora il corso di studi di provenienza sia erogato in teledidattica, questo dovrà risultare accreditato ai sensi del D.M. 7 gennaio 2019, n. 6 e successive modificazioni.

3. Il Consiglio di corso di laurea assicura il riconoscimento del maggior numero possibile di CFU maturati dal richiedente, qualora questi siano stati acquisiti negli stessi settori scientifico disciplinari previsti nella Didattica Programmata del corso di studi in ingresso.

4. Nel caso in cui il trasferimento dello studente sia effettuato da un corso di laurea appartenente alla classe **L-26 "Scienze e tecnologie alimentari"** la quota di crediti relativi al medesimo settore scientifico-disciplinare direttamente riconosciuti allo studente non può essere inferiore al 50% di quelli già maturati.

5. Il Consiglio di corso di laurea delibera altresì sul riconoscimento della carriera di studenti che abbiano già conseguito un titolo di studio presso l'Ateneo o in altra università italiana o straniera e che chiedano, contestualmente all'iscrizione, il riconoscimento dei crediti acquisiti.

6. Lo studente che ha conseguito il titolo in un corso di laurea appartenente ad una classe diversa da **L-26 "Scienze e tecnologie alimentari"** può chiedere il riconoscimento di tutto o parte del percorso, in ogni caso con esclusione della prova finale.

7. Lo studente che ha conseguito il titolo in un corso di laurea nella classe **L-26 "Scienze e tecnologie alimentari"** può richiedere il riconoscimento di parte del percorso, in ogni caso con esclusione della prova finale, previa valutazione del Consiglio di corso di studi sulla differenziazione dei due corsi per obiettivi formativi specifici e piani di studio.

8. Lo studente che ha conseguito il titolo in un corso di laurea magistrale può chiedere il riconoscimento di CFU acquisiti nel suddetto corso, in ogni caso con esclusione della prova finale.

9. Nel caso di CFU acquisiti da più di 8 anni dalla data della richiesta di riconoscimento, il Consiglio, anche attraverso un'apposita Commissione, valuta l'eventuale obsolescenza di tutti o di parte dei CFU acquisiti di cui si chiede la convalida, tenendo conto dei programmi d'esame esibiti dal richiedente e dell'esito di un colloquio di verifica, come previsto dal Regolamento didattico d'Ateneo. Il Consiglio, su proposta della Commissione, delibera eventuali prove integrative, anche attraverso l'adozione di un piano di studi individuale.

10. Qualora i crediti formativi precedentemente acquisiti dallo studente in un settore scientifico disciplinare siano inferiori ai crediti formativi impartiti nel corrispondente settore scientifico disciplinare dell'insegnamento previsto nel corso, il Consiglio, sentito il docente titolare di tale disciplina, stabilisce le modalità di integrazione dell'esame per l'acquisizione dei CFU mancanti. 11. Il Consiglio, con delibera motivata, può anche convalidare crediti formativi acquisiti in settori scientifico disciplinari diversi da quelli impartiti nel corso, purché vi sia sostanziale corrispondenza di contenuti tra l'attività formativa già svolta e l'attività formativa prevista dal Didattica Programmata e salva la possibilità di prevedere integrazioni.

12. In caso di convalida, qualora i crediti formativi precedentemente acquisiti dallo studente in un settore scientifico disciplinare siano superiori rispetto ai crediti formativi riconosciuti nel corrispondente settore scientifico disciplinare dell'insegnamento previsto nel corso, i crediti residui verranno convalidati come attività a scelta dello studente.

13. Nel caso di trasferimento da altro Ateneo o da altro corso di laurea o per studenti che abbiano già conseguito un titolo di studio, agli esami riconosciuti viene assegnata una valutazione attraverso i seguenti criteri:

- a) all'insegnamento convalidato è attribuita la stessa valutazione ottenuta dallo studente nell'esame sostenuto. Se l'esame sostenuto è stato valutato mediante un sistema di votazione diverso da quello in trentesimi, si procede ad una conversione proporzionale approssimando all'intero più vicino;
- b) se l'insegnamento convalidato deriva dal riconoscimento congiunto di due o più esami, viene assegnata la votazione risultante dalla media ponderata (rispetto al peso in CFU degli esami in questione) delle valutazioni degli esami sostenuti approssimando all'intero più vicino;
- c) in caso di esami sostenuti presso Atenei stranieri, il Consiglio di corso di studi si basa sulle tabelle di conversione (ECTS o altro) fornite dalle medesime università. Nel caso in cui l'Università straniera non fornisca tabelle di conversione, per l'attribuzione del voto italiano la votazione verrà ricondotta in trentesimi attraverso una conversione proporzionale approssimando all'intero più vicino.

14. Il numero di CFU riconosciuti determina l'anno di ammissione secondo la seguente tabella

- ammissione al 2° anno per un numero di CFU riconosciuti almeno uguale a 39;
- ammissione al 3° anno per un numero di CFU riconosciuti almeno uguale a 79;

Art. 1

Art. 17 – Riconoscimento dei crediti formativi per competenze professionali acquisite, per attività formative di livello post-secondario e per successi sportivi di eccellenza

1. Nel rispetto della normativa vigente e del Regolamento Didattico di Ateneo, possono essere riconosciuti CFU per:

- a. conoscenze e abilità professionali, certificate ai sensi della normativa vigente in materia;
- b. attività formative svolte nei cicli di studio presso gli istituti di formazione della pubblica amministrazione;
- c. il conseguimento da parte dello studente di medaglia olimpica o paralimpica ovvero del titolo di campione mondiale assoluto, campione europeo assoluto o campione italiano assoluto nelle discipline riconosciute dal Comitato olimpico nazionale italiano o dal Comitato italiano paralimpico.

Possono altresì essere riconosciuti CFU in relazione:

- d. altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario incluse quelle alla cui progettazione e realizzazione l'università abbia concorso.
2. Il limite massimo di crediti riconoscibili è pari a 48 CFU
3. Il riconoscimento deve essere effettuato esclusivamente sulla base delle competenze dimostrate da ciascuno studente. Sono escluse forme di riconoscimento attribuite collettivamente.
4. Allo studente è consentita la possibilità di chiedere in momenti diversi nel corso della carriera accademica il riconoscimento delle attività di cui al comma 1, purché il numero dei crediti complessivamente riconosciuto non superi il limite massimo di 48 CFU.
5. Le attività formative già riconosciute come CFU nell'ambito di Corsi di Laurea non possono essere nuovamente riconosciute nell'ambito di Corsi di Laurea Magistrale, e viceversa.
6. Ai fini del riconoscimento, lo studente inoltra richiesta al Consiglio di corso di studio che delibera sulla base della documentazione prodotta con le modalità di cui al comma 7.
7. È necessario che le attività di cui al comma 1 lett a-c, per le quali lo studente chiede il riconoscimento, siano certificate a norma di legge dall'ente e/o dalla struttura presso cui sono state svolte. Ai fini del riconoscimento, se l'attività è stata svolta presso una pubblica amministrazione è sufficiente che lo studente presenti un'autocertificazione, ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. n. 445/2000; se l'attività è stata svolta invece presso un ente e/o una struttura non afferenti alla p.a., è necessario che lo studente presenti una certificazione rilasciata a norma di legge dall'ente e/o dalla struttura presso cui è stata svolta. La certificazione deve, altresì, riportare il numero di ore dell'attività formativa svolta, la valutazione dell'apprendimento e le competenze acquisite all'esito dell'attività certificata.
8. Apposite Linee Guida di Ateneo disciplineranno i riconoscimenti di cui al comma 1 lett. d.

Art. 18 Riconoscimento Crediti Formativi in caso di contemporanea iscrizione a due corsi di Studio

1. Nei casi di contemporanea iscrizione ad altro corso di studi il Consiglio di corso di laurea, su istanza dello studente, delibera sul riconoscimento, anche parziale, dei crediti acquisiti dallo studente nell'altro corso di studi fino alla concorrenza massima di 1/3 dei CFU necessari per il conseguimento del titolo. Possono essere oggetto di riconoscimento entro i suddetti limiti e con le seguenti modalità:
 - a. i crediti acquisiti nelle attività formative di base, caratterizzanti e affini o integrative appartenenti a settori scientifico disciplinari comuni ai due Corsi di studio e aventi lo stesso numero di CFU. I suddetti crediti possono essere riconosciuti nei corrispondenti settori scientifico disciplinari degli insegnamenti previsti nel corso oppure come attività autonomamente scelta dello studente (TAF D);
 - b. nel caso di attività formative mutate fra i due corsi di studio il riconoscimento è concesso automaticamente, anche in deroga a eventuali limiti quantitativi di CFU annuali previsti nel piano della Didattica Programmata del corso di laurea in Scienze gastronomiche;

- c. i crediti acquisiti nell'altro corso di studi in attività formative autonomamente scelte dallo studente (TAF D) ai sensi dell'art. 9 del presente Regolamento.
 - d. parte dei crediti, acquisiti in attività formative di base, caratterizzanti e affini e integrative appartenenti a settori scientifico disciplinari comuni ai due Corsi di studio, ma aventi differenti numero di crediti, possono essere riconosciuti nei corrispondenti settori scientifico disciplinari degli insegnamenti previsti nel corso;
 - e. i crediti acquisiti nelle competenze linguistiche (TAF E) e/ o in abilità informatiche e telematiche (TAF F) possono essere riconosciuti qualora le predette competenze e abilità siano previste nel piano della Didattica programmata.
2. Nei casi di contemporanea iscrizione non possono essere oggetto di riconoscimento da parte del Consiglio di corso di studio i crediti acquisiti, nell'altro corso di studi, nelle attività di tirocinio formativo e orientamento e/o di stage e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali, e/o tirocinio pratico valutativo, laboratori associati a specifici settori scientifico disciplinari, poiché trattasi di attività formative volte ad acquisire competenze e agevolare le scelte professionali cui lo specifico titolo di studio può dare accesso.

Art. 19 - Orientamento e tutorato

1. Le attività di orientamento sono organizzate dalla Commissione di Orientamento e Tutorato del Dipartimento.
2. Annualmente la Commissione assegna a ciascun nuovo studente iscritto un tutor scelto tra i docenti del corso di laurea. Il tutor avrà il compito di seguire lo studente durante tutto il suo percorso formativo, per orientarlo, assisterlo, motivarlo e renderlo attivamente partecipe del processo formativo, anche al fine di rimuovere gli ostacoli ad una proficua frequenza ai corsi, attraverso iniziative congrue rispetto alle necessità, alle attitudini ed alle esigenze dei singoli.
3. Il tutorato degli studenti iscritti al corso di laurea rientra nei compiti istituzionali dei docenti.
4. I nominativi dei docenti tutors, nonché gli orari di ricevimento, sono reperibili sul sito istituzionale del Dipartimento.
5. Le modalità di espletamento del servizio di tutorato sono stabilite dalla Commissione di Orientamento e Tutorato del Dipartimento.

Art. 20 - Studenti fuori corso, ripetenti, interruzione degli studi e decadenza dagli stessi

1. Lo studente si considera fuori corso quando non abbia acquisito, entro la durata normale del corso, il numero di crediti necessario al conseguimento del titolo di studio.
2. Il corso di studio può organizzare forme di tutorato e di sostegno per gli studenti fuori corso.
3. Per quanto attiene alla decadenza dagli studi e alla rinuncia agli stessi si rinvia all'art. 28 del Regolamento Didattico di Ateneo e alla normativa vigente in materia.

4. Il corso di studio non prevede la figura dello studente ripetente, fatto salvo quanto previsto all'art. 4, comma 3, del presente regolamento.

Art. 21 Valutazione dell'attività didattica

1. Il Consiglio di corso di studi attua le forme di valutazione della qualità della didattica previste dalla normativa vigente con le modalità del Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo e le scadenze definite Presidio della Qualità di Ateneo.

Art. 22 - Modifiche al Regolamento

1. Relativamente alle modifiche al presente Regolamento si rinvia all'art. 15 del Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 23 - Norme transitorie

1. Il presente Regolamento si applica a partire dalla coorte 2025/2026.

2. Per tutto ciò che non è espressamente disciplinato dal presente Regolamento si rimanda alla normativa nazionale e di Ateneo vigente.

Allegato 1: Ordinamento didattico del CdS in vigore (dalla scheda SUA-CdS- Sez. Amministrazione Sezione F)

Allegato 2: Tabella della Didattica Programmata completa della tabella delle propedeuticità (ove presenti)



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale			
	FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici			
	FIS/03 Fisica della materia			
	FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare			
	FIS/05 Astronomia e astrofisica			
	FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre			
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) FIS/08			
	Didattica e storia della fisica			
	MAT/01 Logica matematica	8	8	8
	MAT/02 Algebra			
	MAT/03 Geometria			
	MAT/04 Matematiche complementari			
	MAT/05 Analisi matematica			
	MAT/06 Probabilità e statistica matematica			
	MAT/07 Fisica matematica			
	MAT/08 Analisi numerica			
MAT/09 Ricerca operativa				
Discipline chimiche	CHIM/01 Chimica analitica			
	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica			
	CHIM/06 Chimica organica	11	11	8

Discipline biologiche	BIO/01 Botanica generale	11	11	
	BIO/02 Botanica sistematica			8
	BIO/03 Botanica ambientale e applicata			
	BIO/13 Biologia applicata			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		-		
Totale Attività di Base		30 - 30		

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria	20	20	20
Discipline della produzione agro-alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico	23	23	5
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale			
	AGR/19 Zootecnia speciale			

Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	BIO/09 Fisiologia			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
	VET/01 Anatomia degli animali domestici	50	50	15
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale			
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	11	11	
	IUS/03 Diritto agrario			5
	IUS/14 Diritto dell'unione europea			
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		-		
Totale Attività Caratterizzanti		104 - 104		

Attività affini

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

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	5	5
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	-
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)			
Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	3	3
	Tirocini formativi e di orientamento	5	5
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		28 - 28	

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	180 - 180

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

Note relative alle attività di base

Le conoscenze di base che si vogliono far acquisire ai laureati in Scienze gastronomiche hanno l'obiettivo di fornire sia competenze culturali basilari ma anche fornire le fondamenta su cui si svilupperanno le diverse tematiche del sistema agroalimentare.

La modifica dell'ordinamento didattico ha riguardato l'introduzione di attività di esercitazione relativi agli ambiti delle discipline chimiche, al fine di aumentare le competenze acquisibili dallo studente, utili per proseguire gli studi.

Note relative alle attività caratterizzanti

Tutti gli SSD inclusi nelle attività formative caratterizzanti forniscono le conoscenze fondamentali richieste ai laureati in Scienze gastronomiche, avvalendosi dei contributi sia didattici che scientifici.

Con la modifica dell'ordinamento didattico, resasi necessaria per conformarsi al DM 19 dicembre 2023, n. 1648, sono stati aumentati CFU di AGR/15, per consentire di potenziare le conoscenze delle discipline relative alle scienze e tecnologie alimentari fornendo agli studenti ulteriori skills spendibili sia nel mondo del lavoro che nell'eventuale proseguimento degli studi in corsi di studio magistrali.

Contestualmente i CFU di alcuni altri ambiti disciplinari sono stati adeguati mantenendo comunque la coerenza con gli obiettivi generali e specifici già proprio del CdS. In alcuni ambiti sono state potenziate le attività di esercitazione, per implementare le competenze degli studenti.

Note relative alle altre attività

Nelle altre attività sono comprese: gli insegnamenti opzionali, a libera scelta dello studente; almeno una lingua straniera, di norma l'inglese, con l'obiettivo di far raggiungere al laureato il livello B1/B2; nozioni di informatica, per far raggiungere al laureato una sufficiente capacità di gestione dei sistemi informatici; i tirocini formativi e di orientamento, in quanto elemento qualificante del percorso formativo, poiché permettono di approfondire tecniche specifiche e professionalizzanti in un contesto diverso rispetto alle esercitazioni di laboratorio, e primo approccio dello studente con il mondo del lavoro; la prova finale, per le cui prerogative si rimanda al quadro dedicato.



CORSO DI LAUREA IN “Scienze Gastronomiche” CLASSE L-26

DIDATTICA PROGRAMMATA PER LA COORTE 2025/2026

Sede: Messina

INSEGNAMENTI 1° ANNO DI CORSO

ESAME	INSEGNAMENTO	SSD <i>prec</i>	SSD <i>nuovo</i>	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	FISICA ED ELEMENTI DI MATEMATICA E DI STATISTICA / PHYSICS AND ELEMENTS OF MATHEMATICS AND STATISTICS	FIS/07	PHYS-06/A	A	8	48	I
	ELEMENTI DI INFORMATICA / COMPUTER SKILLS	INF/01	INFO-01/A	F	3	18	I
1	FONDAMENTI DI CHIMICA / FUNDAMENTAL OF CHEMISTRY	CHIM/06	CHEM-05/A	A	5 (4LT+1EL)	36	I
1	C.I.: BIOLOGIA VEGETALE E APPLICATA / PLANT BIOLOGY AND APPLIED BIOLOGY ELEMENTS						I
	<i>Mod. A: BIOLOGIA VEGETALE / PLANT BIOLOGY</i>	BIO/03	BIOS-01/C	A	5	30	
	<i>Mod. B: ELEMENTI DI BIOLOGIA APPLICATA / APPLIED BIOLOGY ELEMENTS</i>	BIO/13	BIOS-10/A	A	6	36	I
	INGLESE / ENGLISH				3	18	II
1	C.I.: DIRITTO E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE / LAW AND MARKETING OF THE AGRI-FOOD SYSTEM						II
	<i>Mod. A: DIRITTO DEL SISTEMA ALIMENTARE / FOOD LAW</i>	IUS/03	GIUR-03/B	B	6	36	
	<i>Mod. B: MARKETING AGROALIMENTARE / AGRI-FOOD MARKETING</i>	AGR/01	AGRI-01/A	B	5 (4LT+1EL)	36	II
1	CHIMICA ANALITICA / ANALYTICAL CHEMISTRY	CHIM/01	CHEM-01/A	A	6	36	II
1	IGIENE GENERALE ED APPLICATA / GENERAL AND APPLIED HYGIENE	MED/42	MEDS-24/B	C	6	36	II

(*) A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali.



CORSO DI LAUREA IN “Scienze Gastronomiche” CLASSE L-26

DIDATTICA PROGRAMMATA PER LA COORTE 2025/2026

Sede: Messina

	FONDAMENTI DI ANATOMIA UMANA / BASICS OF HUMAN ANATOMY	BIO/16	BIOS-12/A	C	6	36	II
6		TOT CFU - 1° ANNO			53		

INSEGNAMENTI 2° ANNO DI CORSO

ESAME	INSEGNAMENTO	SSD prec	SSD nuovo	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	C.I.: CHIMICA DEGLI ALIMENTI / FOOD CHEMISTRY <i>Mod. A: CHIMICA DEGLI ALIMENTI / FOOD CHEMISTRY</i> <i>Mod. B: SISTEMI DI COTTURA E IMPATTO NUTRIZIONALE NEGLI ALIMENTI / COOKING SYSTEMS AND NUTRITIONAL IMPACT IN FOOD</i>	CHIM/10	CHEM-07/B	B	5 (4LT+1EL)	36	I
		CHIM/10	CHEM-07/B	B	6 (5LT+1EL)	42	I
1	C.I.: PRODUZIONI ANIMALI / LIVESTOCK PRODUCTION <i>Mod. A: ANATOMIA DEGLI ANIMALI DA REDDITO / ANATOMY OF LIVESTOCK ANIMALS</i> <i>Mod. B: CONTROLLO SANITARIO NELLA FILIERA DEGLI ALIMENTI DI O. A. / SANITARY CONTROL OF FOOD OF ANIMAL ORIGIN SUPPLY CHAINS</i>	VET/01	MVET-01/A	B	5 (3LT+2EL)	42	I
		VET/04	MVET-02/B	B	6 (4LT+2EL)	48	I
1	ATTIVITA FORMATIVE A SCELTA			D	12		I
1	C.I.: BASI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI ED ANALISI DEGLI ALIMENTI / BASICS OF FOOD TECHNOLOGY AND FOOD ANALYSIS <i>Mod. A: ANALISI DEGLI ALIMENTI / ANALYSIS OF FOOD</i> <i>Mod. B: OPERAZIONI UNITARIE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI / UNITARY OPERATIONS OF FOOD TECHNOLOGY</i>	CHIM/10	CHEM-07/B	B	6 (4LT+2EL)	48	II
		AGR/15	AGRI-07/A	B	4 (3LT+1EL)	30	II

(*) A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali.



CORSO DI LAUREA IN “Scienze Gastronomiche” CLASSE L-26

DIDATTICA PROGRAMMATA PER LA COORTE 2025/2026

Sede: Messina

1	C.I.: PRODUZIONI VEGETALI / CROP PRODUCTIONS <i>Mod. A: PRODUZIONI ERBACEE / FIELD CROP PRODUCTION</i>	AGR/02	AGRI-02/A	B	6 (4LT+2EL)	48	II
	<i>Mod. B: PRODUZIONI ARBOREE / FRUIT CROP PRODUCTION</i>	AGR/03	AGRI-03/A	B	5 (4LT+1EL)	36	II
1	CONTAMINANTI DEI PRODOTTI ALIMENTARI / FOOD CONTAMINANTS	CHIM/10	CHEM-07/B	B	6 (4LT+2EL)	48	II
6		TOT CFU 2° ANNO			61		

INSEGNAMENTI 3° ANNO DI CORSO

ESAME	INSEGNAMENTO	SSD <i>prec</i>	SSD <i>nuovo</i>	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	C.I.: TECNOLOGIE DELLE FILIERE ALIMENTARI / FOOD CHAIN TECHNOLOGIES <i>Mod. A: TECNOLOGIE ALIMENTARI / FOOD TECHNOLOGIES</i>	AGR/15	AGRI-07/A	B	5 (4LT+1EL)	36	I
	<i>Mod. B: TECNOLOGIA DEGLI AROMI / FLAVOUR TECHNOLOGY</i>	AGR/15	AGRI-07/A	B	5 (4LT+1EL)	36	I
1	LE FILIERE VEGETALI TIPICHE DEL MEDITERRANEO / THE TYPICAL MEDITERRANEAN VEGETABLE CHAINS	CHIM/10	CHEM-07/B	B	5 (5EL)	60	I
1	GESTIONE E CERTIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI / MANAGEMENT AND CERTIFICATION OF FOOD PRODUCTION	SECS P/13	ECON-10/A	C	6	36	I
	CHIMICA DELLE FERMENTAZIONI / CHEMISTRY OF FERMENTATIONS	CHIM/11	CHEM-07/C	C	6	36	I

(*) A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali.



CORSO DI LAUREA IN “Scienze Gastronomiche” CLASSE L-26

DIDATTICA PROGRAMMATA PER LA COORTE 2025/2026

Sede: Messina

	TRACCIABILITÀ ED AUTENTICAZIONE MOLECOLARE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE / TRACEABILITY AND MOLECULAR TRACIABILITY AND AUTHENTICATION OF ANIMAL FOODS	AGR/17	AGRI-09/A	C	6 (4LT+2EL)	48	I
1	C.I.: SISTEMI AGROZOOTECNICI DI FILIERA / AGRO-LIVESTOCK SYSTEMS <i>Mod. A: AGROTECNOLOGIE MANGIMISTICHE / FEED AGROTECHNOLOGY</i> <i>Mod. B: PRODUZIONI ZOOTECNICHE CERTIFICATE / CERTIFIED LIVESTOCK PRODUCTION</i>	AGR/18	AGRI-09/B	B	6 (4LT+2EL)	48	I
		AGR/19	AGRI-09/C	B	6 (4LT+2EL)	48	I
1	C.I.: ASPETTI SALUTISTICI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA / HEALTHY ASPECTS OF THE MEDITERRANEAN DIET <i>Mod. A. PRODUZIONI DI QUALITÀ E SALUTE / PRODUCTION OF QUALITY AND SAFETY</i>	CHIM/10	CHEM-07/B	B	5 (3Lt+2EL)	42	II
	<i>Mod. B: OLIO E VINO: PILASTRI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA / OIL AND WINE: THE PILLARS OF THE MEDITERRANEAN DIET</i>	CHIM/10	CHEM-07/B	B	6 (4LT+2EL)	48	II
1	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE / THE POULTRY AND AQUATIC CHAINS BIOLOGIA CELLULARE / CELLULAR BIOLOGY PRODUZIONI ORTICOLE DI QUALITÀ A FINI GASTRONOMICI / QUALITY HORTICULTURAL PRODUCTION FOR GASTRONOMIC USES	AGR/20	AGRI-09/D	C	6 (4LT+2EL)	42	II
		BIO/06	BIOS-04/A	C	6	36	II
		AGR/04	AGRI-02/B	C	6 (5LT+1EL)	42	II
1	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI / FOOD MICROBIOLOGY	AGR/16	AGRI-08/A	B	6	36	II
	TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE			F	5	125	II
	PROVA FINALE: PREPARAZIONE TESI			E	3		II

(*) A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali.



CORSO DI LAUREA IN “Scienze Gastronomiche” CLASSE L-26

DIDATTICA PROGRAMMATA PER LA COORTE 2025/2026

Sede: Messina

	PROVA FINALE: ESAME DI LAUREA			E	2		II
7		TOT CFU 3° ANNO			66		

(*) A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali.



CORSO DI LAUREA IN “Scienze Gastronomiche” CLASSE L-26

DIDATTICA PROGRAMMATA PER LA COORTE 2025/2026

Sede: Noto

INSEGNAMENTI 1° ANNO DI CORSO

ESAME	INSEGNAMENTO	SSD <i>prec</i>	SSD <i>nuovo</i>	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	FISICA ED ELEMENTI DI MATEMATICA E DI STATISTICA / PHYSICS AND ELEMENTS OF MATHEMATICS AND STATISTICS	FIS/03	PHYS-04/A	A	8	48	I
	ELEMENTI DI INFORMATICA / COMPUTER SKILLS	INF/01	INFO-01/A	F	3	18	I
1	FONDAMENTI DI CHIMICA / FUNDAMENTAL OF CHEMISTRY	CHIM/03	CHEM-03/A	A	5 (4LT+1EL)	36	I
1	C.I.: BIOLOGIA VEGETALE E APPLICATA / PLANT BIOLOGY AND APPLIED BIOLOGY ELEMENTS <i>Mod. A: BIOLOGIA VEGETALE / PLANT BIOLOGY</i>	BIO/03	BIOS-01/C	A	5	30	I
	<i>Mod. B: ELEMENTI DI BIOLOGIA APPLICATA / APPLIED BIOLOGY ELEMENTS</i>	BIO/13	BIOS-10/A	A	6	36	I
	INGLESE / ENGLISH				3	18	II
1	C.I.: DIRITTO E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE / LAW AND MARKETING OF THE AGRI-FOOD SYSTEM <i>Mod. A: DIRITTO DEL SISTEMA ALIMENTARE / FOOD LAW</i>	IUS/03	GIUR-03/B	B	6	36	II
	<i>Mod. B: MARKETING AGROALIMENTARE / AGRI-FOOD MARKETING</i>	AGR/01	AGRI-01/A	B	5 (4LT+1EL)	36	II
1	CHIMICA ANALITICA / ANALYTICAL CHEMISTRY	CHIM/01	CHEM-01/A	A	6	36	II
1	ALIMENTAZIONE E DEMOGRAFIA / FOOD AND DEMOGRAPHICS	SECS S/04	STAT-03/A	C	6	36	II

(*) A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali.



CORSO DI LAUREA IN “Scienze Gastronomiche” CLASSE L-26

DIDATTICA PROGRAMMATA PER LA COORTE 2025/2026

Sede: Noto

	FONDAMENTI DI ANATOMIA UMANA / BASICS OF HUMAN ANATOMY	BIO/16	BIOS-12/A	C	6	36	II
6		TOT CFU - 1° ANNO			53		

INSEGNAMENTI 2° ANNO DI CORSO

ESAME	INSEGNAMENTO	SSD <i>prec</i>	SSD <i>nuovo</i>	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	C.I.: CHIMICA DEGLI ALIMENTI / FOOD CHEMISTRY <i>Mod. A: CHIMICA DEGLI ALIMENTI / FOOD CHEMISTRY</i>	CHIM/10	CHEM-07/B	B	5 (4LT+1EL)	36	I
	<i>Mod. B: SISTEMI DI COTTURA E IMPATTO NUTRIZIONALE NEGLI ALIMENTI / COOKING SYSTEMS AND NUTRITIONAL IMPACT IN FOOD</i>	CHIM/10	CHEM-07/B	B	6 (5LT+1EL)	42	I
1	C.I.: PRODUZIONI ANIMALI / LIVESTOCK PRODUCTION <i>Mod. A: ANATOMIA DEGLI ANIMALI DA REDDITO / ANATOMY OF LIVESTOCK ANIMALS</i>	VET/01	MVET-01/A	B	5 (3LT+2EL)	42	I
	<i>Mod. B. CONTROLLO SANITARIO NELLA FILIERA DEGLI ALIMENTI DI O. A. / SANITARY CONTROL OF FOOD OF ANIMAL ORIGIN SUPPLY CHAINS</i>	VET/04	MVET-02/B	B	6 (4LT+2EL)	48	I
1	ATTIVITA FORMATIVE A SCELTA			D	12		I
1	C.I.: BASI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI ED ANALISI DEGLI ALIMENTI / BASICS OF FOOD TECHNOLOGY AND FOOD ANALYSIS <i>Mod. A: ANALISI DEGLI ALIMENTI / ANALYSIS OF FOOD</i>	CHIM/10	CHEM-07/B	B	6 (4LT+2EL)	48	II
	<i>Mod. B: OPERAZIONI UNITARIE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI / UNITARY OPERATIONS OF FOOD TECHNOLOGY</i>	AGR/15	AGRI-07/A	B	4 (3LT+1EL)	30	II

(*) A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali.



CORSO DI LAUREA IN “Scienze Gastronomiche” CLASSE L-26

DIDATTICA PROGRAMMATA PER LA COORTE 2025/2026

Sede: Noto

1	C.I.: PRODUZIONI VEGETALI / CROP PRODUCTIONS						
	<i>Mod. A: PRODUZIONI ERBACEE / FIELD CROP PRODUCTION</i>	AGR/02	AGRI-02/A	B	6 (4LT+2EL)	48	II
	<i>Mod. B: PRODUZIONI ARBOREE / FRUIT CROP PRODUCTION</i>	AGR/03	AGRI-03/A	B	5 (4LT+1EL)	36	II
1	CONTAMINANTI DEI PRODOTTI ALIMENTARI / FOOD CONTAMINANTS	CHIM/10	CHEM-07/B	B	6 (4LT+2EL)	48	II
6		TOT CFU 2° ANNO			61		

INSEGNAMENTI 3° ANNO DI CORSO

ESAME	INSEGNAMENTO	SSD prec	SSD nuovo	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	C.I.: TECNOLOGIE DELLE FILIERE ALIMENTARI / FOOD CHAIN TECHNOLOGIES						
	<i>Mod. A: TECNOLOGIE ALIMENTARI / FOOD TECHNOLOGIES</i>	AGR/15	AGRI-07/A	B	5 (4LT+1EL)	36	I
	<i>Mod. B: TECNOLOGIA DEGLI AROMI / FLAVOUR TECHNOLOGY</i>	AGR/15	AGRI-07/A	B	5 (4LT+1EL)	36	I
1	LE FILIERE VEGETALI TIPICHE DEL MEDITERRANEO / THE TYPICAL MEDITERRANEAN VEGETABLE CHAINS	CHIM/10	CHEM-07/B	B	5 (5EL)	60	I
1	FISIOLOGIA DEGLI ANIMALI DOMESTICI / PHYSIOLOGY OF DOMESTIC ANIMALS	VET/02	MVET-01/B	C	6	36	I
	RECUPERO E RICICLO DEI RIFIUTI ALIMENTARI / RECOVERY AND RECYCLING OF FOOD WASTE	CHIM/12	CHEM-01/B	C	6	36	I

(*) A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali.



CORSO DI LAUREA IN “Scienze Gastronomiche” CLASSE L-26

DIDATTICA PROGRAMMATA PER LA COORTE 2025/2026

Sede: Noto

	TRACCIABILITÀ ED AUTENTICAZIONE MOLECOLARE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE / TRACEABILITY AND MOLECULAR TRACIABILITY AND AUTHENTICATION OF ANIMAL FOODS	AGR/17	AGRI-09/A	C	6 (4LT+2EL)	48	I
1	C.I.: SISTEMI AGROZOOTECNICI DI FILIERA / AGRO-LIVESTOCK SYSTEMS <i>Mod. A: AGROTECNOLOGIE MANGIMISTICHE / FEED AGROTECHNOLOGY</i> <i>Mod. B: PRODUZIONI ZOOTECNICHE CERTIFICATE / CERTIFIED LIVESTOCK PRODUCTION</i>	AGR/18	AGRI-09/B	B	6 (4LT+2EL)	48	I
		AGR/19	AGRI-09/C	B	6 (4LT+2EL)	48	I
1	C.I.: ASPETTI SALUTISTICI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA / HEALTHY ASPECTS OF THE MEDITERRANEAN DIET <i>Mod. A. PRODUZIONI DI QUALITÀ E SALUTE / PRODUCTION OF QUALITY AND SAFETY</i>	CHIM/10	CHEM-07/B	B	5 (3Lt+2EL)	42	II
	<i>Mod. B: OLIO E VINO: PILASTRI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA / OIL AND WINE: THE PILLARS OF THE MEDITERRANEAN DIET</i>	CHIM/10	CHEM-07/B	B	6 (4LT+2EL)	48	II
1	LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE / THE POULTRY AND AQUATIC CHAINS BIOLOGIA CELLULARE / CELLULAR BIOLOGY PRODUZIONI ORTICOLE DI QUALITÀ A FINI GASTRONOMICI / QUALITY HORTICULTURAL PRODUCTION FOR GASTRONOMIC USES	AGR/20	AGRI-09/D	C	6 (4LT+2EL)	48	II
		BIO/06	BIOS-04/A	C	6	36	II
		AGR/04	AGRI-02/B	C	6 (5LT+1EL)	42	II
1	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI / FOOD MICROBIOLOGY	AGR/16	AGRI-08/A	B	6	36	II
	TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE			F	5	125	II

(*) A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali.



CORSO DI LAUREA IN “Scienze Gastronomiche” CLASSE L-26

DIDATTICA PROGRAMMATA PER LA COORTE 2025/2026

Sede: Noto

	PROVA FINALE: PREPARAZIONE TESI			E	3		II
	PROVA FINALE: ESAME DI LAUREA			E	2		II
7		TOT CFU 3° ANNO			66		

(*) A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali.