

# CAMERA DEI DEPUTATI

---

N.471

## **ATTO DEL GOVERNO SOTTOPOSTO A PARERE PARLAMENTARE**

Schema di decreto ministeriale per la definizione delle nuove classi dei corsi di laurea in scienze, cultura e politiche della gastronomia e di laurea magistrale in scienze economiche e sociali della gastronomia (471)

*(articolo 17, comma 95, della legge 15 maggio 1997, n. 127)*

---

*Trasmesso alla Presidenza il 11 ottobre 2017*

---





*Il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

2. Le università, nell'osservanza dell'articolo 9 del predetto decreto ministeriale, come modificato dall'articolo 17, comma 3, lettera a) del decreto legislativo 27 gennaio 2012, n. 19, possono procedere all'istituzione dei corsi di laurea e di laurea magistrale afferenti alla classe di laurea in "Scienze culture e politiche della gastronomia" ed alla classe di laurea magistrale in "Scienze economiche e sociali della gastronomia". Non possono essere istituiti due diversi corsi di studio afferenti alla medesima classe qualora le attività formative dei rispettivi ordinamenti didattici non si differenzino per almeno 40 crediti, per quanto riguarda i corsi di laurea, e 30 crediti, per quanto riguarda i corsi di laurea magistrale.

3. I regolamenti didattici di ateneo, disciplinanti gli ordinamenti didattici dei corsi di studio di cui al comma 1, sono redatti in conformità alle disposizioni di cui all'art. 11 del regolamento di cui al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270 e del presente decreto.

4. L'istituzione e l'attivazione dei corsi di cui al comma 2 è subordinata al rispetto di quanto previsto dal decreto legislativo 27 gennaio 2012, n. 19 e dai relativi decreti attuativi.

**Art. 2**

1. Le Università individuano, nei propri regolamenti didattici di Ateneo, le strutture didattiche competenti, anche interdipartimentali ed interateneo per l'attivazione e la gestione dei corsi di laurea e di laurea magistrale di cui al presente decreto.

**Art. 3**

1. Nel rispetto degli obiettivi formativi qualificanti e delle attività formative indispensabili indicati negli allegati al presente decreto e, per ciascun corso di laurea e di laurea magistrale, nel regolamento didattico di ateneo, le competenti strutture didattiche determinano, con il regolamento didattico del corso di studio, l'elenco degli insegnamenti e delle altre attività formative di cui all'articolo 12, comma 2, del regolamento di cui al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, secondo criteri di stretta funzionalità con gli obiettivi formativi specifici del corso.

2. Le università garantiscono l'attribuzione a ciascun insegnamento attivato di un congruo numero di crediti formativi, evitando la parcellizzazione delle attività formative. In ciascun corso di laurea e di laurea magistrale non possono comunque essere previsti in totale rispettivamente più di 20 e più di 12 esami o verifiche di profitto, anche favorendo prove di esame integrate per più insegnamenti o moduli coordinati. In tal caso i docenti titolari degli insegnamenti o moduli coordinati partecipano alla valutazione collegiale complessiva del profitto dello studente con modalità previste nei regolamenti didattici di ateneo ai sensi dell'articolo 11, comma 7, lettera d) e dell'articolo 12, comma 2, lettera d) del regolamento di cui al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270. Ai fini del conteggio, rispettivamente, dei 20 esami e 12 esami o verifiche di profitto vanno considerate le attività formative:

- 1) di base;
- 2) caratterizzanti;
- 3) affini o integrative;
- 4) autonomamente scelte dallo studente.

Le valutazioni relative alle attività formative di cui alle lettere c), d) ed e) dell'articolo 10, comma 5, del regolamento di cui al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, in ragione della loro natura e modalità e fatta salva diversa decisione assunta in autonomia dagli atenei in relazione a specifiche esigenze, possono non essere considerate ai fini del conteggio.



*Il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

**Art. 4**

1. Per ogni corso di laurea e di laurea magistrale i regolamenti didattici di ateneo determinano i crediti assegnati a ciascuna attività formativa, indicando, limitatamente a quelle previste nelle lettere a) e b) dell'articolo 10, comma 1, del regolamento di cui al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, il settore o i settori scientifico-disciplinari di riferimento e il relativo ambito disciplinare in conformità agli allegati al presente decreto e al numero minimo di crediti ivi previsto.
2. I regolamenti didattici di ateneo stabiliscono il numero di crediti da assegnare ai settori scientifico-disciplinari ricompresi negli ambiti disciplinari indicati negli allegati.
3. Limitatamente alle attività formative caratterizzanti i regolamenti didattici di ateneo individuano per ciascun corso di studio i settori scientifico-disciplinari afferenti ad almeno tre ambiti, funzionali alla specificità del corso stesso, ai quali riservare un numero adeguato di crediti.
4. Gli ordinamenti didattici dei corsi di laurea e di laurea magistrale devono assicurare agli studenti una solida preparazione sia nelle discipline di base che in quelle caratterizzanti, garantendo loro la possibilità di un approfondimento critico degli argomenti anche evitando la dispersione del loro impegno su un numero eccessivo di discipline, di insegnamenti o dei relativi moduli. Devono altresì assicurare agli studenti la possibilità di svolgere tutte le attività formative di cui all'articolo 10, comma 5, del regolamento di cui al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, fissando, per quelle previste alle lettere a) e b), un numero minimo totale di crediti rispettivamente pari a 12 e a 18 per i corsi di laurea, e pari a 8 e a 12 per i corsi di laurea magistrale.
5. Per quanto riguarda le attività formative autonomamente scelte dallo studente, ai sensi dell'articolo 10, comma 5, lett. a) del regolamento di cui al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, i regolamenti didattici di ateneo assicurano la libertà di scelta tra tutti gli insegnamenti attivati nell'ateneo, consentendo anche l'acquisizione di ulteriori crediti formativi nelle discipline di base e caratterizzanti.
6. I regolamenti didattici di ateneo determinano i casi in cui la prova finale è sostenuta in lingua straniera.
7. Nel definire gli ordinamenti didattici dei corsi di laurea e di laurea magistrale, le università specificano gli obiettivi formativi in termini di risultati di apprendimento attesi, con riferimento al sistema di descrittori adottato in sede europea, e individuano, eventualmente, gli sbocchi professionali anche con riferimento alle attività classificate dall'ISTAT.
8. Relativamente al trasferimento degli studenti da un corso di laurea o di laurea magistrale ad un altro, ovvero da un'università ad un'altra, i regolamenti didattici assicurano il riconoscimento del maggior numero possibile dei crediti già maturati dallo studente, secondo criteri e modalità previsti dal regolamento didattico del corso di laurea o di laurea magistrale di destinazione, anche ricorrendo eventualmente a colloqui per la verifica delle conoscenze effettivamente possedute. Il mancato riconoscimento di crediti deve essere adeguatamente motivato.
9. Esclusivamente nel caso in cui il trasferimento dello studente sia effettuato tra corsi di laurea o di laurea magistrale appartenenti alla medesima classe, la quota di crediti relativi al medesimo settore scientifico-disciplinare direttamente riconosciuti allo studente non può essere inferiore al 50% di quelli già maturati. Tale limite percentuale non si applica nel caso di studenti provenienti da università telematiche. Il mancato riconoscimento di crediti deve comunque essere adeguatamente motivato.



*Il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

**Art. 5**

1. I crediti formativi universitari dei corsi di laurea e di laurea magistrale corrispondono a 25 ore di impegno medio per studente.
2. I regolamenti didattici di ateneo determinano altresì per ciascun corso di laurea e di laurea magistrale la quota dell'impegno orario complessivo che deve rimanere riservata a disposizione dello studente per lo studio personale o per altre attività formative di tipo individuale. Tale quota non può comunque essere inferiore al 50%, dell'impegno orario complessivo, salvo nel caso in cui siano previste attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico.
3. Gli studenti che maturano tutti i crediti necessari per la laurea e la laurea magistrale secondo le modalità previste nei rispettivi regolamenti didattici, ai sensi dell'articolo 7 del regolamento di cui al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, possono conseguire il relativo titolo di studio indipendentemente dal numero di anni di iscrizione all'università.

**Art. 6**

1. Le Università rilasciano, ai sensi dell'art. 3, comma 1, del regolamento di cui al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, i titoli di laurea e di laurea magistrale con la denominazione del corso di studio e con l'indicazione della classe di laurea in "Scienze, culture e politiche della gastronomia" o della classe di laurea magistrale in "Scienze economiche e sociali della gastronomia", assicurando che la denominazione del corso di studio corrisponda agli obiettivi formativi specifici del corso stesso.
2. I regolamenti didattici di ateneo e i regolamenti dei corsi di studio non possono prevedere denominazioni dei corsi di studio e dei relativi titoli che facciano riferimento a curricula, indirizzi, orientamenti o ad altre articolazioni interne dei medesimi corsi.
3. Le Università provvedono inoltre a rilasciare, ai sensi dell'articolo 11, comma 8, del regolamento di cui al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, e con le modalità indicate nel decreto ministeriale 30 aprile 2004, prot. 9/2004 e successive integrazioni, come supplemento al diploma di ogni titolo di studio, una relazione informativa che riporta, secondo modelli conformi a quelli adottati dai paesi europei, le principali indicazioni relative al curriculum specifico seguito dallo studente per conseguire il titolo.

**Art. 7**

1. Nel primo triennio di applicazione del presente decreto modifiche tecniche alla tabella delle attività formative indispensabili relative alle classi dei corsi di laurea e di laurea magistrale contenute nell'allegato sono adottate con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca sentito il Consiglio universitario nazionale.

Il presente decreto sarà inviato ai competenti organi di controllo e sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

IL MINISTRO  
SEN. VALERIA FEDELI



*Il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

**Denominazione delle classi di laurea e di laurea magistrale**

<b>L/GASTR</b>	<b>SCIENZE, CULTURE E POLITICHE DELLA GASTRONOMIA</b>
<b>LM/GASTR</b>	<b>SCIENZE ECONOMICHE E SOCIALI DELLA GASTRONOMIA</b>

## Classe delle Lauree triennali in

### «Scienze, culture e politiche della gastronomia» L/GASTR

#### OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI

I laureati nei corsi di laurea della classe devono:

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

I laureati della classe avranno una formazione adeguata, dai punti di vista teorico, critico-interpretativo e metodologico, per l'accesso al mondo del lavoro e per proseguire il percorso formativo a un livello avanzato.

I laureati devono necessariamente maturare una conoscenza empirica delle scienze gastronomiche, attraverso un articolato programma di viaggi didattici e/o stage e/o tirocini, con destinazioni nazionali e internazionali.

I laureati della classe potranno svolgere attività professionali in numerosi ambiti, tra i quali:

- ▶ sviluppo di nuovi prodotti destinati ad accrescere e/o valorizzare il patrimonio gastronomico;
- ▶ sviluppo di format distributivi, dedicati alle produzioni alimentari di qualità;
- ▶ sviluppo di nuovi servizi destinati ad accrescere e/o valorizzare il patrimonio gastronomico;
- ▶ valutazione della sostenibilità ambientale, sociale ed economica delle produzioni alimentari;
- ▶ valorizzazione, attraverso politiche di comunicazione innovative, delle produzioni e dei sistemi agroalimentari.

Tali funzioni potranno essere svolte nell'ambito di aziende, istituzioni pubbliche, ONG, ovvero potranno essere oggetto di attività imprenditoriale o libero-professionale.

Ai fini indicati, i curricula dei corsi di laurea della classe

- ▶ comprendono
- ▶ gli ambiti disciplinari finalizzati a fornire le conoscenze di base nei settori della matematica, statistica, chimica, biodiversità, scienze del territorio e della memoria, nonché una adeguata preparazione in merito alle scienze attinenti ai sistemi gastronomici;
- ▶ le attività laboratoriali connesse a discipline caratterizzanti, relative alle scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari, delle scienze storiche, filosofiche, linguistiche, artistiche, della

comunicazione, del design dei sistemi gastronomici, delle scienze sociali, economiche, politiche giuridiche della gastronomia, e delle scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione;

- ▶ un congruo numero di crediti per viaggi didattici e stage professionalizzanti svolti in aziende, istituzioni pubbliche e ONG;
- ▶ devono prevedere la conoscenza di una lingua straniera diversa dall'italiano (necessariamente dell'Unione Europea);
- ▶ possono prevedere soggiorni presso altre università nel quadro di accordi internazionali, sia per l'acquisizione di CFU sia per stage.

ATTIVITÀ FORMATIVE	AMBITI DISCIPLINARI	SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	CFU PER AMBITO DISCIPLINARE	TOT. CFU PER ATTIVITA' FORMATIVE DI BASE
DI BASE	SCIENZE MATEMATICHE, STATISTICHE E CHIMICHE	MAT/01 – MAT/09 SECS-S/01 Statistica SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica CHIM/02 Chimica CHIM/03 Chimica generale e inorganica CHIM/06 Chimica organica	8	32
	SCIENZE DEL TERRITORIO E DELLA MEMORIA	M-GGR/01 Geografia M-GGR/02 Geografia economico-politica M-STO/01 Storia medievale L-ANT/01 Preistoria e protostoria L-ANT/02 Storia greca.	8	

		L-ANT/03 Storia romana M-DEA/01 Discipline Demoetnoantropologiche		
	SSCIENZE DELLA BIODIVERSITA'	BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/05 Zoologia BIO/07 Ecologia BIO/08 Antropologia Bio/19 Microbiologia	8	
<b>Totale</b>			24	32
<b>CARATTERIZZANTI</b>	SSCIENZE DELLE PRODUZIONI E DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico AGR/19 Zootecnica Speciale VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale CHIM/10 Chimica degli alimenti		60

	SCIENZE STORICHE, FILOSOFICHE E LINGUISTICHE	L-LIN/01 Linguistica M-FIL/04 Estetica M-FIL/05 Filosofia e teoria dei linguaggi M-PED/01 Pedagogia generale e sociale M-STO/01 Storia MEDIEVALE M-STO/02 Storia moderna M-STO/04 Storia contemporanea		
	SCIENZE ARTISTICHE DELLA COMUNICAZIONE E DEL DESIGN	L-ART/02 Storia dell'arte moderna L-ART/03 Storia dell'arte contemporanea L-ART/05 Discipline dello Spettacolo L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione M-FIL/02 Logica e filosofia della scienza ICAR/13 Disegno industriale		
	SCIENZE ECONOMICO- GIURIDICHE SCIENZE SOCIO- POLITICHE	IUS/02 Diritto comparato IUS/03 Diritto agrario IUS/13 Diritto internazionale IUS/14 Diritto dell'unione europea IUS/18 Diritto romano e diritto dell'antichità SECS-P/01 Economia politica		

		SECS-P/02    Politica economica SECS-P/07    Economia aziendale SECS-P/08    Economia e gestione delle imprese SECS-P/10    Organizzazione aziendale SECS-P/12    Storia economica SPS/01    Filosofia politica SPS/04    Scienza politica SPS/07    Sociologia generale SPS/08    Sociologia dei processi culturali SPS/10    Sociologia dell'ambiente e del territorio		
	SCIENZE BIOMEDICHE, PSICOLOGICHE E DELLA NUTRIZIONE	BIO/09    Fisiologia BIO/10    Biochimica BIO/11    Biologia molecolare BIO/14    FARMACOLOGIA BIO/15    Biologia farmaceutica M-PSI/01    Psicologia generale M-PSI/02    Psicobiologia e psicologia fisiologica M-PSI/08    Psicologia clinica MED/49    Scienze tecniche dietetiche applicate		
				60
TOTALE				92

## Classe delle Lauree magistrali in

### «Scienze economiche e sociali della gastronomia» LM/GASTR

#### OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI

I laureati dei corsi di laurea magistrale della classe devono possedere:

- ▶ competenze integrate in ambito economico, sociale e delle scienze alimentari per gestire processi di innovazione all'interno di imprese operanti nel settore agroalimentare;
- ▶ competenze di analisi dei mercati di consumo del cibo, con particolare riguardo ai trend emergenti che fanno riferimento al consumo sostenibile;
- ▶ competenze di analisi sistemica degli scenari economici, sociali e culturali a supporto della definizione di politiche di sviluppo dei sistemi agroalimentari locali/nazionali;
- ▶ conoscenze specialistiche sulla valutazione della sostenibilità economica ed ambientale delle scelte aziendali e delle politiche di sviluppo definite dalle istituzioni pubbliche;
- ▶ competenze di analisi giuridica dei sistemi legali che determinano il funzionamento e lo sviluppo dei mercati del cibo e dei prodotti alimentari, a livello nazionale ed internazionale;
- ▶ competenze di comunicazione con strumenti tradizionali e multimediali in lingua italiana e in almeno una lingua straniera.

I curricula dei corsi delle lauree magistrali della classe:

- ▶ consentono di acquisire conoscenze specialistiche dei sistemi gastronomici attraverso viaggi didattici svolti presso territori, imprese, distretti industriali, comunità, finalizzati a completare la tradizionale formazione in aula;
- ▶ consentono di sviluppare capacità analitiche e gestionali e le cosiddette «soft skills» attraverso la conduzione di progetti applicati («field project») e un tirocinio formativo presso aziende, istituzioni pubbliche, ONG operanti nei settori della produzione, trasformazione e distribuzione.

I curricula dei corsi di laurea magistrale della classe prevedono necessariamente la partecipazione a viaggi didattici e/o a tirocinii e/o a «stage» progettati *ad hoc* e la conduzione di almeno un progetto applicato («field project»).

I laureati dei corsi delle lauree magistrali della classe possono svolgere la loro attività professionale in aziende del settore agroalimentare, in istituzioni pubbliche che si occupano di sviluppo del territorio, e in ONG che si occupano di ambiente e sostenibilità. In particolare, potranno svolgere le seguenti funzioni:

- ▶ manager impegnati nelle aree della pianificazione strategica e del marketing e nelle aziende di produzione e distribuzione agroalimentare;

- ▶ analisti e funzionari con compiti di analisi strategica e coordinamento in ONG e istituzioni;
- ▶ consulenti strategici specializzati nel settore agroalimentare;
- ▶ CSR («Corporate Social Responsibility») manager;
- ▶ consulenti specializzati in servizi per la certificazione ed implementazione della CSR (Corporate Social Responsibility);
- ▶ esperti in innovazione e selezione dei prodotti agroalimentari;
- ▶ esperti di analisi politica con particolare riguardo ai temi ambientali e dello sviluppo sostenibile;
- ▶ esperti per la valutazione dell'impatto delle nuove tecnologie sulle organizzazioni produttive alimentari complesse, sul territorio e l'ambiente.

La preparazione teorica multidisciplinare, l'approccio culturale e l'elevata qualità e profondità dell'esperienza empirica consentiranno agli studenti di intraprendere percorsi di sviluppo imprenditoriale nell'ambito della produzione, distribuzione ed erogazione di servizi ad elevato valore aggiunto connessi alle produzioni agroalimentari.

Al fini indicati, i curricula devono prevedere la conoscenza approfondita e declinata in senso professionalizzante di almeno una lingua straniera diversa dall'italiano.

ATTIVITÀ FORMATIVE	AMBITI DISCIPLINARI	SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	CFU PER AMBITO DISCIPLINARE	TOT. CFU PER ATTIVITÀ FORMATIVE CARATTERIZZANTI
CARATTERIZZANTI	SCIENZE STATISTICHE, ECONOMICHE E AZIENDALI	SECS-P/01    Economia politica SECS-P/02    Politica economica SECS-P/06    Economia applicata SECS-P/07    Economia aziendale SECS-P/08    Economia e gestione delle imprese SECS-P/10    Organizzazione aziendale		48

		SECS-P/12 Storia economica	
		SECS-P/13 Scienze merceologiche	
		SECS-S/01 Statistica	
		SECS-S/03 Statistica economica	
		SECS-S/04 Demografia	
		SECS-S/05 Statistica sociale	
	<b>SCIENZE ALIMENTARI E DELLA NUTRIZIONE</b>	CHIM/10 Chimica degli alimenti	
		AGR/15 Tecnologie Alimentari	
		AGR/16 MICROBIOLOGIA AGRARIA	
		MED-49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	
	<b>SCIENZE GIURIDICHE</b>	IUS/02 Diritto comparato	
		IUS/03 DIRITTO AGRARIO	
		IUS/13 Diritto internazionale	
		IUS/14 Diritto dell'UNIONE EUROPEA	
		IUS/18 Diritto Romano e Diritti dell'antichità	

<p><b>CARATTERIZZANTI</b></p>	<p><b>SCIENZE AMBIENTALI E PROGETTUALI</b></p> <p><b>SCIENZE SOCIO- POLITICHE</b></p>	<p>AGR/01 Economia ed estimo rurale</p> <p>BIO/07 Ecologia</p> <p>M-GGR/01 Geografia</p> <p>M-GGR/02 Geografia economico-politica</p> <p>ICAR/13 Design industriale</p> <p>ICAR/15 Architettura del paesaggio</p> <p>ICAR/20 Tecnica e pianificazione urbanistica</p> <p>SPS/04 Scienza politica</p> <p>SPS/07 Sociologia generale</p> <p>SPS/08 Sociologia culturale e dei processi comunicativi</p> <p>SPS/10 Sociologia dell'ambiente e del territorio</p>		
-------------------------------	---	---	--	--

	<b>SCIENZE DELLA MEMORIA, FILOSOFICHE E DELLA COMUNICAZIONE</b>	M-DEA/01	Discipline demoetnoantropologiche		
		M-STO/01	Storia contemporanea		
		M-STO/02	Storia MODERNA		
		M-STO/04	Storia medievale		
		M-FIL/04	Estetica		
		M-FIL/05	Filosofia e teoria dei linguaggi		
		L-ART/05	Discipline dello spettacolo		
		L-ART/06	Cinema, fotografia e televisione		
		L-LIN/12	Lingua inglese		
<b>TOTALE</b>					<b>48</b>

<b>TOTALE</b>	<b>48</b>
---------------	-----------