



SAPIENZA  
UNIVERSITÀ DI ROMA

# Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere (2024)

## Il corso

Codice corso: 32936

Classe di laurea: L/GASTR

Durata: 3 anni

Lingua: ITA

Modalità di erogazione:

Dipartimento: MEDICINA SPERIMENTALE

## Presentazione

Il Corso di Laurea in “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” è fondato su un nuovo progetto educativo che ha lo scopo di sviluppare conoscenze, capacità di comprensione e competenze tali da poter analizzare i sistemi agroalimentari e enogastronomici, con particolare riguardo a biodiversità, sicurezza e sostenibilità, in relazione ai loro rapporti con gli ecosistemi, con la fisiologia e i comportamenti umani, alla luce delle scienze umanistiche, sociali, economiche, giuridico-politiche, della comunicazione e del marketing. Tali obiettivi sono perseguiti attraverso il complesso delle attività formative, che coniugano attività di didattica frontale, lavori in gruppo, attività di discussione/confronto (journal club, valutazione di materiale e documenti su supporto audiovisivo o informatico, attività seminariale e gruppi di studio), attività di laboratorio e formazione sul campo. La verifica degli obiettivi prefissati avverrà attraverso prove di esame individuali (scritte o orali), relazioni e attività di laboratorio che terranno conto delle conoscenze e delle competenze acquisite. Le caratteristiche qualificanti del laureato in “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” comprendono: • buona capacità al contatto umano (communication skills); • capacità di autoapprendimento e di autovalutazione (continuing education); • abilità ad analizzare e risolvere in piena autonomia i problemi connessi con la pratica professionale insieme ad una buona pratica basata sulle evidenze scientifiche (evidence-based practice); • abitudine all'aggiornamento costante delle conoscenze e delle abilità, ed il possesso delle basi metodologiche e culturali atte all'acquisizione autonoma ed alla valutazione critica delle nuove conoscenze ed abilità (continuing professional development); • buona pratica di lavoro interdisciplinare ed interprofessionale (interprofessional education); • conoscenza approfondita dei fondamenti metodologici necessari per un corretto approccio alla ricerca scientifica, insieme all'uso autonomo delle tecnologie informatiche indispensabili nella pratica professionale.

# Percorso formativo

Curriculum unico

## 1° anno

Insegnamento	Semestre	CFU	Lingua
10592434   CHIMICA	1°	9	ITA

### Obiettivi formativi

Il Corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze fondamentali relative alla chimica generale e organica, e gli elementi di chimica fisica (termodinamica e metodi spettroscopici per lo studio degli alimenti), necessarie per comprendere la composizione chimica dei principali alimenti e le trasformazioni che avvengono a seguito dei processi di trasformazione e conservazione degli alimenti.

CHIMICA GENERALE	1°	3	ITA
------------------	----	---	-----

### Obiettivi formativi

Il Corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze fondamentali relative alla chimica generale e organica, e gli elementi di chimica fisica (termodinamica e metodi spettroscopici per lo studio degli alimenti), necessarie per comprendere la composizione chimica dei principali alimenti e le trasformazioni che avvengono a seguito dei processi di trasformazione e conservazione degli alimenti.

CHIMICA FISICA	1°	3	ITA
----------------	----	---	-----

### Obiettivi formativi

Il Corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze fondamentali relative alla chimica generale e organica, e gli elementi di chimica fisica (termodinamica e metodi spettroscopici per lo studio degli alimenti), necessarie per comprendere la composizione chimica dei principali alimenti e le trasformazioni che avvengono a seguito dei processi di trasformazione e conservazione degli alimenti.

CHIMICA ORGANICA	1°	3	ITA
------------------	----	---	-----

### Obiettivi formativi

Il Corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze fondamentali relative alla chimica generale e organica, e gli elementi di chimica fisica (termodinamica e metodi spettroscopici per lo studio degli alimenti), necessarie per comprendere la composizione chimica dei principali alimenti e le trasformazioni che avvengono a seguito dei processi di trasformazione e conservazione degli alimenti.

10616611   PRODUZIONE AGROALIMENTARE E SOSTENIBILITA'	1°	12	ITA
--	----	----	-----

**Insegnamento****Semestre****CFU****Lingua****Obiettivi formativi**

Il corso ha l'obiettivo di fornire allo studente conoscenze per comprendere l'influenza delle componenti dei diversi sistemi di coltivazione e di allevamento sulla qualità e sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale e animale. In particolare, il modulo di Produzioni vegetali si propone di fornire gli strumenti per la valutazione della qualità delle produzioni erbacee ed orto-frutticole e le tecniche colturali più appropriate per produzioni di qualità in rapporto alle condizioni ambientali ed alle esigenze di mercato. Il modulo di Produzioni animali si propone di fornire gli strumenti per la valutazione della qualità degli alimenti di origine animale (latte, carne e uova) e dei sistemi di allevamento più appropriati per ottenere produzioni di qualità nel rispetto del benessere e della salute animale e dell'ambiente.

**QUALITA' E SICUREZZA****ALIMENTAZIONE  
VEGETALE 3**

1°

1

ITA

**Obiettivi formativi**

Il corso ha l'obiettivo di fornire allo studente conoscenze per comprendere l'influenza delle componenti dei diversi sistemi di coltivazione e di allevamento sulla qualità e sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale e animale. In particolare, il modulo di Produzioni vegetali si propone di fornire gli strumenti per la valutazione della qualità delle produzioni erbacee ed orto-frutticole e le tecniche colturali più appropriate per produzioni di qualità in rapporto alle condizioni ambientali ed alle esigenze di mercato. Il modulo di Produzioni animali si propone di fornire gli strumenti per la valutazione della qualità degli alimenti di origine animale (latte, carne e uova) e dei sistemi di allevamento più appropriati per ottenere produzioni di qualità nel rispetto del benessere e della salute animale e dell'ambiente.

**QUALITA' E SICUREZZA****ALIMENTAZIONE  
ANIMALE**

1°

6

ITA

**Obiettivi formativi**

Il corso ha l'obiettivo di fornire allo studente conoscenze per comprendere l'influenza delle componenti dei diversi sistemi di coltivazione e di allevamento sulla qualità e sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale e animale. In particolare, il modulo di Produzioni vegetali si propone di fornire gli strumenti per la valutazione della qualità delle produzioni erbacee ed orto-frutticole e le tecniche colturali più appropriate per produzioni di qualità in rapporto alle condizioni ambientali ed alle esigenze di mercato. Il modulo di Produzioni animali si propone di fornire gli strumenti per la valutazione della qualità degli alimenti di origine animale (latte, carne e uova) e dei sistemi di allevamento più appropriati per ottenere produzioni di qualità nel rispetto del benessere e della salute animale e dell'ambiente.

**QUALITA' E SICUREZZA****ALIMENTAZIONE  
VEGETALE 2**

1°

1

ITA

**Obiettivi formativi**

Il corso ha l'obiettivo di fornire allo studente conoscenze per comprendere l'influenza delle componenti dei diversi sistemi di coltivazione e di allevamento sulla qualità e sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale e animale. In particolare, il modulo di Produzioni vegetali si propone di fornire gli strumenti per la valutazione della qualità delle produzioni erbacee ed orto-frutticole e le tecniche colturali più appropriate per produzioni di qualità in rapporto alle condizioni ambientali ed alle esigenze di mercato. Il modulo di Produzioni animali si propone di fornire gli strumenti per la valutazione della qualità degli alimenti di origine animale (latte, carne e uova) e dei sistemi di allevamento più appropriati per ottenere produzioni di qualità nel rispetto del benessere e della salute animale e dell'ambiente.

**QUALITA' E SICUREZZA****ALIMENTAZIONE  
VEGETALE 1**

1°

4

ITA

**Insegnamento****Semestre****CFU****Lingua****Obiettivi formativi**

Il corso ha l'obiettivo di fornire allo studente conoscenze per comprendere l'influenza delle componenti dei diversi sistemi di coltivazione e di allevamento sulla qualità e sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale e animale. In particolare, il modulo di Produzioni vegetali si propone di fornire gli strumenti per la valutazione della qualità delle produzioni erbacee ed orto-frutticole e le tecniche colturali più appropriate per produzioni di qualità in rapporto alle condizioni ambientali ed alle esigenze di mercato. Il modulo di Produzioni animali si propone di fornire gli strumenti per la valutazione della qualità degli alimenti di origine animale (latte, carne e uova) e dei sistemi di allevamento più appropriati per ottenere produzioni di qualità nel rispetto del benessere e della salute animale e dell'ambiente.

AAF1188 | PER LA  
CONOSCENZA DI  
ALMENO UNA LINGUA  
STRANIERA

1°

6

ITA

**Obiettivi formativi**

Il corso si propone di fornire agli studenti le teorie di base sulla comunicazione in campo agroalimentare, con approfondimenti sull'etica della comunicazione anche nel marketing e sui social media. Gli studenti approfondiranno i formati della comunicazione fotografica e video in campo gastronomico, con particolare riferimento alle piattaforme web e social, ai problemi produttivi, alla formattazione efficace dei contenuti. Inoltre, il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze necessarie a comprendere gli aspetti economici relativi al sistema agro-alimentare dal punto di vista delle istituzioni nazionali ed internazionali, delle aziende, del mercato e del consumatore. Verranno anche affrontati gli aspetti relativi alle certificazioni della qualità.

AAF1924 | STAGE I

1°

2

ITA

**Obiettivi formativi**

Acquisizione di competenze nel campo delle Scienze Gastronomiche

10612196 |  
ANTROPOLOGIA ED  
EPIDEMIOLOGIA  
APPLICATE ALLE  
SCIENZE  
GASTRONOMICHE

2°

11

ITA

STATISTICA 2° 4

ITA

ANTROPOLOGIA 2° 7

ITA

10592473 | STORIA E  
GEOGRAFIA  
DELL'ALIMENTAZIONE

2°

12

ITA

**Obiettivi formativi**

Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze necessarie a comprendere le principali trasformazioni incorse nell'alimentazione dall'antichità ad oggi, il ruolo che i cambiamenti storico-politici e socio-economici hanno avuto nel comportamento nel campo agroalimentare, l'importanza che ha avuto l'alimentazione nella storia evolutiva umana, l'interazione tra l'uomo e l'ambiente che si manifesta a diverse scale geografiche (dal locale al globale), il significato della radicazione territoriale dei prodotti della tradizione eno-gastronomica. Verrà posta attenzione alla storia, all'economia e alla produzione agroalimentare dei Paesi svantaggiati anche in relazione alle attività delle ONG e delle Organizzazioni internazionali che promuovono un'alimentazione sana e sostenibile.

Insegnamento	Semestre	CFU	Lingua
GEOGRAFIA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA GASTRONOMIA	2°	3	ITA

**Obiettivi formativi**

Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze necessarie a comprendere le principali trasformazioni incorse nell'alimentazione dall'antichità ad oggi, il ruolo che i cambiamenti storico-politici e socio-economici hanno avuto nel comportamento nel campo agroalimentare, l'importanza che ha avuto l'alimentazione nella storia evolutiva umana, l'interazione tra l'uomo e l'ambiente che si manifesta a diverse scale geografiche (dal locale al globale), il significato della radicazione territoriale dei prodotti della tradizione eno-gastronomica. Verrà posta attenzione alla storia, all'economia e alla produzione agroalimentare dei Paesi svantaggiati anche in relazione alle attività delle ONG e delle Organizzazioni internazionali che promuovono un'alimentazione sana e sostenibile.

GEOGRAFIA ECONOMICO POLITICA	2°	3	ITA
---------------------------------	----	---	-----

**Obiettivi formativi**

Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze necessarie a comprendere le principali trasformazioni incorse nell'alimentazione dall'antichità ad oggi, il ruolo che i cambiamenti storico-politici e socio-economici hanno avuto nel comportamento nel campo agroalimentare, l'importanza che ha avuto l'alimentazione nella storia evolutiva umana, l'interazione tra l'uomo e l'ambiente che si manifesta a diverse scale geografiche (dal locale al globale), il significato della radicazione territoriale dei prodotti della tradizione eno-gastronomica. Verrà posta attenzione alla storia, all'economia e alla produzione agroalimentare dei Paesi svantaggiati anche in relazione alle attività delle ONG e delle Organizzazioni internazionali che promuovono un'alimentazione sana e sostenibile.

STORIA ANTICA DI ALIMENTAZIONE E GASTRONOMIA	2°	3	ITA
--	----	---	-----

**Obiettivi formativi**

Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze necessarie a comprendere le principali trasformazioni incorse nell'alimentazione dall'antichità ad oggi, il ruolo che i cambiamenti storico-politici e socio-economici hanno avuto nel comportamento nel campo agroalimentare, l'importanza che ha avuto l'alimentazione nella storia evolutiva umana, l'interazione tra l'uomo e l'ambiente che si manifesta a diverse scale geografiche (dal locale al globale), il significato della radicazione territoriale dei prodotti della tradizione eno-gastronomica. Verrà posta attenzione alla storia, all'economia e alla produzione agroalimentare dei Paesi svantaggiati anche in relazione alle attività delle ONG e delle Organizzazioni internazionali che promuovono un'alimentazione sana e sostenibile.

STORIA CONTEMPORANEA DI ALIMENTAZIONE E GASTRONOMIA	2°	3	ITA
--	----	---	-----

**Obiettivi formativi**

Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze necessarie a comprendere le principali trasformazioni incorse nell'alimentazione dall'antichità ad oggi, il ruolo che i cambiamenti storico-politici e socio-economici hanno avuto nel comportamento nel campo agroalimentare, l'importanza che ha avuto l'alimentazione nella storia evolutiva umana, l'interazione tra l'uomo e l'ambiente che si manifesta a diverse scale geografiche (dal locale al globale), il significato della radicazione territoriale dei prodotti della tradizione eno-gastronomica. Verrà posta attenzione alla storia, all'economia e alla produzione agroalimentare dei Paesi svantaggiati anche in relazione alle attività delle ONG e delle Organizzazioni internazionali che promuovono un'alimentazione sana e sostenibile.

AAF1925   STAGE II	2°	2	ITA
--------------------	----	---	-----

Insegnamento	Semestre	CFU	Lingua
<b>Obiettivi formativi</b>			
Acquisizione di competenze nel campo delle Scienze Gastronomiche			
Attività laboratoriali			

## 2° anno

Insegnamento	Semestre	CFU	Lingua
10591733   TECNICHE E TECNOLOGIE GASTRONOMICHE	1°	6	ITA

### Obiettivi formativi

L'obiettivo del corso è quello di fornire agli studenti un quadro completo dei principi e delle modalità con cui si realizzano le principali operazioni di conservazione (blanching, pastorizzazione, sterilizzazione, disidratazione, refrigerazione, congelamento), trasformazione (fermentazione, concentrazione/evaporazione, estrazione, distillazione, filtrazione) e valorizzazione culinaria delle derrate alimentari (elementi di tecnologie della ristorazione, con particolare rilievo alla tecniche di cottura), con particolare rilievo all'effetto sulle caratteristiche qualitative degli alimenti.

10592471   BIODIVERSITA' ALIMENTARI ED ECOLOGIA	1°	9	ITA
--	----	---	-----

### Obiettivi formativi

L'obiettivo del corso è quello di fornire allo studente gli strumenti per comprendere l'influenza delle componenti dei diversi sistemi di produzione sulla qualità delle produzioni degli alimenti di origine animale e vegetale, i concetti di biodiversità applicati ai settori agro-alimentare ed eno-gastronomico. Verranno anche fornite le basi dello studio scientifico delle relazioni tra organismi e ambiente, e tra i diversi organismi, nel contesto dell'ecosistema nelle sue componenti viventi (biotiche) e fisiche (abiotiche). Si intende analizzare i principali temi sullo sviluppo sostenibile (Agenda ONU 2030), con particolare riguardo ai sistemi di produzione alimentare sostenibili, alla implementazione di pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione, la conservazione della biodiversità e dei processi alla base della fornitura dei Servizi Ecosistemici analizzando inoltre la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici.

QUALITA' DELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE	1°	3	ITA
--	----	---	-----

### Obiettivi formativi

L'obiettivo del corso è quello di fornire allo studente gli strumenti per comprendere l'influenza delle componenti dei diversi sistemi di produzione sulla qualità delle produzioni degli alimenti di origine animale e vegetale, i concetti di biodiversità applicati ai settori agro-alimentare ed eno-gastronomico. Verranno anche fornite le basi dello studio scientifico delle relazioni tra organismi e ambiente, e tra i diversi organismi, nel contesto dell'ecosistema nelle sue componenti viventi (biotiche) e fisiche (abiotiche). Si intende analizzare i principali temi sullo sviluppo sostenibile (Agenda ONU 2030), con particolare riguardo ai sistemi di produzione alimentare sostenibili, alla implementazione di pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione, la conservazione della biodiversità e dei processi alla base della fornitura dei Servizi Ecosistemici analizzando inoltre la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici.

Insegnamento	Semestre	CFU	Lingua
QUALITA' DELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	1°	3	ITA

#### Obiettivi formativi

L'obiettivo del corso è quello di fornire allo studente gli strumenti per comprendere l'influenza delle componenti dei diversi sistemi di produzione sulla qualità delle produzioni degli alimenti di origine animale e vegetale, i concetti di biodiversità applicati ai settori agro-alimentare ed eno-gastronomico. Verranno anche fornite le basi dello studio scientifico delle relazioni tra organismi e ambiente, e tra i diversi organismi, nel contesto dell'ecosistema nelle sue componenti viventi (biotiche) e fisiche (abiotiche). Si intende analizzare i principali temi sullo sviluppo sostenibile (Agenda ONU 2030), con particolare riguardo ai sistemi di produzione alimentare sostenibili, alla implementazione di pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione, la conservazione della biodiversità e dei processi alla base della fornitura dei Servizi Ecosistemici analizzando inoltre la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici.

ECOSISTEMA E BIODIVERSITA' APPLICATE AL SETTORE AGROALIMENTARE	1°	3	ITA
--	----	---	-----

#### Obiettivi formativi

L'obiettivo del corso è quello di fornire allo studente gli strumenti per comprendere l'influenza delle componenti dei diversi sistemi di produzione sulla qualità delle produzioni degli alimenti di origine animale e vegetale, i concetti di biodiversità applicati ai settori agro-alimentare ed eno-gastronomico. Verranno anche fornite le basi dello studio scientifico delle relazioni tra organismi e ambiente, e tra i diversi organismi, nel contesto dell'ecosistema nelle sue componenti viventi (biotiche) e fisiche (abiotiche). Si intende analizzare i principali temi sullo sviluppo sostenibile (Agenda ONU 2030), con particolare riguardo ai sistemi di produzione alimentare sostenibili, alla implementazione di pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione, la conservazione della biodiversità e dei processi alla base della fornitura dei Servizi Ecosistemici analizzando inoltre la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici.

10616604   GESTIONE DELLA QUALITA E DELLA SOSTENIBILITA DEI SISTEMI AGROALIMENTARI	1°	14	ITA
--	----	----	-----

#### Obiettivi formativi

Conoscenza e capacità di comprensione: conoscenza e capacità di interpretazione delle principali norme in campo di sicurezza alimentare e dei concetti e metodi della qualità e della sostenibilità nell'industria agro alimentare.  
 Conoscenza e capacità di comprensione applicate: capacità di applicare l'analisi del rischio e di utilizzare strumenti idonei per il controllo e la gestione della qualità e della sostenibilità nell'industria agro alimentare  
 Autonomia di giudizio: capacità di analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di programmare correttamente azioni e interventi per migliorare la qualità, la sicurezza e la sostenibilità della produzione nell'industria alimentare.  
 Abilità comunicative: capacità di comunicare a livello aziendale e a terzi le scelte tecniche operate in merito al mantenimento della qualità, della sicurezza e della sostenibilità nell'industria agro alimentare  
 Capacità di apprendere: capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative al mantenimento della qualità, della sicurezza e della sostenibilità nell'industria agro alimentare

MICROBIOLOGIA E MICROBIOLOGIA CLINICA	1°	2	ITA
---------------------------------------	----	---	-----

Insegnamento	Semestre	CFU	Lingua
<b>Obiettivi formativi</b>			
<p>Conoscenza e capacità di comprensione: conoscenza e capacità di interpretazione delle principali norme in campo di sicurezza alimentare e dei concetti e metodi della qualità e della sostenibilità nell'industria agro alimentare.</p> <p>Conoscenza e capacità di comprensione applicate: capacità di applicare l'analisi del rischio e di utilizzare strumenti idonei per il controllo e la gestione della qualità e della sostenibilità nell'industria agro alimentare</p> <p>Autonomia di giudizio: capacità di analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di programmare correttamente azioni e interventi per migliorare la qualità, la sicurezza e la sostenibilità della produzione nell'industria alimentare.</p> <p>Abilità comunicative: capacità di comunicare a livello aziendale e a terzi le scelte tecniche operate in merito al mantenimento della qualità, della sicurezza e della sostenibilità nell'industria agro alimentare</p> <p>Capacità di apprendere: capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative al mantenimento della qualità, della sicurezza e della sostenibilità nell'industria agro alimentare</p>			
GESTIONE DELLA QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ	1°	5	ITA
PARASSITOLOGIA	1°	1	ITA
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	1°	6	ITA
AAF1926   STAGE III	1°	3	ITA
<b>Obiettivi formativi</b>			
Acquisizione di competenze nel campo delle Scienze Gastronomiche			
A SCELTA DELLO STUDENTE	1°	12	ITA
10591738   CHIMICA DEGLI ALIMENTI E DELLE TRASFORMAZIONI GASTRONOMICHE	2°	9	ITA
<b>Obiettivi formativi</b>			
L'obiettivo del corso è quello di illustrare allo studente le proprietà chimiche dei nutrienti e delle sostanze bioattive presenti negli alimenti ed i principi alla base delle interazioni tra tecnologia di processo e microrganismi impiegati nella produzione di alimenti fermentati e ingredienti salubri e di elevata qualità.			
CHIMICA E BIOTECNOLOGIE DELLE FERMENTAZIONI	2°	3	ITA
<b>Obiettivi formativi</b>			
L'obiettivo del corso è quello di illustrare allo studente le proprietà chimiche dei nutrienti e delle sostanze bioattive presenti negli alimenti ed i principi alla base delle interazioni tra tecnologia di processo e microrganismi impiegati nella produzione di alimenti fermentati e ingredienti salubri e di elevata qualità.			
CHIMICA DEGLI ALIMENTI	2°	6	ITA

**Insegnamento****Semestre****CFU****Lingua****Obiettivi formativi**

L'obiettivo del corso è quello di illustrare allo studente le proprietà chimiche dei nutrienti e delle sostanze bioattive presenti negli alimenti ed i principi alla base delle interazioni tra tecnologia di processo e microrganismi impiegati nella produzione di alimenti fermentati e ingredienti salubri e di elevata qualità.

10591739 | SCIENZA  
DELL'ALIMENTAZIONE

2°

6

ITA

**Obiettivi formativi**

Il corso ha l'obiettivo di fornire i principi di base della scienza dell'alimentazione: funzione e caratteristiche dei nutrienti e delle molecole bioattive, fabbisogno e metabolismo energetico e dei principali nutrienti, biodisponibilità, meccanismi fisiologici che regolano il rapporto fame/sazietà, interazione alimentazione/nutrizione con l'organismo umano, modelli alimentari e qualità nutrizionale.

BIOCHIMICA

2°

3

ITA

**Obiettivi formativi**

Il corso ha l'obiettivo di fornire i principi di base della scienza dell'alimentazione: funzione e caratteristiche dei nutrienti e delle molecole bioattive, fabbisogno e metabolismo energetico e dei principali nutrienti, biodisponibilità, meccanismi fisiologici che regolano il rapporto fame/sazietà, interazione alimentazione/nutrizione con l'organismo umano, modelli alimentari e qualità nutrizionale.

SCIENZE TECNICHE  
DIETETICHE  
APPLICATE

2°

3

ITA

**Obiettivi formativi**

Il corso ha l'obiettivo di fornire i principi di base della scienza dell'alimentazione: funzione e caratteristiche dei nutrienti e delle molecole bioattive, fabbisogno e metabolismo energetico e dei principali nutrienti, biodisponibilità, meccanismi fisiologici che regolano il rapporto fame/sazietà, interazione alimentazione/nutrizione con l'organismo umano, modelli alimentari e qualità nutrizionale.

AAF1927 | STAGE IV

2°

4

ITA

**Obiettivi formativi**

Acquisizione di competenze nel campo delle Scienze Gastronomiche

Attività laboratoriali

**3° anno****Insegnamento****Semestre****CFU****Lingua**

10591741 |  
FISIOPATOLOGIA  
DELL'ALIMENTAZIONE E  
DELLE ALTERAZIONI  
DELLO STATO DI  
NUTRIZIONE

1°

15

ITA

**Obiettivi formativi**

Il Corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze fondamentali relative ai comportamenti alimentari, alla fisiopatologia delle malattie caratterizzate da un alterato stato di nutrizione, al ruolo che l'alimentazione (anche funzionale) può svolgere nella prevenzione delle malattie cronico-degenerative in tutte le fasce di età.

MEDICINA INTERNA

1°

3

ITA

**Obiettivi formativi**

Il Corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze fondamentali relative ai comportamenti alimentari, alla fisiopatologia delle malattie caratterizzate da un alterato stato di nutrizione, al ruolo che l'alimentazione (anche funzionale) può svolgere nella prevenzione delle malattie cronico-degenerative in tutte le fasce di età.

GASTROENTEROLOGIA

1°

3

ITA

**Obiettivi formativi**

Il Corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze fondamentali relative ai comportamenti alimentari, alla fisiopatologia delle malattie caratterizzate da un alterato stato di nutrizione, al ruolo che l'alimentazione (anche funzionale) può svolgere nella prevenzione delle malattie cronico-degenerative in tutte le fasce di età.

MALATTIE  
ODONTOSTOMATOLOGICHE

1°

3

ITA

**Obiettivi formativi**

Il Corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze fondamentali relative ai comportamenti alimentari, alla fisiopatologia delle malattie caratterizzate da un alterato stato di nutrizione, al ruolo che l'alimentazione (anche funzionale) può svolgere nella prevenzione delle malattie cronico-degenerative in tutte le fasce di età.

PEDIATRIA

1°

3

ITA

**Obiettivi formativi**

Il Corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze fondamentali relative ai comportamenti alimentari, alla fisiopatologia delle malattie caratterizzate da un alterato stato di nutrizione, al ruolo che l'alimentazione (anche funzionale) può svolgere nella prevenzione delle malattie cronico-degenerative in tutte le fasce di età.

ENDOCRINOLOGIA

1°

3

ITA

**Obiettivi formativi**

Il Corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze fondamentali relative ai comportamenti alimentari, alla fisiopatologia delle malattie caratterizzate da un alterato stato di nutrizione, al ruolo che l'alimentazione (anche funzionale) può svolgere nella prevenzione delle malattie cronico-degenerative in tutte le fasce di età.

10616605   COMUNICAZIONE MARKETING ED ECONOMIA IN AMBITO AGROALIMENTARE E GASTRONOMICO	1°	10	ITA
---	----	----	-----

**Obiettivi formativi**

Il corso si propone di fornire agli studenti le teorie di base sulla comunicazione in campo agroalimentare, con approfondimenti sull'etica della comunicazione anche nel marketing e sui social media. Gli studenti approfondiranno i formati della rappresentazione fotografica e video in campo gastronomico, con particolare riferimento alle piattaforme web e social, ai problemi produttivi, alla formattazione efficace dei contenuti, alla capacità di costruire narrazioni a partire dal patrimonio gastronomico del territorio. Il corso di propone inoltre di fornire agli studenti le conoscenze necessarie a comprendere gli aspetti relativi al marketing nel settore agro-alimentare dal punto di vista in particolare delle aziende, del mercato e del consumatore.

ECONOMIA AZIENDALE	1°	3	ITA
--------------------	----	---	-----

**Obiettivi formativi**

Il corso si propone di fornire agli studenti le teorie di base sulla comunicazione in campo agroalimentare, con approfondimenti sull'etica della comunicazione anche nel marketing e sui social media. Gli studenti approfondiranno i formati della rappresentazione fotografica e video in campo gastronomico, con particolare riferimento alle piattaforme web e social, ai problemi produttivi, alla formattazione efficace dei contenuti, alla capacità di costruire narrazioni a partire dal patrimonio gastronomico del territorio.

COMUNICAZIONE	1°	4	ITA
---------------	----	---	-----

**Obiettivi formativi**

Il corso si propone di fornire agli studenti le teorie di base sulla comunicazione in campo agroalimentare, con approfondimenti sull'etica della comunicazione anche nel marketing e sui social media. Gli studenti approfondiranno i formati della rappresentazione fotografica e video in campo gastronomico, con particolare riferimento alle piattaforme web e social, ai problemi produttivi, alla formattazione efficace dei contenuti, alla capacità di costruire narrazioni a partire dal patrimonio gastronomico del territorio.

ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE	1°	3	ITA
---	----	---	-----

**Obiettivi formativi**

Il corso si propone di fornire agli studenti le teorie di base sulla comunicazione in campo agroalimentare, con approfondimenti sull'etica della comunicazione anche nel marketing e sui social media. Gli studenti approfondiranno i formati della comunicazione fotografica e video in campo gastronomico, con particolare riferimento alle piattaforme web e social, ai problemi produttivi, alla formattazione efficace dei contenuti. Inoltre, Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze necessarie a comprendere gli aspetti economici relativi al sistema agro-alimentare dal punto di vista delle istituzioni nazionali ed internazionali, delle aziende, del mercato e del consumatore. Verranno anche affrontati gli aspetti relativi alle certificazioni della qualità.

AAF1928   STAGE V	1°	3	ITA
-------------------	----	---	-----

**Obiettivi formativi**

Acquisizione di competenze nel campo delle Scienze Gastronomiche

10616607 | ANALISI  
SENSORIALE DEGLI  
ALIMENTI

2°

9

ITA

**Obiettivi formativi**

L'obiettivo del corso è quello di far conoscere allo studente i fattori coinvolti nella percezione sensoriale di un alimento, le varie tipologie di analisi sensoriale, le modalità corrette di svolgimento di test sensoriali e dell'analisi dei risultati. Inoltre, il corso si propone di illustrare l'importanza dell'analisi sensoriale nel controllo di qualità e di fornire i principi di base della consumer science.

PSICOBIOLOGIA

2°

3

ITA

**Obiettivi formativi**

L'obiettivo del corso è quello di far conoscere allo studente i fattori coinvolti nella percezione sensoriale di un alimento, le varie tipologie di analisi sensoriale, le modalità corrette di svolgimento di test sensoriali e dell'analisi dei risultati. Inoltre, il corso si propone di illustrare l'importanza dell'analisi sensoriale nel controllo di qualità e di fornire i principi di base della consumer science.

PRINCIPI DI INDUSTRIE  
ALIMENTARI

2°

6

ITA

**Obiettivi formativi**

L'obiettivo del corso è quello di far conoscere allo studente i fattori coinvolti nella percezione sensoriale di un alimento, le varie tipologie di analisi sensoriale, le modalità corrette di svolgimento di test sensoriali e dell'analisi dei risultati. Inoltre, il corso si propone di illustrare l'importanza dell'analisi sensoriale nel controllo di qualità e di fornire i principi di base della consumer science.

10592467 |  
EDUCAZIONE  
FORMAZIONE E  
DIRITTO IN AMBITO  
AGROALIMENTARE

2°

12

ITA

**Obiettivi formativi**

Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze necessarie a comprendere l'insieme delle norme inerenti ogni aspetto della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti e delle sostanze ad uso alimentare relativamente a sicurezza alimentare, informazione al consumatore, pubblicità, etichettatura dei prodotti, certificazioni, ..... Verranno affrontate anche le problematiche relative alla governance nel sistema agroalimentare. Inoltre, il Corso si propone di fornire agli studenti appropriati strumenti metodologici necessari a far sì che le informazioni ricevute e la professionalità acquisita durante il Corso di Laurea siano efficacemente trasferite all'utenza presso la quale il laureato in "Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere" si troverà ad operare. Il corso si propone altresì di formare gli studenti sulle tappe di sviluppo dell'uomo e su come le diverse abitudini alimentari possono impattare sullo sviluppo cerebrale a livello strutturale e cognitivo. L'obiettivo del corso è anche quello di illustrare allo studente le problematiche e le potenzialità relative all'applicazione delle scienze gastronomiche alla ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, aziendale, commerciale).

RISTORAZIONE  
COLLETTIVA

2°

4

ITA

### Obiettivi formativi

Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze necessarie a comprendere l'insieme delle norme inerenti ogni aspetto della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti e delle sostanze ad uso alimentare relativamente a sicurezza alimentare, informazione al consumatore, pubblicità, etichettatura dei prodotti, certificazioni, ..... Verranno affrontate anche le problematiche relative alla governance nel sistema agroalimentare.

Inoltre, il Corso si propone di fornire agli studenti appropriati strumenti metodologici necessari a far sì che le informazioni ricevute e la professionalità acquisita durante il Corso di Laurea siano efficacemente trasferite all'utenza presso la quale il laureato in "Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere" si troverà ad operare.

Il corso si propone altresì di formare gli studenti sulle tappe di sviluppo dell'uomo e su come le diverse abitudini alimentari possono impattare sullo sviluppo cerebrale a livello strutturale e cognitivo.

L'obiettivo del corso è anche quello di illustrare allo studente le problematiche e le potenzialità relative all'applicazione delle scienze gastronomiche alla ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, aziendale, commerciale).

### EDUCAZIONE E FORMAZIONE IN AMBITO ALIMENTARE

2°

4

ITA

### Obiettivi formativi

Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze necessarie a comprendere l'insieme delle norme inerenti ogni aspetto della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti e delle sostanze ad uso alimentare relativamente a sicurezza alimentare, informazione al consumatore, pubblicità, etichettatura dei prodotti, certificazioni, ..... Verranno affrontate anche le problematiche relative alla governance nel sistema agroalimentare.

Inoltre, il Corso si propone di fornire agli studenti appropriati strumenti metodologici necessari a far sì che le informazioni ricevute e la professionalità acquisita durante il Corso di Laurea siano efficacemente trasferite all'utenza presso la quale il laureato in "Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere" si troverà ad operare.

Il corso si propone altresì di formare gli studenti sulle tappe di sviluppo dell'uomo e su come le diverse abitudini alimentari possono impattare sullo sviluppo cerebrale a livello strutturale e cognitivo.

L'obiettivo del corso è anche quello di illustrare allo studente le problematiche e le potenzialità relative all'applicazione delle scienze gastronomiche alla ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, aziendale, commerciale).

### DIRITTO IN AMBITO AGROALIMENTARE

2°

4

ITA

### Obiettivi formativi

Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze necessarie a comprendere l'insieme delle norme inerenti ogni aspetto della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti e delle sostanze ad uso alimentare relativamente a sicurezza alimentare, informazione al consumatore, pubblicità, etichettatura dei prodotti, certificazioni, ..... Verranno affrontate anche le problematiche relative alla governance nel sistema agroalimentare.

Inoltre, il Corso si propone di fornire agli studenti appropriati strumenti metodologici necessari a far sì che le informazioni ricevute e la professionalità acquisita durante il Corso di Laurea siano efficacemente trasferite all'utenza presso la quale il laureato in "Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere" si troverà ad operare.

Il corso si propone altresì di formare gli studenti sulle tappe di sviluppo dell'uomo e su come le diverse abitudini alimentari possono impattare sullo sviluppo cerebrale a livello strutturale e cognitivo.

L'obiettivo del corso è anche quello di illustrare allo studente le problematiche e le potenzialità relative all'applicazione delle scienze gastronomiche alla ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, aziendale, commerciale).

### AAF1929 | STAGE VI

2°

4

ITA

### Obiettivi formativi

Acquisizione di competenze nel campo delle Scienze Gastronomiche

### AAF1002 | PROVA FINALE

2°

4

ITA

### Obiettivi formativi

La Laurea in "Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere" si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una Commissione. L'elaborato dovrà riguardare un tema inerente una o più discipline del percorso di studio con l'intento di mettere a frutto l'esperienza maturata durante i tre anni del corso. Verranno valutate, oltre all'elaborato, anche le capacità espositive e di illustrazione dell'argomento trattato e la discussione critica dello stesso.

Attività laboratoriali

### Gruppi opzionali

Lo studente deve acquisire 6 CFU fra i seguenti esami

Insegnamento	Anno	Semestre	CFU	Lingua
AAF2474   LE SCIENZE DELLA SOSTENIBILITA' IN MEDICINA E ODONTOIATRIA	1°	2°	2	ITA
AAF1931   ANALISI SENSORIALE	2°	1°	2	ITA
AAF1934   QUALITA' E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	2°	1°	2	ITA

### Obiettivi formativi

conoscenza dei parametri di qualità e tutela ambientale, quali quelli biologici e quelli certificati, in grado di valorizzare le produzioni tradizionali e i prodotti tipici che sono tra i principali elementi caratterizzanti le piccole e medie industrie italiane nel settore agroalimentare

AAF1933   TECNICHE E TECNOLOGIE GASTRONOMICHE APPLICATE ALLA PRODUZIONE DEL VINO	2°	1°	1	ITA
AAF1935   LABORATORIO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE	2°	1°	2	ITA

Insegnamento	Anno	Semestre	CFU	Lingua
<b>Obiettivi formativi</b>				
<p>L'acquisizione di conoscenze pratiche relative alle tecniche di campionamento, all'iter delle analisi sugli alimenti, alle procedure di calcolo ed espressione del risultato ottenuto insieme alla stima dell'incertezza; sicurezza alimentare e standard qualitativi (D.lgs 852, 853 e 854 del 2004 - igiene degli alimenti di origine animale e HACCP); introduzione alla parassitologia (simbiosi, parassitismo, adattamenti alla vita parassitaria, cicli biologici, strategie riproduttive, azione patogena, vie di trasmissione, parametri epidemiologici); parassiti a trasmissione alimentare water- and food-borne: organismi unicellulari (flagellati intestinali – Giardia spp.; amebe intestinali – patogene e non patogene; apicomplexa – Cryptosporidium spp., Toxoplasma e Sarcocystis); organismi pluricellulari (elminti trematodi – Fasciola hepatica; Clonorchis sinensis e Opisthorchis felineus; cestodi – Dibothriocephalus sp., Taenia solium e Taenia saginata; Echinococcus spp.; nematodi Trichinella spp., Anisakis spp., geelminti). Ispezione degli alimenti e rischio parassitologico.</p> <p>Il laboratorio di microbiologia degli alimenti e metodi di esame microbiologico. La nuova filosofia della sicurezza alimentare. L'analisi del rischio. Il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points). Le norme ISO. Norme di buone pratiche di laboratorio. Il laboratorio accreditato.</p>				
AAF1936   CHIMICA FISICA DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI	2°	1°	1	ITA
<b>Obiettivi formativi</b>				
<p>Gli studenti apprenderanno tecniche analitiche-strumentali per la determinazione di parametri di qualità e sicurezza alimentare.</p> <p>Conoscenza di chimica generale, chimica organica e fisica</p>				
AAF1937   LABORATORIO DI BIOTECNOLOGIE PER I PRODOTTI FERMENTATI	2°	1°	2	ITA

## Obiettivi formativi

Gli obiettivi formativi del Corso di Laurea in "Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere" intendono formare una figura professionale esperta che, in un'ampia prospettiva, abbia acquisito solide conoscenze interdisciplinari sul rapporto tra cibo, cultura, territori, alimentazione e salute umana. Il laureato dovrà: - essere in possesso delle competenze necessarie per conoscere e valutare criticamente i sistemi gastronomici, (produzione, trasformazione, conservazione e consumo), la qualità delle filiere locali e delle produzioni artigianali, industriali e della ristorazione anche in relazione alla filiera produttiva ed al consumo, alla cultura e all'economia del territorio, alla sostenibilità del sistema agroalimentare nel suo complesso e saper individuare quali innovazioni di prodotto e di processo possano presentare il migliore impatto sulla salute umana; - acquisire la conoscenza tecnico/scientifica della composizione di alimenti e preparazioni gastronomiche, dell'analisi dei dati sensoriali, delle procedure di trattamento dei cibi (conservazione, cottura, preparazione gastronomica) in grado di mantenere o esaltare le qualità nutrizionali funzionali dei cibi e delle preparazioni gastronomiche. In particolare dovrà essere in grado, anche attraverso la conoscenza approfondita degli alimenti ad elevato impatto sulla salute e delle relazioni con la progettazione e la produzione alimentare, di promuovere la 'cultura del cibo' e della sua potenziale ricaduta sullo stato di salute di soggetti in particolari condizioni fisiologiche (età evolutiva, gravidanza, allattamento e geriatrica) o affetti da patologie; - potenziare le scelte agroalimentari in relazione al recupero dell'uso alimentare di specie vegetali ad alto valore nutrizionale ed organolettico, ma desuete o di nicchia in specifici ambienti naturali; - conoscere quali alimenti e quali produzioni meglio coniugano

l'aspetto organolettico e le proprietà funzionali con la sicurezza d'uso al fine di rispondere in maniera ottimale alle esigenze di benessere della popolazione nelle diverse età della vita e nelle diverse condizioni di salute. In particolare potranno dare il loro contributo allo sviluppo di nuovi prodotti e di nuovi servizi destinati ad accrescere e/o valorizzare il patrimonio gastronomico di qualità; - analizzare le scelte alimentari nei contesti culturali, sociali, politici e ambientali e contribuire a proporre soluzioni che possano incidere positivamente sulla sostenibilità ambientale, economica, sociale e nutrizionale; - sapere interagire con altre figure professionali impegnate nel campo dell'alimentazione e della nutrizione. L'acquisizione di capacità di elaborare criticamente le informazioni connesse alle scienze gastronomiche, potrà consentirgli di contribuire ai processi di conoscenza, educazione e rappresentazione dello sviluppo sociale, economico e politico; - essere un punto di riferimento nella valorizzazione e promozione del cibo in relazione alla cultura, al territorio e alla salute sapendo valorizzare, anche da un punto di vista commerciale, le eccellenze industriali e artigianali sia in Italia che all'estero. In particolare contribuirà ad individuare e promuovere i percorsi dell'agriturismo e enogastronomici legati al benessere (ad esempio il turismo termale), e a valorizzare i prodotti e le preparazioni tipici e tradizionali (compresi i prodotti a marchio DOP, IGP, DOCG, DOC, IGT, ...) e i territori da dove questi derivano; - favorire nella ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, aziendale e carceraria) l'adozione del modello alimentare Mediterraneo anche attraverso la scelta di cibi a filiera corta legati ai singoli territori, il rispetto della stagionalità e delle tradizioni; - conoscere la storia, l'economia e la produzione agroalimentare anche di Paesi svantaggiati operando con le ONG e le Organizzazioni internazionali per promuovere un'alimentazione sana e sostenibile. In particolare dovranno 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; - conoscere le politiche e le normative della Comunità Europea e internazionali per la qualità delle produzioni alimentari e la sicurezza del consumo; - acquisire competenze comunicative per fornire una corretta informazione all'utenza nel campo alimentare e gastronomico, al cliente nel campo commerciale; - acquisire competenze in ambito di marketing applicato alle scienze gastronomiche. Il corso, articolato in tre anni, porterà alla progressiva acquisizione di conoscenze e competenze relative al rapporto tra cibo, cultura, territori, alimentazione e salute umana. In particolare - nel primo anno di corso verranno acquisite conoscenze relative alle scienze di base (chimica, statistica ed epidemiologia), ai principi relativi alla produzione agroalimentare e alla sostenibilità, alle scienze umanistiche (antropologia del cibo e del gusto, storia e geografia dell'alimentazione); - nel secondo anno di corso verranno acquisite conoscenze relative alla scienza dell'alimentazione, alle tecniche ed alle tecnologie gastronomiche, alla chimica degli alimenti e delle trasformazioni gastronomiche, alla sicurezza (safety) e igiene degli alimenti, a economia e marketing in ambito agroalimentare e gastronomico, alla gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi agroalimentari, alla sociologia delle produzioni e dei comportamenti alimentari - nel terzo anno di corso verranno trattati argomenti relativi alla comunicazione in ambito alimentare e gastronomico, all'ecologia umana, all'analisi sensoriale degli alimenti, alla fisiopatologia dell'alimentazione e delle alterazioni dello stato di nutrizione, alla ristorazione collettiva, al diritto in ambito agroalimentare, all'educazione e alla formazione in ambito alimentare. Nell'ambito delle attività integrative e affini acquisirà conoscenze di base sulla cooperazione internazionale e lo sviluppo. Il corso prevede, inoltre, che gli studenti frequentino degli stage presso aziende, pubbliche e private, Enti ed associazioni di settore. Nelle attività a scelta lo studente avrà ampia possibilità di indicare insegnamenti, partecipazioni ad eventi o ulteriori stage congrui al percorso formativo. In particolare saranno sede di tirocinio e stage i laboratori dell'Università della Tuscia a Viterbo e della sede di Rieti delle Università della Tuscia e Sapienza, tenendo conto della presenza di qualificati e avanzati laboratori di ricerca e del Centro di Ricerca sull'innovazione per l'Economia Circolare e la Salute, di cui sono partner le due università. In definitiva il "gastronomo per il benessere" laureato triennale è responsabile delle attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola, ed in particolare quale "esperto in scienze gastronomiche (sommelier del cibo)" lungo l'intera filiera agroalimentare, quale "esperto in comunicazione e valorizzazione della qualità agroalimentare (mediatore gastronomico)" e quale "sustainability consultant". Questa figura professionale è ricercata in aziende che operano lungo l'intera filiera agroalimentare (dalla produzione, alla distribuzione, al consumo), da enti e istituzioni che promuovono la sostenibilità del sistema agroalimentare nelle diverse accezioni del termine (ambientale, socio-culturale, sanitario ed economico), dal mondo della comunicazione (che cura l'immagine delle aziende della filiera agroalimentare o che interagisce con istituzioni e consumatori).

## **Profilo professionale**

### **Profilo**

Esperto in comunicazione e valorizzazione della qualità agroalimentare (mediatore gastronomico) (MED-GASTR)

## **Funzioni**

- Utilizzare tecniche di analisi scientifica e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- integrare le competenze professionali, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per interagire con Istituzioni, operatori/aziende del settore agroalimentare, consumatori;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- promuovere e gestire i servizi turistico-alberghiero anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

## **Competenze**

- Utilizzare le tecniche di comunicazione ai rapporti con i diversi attori della filiera agroalimentare, con le Istituzioni e con i consumatori;
- raccontare il cibo nelle sue sfaccettature in termini "lirici" (linguaggio poetico) oltre che strettamente specialistici (linguaggio tecnico) ponendosi come esperto di comunicazione in campo alimentare;
- valorizzare i prodotti/preparazioni tipici e tradizionali (compresi i prodotti a marchio DOP, IGP, DOCG, DOC, IGT, ...) e i territori da dove questi derivano;
- analizzare i sistemi alimentari anche alla luce dei cambiamenti socioculturali;
- comunicare e promuovere modelli alimentari virtuosi, il patrimonio agroalimentare e gastronomico.

## **Sbocchi lavorativi**

- Giornalismo e social media; - comunicazione e pubblicità.

# **Frequentare**

## **Laurearsi**

La Laurea in “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione, davanti ad una commissione, di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore. L'elaborato dovrà riguardare un tema inerente una o più discipline del percorso di studio con l'intento di mettere a frutto l'esperienza maturata durante i tre anni del corso. Verranno valutate, oltre all'elaborato, anche le capacità espositive e di illustrazione dell'argomento trattato e la discussione critica dello stesso.

# Organizzazione

## Presidente del Corso di studio - Presidente del Consiglio di area didattica

Lorenzomaria Donini

## Tutor del corso

LORENZO MARIA DONINI  
MIHAELA GAVRILA  
CESARE MANETTI  
BARBARA STANISCI  
ANDREA VITALI

## Manager didattico

Cinzia Castellani

## Rappresentanti degli studenti

DANIELE NAPOLI  
EVA URSO  
MICHELANGELO MIGNOZZI  
FRANCESCO NIGRO  
ROSALIA ODDO

## Docenti di riferimento

ANDREA VITALI  
ALESSIO CIMINI  
Francesca Luziatelli  
GIANLUCA POLGAR  
VIVIANA BETTI  
CARLA IACOBINI  
ANTONGIULIO FAGGIANO  
LAURA FATTORINI  
FABIO DI VINCENZO

## Regolamento del corso

Il corso, articolato in tre anni, porterà alla progressiva acquisizione di conoscenze e competenze relative al rapporto tra cibo, cultura, territori, alimentazione e salute umana. In particolare - nel primo anno di corso verranno acquisite conoscenze relative alle scienze di base (chimica, statistica ed epidemiologia), ai principi relativi alla produzione agroalimentare e alla sostenibilità, alle scienze umanistiche (antropologia del cibo e del gusto, storia e geografia dell'alimentazione); - nel secondo anno di corso verranno acquisite conoscenze relative alla scienza dell'alimentazione, alle tecniche ed alle tecnologie gastronomiche, alla biodiversità alimentari ed ecologia, alla chimica degli alimenti e delle trasformazioni gastronomiche, alla gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi agroalimentari - nel terzo anno di corso verranno trattati argomenti relativi alla comunicazione ed economia in ambito alimentare e gastronomico, alla comunicazione e marketing della cultura alimentare e gastronomica, all'analisi sensoriale degli alimenti, alla fisiopatologia dell'alimentazione e delle alterazioni dello stato di nutrizione, all'educazione, formazione e diritto in ambito agroalimentare e alla ristorazione collettiva. Nell'ambito delle attività integrative e affini lo studente acquisirà da una parte le conoscenze di base sulla fisiopatologia umana e sulle principali patologie strettamente connesse con l'alimentazione e dall'altra le conoscenze di base sulla cooperazione internazionale e lo sviluppo. Il corso prevede, inoltre, che gli studenti frequentino stage presso aziende, pubbliche e private, Enti ed associazioni di settore. Nelle attività a scelta lo studente avrà possibilità di indicare insegnamenti, partecipazioni ad eventi o ulteriori stage congrui al percorso formativo. La verifica dell'apprendimento avverrà attraverso valutazioni certificative (esami di profitto), finalizzate

a valutare, e quantificare con un voto, il conseguimento degli obiettivi dei corsi, certificando il grado di preparazione individuale degli Studenti.

# Assicurazione qualità

## Consultazioni iniziali con le parti interessate

Il 25 ottobre 2018, presso l'Aula Multimediale del Rettorato dell'Università di Roma 'La Sapienza', si è svolta la consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello nazionale della produzione dei beni e servizi, delle professioni. In tale occasione è stato presentato il progetto di istituzione del corso di laurea in 'Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere' proposto dall'Università di Roma 'La Sapienza' e dall'Università degli Studi della Tuscia. Sono presenti, oltre ai delegati del Rettore dell'Università di Roma 'La Sapienza' che stanno curando, di concerto con i Colleghi dell'Università degli Studi della Tuscia, il processo di istituzione e accreditamento del Corso di Laurea, il Presidente della Fondazione Sapienza che ha seguito l'integrazione del progetto con l'Università degli Studi della Tuscia, il Prorettore per il Diritto allo studio e la qualità della didattica, il Presidente della Commissione Didattica di Ateneo, il capo Ufficio Offerta formativa e Manager Didattico di Ateneo dell'Università di Roma 'La Sapienza' ed il referente didattico del Dipartimento proponente il corso di studio (Dipartimento di Medicina Sperimentale - Università di Roma 'La Sapienza'). L'incontro ha visto la presenza di rappresentanti: - di enti di ricerca (CREA – Dipartimento Alimenti e Nutrizione, CREA – Dipartimento Politiche e Bioeconomia, Gustolab International); - di un laboratorio che opera nel campo della consumer science [Analysis di Pantalla di Todi (PG)], di istituti professionali di tipo alberghiero [IPSEOA 'Pellegrino Artusi' di Roma, IPSEOA 'Vincenzo Gioberti' di Roma, IPSEOA 'Angelo Celletti' di Formia (LT)] e agrario [Istituto Tecnico Agrario 'Ciuffelli' di Todi (PG)]; - della Rete tra gli Istituti Alberghieri del Lazio (RIAL); - di produttori del mondo agroalimentare [Grandi Molini Italiani - Venezia, Farchioni – Gualdo Cattaneo (PG)] e di organizzazioni che li rappresentano (Federalimentare, Coldiretti); - di una scuola di alta formazione di sala [Intrecci – Castiglione in Teverina (VT)]; - della grande distribuzione organizzata (GROS); - di società che operano nel campo della ristorazione collettiva (Gio-Service di Roma, Gruppo La Cascina/Vivenda di Roma); - del mondo della gastronomia (Ambasciatori del Gusto, Accademia Italiana della Cucina); - del giornalismo enogastronomico (Guide di Repubblica). Sono state presentate le linee di indirizzo del Corso di Laurea, caratterizzato da una formazione accademica di eccellenza con esperienza sul campo attraverso un percorso didattico interdisciplinare, che mira ad integrare conoscenze in diverse aree del sapere (scienze di base, della biodiversità e sicurezza; scienze agronomiche, della sostenibilità e della progettazione gastronomica; scienze umanistiche, sociali, economiche, giuridico-politiche, della comunicazione e del marketing; scienza dell'alimentazione e del benessere) al fine di poter preparare alle seguenti attività professionali: - Esperto in scienze enogastronomiche; - Esperto delle aree acquisti e vendite del settore agroalimentare; - Operatore ed educatore nell'ambito della governance dei sistemi alimentari; - Esperto in comunicazione e valorizzazione della qualità agroalimentare. I presenti esprimono un generale apprezzamento del modello formativo illustrato, sottolineando altresì la bontà del progetto come risposta ad una esigenza culturale e professionale di una figura finora non presente. In particolare: - gli Istituti professionali sottolineano le opportunità che tale Corso di Laurea può rappresentare per i diplomati di tali Istituti; - i rappresentanti della produzione, distribuzione e erogazione in campo agroalimentare e enogastronomico ritengono che ci sia spazio nel mondo del lavoro per laureati in 'Scienze culture, politiche gastronomiche per il benessere'; - gli Enti di Ricerca si rendono disponibili ad una collaborazione per la formazione sia teorica, sia sul campo; - i rappresentanti del mondo della gastronomia e il rappresentante del mondo del giornalismo enogastronomico sottolineano l'importanza di una formazione culturale e professionale di elevato livello in tale ambito. Il giorno 8 gennaio 2019, si è tenuto l'incontro conclusivo, a livello di Ateneo, della consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi, delle professioni. Durante tale incontro sono stati acquisiti i pareri delle organizzazioni consultate, come riportato nel verbale allegato. L'Ateneo prevede incontri con le predette organizzazioni, con cadenza annuale.

## Consultazioni successive con le parti interessate

Le consultazioni successive con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni sono avvenute in maniera informale e hanno dato le stesse risultanze di quanto indicato al momento dell'istituzione del corso

## Organizzazione e responsabilità della AQ del Cds

Il Sistema di Assicurazione Qualità (AQ) di Sapienza è descritto diffusamente nelle Pagine Web del Team Qualità consultabili all'indirizzo <https://www.uniroma1.it/it/pagina/team-qualita>. Nelle Pagine Web vengono descritti il percorso decennale sviluppato dall'Ateneo per la costruzione dell'Assicurazione Qualità Sapienza, il modello

organizzativo adottato, gli attori dell'AQ (Team Qualità, Comitati di Monitoraggio, Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti, Commissioni Qualità dei Corsi di Studio), i Gruppi di Lavoro attivi, le principali attività sviluppate, la documentazione predisposta per la gestione dei processi e delle attività di Assicurazione della Qualità nella Didattica, nella Ricerca e nella Terza Missione. Le Pagine Web rappresentano inoltre la piattaforma di comunicazione e di messa a disposizione dei dati di riferimento per le attività di Riesame, di stesura delle relazioni delle Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti e dei Comitati di Monitoraggio e per la compilazione delle Schede SUA-Didattica e SUA-Ricerca. Ciascun Corso di Studio e ciascun Dipartimento ha poi facoltà di declinare il Modello di Assicurazione Qualità Sapienza definito nelle Pagine Web del Team Qualità nell'Assicurazione Qualità del CdS/Dipartimento mutuandolo ed adattandolo alle proprie specificità organizzative pur nel rispetto dei modelli e delle procedure definite dall'Anvur e dal Team Qualità. Le Pagine Web di CdS/Dipartimento rappresentano, unitamente alle Schede SUA-Didattica e SUA-Ricerca, gli strumenti di comunicazione delle modalità di attuazione del Sistema di Assicurazione Qualità a livello di CdS/Dipartimento.