



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

Management delle scienze gastronomiche per il benessere (2024)

Il corso

Codice corso: 32937

Classe di laurea: LM/GASTR

Durata: 2 anni

Lingua: ITA

Modalità di erogazione:

Dipartimento: MEDICINA SPERIMENTALE

Presentazione

Il CLM In “Management delle scienze gastronomiche per il benessere” (“Management of gastronomic sciences for wellbeing”) (LM-GASTR) si rivolge ai laureati con lauree attinenti (L-GASTR - Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia; L-13 - Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana; L-15 - Scienze del turismo; L-18 - Scienze dell'economia e della gestione aziendale; L-20 - Scienze della comunicazione; L-26 - Scienze e tecnologie alimentari; L-SNT/3 – Dietistica) e nel caso di lauree non attinenti, l'accesso sarà consentito anche ai laureati in altre classi purché siano in possesso di almeno 48 CFU tra i seguenti Settori Scientifico Disciplinari (SSD): MED/49; MED/07; MED/09; MED/13; SECS-P/07; SECS-P/08; AGR/01; AGR/15; AGR/16; BIO/10; CHIM/10; CHIM/11; SPS/08 abbiano una conoscenza della lingua inglese di livello B1 oppure aver acquisito almeno 3 CFU dedicati alla lingua inglese. Il colloquio viene inserito quale strumento costante di valutazione delle conoscenze/competenze del candidato (inclusa la conoscenza della lingua inglese) superando in tal modo i vincoli formali previsti dall'attuale regolamento. Alla fine del colloquio, la commissione d'esame potrà indicare al candidato lo studio di documenti che gli consentano di superare le eventuali carenze evidenziate. Trattasi di un CLM interuniversitario che vede la collaborazione tra Sapienza Università di Roma e l'Università della Tuscia (Viterbo), che hanno visto il consolidamento della sinergia di ricerca e formativa attraverso vari progetti condivisi, non in ultimo il CDL Triennale in Scienze, culture, politiche gastronomiche per il benessere. Questo percorso Magistrale ha l'obiettivo di formare nuove figure professionali che opereranno nel campo della gestione, dell'amministrazione, della pianificazione, del controllo e della valorizzazione dell'operato di aziende in particolare orientate alla ristorazione collettiva e al wine and hospitality management. Sono questi due settori strategici per il sistema Italia tenuto conto delle rispettive dimensioni, del ruolo che hanno nel condizionare la produzione agroalimentare e nel promuovere il made in Italy, della necessità di ricerca sia sulle materie prime sia nel campo delle attrezzature, dell'impatto che possono avere sul comportamento alimentare e sullo stato di benessere della popolazione. I profili professionali uniranno le competenze economico-manageriali a quelle della scienza e cultura della gastronomia fino agli aspetti più strettamente correlati con il benessere della collettività. Questi profili professionali potranno contribuire grazie alle specifiche competenze ad acquisire e migliorare la gestione delle aziende della ristorazione collettiva e del wine and hospitality management coniugando aspetti manageriali (economici, gestionali, di marketing, comunicativi e tecnologici), con gli aspetti legati all'innovazione, alla valorizzazione socio-culturale del cibo e delle tradizioni gastronomiche, alla ricerca di una sostenibilità ambientale e socio-culturale, ai rapporti con i consumatori promuovendo in tal modo il “benessere” delle aziende, degli utenti e dell'indotto produttivo.

Percorso formativo

Curriculum unico

1° anno

Insegnamento	Semestre	CFU	Lingua
10599058 BILANCIO AMMINISTRAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE	1°	6	ITA

Obiettivi formativi

L'obiettivo è fornire i principi per la gestione economico finanziaria per un'azienda che operi nel settore wine e hospitality o in quello della ristorazione collettiva.

10615919 MEMORIA TERRITORI E CULTURA	1°	6	ITA
STORIA MEDIEVALE	1°	3	ITA
GEOGRAFIA	1°	3	ITA
10615920 DIRITTO AGRARIO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE	1°	6	ITA

10599067 ORGANIZZAZIONE DELLE AZIENDE DEL SETTORE HORECA	2°	6	ITA
--	----	---	-----

Obiettivi formativi

Il corso trasmette agli studenti conoscenze teoriche e pratiche di base sulla progettazione, funzionamento e cambiamento di una organizzazione con particolare riferimento alle specificità delle aziende operanti nel settore HoReCa.

10599071 BIOLOGIA FARMACEUTICA	2°	9	ITA
----------------------------------	----	---	-----

Obiettivi formativi

Il corso ha lo scopo di fornire conoscenze e competenze relative all'uso delle piante a scopo nutrizionale.
Il corso ha lo scopo di fornire conoscenze e competenze relative agli alimenti in commercio.

SCIENZE DIETETICHE APPLICATE	2°	6	ITA
BIOLOGIA FARMACEUTICA	2°	3	ITA
AAF1164 ULTERIORI CONOSCENZE LINGUISTICHE	2°	6	ITA

Insegnamento	Semestre	CFU	Lingua
Analisi sensoriale e chimica degli alimenti TECNOLOGIE ALIMENTARI E FOOD DESIGN Nuovo gruppo opzionale			
2° anno			
Insegnamento	Semestre	CFU	Lingua
10615922 INNOVAZIONE E SOSTENIBILITA' NELLA FILIERA AGROALIMENTARE	1°	6	ITA
CHIMICA AMBIENTALE	1°	2	ITA
SCIENZE MERCEOLOGICHE	1°	4	ITA
A SCELTA DELLO STUDENTE	1°	9	ITA
10599075 QUALITA' NEI SERVIZI E CUSTOMER SATISFACTION	2°	6	ITA
Obiettivi formativi			
Il corso affronta il tema della qualità nei servizi.			
AAF2120 STAGE I	2°	9	ITA
Obiettivi formativi			
Acquisizione di competenze nel campo del Management delle scienze gastronomiche per il benessere			
AAF2426 LABORATORIO DIGITALE	2°	6	ITA
AAF2427 PROJECT WORK	2°	6	ITA
AAF1010 PROVA FINALE	2°	12	ITA
ECONOMIA E COMUNICAZIONE DELLA FILIERA ALIMENTARE			

Gruppi opzionali

Lo studente deve acquisire 9 CFU fra i seguenti esami

Insegnamento	Anno	Semestre	CFU	Lingua
--------------	------	----------	-----	--------

10599128 MICROBIOLOGIA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI	1°	1°	9	ITA
--	----	----	---	-----

Obiettivi formativi

Il corso ha lo scopo di approfondire alcune tematiche, affrontate parzialmente nel corso di Chimica degli alimenti e delle trasformazioni gastronomiche del secondo anno del corso di laurea triennale L-GASTR.

Acquisizione di conoscenze relative ai microrganismi indicatori di qualità degli alimenti (utili, alteranti, patogeni), ai parametri ecofisiologici che ne regolano lo sviluppo e alle modalità di controllo. Il corso verterà inoltre sul ruolo che i microrganismi e i processi biotecnologici hanno sulla qualità nutrizionale, funzionale, organolettica, tecnologica e sulla shelf-life degli alimenti.

MICROBIOLOGIA AGRARIA	1°	1°	6	ITA
CHIMICA DEGLI ALIMENTI	1°	1°	3	ITA
10615921 ANALISI SENSORIALE	1°	1°	9	ITA

Lo studente deve acquisire 6 CFU fra i seguenti esami

Insegnamento	Anno	Semestre	CFU	Lingua
10599064 TECNOLOGIE ENOLOGICHE	1°	2°	6	ITA

Obiettivi formativi

Fornire le conoscenze sui fenomeni chimici, biochimici e microbiologici che intervengono nel corso della vinificazione, nonché le competenze per il controllo delle variabili di processo e la gestione delle tecniche e tecnologie di produzione dei vini (bianchi, rossi, rosati e spumanti).

10599066 Food design e packaging per la circular economy	1°	2°	6	ITA
---	----	----	---	-----

Obiettivi formativi

Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze di base necessarie per

- valutare i principali elementi che caratterizzano il sistema alimentare e il relativo impatto ambientale, inclusa la gestione del fine vita dei rifiuti;
- conoscere gli elementi basilari dell'economia circolare ed alcuni casi di studio di rilievo;
- conoscere i trend innovativi nell'industria alimentare e delle bevande;
- conoscere la definizione e la classificazione del Food Design ed alcuni esempi di interazione con la ricerca e sviluppo nell'industria alimentare.

Lo studente deve acquisire 6 CFU fra i seguenti esami

Insegnamento	Anno	Semestre	CFU	Lingua
--------------	------	----------	-----	--------

10616927 SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E ALTERAZIONI FUNZIONALI DELL'APPARATO STOMATOGNATICO	1°	2°	6	ITA
---	----	----	---	-----

MALATTIE ODONTOSTAMATOLOGICHE	1°	2°	3	ITA
----------------------------------	----	----	---	-----

SCIENZE DIETETICHE	1°	2°	3	ITA
-----------------------	----	----	---	-----

10599069 SCIENZE ALIMENTARI E DELLA NUTRIZIONE	1°	2°	6	ITA
--	----	----	---	-----

Obiettivi formativi

Il corso ha lo scopo di fornire conoscenze e competenze relative agli aspetti endocrino-metabolici del comportamento alimentare.

Il corso ha lo scopo di fornire conoscenze e competenze relative agli aspetti basilari della scienza dell'alimentazione.

SCIENZE DIETETICHE APPLICATE	1°	2°	3	ITA
------------------------------------	----	----	---	-----

Obiettivi formativi

Il corso ha lo scopo di fornire conoscenze e competenze relative agli aspetti basilari della scienza dell'alimentazione.

ENDOCRINOLOGIA	1°	2°	3	ITA
----------------	----	----	---	-----

Lo studente deve acquisire 6 CFU fra i seguenti esami

Insegnamento	Anno	Semestre	CFU	Lingua
10599073 ECONOMIA E GOVERNANCE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI	2°	1°	6	ITA

Obiettivi formativi

Il corso si propone di fornire agli studenti un quadro introduttivo dei principali strumenti di analisi utilizzati nello studio delle Food Supply Chains e delle Politiche ad essa rivolte.

10616748 COMUNICAZIONE IN AMBITO ALIMENTARE	2°	1°	6	ITA
--	----	----	---	-----

Obiettivi formativi

La Laurea Magistrale in 'Management delle scienze gastronomiche per il benessere' si inserisce in percorso di valorizzazione dell'industria agroalimentare italiana e della ristorazione anche collettiva. L'Università di Roma Sapienza e l'Università della Tuscia hanno accumulato notevoli esperienze, in buona parte condivise, sia nella ricerca sia nella formazione, nel campo della scienza dell'alimentazione: dalla produzione, alla trasformazione, dalle scienze gastronomiche alla prevenzione fino alla clinica. La gestione della ristorazione e il wine and hospitality management, implicano cambiamenti nella produzione alimentare e nella ricerca legata alle attrezzature lungo l'intera filiera agroalimentare, e la formazione di manager specialisti muniti di competenze gestionali e comunicative specifiche, nella consapevolezza che nella società attuale, alle competenze tecniche e specialistiche vadano affiancate le cosiddette 'soft skills', vettori di contatto vivo e ricco, di engagement all'interno delle organizzazioni, ma anche tra le imprese e il mondo esterno. Il manager delle aziende della ristorazione anche collettiva e del wine and hospitality è anche dotato di strumenti di leadership e artefice di strategie di visibilità e di esercizio del potere simbolico (soft power). I profili professionali pensati per il Laureato Magistrale in 'Management delle scienze gastronomiche per il benessere' attengono alla gestione, all'amministrazione, alla pianificazione e al controllo di aziende in particolare orientate alla ristorazione e al wine and hospitality management. Sono questi due settori strategici per il sistema Italia tenuto conto delle rispettive dimensioni, del ruolo che hanno nel condizionare la produzione agroalimentare e nel promuovere il made in Italy, della necessità di ricerca sia sulle materie prime sia nel campo delle attrezzature, dell'impatto che possono avere sul comportamento alimentare e sullo stato di benessere della popolazione. Questi due ultimi punti trovano supporto nella presenza nel percorso formativo di un buon numero di CFU attribuito ai SSD MED (ed in particolare MED/49 e MED/13). I profili professionali uniranno le competenze economico-manageriali a quelle della scienza e cultura della gastronomia fino agli aspetti più strettamente correlati con il benessere della collettività. Questi profili professionali potranno contribuire grazie alle specifiche competenze acquisite a migliorare la gestione delle aziende della ristorazione anche collettiva e del wine and hospitality management coniugando aspetti manageriali (economici, gestionali, di marketing, comunicativi e tecnologici), con gli aspetti legati all'innovazione, alla valorizzazione socio-culturale del cibo e delle tradizioni gastronomiche, alla ricerca di una sostenibilità ambientale e socio-culturale, ai rapporti con i consumatori promuovendo in tal modo il 'benessere' delle aziende, degli utenti e dell'indotto produttivo. La struttura del percorso di studio prevede una articolazione in quattro semestri (due anni). Primo anno di corso: saranno erogati gli insegnamenti che trasmettono conoscenze analitiche relative in particolare agli ambiti disciplinari caratterizzanti dedicati alle scienze, statistiche, economiche e aziendali; alle scienze giuridiche; alle scienze ambientali e progettuali; alle scienze sociopolitiche. Sempre con un focus sul management della ristorazione e del wine and hospitality management. Secondo anno di corso: vengono sviluppati gli insegnamenti con contenuti specialistici legati in particolare agli ambiti disciplinari caratterizzanti le scienze alimentari e della nutrizione; le scienze della memoria, filosofiche e della comunicazione. Il secondo anno è dedicato inoltre agli stage e ai tirocini professionalizzanti e allo sviluppo della tesi. Il regolamento didattico del corso di laurea definisce, nel rispetto dei limiti normativi, la quota dell'impegno orario complessivo a disposizione dello studente per lo studio personale o per altre attività formative di tipo individuale. 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. Le competenze acquisite dal laureato magistrale gli consentono di essere responsabile delle attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola, in particolare quale "food innovator" lungo l'intera filiera agroalimentare, quale "addetto al marketing" e "risk manager" del settore agroalimentare e quale "giornalista enogastronomico".

Profilo professionale

Profilo

Risk manager

Funzioni

- Possiede un ampio bagaglio culturale per un consapevole inserimento nella società e nel mondo del lavoro;
- gestisce la qualità dell'intera filiera con particolare riguardo al risk management;
- è impegnato nelle aree della pianificazione strategica per la riduzione del rischio nelle aziende di produzione e distribuzione agroalimentare.

Competenze

- Curare e garantire la qualità della filiera agroalimentare (responsabile qualità, consulente HACCP);
- gestire la CSR (Corporate Social Responsibility);
- svolgere il ruolo di consulenti specializzati in servizi per la certificazione e implementazione della CSR.

Sbocchi lavorativi

Può essere coinvolto dalle aziende dell'intera filiera agroalimentare [in particolare: Aziende della ristorazione collettiva e catering, dell'agriturismo e del turismo eno-gastronomico; Aziende del mondo della gastronomia (ristoranti, botteghe, enoteche, ecc...)] per la cura e la garanzia della qualità della filiera agroalimentare e per la prevenzione e gestione del rischio.

Frequentare

Laurearsi

La prova finale, consiste nella predisposizione, presentazione e discussione di un elaborato originale; essa e' redatta dallo studente sotto la guida di un docente relatore. Il lavoro di tesi consiste in un approfondimento autonomo, originale, teorico ed empirico dei contenuti dell'insegnamento impartito dal docente che svolge il ruolo di supervisore e relatore. La tesi di laurea magistrale potra' essere collegata al lavoro di tirocinio. In tal caso la tesi dovra' analizzare in modo critico e ricorrendo a presupposti teorici il lavoro sviluppato in azienda.

Organizzazione

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

Lorenzomaria Donini

Tutor del corso

LORENZO MARIA DONINI

Alessandro Ruggieri

MARY ANNA VENNERI

MARCO ESTI

ELEONORA POGGIOGALLE

ELISA GIANNETTA

Manager didattico

Cinzia Castellani

Rappresentanti degli studenti

SARA MAGNANEGO

BEATRICE PROIETTI

Docenti di riferimento

MARCO ESTI

Alessandro Sorrentino

ELEONORA POGGIOGALLE

ANGELA LONGO

SILVIA MIGLIACCIO

VALERIA LUZZI

FABIO SCIUBBA

Regolamento del corso

Le caratteristiche qualificanti del laureato in "Management delle scienze gastronomiche per il benessere" comprendono: • buona capacità di gestione dei flussi di comunicazione interni ed esterni all'ambiente aziendale e delle relazioni interpersonali (communication skills); • capacità di autoapprendimento, autoformazione 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. La struttura del percorso di studio prevede un'articolazione in quattro semestri (due anni). Primo anno di corso: saranno erogati gli insegnamenti che trasmettono conoscenze analitiche relative in particolare agli ambiti disciplinari caratterizzanti dedicati alle scienze, statistiche, economiche e aziendali; alle scienze giuridiche; alle scienze ambientali e progettuali; alle scienze sociopolitiche. Sempre con un focus e declinazioni concrete sulle ricadute in termini di management della ristorazione collettiva e del wine and hospitality management. Secondo anno di corso: vengono sviluppati gli insegnamenti con contenuti specialistici legati in particolare agli ambiti disciplinari caratterizzanti le scienze alimentari e della nutrizione; le scienze della memoria, filosofiche e della comunicazione. Il secondo anno è dedicato inoltre agli stage e ai tirocini professionalizzanti e allo sviluppo della tesi. Stage e tirocini professionalizzanti saranno svolti nelle aziende dedicate alla ristorazione collettiva e al wine and hospitality management. Le consultazioni con le parti sociali hanno consentito di verificare l'apprezzamento del progetto formativo di figure manageriali dedicate ai loro settori.

Le stesse parti sociali si sono dichiarate disponibili e collaborare alla formazione "sul campo" degli studenti del CLM (come da verbale della consultazione).

Assicurazione qualità

Consultazioni iniziali con le parti interessate

Le consultazioni con le parti interessate finalizzato all'istituzione del nuovo corso di laurea magistrale sono iniziate informalmente nella primavera/estate 2020 per opera del Prof. Lorenzo M Donini su indicazione della Facoltà di Medicina e Odontoiatria dell'Università di Roma 'Sapienza' mediante incontri individuali e telefonici che si sono protratti fino a ottobre 2020. Le parti interessate consultate sono rappresentate da aziende, organizzazioni ed enti pubblici di dimensione locale, regionale e nazionale che sono state invitate e dare un loro parere in particolare sui contenuti dell'offerta formativa, sui profili professionali progettati e sulle prospettive occupazionali. Le parti sociali interessate hanno condiviso le motivazioni fondamentali alla base del progetto: - la necessità di un ampliamento dell'offerta formativa dei due Atenei coinvolti in un settore strategico per il settore agroalimentare; - l'utilità di un'offerta formativa indirizzata a studenti provenienti da bacini di utenza diversi rispetto a quelli tradizionali dei due Atenei coinvolti: - l'opportunità di dare una risposta adeguata alle esigenze e alle opportunità del mercato professionale e aziendale. Il confronto con le parti sociali ha consentito di valutare e rendere i contenuti formativi professionalizzanti più funzionali alle esigenze delle imprese che operano nei settori dell'imprenditorialità in ambito agroalimentare e gastronomico. In particolare è stata prospettata il disegno del corso di laurea magistrale che vede l'integrazione due ambiti disciplinari: quello socio-economico e gestionale e quello legato all'applicazione delle scienze gastronomiche nella ristorazione collettiva e nel wine and hospitality management. Con l'occasione, e grazie alla possibilità di istituire questo nuovo corso di laurea magistrale, sono state anche individuate modalità di collaborazione tra gli Atenei e le parti sociali finalizzate ad una maggiore integrazione delle attività di ricerca e formazione. Gli Atenei e le parti sociali si sono ripromesse di verificare periodicamente (con cadenza annuale) la bontà del progetto e di apportare eventuali correttivi in caso di necessità. Gli incontri hanno coinvolto - direttore di Niko Romito Formazione (scuola di alta formazione nella gastronomia) - amministratore delegato di Intrecci (scuola di alta formazione nell'hospitality management) - amministrazione unico di Gio Service srl (società di ristorazione collettiva) - vice-presidente Cantine Cotarella - responsabile Ufficio Qualità di Vivenda-Cascina (società di ristorazione collettiva) - presidente di Associazione Enologi Enotecnici Italiani - presidente di AMIRA (Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi) - direttore Generale di Health City Institute Il verbale degli incontri è consultabile al seguente link: https://web.uniroma1.it/dip_dms/didattica/offerta-formativa/corsi-di-laurea-magistrale Il giorno 8 gennaio 2021, si è tenuto l'incontro conclusivo, a livello di Ateneo, della consultazione con le 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 avverranno, in linea di massima, con cadenza annuale.

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.