



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
TUSCIA

Laurearsi in Scienze Gastronomiche: nasce il Corso di Laurea per i nuovi professionisti del cibo grazie alla Sapienza Università di Roma e l'Università della Tuscia di Viterbo

Dall'anno accademico 2019-2020 al via il Corso di Laurea triennale in **“Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere”**: forma gli esperti del settore, dagli ideatori di piattipronti di alta qualità nutrizionale ed elevata sostenibilità, ai consulenti internazionali di politiche alimentari, fino agli specialisti dell'e-commerce e della comunicazione.



Corso di Laurea in “Scienze, Culture e Politiche Gastronomiche per il Benessere”

(L-GASTR)

Sede Amministrativa

Sapienza Università di Roma

Piazzale Aldo Moro, 5—00185 Roma

Dipartimento di Medicina
Sperimentale
Unità di Ricerca di Scienza
dell'Alimentazione e Nutrizione
Umana

Prof Lorenzo M Donini

Tel: +39 06.4991.0996;
+39 06 4991.0162

Lorenzomaria.donini@uniroma1.it

Grazie alla collaborazione delle Università di Roma "Sapienza" e di Viterbo "Tuscia", si diventa dottori in **"Scienze, Culture e Politiche Gastronomiche per il Benessere"**.

Il Corso di Laurea Triennale ha l'obiettivo di formare figure professionali esperte con **conoscenze interdisciplinari sul rapporto tra cibo, cultura, territorio, alimentazione e salute**.

Questo progetto educativo inter-ateneo, prende il via dall'anno accademico 2019-2020.

La complementarietà dei due Atenei permette di offrire competenze per analizzare i sistemi agroalimentari ed enogastronomici, con particolare riguardo a biodiversità, sicurezza, ma soprattutto un'attenzione alle quattro declinazioni della sostenibilità: culturale, economica, ambientale e nutrizionale.

Forma gli specialisti del domani con un orizzonte di opportunità lavorative che va dagli esperti in scienze enogastronomiche agli addetti alla valorizzazione e comunicazione, sia giornalistica che sui social media.

Il corso di laurea è caratterizzato da una formazione accademica di eccellenza attraverso un percorso didattico interdisciplinare che coinvolge più di quindici diversi Dipartimenti delle due Università coinvolte.

Il **primo anno** è dedicato allo studio delle scienze di base (chimica, statistica ed epidemiologia), della produzione agroalimentare, della sostenibilità e delle scienze umanistiche (antropologia del cibo e del gusto, storia e geografia dell'alimentazione); nel **secondo anno** si passa alle tecnologie gastronomiche, alla chimica degli alimenti, all'economia e al marketing in ambito agroalimentare e gastronomico e alla gestione della sostenibilità dei sistemi agroalimentari; nel **terzo e ultimo anno** di corso sono affrontate la comunicazione in ambito alimentare e gastronomico, l'analisi sensoriale degli alimenti, la ristorazione collettiva e il diritto agroalimentare.

Grande rilevanza è attribuita all'**esperienza sul campo**: il corso prevede che gli studenti frequentino stage presso aziende, enti ed associazioni di settore per un totale di trenta crediti, che corrispondono a un sesto della formazione. Gli iscritti hanno anche ampia possibilità di indicare insegnamenti, partecipazioni ad eventi o ulteriori tirocini coerenti con il proprio percorso formativo.

PROFILI PROFESSIONALI E SBocchi OCCUPAZIONALI

1. Esperto in scienze enogastronomiche: si occuperà dell'analisi delle scelte alimentari, dello sviluppo di preparazioni con una migliore qualità nutrizionale, ad elevata sostenibilità adatte alle esigenze dell'utenza. Questo profilo è destinato alle aziende finalizzate alla promozione dei territori, alle imprese della piccola e media distribuzione alimentare (compreso l'e-commerce) e alla ristorazione collettiva e catering, dall'agriturismo al turismo enogastronomico.

2. Esperto delle aree acquisti e vendite del settore agroalimentare: sarà in grado di realizzare analisi dei mercati relativi alle produzioni agroalimentari e valorizzare prodotti e preparazioni tipici e tradizionali e dei territori dai quali derivano. Questo profilo si rivolge ad aziende della piccola e grande distribuzione, a ristoranti ed enoteche e a imprese che si occupano di prodotti alimentari per la salute.

3. Operatore ed educatore nell'ambito della governance dei sistemi alimentari: si occuperà di consulenza, educazione e formazione nell'ambito delle politiche agroalimentari con particolare attenzione alla sostenibilità. Questo profilo si rivolge alle istituzioni nazionali e internazionali che operano in ambito nutrizionale (FAO, EFSA, WHO...), alle organizzazioni non governative e a tutti gli enti pubblici e privati che svolgono analisi, controllo e certificazioni in ambito agroalimentare.

4. Esperto in comunicazione e valorizzazione della qualità agroalimentare: sarà in grado di sviluppare strategie di comunicazione finalizzate alla valorizzazione della qualità agroalimentare e del patrimonio gastronomico e di fare l'analisi delle scelte alimentari e dei modelli comportamentali. Questo profilo professionale può orientarsi verso il giornalismo, i social media e l'intera area della comunicazione, compresa la pubblicità.