

FACOLTÀ DI MEDICINA
E ODONTOIATRIA



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

FACOLTÀ DI FARMACIA
E MEDICINA



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



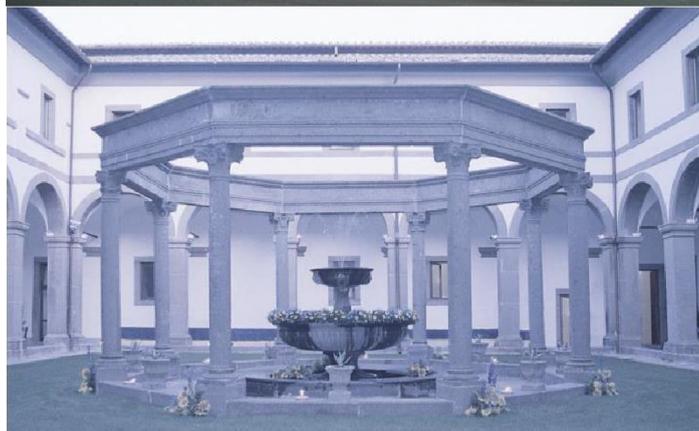
UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
TUSCIA

Corso di Laurea in “Scienze, Culture e Politiche Gastronomiche per il Benessere”
Classe: L/GASTR - Scienze, culture e politiche della gastronomia
Coordinatore CAD- Prof. L.M. Donini
Vice-Coordinatore CAD Prof. A. Ruggieri
A.A. 2023-2024 – Cod. 32367

INTERFACOLTA’
MEDICINA E ODONTOIATRIA
FARMACIA E MEDICINA

INTERATENEO UNIVERSITA’
DEGLI STUDI DELLA TUSCIA

Ordine degli studi



Preside: Prof. Domenico Alvaro
Preside: Prof. Carlo Della Rocca

Direttore DIBAF – Università della Tuscia di Viterbo
Prof. Giuseppe Scarascia Mugnozza

Direttore DAFNE – Università della Tuscia di Viterbo
Prof. Nicola Lacetera

FACOLTÀ DI MEDICINA
E ODONTOIATRIA



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

FACOLTÀ DI FARMACIA
E MEDICINA



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
TUSCIA

INDICE

Pag.

Percorso formativo	3
Ordinamento	5
Elenco dei corsi integrati	8
Tabella attività formative e Ambiti disciplinari	12
Calendario lezioni	16
Legenda – Corsi Integrati	21
Core Curricula	24
Modulistica	25

PERCORSO FORMATIVO
L/GASTR
Codice corso 30387

N.	Corsi integrati	Anno	Sem.	CFU	Gruppo opzionale
1	Chimica	I	1°	9	/
2	Produzione agroalimentare e sostenibilità	I	1°	12	/
3	Lingue straniera (inglese)	I	1°	6	/
4	Antropologia ed epidemiologia applicate alle scienze gastronomiche	I	2°	11	/
5	Storia e geografia dell'alimentazione	I	2°	12	/
6	Tecniche e tecnologie gastronomiche	II	1°	6	/
7	Biodiversità alimentari ed ecologia	II	1°	9	/
8	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi agroalimentari	II	1°	14	/
9	Chimica degli alimenti e delle trasformazioni gastronomiche	II	2°	9	/
10	Scienza dell'alimentazione	II	2°	6	/
11	*A scelta dello studente	II-III	1°-2°	12	/
12	Fisiopatologia dell'alimentazione e delle alterazioni dello stato di nutrizione	III	1°	15	/
13	Comunicazione ed economia in ambito agroalimentare e gastronomico	III	1°-2°	10	Gruppo opzionale: Esame a scelta:
13	Comunicazione e marketing della cultura alimentare e gastronomica	III	1°-2°	10	Gruppo opzionale Esame a scelta
14	Analisi sensoriale degli alimenti	III	2°	9	/
15	Educazione, formazione e diritto in ambito alimentare	III	2°	12	/
	TOTALE CFU per ESAMI			152	/
	Stage	I-II-III	1°-2°	18	/
	Laboratori professionali	II-III	1°-2°	6	Gruppo opzionale: Laboratori a scelta
	Prova finale	III	2°	4	/
	TOTALE COMPLESSIVO CFU			180	/

***Insegnamenti a scelta dello studente**

Oltre agli insegnamenti obbligatori, il percorso formativo prevede, a partire dal II anno di corso, insegnamenti a scelta dello studente per un totale di 12 CFU. Tali insegnamenti, possono essere autonomamente scelti dallo studente all'interno di tutta l'offerta formativa dell'Ateneo "Sapienza", ma devono comunque essere coerenti con gli obiettivi formativi di CdS. Non è possibile inserire come esame a scelta un esame con la stessa epigrafe, di uno già sostenuto, convalidato da altro CL o comunque presente nel proprio percorso formativo, ad eccezione degli esami dei Gruppi Opzionali. Potranno essere inseriti solo esami di corsi triennali. **Non potranno essere inseriti tra i cfu a scelta crediti da stage e tirocini.**

-Gruppo Opzionale Esame - a scelta degli studenti del III anno: è necessario acquisire obbligatoriamente 10 CFU

-Gruppo Opzionale Laboratorio - a scelta degli studenti dal II al III anno (I-II semestre): è necessario acquisire obbligatoriamente 6 CFU

Gli studenti che si immatricolano al CdS sono tenuti a presentare il proprio piano di studi compilandolo in via telematica entro **il 31 Maggio 2024.**



FACOLTÀ DI MEDICINA
E ODONTOIATRIA

SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



FACOLTÀ DI FARMACIA
E MEDICINA

SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
TUSCIA

Procedure e istruzioni

Accedendo alla propria pagina personale sul sistema **INFOSTUD**, ogni studente troverà attiva la funzione “**PERCORSI FORMATIVI**” che gli consentirà, di progettare il proprio piano di studio, sia per quanto riguarda la scelta **dell’esame/laboratorio** opzionale, sia per quanto riguarda gli esami a scelta libera dello studente, ed infine, di sottoporlo all’approvazione del CAD.

La mancata presentazione del piano di studi impedirà la prenotazione ad esami che non siano previsti come obbligatori dal proprio corso di laurea.

Pertanto, per quanto riguarda gli esami a scelta libera dello studente, la mancata presentazione o la mancata approvazione del piano di studi comporterà l’impossibilità di prenotarsi ai relativi appelli d’esame.

Ai fini dell’individuazione degli esami a scelta libera, si ricorda che tali insegnamenti, che possono essere autonomamente scelti dallo studente all’interno di tutta l’offerta formativa dell’ateneo (quindi sia tra gli insegnamenti opzionali già previsti nel CdS, sia al di fuori del corso di laurea, purché appartenenti ad un corso di laurea triennale), devono comunque essere coerenti con gli obiettivi formativi del CdS L/GASTR e che saranno sottoposti ad approvazione da parte del CAD.

Per quanto riguarda gli studenti che intendono modificare il proprio piano di studi nello stesso anno accademico in cui è già stato approvato, è necessario che essi inviino una richiesta di annullamento del “vecchio” percorso per e-mail agli indirizzi lorenzomaria.donini@uniroma1.it, micaela.notarianni@uniroma1.it e che dopo l’annullamento procedano all’inserimento di quello nuovo.

Si sottolinea, infine, che è indispensabile presentare il proprio piano di studi entro le scadenze di seguito indicate per evitare spiacevoli inconvenienti legati alla prenotazione degli esami.

Le scelte fatte dagli studenti debbono essere sottoposte ad approvazione da parte del Consiglio di Corso di Studio **entro e non oltre il 31 Maggio 2024**.



ORDINAMENTO DIDATTICO

PRIMO ANNO I SEMESTRE

Codice Infostud	Denominazione insegnamento	SSD	CFU	CFU tot.
10592434	Chimica	CHIM/02	3	9
		CHIM/03	3	
		CHIM/06	3	
10592435	Produzione agroalimentare e sostenibilità	AGR/04	6	12
		AGR/19	6	
AAF1188	Lingua inglese	/	6	6
AAF1924	Stage I	/	2	2

PRIMO ANNO II SEMESTRE

Codice Infostud	Denominazione insegnamento	SSD	CFU	CFU tot.
10592436	Antropologia ed epidemiologia applicate alle scienze gastronomiche	BIO/08	7	11
		SECS-S/01	4	
10592473	Storia e geografia dell'alimentazione	M-GGR/01	3	12
		M-GGR/02	3	
		M-STO/01	3	
		M-STO/04	3	
AAF1925	Stage II	/	2	2
Totale CFU I ANNO			54	

SECONDO ANNO I SEMESTRE

Codice Infostud	Denominazione insegnamento	SSD	CFU	CFU tot.
10591733	Tecniche e tecnologie gastronomiche	AGR/15	6	6
10592471	Biodiversità alimentari ed ecologia	BIO/01	3	9
		BIO/05	3	
		BIO/07	3	
10592438	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi agroalimentari	MED/07	3	14
		CHIM/11	6	
		SECS-P/13	5	
AAF1926	Stage III	/	3	3
AAF1931	Analisi sensoriale	Gruppo Opzionale: attività laboratoriale	2	2
AAF1936	Chimica fisica delle preparazioni alimentari	Gruppo Opzionale: attività laboratoriale	1	1
/	A scelta dello studente		12	12



SECONDO ANNO II SEMESTRE

Codice Infostud	Denominazione insegnamento	SSD	CFU	CFU tot.
10591738	Chimica degli alimenti e delle trasformazioni gastronomiche	CHIM/10	6	9
		CHIM/11	3	
10591739	Scienze dell'alimentazione	MED/49	3	6
		BIO/10	3	
AAF1927	Stage IV	/	4	4
AAF1937	Laboratorio di biotecnologie per i prodotti fermentati	Gruppo Opzionale: attività laboratoriale	2	2
AAF1933	Tecniche e tecnologie gastronomiche applicate alla produzione del vino	Gruppo Opzionale: attività laboratoriale	1	1
Totale CFU II ANNO (non comprensivo dei laboratori)				63

TERZO ANNO I SEMESTRE

Codice Infostud	Denominazione insegnamento	SSD	CFU	CFU tot.	
10591741	Fisiopatologia dell'alimentazione e delle alterazioni dello stato di nutrizione	MED/09	3	15	
		MED/12	3		
		MED/13	3		
		MED/28	3		
		MED/38	3		
10592469	Comunicazione ed economia in ambito agroalimentare e gastronomico	Gruppo Opzionale tipologia: Corso	L-ART/06	3	10
		SPS/08	3		
		SECS-P/07	4		
10592470	Comunicazione e marketing della cultura alimentare e gastronomica	Gruppo Opzionale tipologia: Corso	SPS/08	3	10
		L-ART/06	3		
		SECS-P/08	4		
AAF1928	Stage V	/	3	3	
AAF1935	Laboratorio per la sicurezza alimentare	Gruppo Opzionale: attività laboratoriale	2	2	

TERZO ANNO II SEMESTRE

Codice Infostud	Denominazione insegnamento	SSD	CFU	CFU tot.	
10592472	Analisi sensoriale degli alimenti	AGR/15	6	9	
		M-PSI/02	3		
10592467	Educazione, formazione e diritto in ambito alimentare	IUS/03	4	12	
		M-PSI/04	4		
		MED/49	4		
10592469	Comunicazione ed economia in ambito agroalimentare e gastronomico	Gruppo Opzionale tipologia: Corso	L-ART/06	3	10
		SPS/08	3		
		SECS-P/07	4		
10592470		Gruppo Opzionale tipologia: Corso	SPS/08	3	10
		L-ART/06	3		



	Comunicazione e marketing della cultura alimentare e gastronomica		SECS-P/08	4	
AAF1929	Stage VI		/	4	4
AAF1934	Qualità e certificazione dei prodotti alimentari		Gruppo Opzionale: attività laboratoriale	2	2
AAF1002	PROVA FINALE			4	4
Totale CFU III anno (non comprensivo dei laboratori)					53
*a scelta dello studente					12
PROVA FINALE					4
TOTALE					180

- Gruppo Opzionale – **tipologia esame:** all'interno del corso gli studenti del II e III anno dovranno acquisire obbligatoriamente 10 CFU
- Gruppo Opzionale - **attività laboratoriale:** a scelta degli studenti dal II al III anno (I-II semestre): è necessario acquisire obbligatoriamente 6 CFU



ELENCO DEI CORSI INTEGRATI
Coordinatori e Docenti
CFU Crediti formativi universitari Esami
- Stage - Laboratori

	CFU						Prova	Elenco Docenti	Coordinatori di Corso Integrato	Gruppo opzionale: esame o laboratorio	
	Attività formative										
	Attività di base	Attività caratterizzante	Attività affini o	A scelta dello studente *	Per stage e tirocini	CFU totali					
I anno - I semestre											
Chimica						9	Esame		Saladino Raffaele		
CHIM/02	3							Manetti C. CHIM/02			
CHIM/03	3							Zazza C. CHIM/03			
CHIM/06	3							Saladino R. CHIM/06			
Produzione agroalimentare e sostenibilità						12	Esame		Vitali Andrea		
AGR/04		6						Muleo R. AGR/04 Colla G. AGR/04 Ruggeri R. AGR/02			
AGR/19		6						Vitali A. AGR/19			
Lingua inglese						6	Esame	Pietricola P.	Pietricola Pierluigi		
STAGE I					2	2		Manetti Cesare	Manetti Cesare		
I anno - II semestre											
Antropologia ed epidemiologia applicate alle scienze gastronomiche						11	Esame		Manzi Giorgio		
BIO/08	7							Manzi G. BIO/08			
SECS-S/01	4							Bartoli V. SECS-S/01			
Storia e geografia dell'alimentazione						12	Esame		Staniscia Barbara		
M-GGR/01	3							Staniscia B. M-GGR/01			
M-GGR/02	3							Brogna M. M-GGR/02			
M-STO/01	3							Lombardi M. M-STO/01			
M-STO/04		3						Tramontozzi T. M-STO/04			
STAGE II					2	2		Manzi Giorgio	Manzi Giorgio		
TOTALE CFU I ANNO 54											
II anno - I semestre											
Tecniche e tecnologie gastronomiche						6	Esame		Cimini Alessio		
AGR/15		6						Cimini A. AGR/15			
Biodiversità alimentari ed ecologia						9	Esame		Fattorini Laura		
BIO/01			3					Fattorini L. BIO/01			
BIO/05	3							Polgar G. BIO/05			
BIO/07	3							Muzzioli L. BIO/07			
	CFU										



	Attività formative						Prova	Elenco Docenti	Coordinatori di Corso Integrato	Gruppo opzionale: esame o laboratorio
	Attività di base	Attività caratterizzante	Attività affini o integrative	A scelta dello studente *	Per stage e tirocini	CFU totali				
Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi agroalimentari						14	Esame		Ruggieri Roberto	
MED/07			3					Longhi C. MED/07		
CHIM/11		6						Luziatelli F. CHIM/11		
SECS-P/13			5					Ruggieri R. SECS.P/13		
A scelta dello studente				12		12	Esame			
STAGE III					3	3		Ruzzi M.	Ruzzi Maurizio	
Laboratorio di analisi sensoriale				2		2		De Santis D.	De Santis Diana	GRUPPO OPZIONALE: attività laboratoriale
Laboratorio di chimica fisica delle preparazioni alimentari				1		1		Salvo A.	Salvo Andrea	GRUPPO OPZIONALE: attività laboratoriale
II anno – II semestre										
Chimica degli alimenti e delle trasformazioni gastronomiche						9	Esame		Mazzoni Cristina	
CHIM/10		6						Cesa S. CHIM/10		
CHIM/11			3					Mazzoni C. CHIM/11		
Scienza dell'alimentazione						6	Esame		Giusti Anna Maria	
MED/49		3						Migliaccio S. MED/49		
BIO/10		3						Giusti A.M. BIO/10		
STAGE IV					4	4		Mannina L.	Mannina Luisa	
Laboratorio di biotecnologie per i prodotti fermentati				2		2		Ruzzi M.	Ruzzi Maurizio	GRUPPO OPZIONALE: attività laboratoriale
Laboratorio di tecniche e tecnologie gastronomiche applicate alla produzione di vino				1		1		Poggiogalle E.	Poggiogalle Eleonora	GRUPPO OPZIONALE: attività laboratoriale
TOTALE CFU II ANNO 63										
CFU										
Attività formative										



	Attività di base	Attività caratterizzante	Attività affini	A scelta dello studente *	Per stage e	CFU totali	Prova	Elenco Docenti	Coordinatori di Corso Integrato	Gruppo opzionale: esame o laboratorio
III anno – I semestre										
Fisiopatologia dell'alimentazione e delle alterazioni dello stato di nutrizione						15	Esame		Faggiano Antongiulio	
MED/09			3					Muscaritoli M. MED/09 Gigante A. MED/09		
MED/12			3					Cardinale V. MED/12		
MED/13			3					Faggiano A. MED/13		
MED/28			3					Polimeni A. MED/28		
MED/38			3					Aloi M. MED/38		
Comunicazione ed economia in ambito agroalimentare e gastronomico				10		10	Esame		Gavrila Mihaela	GRUPPO OPZIONALE: ESAME
L-ART/06		3						Minuz A. L-ART/06		
SPS/08		3						Gavrila M. SPS/08		
SECS-P/07		4						Ricci F. SECS-P/07		
Comunicazione e marketing della cultura alimentare e gastronomica				10		10	Esame		Bartoli Chiara	GRUPPO OPZIONALE: ESAME
SPS/08		3						Carcangiu R. SPS/08		
L-ART/06		3						Carcangiu R. L-ART/06		
SECS-P/08		4						Bartoli C. SECS-P/08		
STAGE V					3	3		Poggiogalle E.	Poggiogalle Eleonora	
Laboratorio per la sicurezza alimentare				2		2		Longhi C. Cavallero S.	Longhi Catia	GRUPPO OPZIONALE: <i>attività laboratoriale</i>
III anno – II semestre										
Analisi sensoriale degli alimenti						9	Esame		Betti Viviana	
AGR/15		6						De Santis D. AGR/15		
M-PSI/02		3						Betti V. M-PSI/02		
Educazione, formazione e diritto in ambito alimentare						12	Esame		Lucidi Fabio	
IUS/03		4						Ragionieri M.P. IUS/03		
M-PSI/04			4					Lucidi F. M-PSI/04		
MED/49		4						Poggiogalle E. MED/49		
Comunicazione ed economia in ambito agroalimentare e gastronomico				10		10	Esame		Gavrila Mihaela	GRUPPO OPZIONALE: ESAME
L-ART/06		3						Minuz A. L-ART/06		
SPS/08		3						Gavrila M. SPS/08		
SECS-P/07		4						Ricci F. SECS-P/07		



	CFU						Prova	Elenco Docenti	Coordinatori di Corso Integrato	Gruppo opzionale: <i>esame o laboratorio</i>
	Attività formative									
	Attività di base	Attività caratterizzante	Attività affini o integrative	A scelta dello studente *	Per stage e tirocini	CFU totali				
Comunicazione e marketing della cultura alimentare e gastronomica				10		10	Esame		Bartoli Chiara	GRUPPO OPZIONALE: ESAME
SPS/08		3						Carcangiu R. SPS/08		
L-ART/06		3						Carcangiu R. L-ART/06		
SECS-P/08		4						Bartoli C. SECS-P/08		
STAGE VI					4	4		De Santis D. AGR/15	De Santis Diana	
Laboratorio di qualità e certificazione dei prodotti alimentari				2		2		Ruggieri R. SECS-P/13	Ruggieri Roberto	GRUPPO OPZIONALE: <i>attività laboratoriale</i>
TOTALE CFU III ANNO 53										
TOTALE	32	63	42	12	28	176				
Prova finale						4				
TOTALE CFU						180				

* a scelta dello studente insegnamenti erogati dall'Ateneo "Sapienza"



**TABELLA ATTIVITA' FORMATIVE
AMBITI DISCIPLINARI**

ATTIVITÀ FORMATIVE	AMBITI DISCIPLINARI	SSD	ESAME	CFU	Coord. corso integrato Docente	Gruppo opzionale: Esame o Laboratorio
I ANNO – I SEMESTRE						
A	Scienze matematiche, statistiche e chimiche	CHIM/02	Chimica	3	Manetti Cesare	/
		CHIM/03		3	Zazza Costantino	/
		CHIM/06		3	Saladino Raffaele	/
B	Scienze delle produzioni e delle Tecnologie alimentari	AGR/04	Produzione agroalimentare e sostenibilità	6	Muleo Rosario Colla Giuseppe Ruggieri Roberto	/
		AGR/19		6	Vitali Andrea	/
E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	/	Lingua inglese	6	Pietricola Pierluigi	/
F	Per stage e tirocini	/	STAGE I	2	Manetti Cesare	/
I ANNO – II SEMESTRE						
A	Scienze della biodiversità	BIO/08	Antropologia ed epidemiologia applicate alle scienze gastronomiche	7	Manzi Giorgio	/
	Scienze matematiche, statistiche e chimiche	SECS-S/01		4	Bartoli Velia	/
A	Scienze del territorio	M-GGR/01	Storia e geografia dell'alimentazione	3	Staniscia Barbara	/
		M-GGR/02		3	Brogna Marco	/
		M-STO/01		3	Lombardi Marco	/
B	Scienze Storiche, Filosofiche e Linguistiche	M-STO/04		3	Tramontozzi Tiberio	/
F	Per stage e tirocini	/	STAGE II	2	Manzi Giorgio	/
TOTALE CFU I ANNO				54		



ATTIVITÀ FORMATIVE	AMBITI DISCIPLINARI	SSD	ESAME	CFU	Coord. corso integrato Docente	Gruppo opzionale: Esame o Laboratorio
II ANNO – I SEMESTRE						
B	Scienze delle Produzioni e delle Tecnologie Alimentari	AGR/15	Tecniche e tecnologie gastronomiche	6	Cimini Alessio	/
C	Affini o integrative	BIO/01	Biodiversità alimentari ed ecologia	3	Fattorini Laura	/
A	Scienze della biodiversità	BIO/05		3	Polgar Gianluca	/
		BIO/07		3	Muzzioli Luca	/
C	Affini o integrative	MED/07	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi agroalimentari	3	Longhi Catia	/
C	Affini o integrative	CHIM/11		6	Luziatelli Francesca	/
		SECS-P/13		5	Ruggieri Roberto	/
D			A scelta dello studente	12	/	/
F	Per stage e tirocini	/	STAGE III	3	Ruzzi Maurizio	/
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	/	Laboratorio di analisi sensoriale	2	De Santis Diana	GRUPPO OPZIONALE: Attività laboratoriale
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	/	Laboratorio di chimica fisica delle preparazioni alimentari	1	Salvo Andrea	GRUPPO OPZIONALE: Attività laboratoriale
II ANNO – II SEMESTRE						
B	Scienze delle Produzioni e delle Tecnologie Alimentari	CHIM/10	Chimica degli alimenti e delle trasformazioni gastronomiche	6	Cesa Stefania	/
C	Affini o integrative	CHIM/11		3	Mazzoni Cristina	/
B	Scienze Biomediche, Psicologiche e della Nutrizione	MED/49	Scienza dell'alimentazione	3	Migliaccio Silvia	/
		BIO/10		3	Giusti Anna Maria	/
F	Per stage e tirocini	/	STAGE IV	4	Mannina Luisa	/



	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	/	Laboratorio di biotecnologie per i prodotti fermentati	2	Ruzzi Maurizio	GRUPPO OPZIONALE: <i>Attività laboratoriale</i>
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	/	Laboratorio di tecniche e tecnologie gastronomiche applicate alla produzione di vino	1	Poggiogalle Eleonora	GRUPPO OPZIONALE: <i>Attività laboratoriale</i>
TOTALE CFU II ANNO				63		
ATTIVITÀ FORMATIVE	AMBITI DISCIPLINARI	SSD	ESAME	CFU	Coord. corso integrato Docente	Gruppo opzionale: Esame o Laboratorio
III ANNO – I SEMESTRE						
C	Affini o integrative	MED/09	Fisiopatologia dell'alimentazione e delle alterazioni dello stato di nutrizione	3	Muscaritoli Maurizio Gigante Antonietta	/
		MED/12		3	Cardinale Vincenzo	/
		MED/13		3	Faggiano Antongiulio	/
		MED/28		3	Polimeni Antonella	/
		MED/38		3	Aloi Marina	/
B	Scienze Artistiche della Comunicazione e del Design	L-ART/06	Comunicazione ed economia in ambito agroalimentare e gastronomico	3	Minuz Andrea	GRUPPO OPZIONALE <i>corso</i>
	Scienze Economico-Giuridiche, Scienze Sociopolitiche	SPS/08		3	Gavrila Mihaela	
	Scienze Economico-Giuridiche, Scienze Sociopolitiche	SECS-P/07		4	Ricci Federica	
	Scienze Economico-Giuridiche, Scienze Sociopolitiche	SPS/08	Comunicazione e marketing della cultura alimentare e gastronomica	3	Carcangiu Roberto	GRUPPO OPZIONALE <i>corso</i>
	Scienze Artistiche della Comunicazione e del Design	L-ART/06		3	Carcangiu Roberto	
	Scienze Economico-Giuridiche, Scienze Sociopolitiche	SECS-P/08		4	Bartoli Chiara	
	Per stage e tirocini	/	STAGE V	3	Poggiogalle Eleonora	/



F	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	/	Laboratorio per la sicurezza alimentare	2	Longhi Catia Cavallero Serena	GRUPPO OPZIONALE: <i>Attività laboratoriale</i>
III ANNO - II SEMESTRE						
B	Scienze delle Produzioni e delle Tecnologie Alimentari	AGR/15	Analisi sensoriale degli alimenti	6	De Santis Diana	/
	Scienze Biomediche, Psicologiche e della Nutrizione	M-PSI/02		3	Betti Viviana	/
	Scienze Economico-Giuridiche, Scienze Sociopolitiche	IUS/03	Educazione, formazione e diritto in ambito alimentare	4	Ragionieri Maria Pia	/
C	Affini o Integrative	M-PSI/04		4	Lucidi Fabio	/
B	Scienze Biomediche, Psicologiche e della Nutrizione	MED/49		4	Poggiogalle Eleonora	/
B	Scienze Artistiche della Comunicazione e del Design	L-ART/06	Comunicazione ed economia in ambito agroalimentare e gastronomico	3	Minuz Andrea	GRUPPO OPZIONALE corso
	Scienze Economico-Giuridiche, Scienze Sociopolitiche	SPS/08		3	Gavrila Mihaela	
	Scienze Economico-Giuridiche, Scienze Sociopolitiche	SECS-P/07		4	Ricci Federica	
	Scienze Economico-Giuridiche, Scienze Sociopolitiche	SPS/08	Comunicazione e marketing della cultura alimentare e gastronomica	3	Carcangiu Roberto	GRUPPO OPZIONALE corso
	Scienze Artistiche della Comunicazione e del Design	L-ART/06		3	Carcangiu Roberto	
	Scienze Economico-Giuridiche, Scienze Sociopolitiche	SECS-P/08		4	Bartoli Chiara	
F	Per stage e tirocini	/	STAGE VI	4	De Santis Diana	/
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	GRUPPO OPZIONALE: <i>Attività laboratoriale</i>	Laboratorio di qualità e certificazione dei prodotti alimentari	2	Ruggieri Roberto	
TOTALE CFU III ANNO				53		
TOTALE CFU				176		
E	PROVA FINALE			4		
TOTALE CFU				180		

* a scelta dello studente insegnamenti erogati dall'Ateneo "Sapienza", devono comunque essere coerenti con gli obiettivi formativi di CdS.
Legenda: A attività di base; B caratterizzante; C affini o integrative; D a scelta dello studente; E per la prova finale; per la conoscenza di almeno una lingua straniera; F per stage e tirocini; altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro



LEGENDA - CORSI INTEGRATI – I Anno di Corso

I SEMESTRE		II SEMESTRE	
Denominazione esame	Docente	Denominazione esame	Docente
Chimica	CHIM/02 <i>Prof. Manetti Cesare</i>	Antropologia ed epidemiologia applicate alle scienze gastronomiche	Antropologia BIO/08 <i>Prof. Manzi Giorgio</i>
	CHIM/03 <i>Prof. Zazza Costantino</i>		Statistica SECS-S/01 <i>Prof.ssa Bartoli Velia</i>
	CHIM/06 <i>Prof. Saladino Raffaele</i>		
Produzione agroalimentare e sostenibilità	Qualità e sicurezza alimenti di origine Vegetale AGR/04 <i>Prof. Muleo Rosario</i> <i>Prof. Colla Giuseppe</i> <i>Prof. Ruggeri Roberto</i>	Storia e geografia dell'alimentazione	Geografia dell'alimentazione e della gastronomia M-GGR/01 <i>Prof.ssa Staniscia Barbara</i>
	Qualità e sicurezza alimenti di origine Animale AGR/19 <i>Prof. Vitali Andrea</i>		Geografia economico-politica M-GGR/02 <i>Prof. Brogna Marco</i>
			Storia antica di alimentazione e gastronomia M-STO/01 <i>Prof. Lombardi Marco</i>
			Storia contemporanea di alimentazione e gastronomia M-STO/04 <i>Prof. Tramontozzi Tiberio</i>
Lingua Inglese	<i>Prof. Pietricola Pierluigi</i>	/	/
Stage I	<i>Prof. Manetti Cesare</i>	Stage II	<i>Prof. Manzi Giorgio</i>



LEGENDA - CORSI INTEGRATI – II Anno di Corso

I SEMESTRE		II SEMESTRE	
Denominazione esame	Docente	Denominazione esame	Docente
Tecniche e tecnologie gastronomiche	AGR/15 <i>Prof. Cimini Alessio</i>	Chimica degli alimenti e delle trasformazioni gastronomiche	CHIM/10 <i>Prof.ssa Cesa Stefania</i>
			CHIM/11 <i>Prof.ssa Mazzoni Cristina</i>
Biodiversità alimentari ed ecologia	BIO/01 <i>Prof.ssa Fattorini Laura</i>	Scienza dell'alimentazione	MED/49 <i>Prof. Migliaccio Silvia</i>
	BIO/05 <i>Prof. Polgar Gianluca</i>		
	BIO/07 <i>Prof. Luca Muzzioli</i>		
Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi agroalimentari	MED/07 <i>Prof.ssa Longhi Catia</i>		BIO/10 <i>Prof.ssa Giusti Anna Maria</i>
	CHIM/11 <i>Prof. Luziatelli Francesca</i>		
	SECS-P/13 <i>Prof. Ruggieri Roberto</i>		
A scelta dello studente			
Stage III	<i>Prof. Ruzzi Maurizio</i>	Stage IV	<i>Prof. ssa Mannina Luisa</i>



**LEGENDA - CORSI INTEGRATI – III Anno di
Corso**

I SEMESTRE		II SEMESTRE	
Denominazione esame	Docente	Denominazione esame	Docente
Fisiopatologia dell'alimentazione e delle alterazioni dello stati di nutrizione	MED/09 <i>Prof. Muscaritoli Maurizio</i> <i>Prof. Gigante Antonietta</i>	Analisi sensoriali degli alimenti	AGR/15 <i>Prof.ssa De Santis Diana</i>
	MED/12 <i>Prof. Cardinale Vincenzo</i>		M-PSI/02 <i>Prof.ssa Betti Viviana</i>
	MED/13 <i>Prof. Faggiano Antongiulio</i>		
	MED/28 <i>Prof.ssa Polimeni Antonella</i>		
	MED/38 <i>Prof.ssa Aloï Marina</i>		
Comunicazione ed economia in ambito agroalimentare e gastronomico	L-ART/06 <i>Prof. Minuz Andrea</i>	Educazione, formazione e diritto in ambito alimentare	IUS/03 <i>Prof. ssa Ragionieri Maria Pia</i>
	SPS/08 <i>Prof.ssa Gavrilă Mihaela</i>		
	SECS-P/07 <i>Prof. Ricci Federica</i>		
Comunicazione e marketing della cultura alimentare e gastronomica	SPS/08 <i>Prof. Carcangiu Roberto</i>		M-PSI/04 <i>Prof. Lucidi Fabio</i>
	L-ART/06 <i>Prof. Carcangiu Roberto</i>		MED-49 <i>Prof. Poggiogalle Eleonora</i>
	SECS-P/08 <i>Prof.ssa Bartoli Chiara</i>		
Stage V	MED/49 <i>Prof. Poggiogalle Eleonora</i>		
Laboratorio per la sicurezza alimentare	<i>Prof.ssa Longhi Catia</i> <i>Prof.ssa Cavallero Serena</i>	Stage VI	AGR/15 <i>Prof.ssa De Santis Diana</i>
		Laboratorio di qualità e certificazione dei prodotti alimentari	SECS-P/13 <i>Prof. Roberto Ruggieri</i>



CORE CURRICULA

I programmi ed i testi dei corsi possono essere consultati sul Catalogo corsi di studio, sezione
FREQUENTARE

<https://corsidilaurea.uniroma1.it/it/corso/2023/32367/programmazione>



MODULISTICA

CERTIFICAZIONE FREQUENZA DEL CORSO

NOME E COGNOME _____ MATR _____

N.	Denominazione Esame	Data	Anno	Sem.	CF U	Gruppo opzionale	Firma e Timbro del Docente Responsabile
	Chimica		I	1°	9	/	
2	Produzione agroalimentare e sostenibilità		I	1°	12	/	
3	Lingue straniera (inglese)		I	1°	6	/	
4	Antropologia ed epidemiologia applicate alle scienze gastronomiche		I	2°	11	/	
5	Storia e geografia dell'alimentazione		I	2°	12	/	
6	Tecniche e tecnologie gastronomiche		II	1°	6	/	
7	Biodiversità alimentari ed ecologia		II	1°	9	/	
8	Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi agroalimentari		II	1°	14	/	
9	Chimica degli alimenti e delle trasformazioni gastronomiche		II	2°	9	/	
10	Scienza dell'alimentazione		II	2°	6	/	
11	A scelta dello studente		II-III	1°-2°	12	/	
12	Fisiopatologia dell'alimentazione e delle alterazioni dello stato di nutrizione		III	1°	15	/	
13	Comunicazione ed economia in ambito agroalimentare e gastronomico		III	1°-2°	10	Gruppo opzionale	
13	Comunicazione e marketing della cultura alimentare e gastronomica		III	1°-2°	10	Gruppo opzionale	
14	Analisi sensoriale degli alimenti		III	2°	9	/	
15	Educazione, formazione e diritto in ambito alimentare		III	2°	12	/	

NB: La presente certificazione non ha valore formale, avendo valore legale la registrazione sul verbale d'esame.



ATTESTAZIONE DELLE ATTIVITA' DI LABORATORIO

NOME E COGNOME _____ MATR _____

Codice infostud	Denominazione	Tipologia	CFU	Data	Firme e Timbro del Docente Responsabile
AAF1931	Analisi sensoriale	Gruppo Opzionale: attività laboratoriale	2		
AAF1933	Tecniche e tecnologie gastronomiche applicate alla produzione del vino	Gruppo Opzionale: attività laboratoriale	1		
AAF1934	Qualità e certificazione dei prodotti alimentari	Gruppo Opzionale: attività laboratoriale	2		
AAF1935	Laboratorio per la sicurezza alimentare	Gruppo Opzionale: attività laboratoriale	2		
AAF1936	Chimica fisica delle preparazioni alimentari	Gruppo Opzionale: attività laboratoriale	1		
AAF1937	Laboratorio di biotecnologie per i prodotti fermentati	Gruppo Opzionale: attività laboratoriale	2		

Gruppo Opzionale - attività laboratoriale: è necessario acquisire obbligatoriamente 6 CFU



Alla cortese attenzione del
Prof./Prof.ssa _____

Corso di Laurea in “Scienze, culture e politiche gastronomiche per
il benessere”
“Sapienza” Università degli studi di Roma

Data: _____

Oggetto: richiesta certificato delle attività di Laboratorio svolte

Il/La sottoscritto/a _____,
matricola _____. iscritto/a al ____ Anno del Corso di Laurea triennale in “Scienze, culture e
politiche gastronomiche per il benessere”

CHIEDE

Un certificato che attesti la frequenza delle attività di Laboratorio per l’A.A. ____/____ per i seguenti
motivi: _____

Distinti saluti.

FIRMA E TIMBRO
Docente Resp.le



Corso di Laurea triennale in “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere”

INTERNATO PER LA TESI DI LAUREA
(Preparazione della Prova Finale)

Io sottoscritto/a _____ Matr. _____ anno di corso _____ A.A. _____

CHIEDE

L'Internato ai fini della tesi presso _____

Argomento _____

CFU _

Assegnato il ____ / ____ / ____

Relatore Prof. _____ S.S.D. _____
(Firma e Timbro)

Correlatore Prof.: (eventuale) _____
(Firma e Timbro)

Direttore del Dipartimento Prof. _____
(Firma e Timbro)

(firma leggibile dello studente)

Roma, _____



**Modello di richiesta di autorizzazione per poter svolgere la tesi presso strutture diverse
da quelle in cui insiste il CdS in Scienze e culture gastronomiche per il benessere**

**Al Coordinatore del Corso di Laurea in “Scienze, culture e
politiche gastronomiche per il benessere”
Prof. Lorenzo M. Donini**

Il sottoscritto/a _____
residente a _____ iscritto/a al _____ anno del CdS “Scienze, culture e politiche gastronomiche per
il benessere”, matr. _____ chiede di poter frequentare la seguente Istituzione.

_____ nel Reparto/Laboratorio di:

_____ diretto dal Dott./Prof.:

_____ ai fini della elaborazione della Tesi di Laurea dal titolo:

_____ Relatore Prof.:

_____ Correlatore (eventuale):

_____ Dipartimento di:

Roma, _____

_____ (firma leggibile dello studente)

**Il Responsabile della struttura
che accetta lo studente per la
frequenza**

Il Relatore della Tesi

**Il Coordinatore del
CdS L-GASTR**

Visto, si approva
(Timbro)

Visto, si approva
(Timbro)

Visto, si approva
(Timbro)

Visto, si approva
**Il Preside della Facoltà di Medicina e Odontoiatria
Sapienza Università di Roma**

(in caso di Relatore di altra Facoltà)

Visto, si approva
**Il Preside della Facoltà di Farmacia e Medicina
Sapienza Università di Roma**

(in caso di Relatore di altra Facoltà)

**Direttore e/o DIBAF; DAFNE; Università della Tuscia di Viterbo
Prof. _____**

Visto, si approva



Modulo richiesta stage

Corso di laurea in
Scienze culture e politiche gastronomiche per il benessere **O**

1. Dati tirocinante

Nome Cognome Matricola _____

2. Dati Istituzione/Associazione/Azienda

Sede Legale _____

Email _____

Responsabile Amministrativo _____

Tutor Aziendale _____

Sede in cui si svolge il tirocinio _____

Periodo dal (gg/mm/aa) _____ al _____

Descrizione schematica delle attività in cui il tirocinante sarà coinvolto

Luogo e Data: _____

Firma Tirocinante

Firma Ente Ospitante



Al Coordinatore del Corso di Laurea in
"Scienze Culture Politiche Gastronomiche per il benessere" O
Dipartimento di Medicina Sperimentale
Facoltà Medicina e Odontoiatria

Con il presente foglio si certifica che lo/a studente/essa :

(Nome, cognome e n° di matricola)

Durante il tirocinio ha svolto le attività seguenti:

Nel periodo compreso dal _____ al _____

(Inserire la data di inizio e la data di fine del tirocinio)

Per un numero totale di ore _____.

Luogo _____, Data ____/____/____

Firma Tirocinante

Firma Ente Ospitante