



SAPIENZA  
UNIVERSITÀ DI ROMA



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DELLA  
TUSCIA

Corso di Laurea in

*«Scienze, Culture e Politiche  
Gastronomiche per il Benessere»*

L-GASTR

- **Perché ?**
- **Per chi ?**
- **Come ?**

- **Perché ?**

- Per chi ?

- Come ?

# SISTEMA ALIMENTARE

Nutrizione umana

Nutrizione e salute pubblica

Tecnologie preparazioni alimentari

Nutrizione clinica

AGRICOLTURA





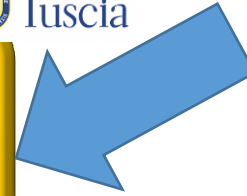
AREA DELL'ALIMENTAZIONE DELLA NUTRIZIONE

CL I Livello

Biotechnologie Agro Industriali – L-2

Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere L/GASTR

CL Dietistica – L/SNT3



CL II Livello

Scienze e tecnologie alimentari – LM70

Management delle Scienze, gastronomiche per il benessere LM/GASTR

Scienza dell'Alimentazione per non-Medici

Scienza dell'Alimentazione per Medici



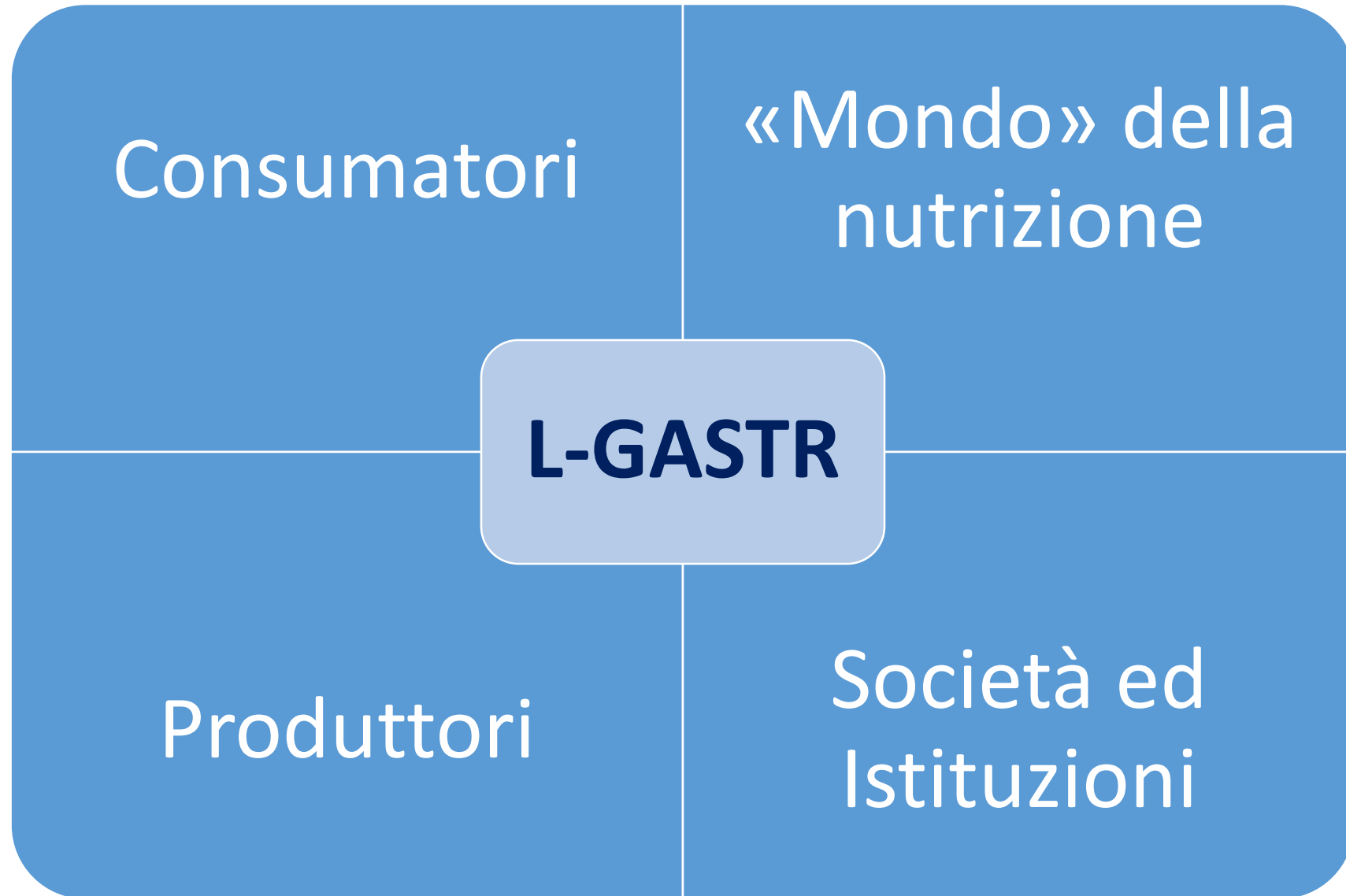
Scuole di Specializzazione

Master e Corsi di Alta Formazione

- Sicurezza e qualità degli alimenti e delle bevande
- Manager azienda nutraceutica

- Nutr clinica e metabolismo
- Stress, sport, nutrizione
- Gastro, epatol e nutr ped
- Sc Alim e diet applicata
- Appr multidiscipl DCA/obesità





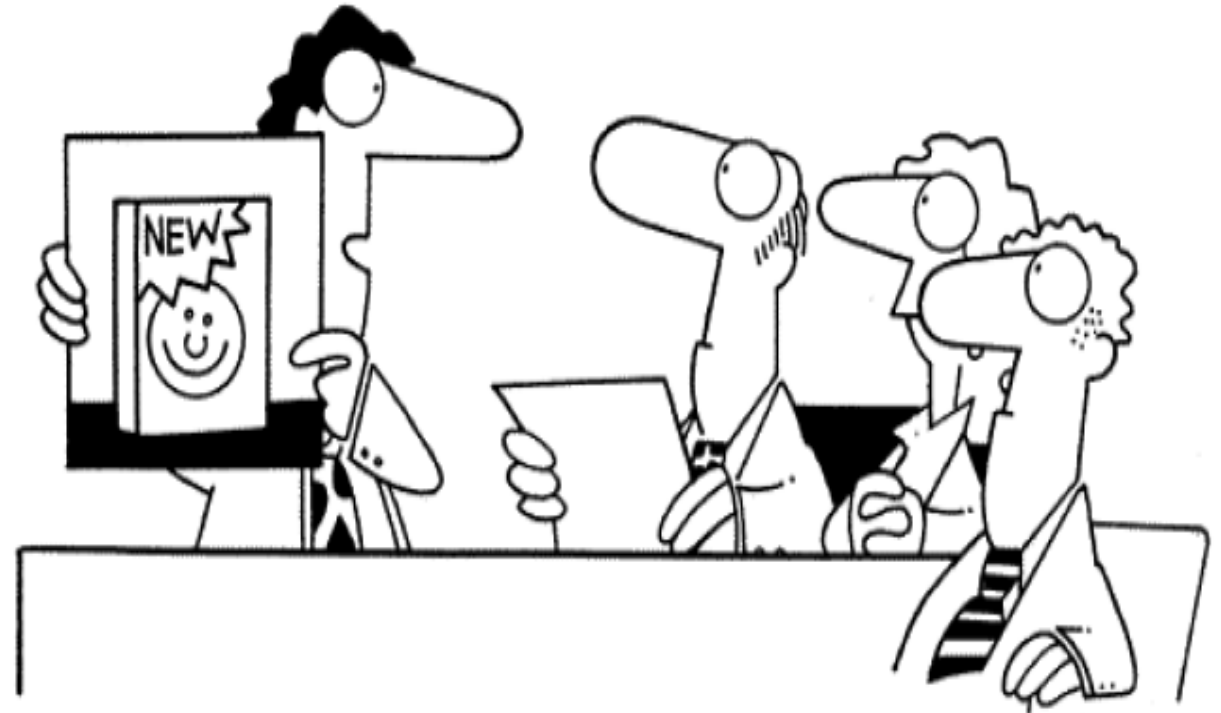
Consumatori

**L-GASTR**

# Prodotto ideale

- Piacevole ma con pochi zuccheri, grassi e calorie
- Buono per la salute (ricco di vitamine, minerali, sostanze bioattive ma senza olio di palma, sale, zuccheri, glutine, lattosio, OGM, ...)
- Clean label (niente coloranti, conservanti, ...)
- Pronto al consumo o pratico da usare, ma non troppo trasformato
- Biologico e sostenibile
- Con prezzo competitivo

© 1998 Randy Glasbergen. E-mail: randy@glasbergen.com www.glasbergen.com



**“Our new product has no fat, no cholesterol,  
no calories, no sugar, no salt and no preservatives.  
The box is empty, but it has exactly what everyone wants!”**



# Prodotto ideale, ma impossibile ...

- Piacevole ma con pochi zuccheri, grassi e calorie
- Buono per la salute (ricco di vitamine, minerali, sostanze bioattive ma senza olio di palma, sale, zuccheri, glutine, lattosio, OGM, ...)
- Clean label (niente coloranti, conservanti, ...)
- Pronto al consumo o pratico da usare, ma non troppo trasformato
- Biologico e sostenibile
- Con prezzo competitivo

# Ha bisogno di un professionista ideale

In grado di svolgere un ruolo nei campi di:

- Educazione
- Comunicazione
- Empowerment «sensato» del consumatore



**Come si traduce tutto ciò nella vita quotidiana delle persone ??**

Mediterranean diet pyramid: a lifestyle for today  
guidelines for adult population

Serving size based on frugality  
and local habits



Wine in moderation  
and respecting social beliefs



Consumatori

«Mondo» della  
nutrizione

**L-GASTR**

- La percentuale di **persone di  $\geq 3$  anni che consumano 5 porzioni e più al giorno di verdure o frutta** è del 4,7%
- Più di un terzo della popolazione adulta (35,6%) è in sovrappeso, mentre **una persona su dieci è obesa (10,4%)**
- La prevalenza di **malnutrizione per difetto** non è scomparsa (food insecurity, disturbi del comportamento alimentare, malnutrizione ospedaliera)
- **Carenze di micronutrienti** sono frequenti anche in soggetti affetti da una malnutrizione per eccesso
- Esiste un **triple burden of malnutrition** legato ad un progressivo abbandono del modello mediterraneo e ad una sempre maggiore sedentarietà



Consumatori

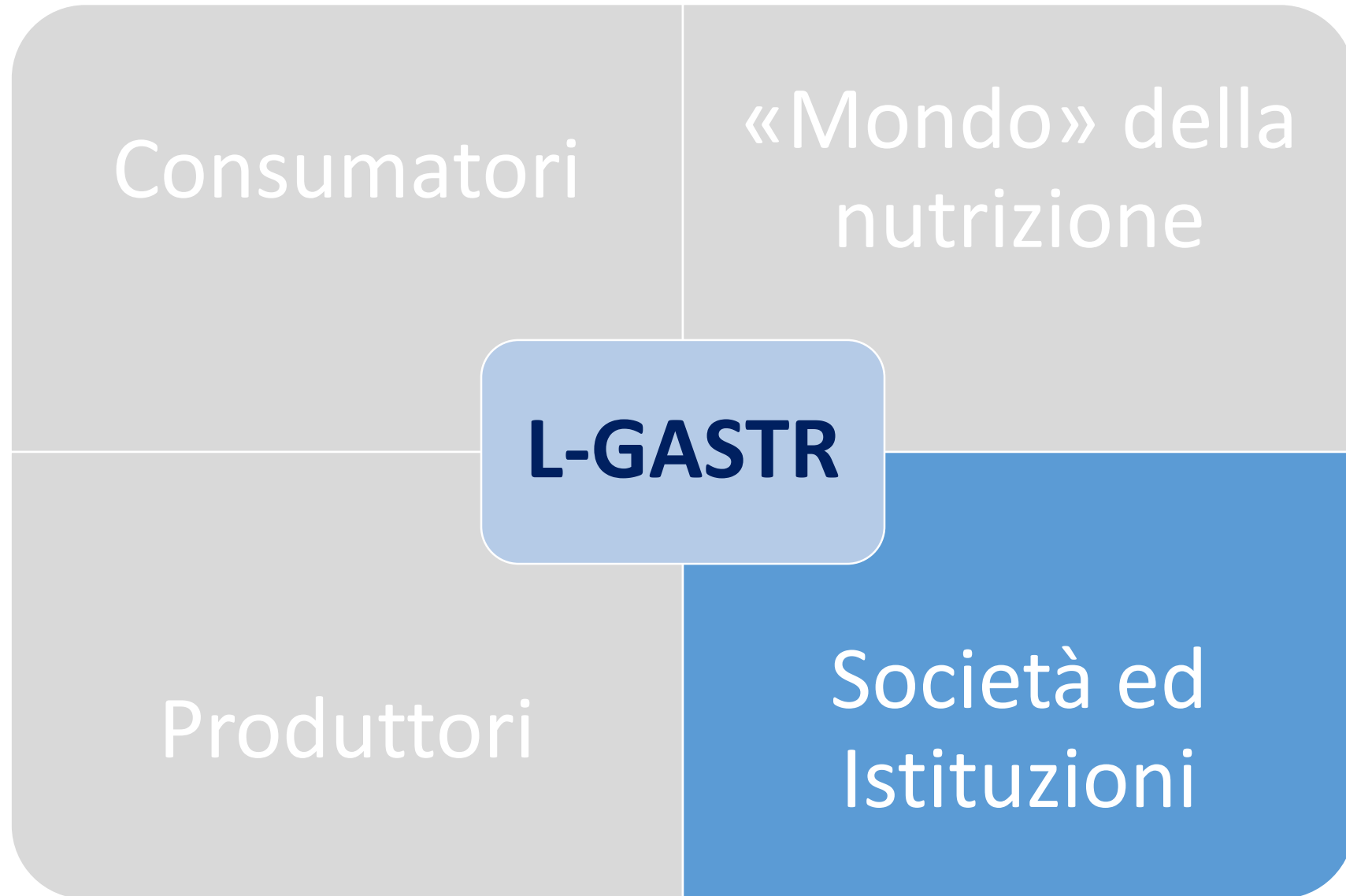
«Mondo» della  
nutrizione

**L-GASTR**

Produttori

# Cosa vuole il mondo della produzione agroalimentare ?

- Superare la **frammentazione** del sistema agroalimentare attraverso la valorizzazione delle filiere «corte» e «lunghe/industriali»
- Migliorare l'interazione/collaborazione con **ricerca e consumatori**
- Migliorare la **qualità globale** attraverso un'evoluzione dei processi produttivi (efficienza, impatto ambientale, reddito), della qualità organolettica, della conservabilità, della «funzionalità», e favorendo lo sviluppo di una circolarità economica
- **Innovare** nel rispetto e nella valorizzazione di **tradizioni, storia, territori**
- Essere in grado di rispondere alle **richieste della società** che si muove in un sistema globalizzato, con una diversa organizzazione del lavoro e della distribuzione commerciale



# Di cosa ha bisogno la Società e cosa chiedono quindi le Istituzioni ?

Cibo che lungo l'intera filiera (produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione, consumo) sia:

- **Sicuro**: «safety» & «security» (anche attraverso una migliore e più efficiente distribuzione)
- **Piacevole** («cultura» della sensorialità)
- **Funzionale** attraverso la valorizzazione delle proprietà nutrizionali
- In grado di «**muoversi**» dal settore primario, a quello secondario fino a quello terziario
- Rispettoso della **biodiversità** (territori, cultivar, ricette, identità culturale, ...)
- **Sostenibile** [lungo tutta la filiera e quindi anche attraverso una riduzione degli sprechi (cibo non consumato, cibo consumato in eccesso)] in una logica di economia circolare

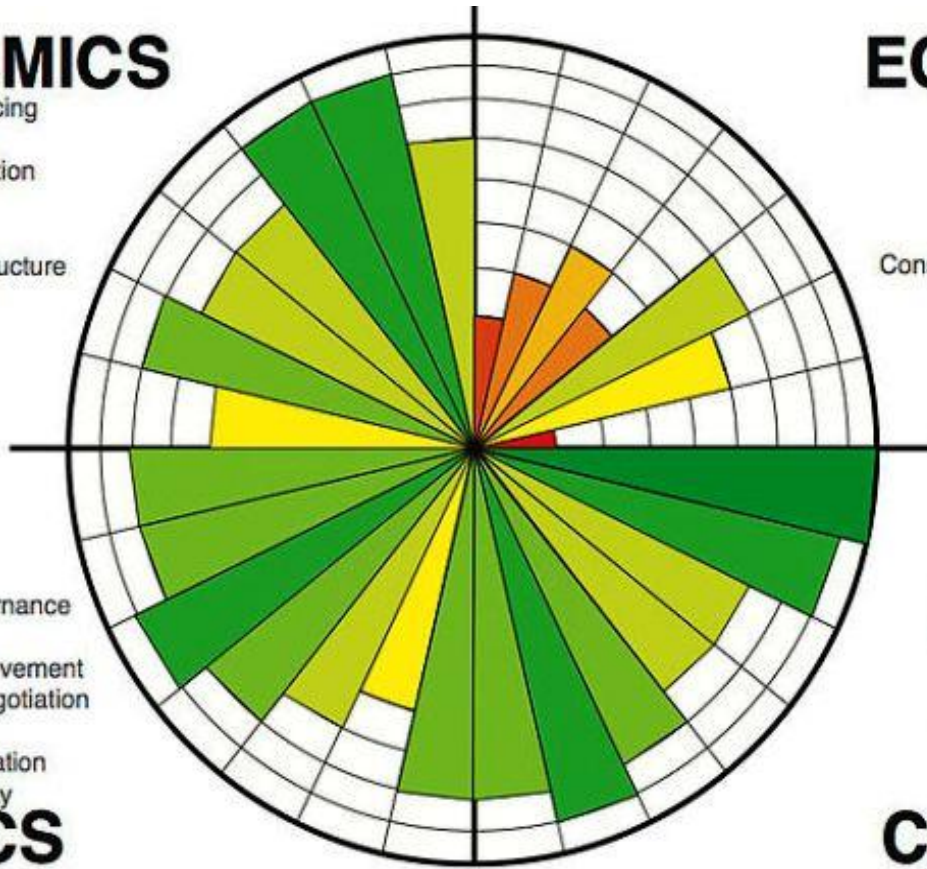


## ECONOMICS

Production & Resourcing  
Exchange & Transfer  
Accounting & Regulation  
Consumption & Use  
Labour & Welfare  
Technology & Infrastructure  
Wealth & Distribution

## ECOLOGY

Materials & Energy  
Water & Air  
Flora & Fauna  
Habitat & Food  
Place & Space  
Constructions & Settlements  
Emission & Waste



Organization & Governance  
Law & Justice  
Communication & Movement  
Representation & Negotiation  
Security & Accord  
Dialogue & Reconciliation  
Ethics & Accountability

## POLITICS

Engagement & Identity  
Recreation & Creativity  
Memory & Projection  
Belief & Meaning  
Gender & Generations  
Enquiry & Learning  
Health & Wellbeing

## CULTURE

Circles of sustainability - *UN Agenda 21*

Il Vertice mondiale sullo sviluppo sociale del 2005 ha identificato gli obiettivi di uno sviluppo sostenibile, come lo **sviluppo economico**, lo **sviluppo sociale** e la **protezione dell'ambiente**.

Sia l'economia che la società sono vincolate da limiti ambientali.

I diversi pilastri non si escludono, ma possono rafforzarsi a vicenda.

Un livello di **cultura** sostenuto è necessario per capire la necessità di uno sviluppo sostenibile, per trovare le giuste soluzioni che possano rendere l'economia compatibile con la protezione ambientale e condizionare i responsabili politici a livello nazionale e internazionale.



SAPIENZA  
UNIVERSITÀ DI ROMA



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DELLA  
TUSCIA

## SUSTAINABLE DIETS AND BIODIVERSITY

DIRECTIONS AND SOLUTIONS  
FOR POLICY, RESEARCH AND ACTION



*"... Le diete sostenibili sono quelle diete a basso impatto ambientale che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale, in grado di promuovere una vita sana per le generazioni presenti e future.*

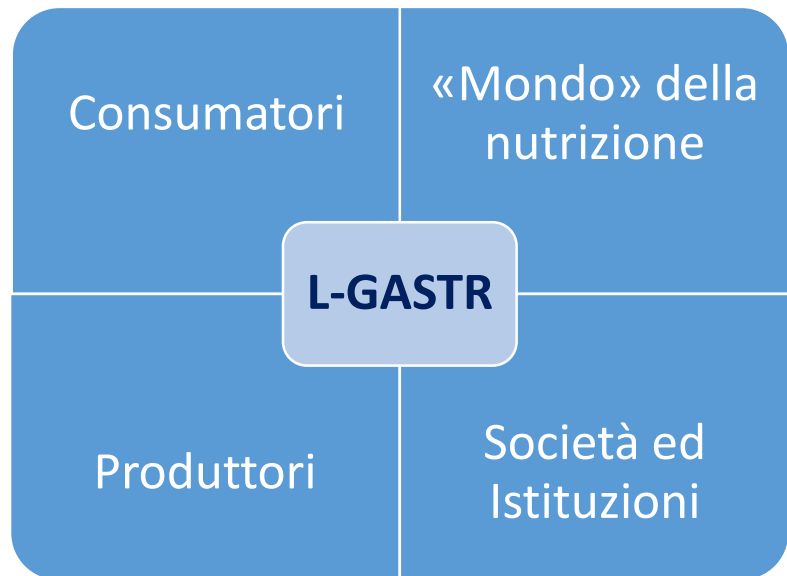
*Le diete sostenibili sono protettive e rispettose della biodiversità e degli ecosistemi, culturalmente accettabili, accessibili economicamente; nutrizionalmente adeguate, sicure e sane; in grado di ottimizzare l'uso delle risorse naturali e umane. "*

## Annex I

INTERNATIONAL SCIENTIFIC SYMPOSIUM  
BIODIVERSITY AND SUSTAINABLE DIETS UNITED AGAINST HUNGER

**FINAL DOCUMENT**

3-5 NOVEMBER 2010  
FAO HEADQUARTERS, ROME



... quindi un esperto ...

- in possesso di una **professionalità** peculiare,
- ma in grado di comunicare con l'intera **società**,
- di contaminarsi e di contaminare i settori culturali vicini nel **mondo dell'alimentazione**,
- di rappresentare un punto di snodo tra **produzione e consumo**,
- in grado di raccogliere le **sfide future** che si affacciano in ambito alimentare [istanza di salute, aumento della popolazione e delle sue richieste, cibi «consumer centered», ricerca della sostenibilità (ambientale, socio-culturale, economica, nutrizionale), B2B & B2C]

- Perché ?
- **Per chi ?**
- Come ?

- **Esperto in scienze enogastronomiche**

- Funzione in un contesto di lavoro

- **analisi delle scelte alimentari** anche in funzione delle percezioni sensoriali
- **sviluppo di preparazioni gastronomiche** con una migliore qualità nutrizionale, a elevata sostenibilità e innovazione
- **progettazione e realizzazione di specifiche preparazioni gastronomiche:** prodotti alimentari di V gamma e piatti pronti, preparazioni alimentari destinate a soggetti in condizioni fisiologiche particolari (crescita, gravidanza, allattamento, età geriatrica), a popolazioni disagiate o a pazienti affetti da patologie con impatto sullo stato di nutrizione o che possono giovare di un particolare regime dietetico
- **promozione e valorizzazione del cibo** nel contesto della produzione e del consumo
- **pianificazione strategica dei servizi di ristorazione** comprese la gestione di assortimenti, la logistica e le relazioni commerciali

- Sbocchi occupazionali
  - **Agenzie finalizzate alla promozione dei territori**
  - **Aziende agro-alimentari** (produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione)
  - **Aziende della piccola e grande distribuzione alimentare** (compreso l'e-commerce)
  - **Aziende della ristorazione collettiva e *catering*, dell'agriturismo e del turismo eno-gastronomico**

- Esperto delle aree acquisti e vendite del settore agroalimentare
  - Funzione in un contesto di lavoro
    - **analisi dei mercati** relativi alle produzioni agroalimentari
    - **selezioni e acquisti di prodotti alimentari** (materie prime, prodotti trasformati)
    - **valorizzazione di prodotti** e di preparazioni tipici e tradizionali (compresi i prodotti a marchio DOP, IGP, DOCG, DOC, IGT, ...) e i territori da dove questi derivano
    - **strategie di vendite** dei prodotti del settore agroalimentare

- Sbocchi occupazionali
  - **Aziende della piccola e grande distribuzione alimentare** (compreso l'e-commerce)
  - **Aziende della ristorazione collettiva e *catering*, dell'agriturismo e del turismo eno-gastronomico**
  - **Aziende del mondo della gastronomia** (ristoranti, botteghe, enoteche, ecc...)
  - **Agenzie finalizzate alla promozione dei territori**
  - **Commercio di prodotti alimentari per la salute**



- Operatore ed educatore nell'ambito della *governance* dei sistemi alimentari
  - Funzione in un contesto di lavoro
    - **consulenza, educazione e formazione nell'ambito delle politiche agroalimentari con particolare attenzione a sostenibilità** (socio-culturale, economica, nutrizionale, ambientale)
    - verifica dell'aderenza di alimenti e preparazioni gastronomiche alle normative della Comunità Europea e delle diverse Istituzioni nazionali ed internazionali che operano nel settore agroalimentare, per la qualità delle produzioni alimentari e la **sicurezza (safety, security)** del consumo

- Sbocchi occupazionali
  - **Istituzioni nazionali e internazionali che operano in ambito nutrizionale** (FAO, EFSA, WHO, ecc..)
  - **Organizzazioni non governative**
  - Enti pubblici e privati che svolgono analisi, **controllo e certificazioni in ambito agroalimentare**

- Esperto in comunicazione e valorizzazione della qualità agroalimentare
  - Funzione in un contesto di lavoro
    - sviluppo di **strategie di comunicazione** finalizzate alla valorizzazione della qualità agroalimentare e del patrimonio gastronomico
    - **analisi delle scelte alimentari** e dei modelli comportamentali
    - **informazione in ambito alimentare** al fine di promuovere un corretto comportamento secondo il modello Mediterraneo

- Sbocchi occupazionali
  - **Giornalismo e social media**
  - **Comunicazione e pubblicità**
  - **Aziende che operano nel settore agroalimentare (produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione) e che vogliono promuovere il loro lavoro**

- Perché ?
- Per chi ?
- **Come ?**

# Il corso in sintesi <https://corsidilaurea.uniroma1.it/it/corso/2022/30387/home>

- Corso di laurea **Interateneo – Sapienza/Tuscia**
- Sede amministrativa: **Roma Sapienza**
- Facoltà: Medicina e Odontoiatria, Farmacia e Medicina;  
Dipartimento: Medicina Sperimentale – **Roma Sapienza**
- Classe di Laurea: **L/GASTR**
- Tipologia di corso: **Laurea I livello**
- Durata: **3 anni**
- Modalità di accesso: Prova di ammissione
- Posti UE: **90**; Posti Extra UE: **10**
- CFU: **180**
- Organizzazione: **6 semestri**, 14 Corsi integrati, 6 Stage,  
**6 Laboratori**

## Key words

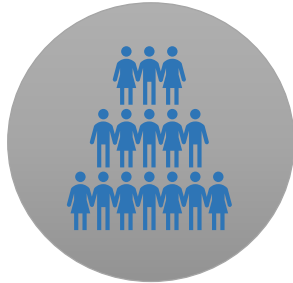
- qualità
- biodiversità
- sicurezza alimentare
- sostenibilità
- ecosistemi
- fisiologia e comportamenti umani
- comunicazione
- marketing

# Ambiti formativi



I

Scienze umanistiche



II

Scienze sociali,  
economiche e giuridico  
politiche



III

Sistemi agroalimentari  
enogastronomici



IV

Ecosistema,  
biodiversità,  
sostenibilità



V

Fisiologia e  
comportamenti umani



VI

Comunicazione e  
marketing

## Didattica frontale 140 CFU (1400 ore)

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.**



# INSEGNAMENTI

- Chimica
- Chimica degli alimenti e delle trasformazioni gastronomiche
- Analisi sensoriale degli alimenti

- Antropologia ed epidemiologia applicate alle scienze gastronomiche
- Storia e geografia dell'alimentazione
- Educazione, formazione e diritto in ambito alimentare

- Scienza dell'Alimentazione
- Fisiopatologia dell'alimentazione e delle alterazioni dello stato di nutrizione

- Produzione agroalimentare e sostenibilità
- Tecniche e tecnologie gastronomiche
- Biodiversità alimentari ed ecologia
- Gestione della qualità e della sostenibilità dei sistemi agroalimentari

- Comunicazione ed economia in ambito agroalimentare e gastronomico
- Comunicazione e marketing della cultura alimentare e gastronomica

- Lingua Inglese

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.**

**Didattica frontale** 140 CFU (1400 ore)

**Attività di laboratorio** 10 CFU (250 ore) di cui 6 CFU (150 ore) obbligatori a scelta (gruppo opzionale)

- Analisi Sensoriale
- Qualità e Certificazione dei Prodotti Alimentari
- Tecniche e Tecnologie Gastronomiche applicate alla Produzione del Vino
- Sicurezza Alimentare
- Chimica-Fisica delle Preparazioni Alimentari
- Biotecnologie per i Prodotti Fermentati

**Stage** 18 CFU (450 ore) ⇒ **Erasmus**

- Filiera del grano
- Filiera del latte
- .....
- Filiera della ristorazione collettiva
- Filiera della comunicazione
- Filiera del digitale/intell artificiale
- Filiera del turismo
- Filiera del «bello»

# Corso di Laurea in Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere (L/Gastr)

codice 30387

Email: [Scienzegastronomiche.cds@uniroma1.it](mailto:Scienzegastronomiche.cds@uniroma1.it)

- L'iscrizione alla prova è subordinata al pagamento di un contributo di **€ 35,00** da versare presso qualsiasi filiale del Gruppo UniCredit sul territorio nazionale a partire secondo quanto indicato alla pagina <https://www.uniroma1.it/it/pagina/iscrizione-alle-prove-di-accesso-infostud> (in genere periodo luglio-agosto)
- **Le aule destinate allo svolgimento della prova di concorso saranno pubblicate in genere ad inizio settembre** mediante affissione presso la Segreteria studenti di Medicina e Odontoiatria e sul catalogo dei corsi <https://corsidilaurea.uniroma1.it/>
- Prima metà di settembre – **prova scritta**: 50 quiz
- Verrà effettuato un **colloquio** solo nel caso in cui due o più candidati ottengano lo stesso punteggio e non possano, causa esaurimento dei posti previsti, essere iscritti tutti al Corso di Laurea Fine settembre pubblicazione della graduatoria e immatricolazione
- Nei primi giorni di ottobre inizio **lezioni**

# FAQ <https://corsidilaurea.uniroma1.it/sites/default/files/faqrev.pdf>

- non c'è un **testo di riferimento** per la preparazione al concorso. Come detto, si fa riferimento ai programmi della scuola media superiore.

Conoscenze richieste. È richiesta un'adeguata preparazione iniziale corrispondente ai programmi ministeriali delle scuole superiori e comprendente conoscenza di:

- modi e regole della corretta espressione orale e scritta atti a consentire un adeguato sviluppo di riflessioni e argomentazioni con un'esposizione chiara, sintetica e coerente;
  - conoscenze relative alle seguenti parole chiave: biologia dell'alimentazione; antropologia del cibo (evoluzione, storia naturale, origine); ambiente e cibo (cambiamento climatico, inquinamento, uso del suolo, sostenibilità, strategie EU al 2050, agenda ONU 2030); cibo e territorio (storia, identità, origini, cultura); filiera alimentare (qualità alimentare, biodiversità, sicurezza, sistemi di conservazione);
  - conoscenze linguistiche (italiano e inglese) sufficienti alla discussione di argomenti inerenti il Corso di Studio.
- essendo un corso di laurea professionalizzante, è prevista una **presenza** alle lezioni frontali e alle attività di laboratorio e stage per almeno il 70% delle ore previste. Non sarebbe possibile altrimenti assicurare un'adeguata formazione agli studenti.

# E alla fine ...

- 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.

# Sommelier del cibo

- Il termine **sommelier** deriva dal francese *saumalier*. In origine il significato era *conducente di bestie da soma (dal latino sagma)*; col tempo mutato in *addetto ai viveri*, poi in *cantiniere*.
- Il sommelier deve:
  - **conoscere** le principali regioni di produzione delle diverse filiere alimentari, le normative, la storia dei cibi, le tecniche colturali, i diversi cultivar, ...
  - **saper "raccontare"** (cioè "comunicare") un cibo descrivendolo anche in termini "lirici" (linguaggio poetico) oltre che strettamente specialistici (linguaggio tecnico);
  - **effettuare un'analisi organolettica** al fine di valutare la tipologia, la qualità, le caratteristiche, le potenzialità di conservazione dei cibi;
  - **selezionare** i prodotti, gestire la dispensa, consigliare i clienti.



Caprarola (VT) – Palazzo Farnese