



Università San Raffaele



## Scienze dell'alimentazione e gastronomia (Durata triennale, CFU 180, classe L – 26)

### Obiettivi formativi

Il Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia, classe L26, ha come obiettivo la formazione culturale, scientifica e applicativa di una figura professionale qualificata che possa operare nell'ambito delle tecnologie agro-alimentari, dell'alimentazione e della gastronomia.

Gli obiettivi specifici per la formazione di questa figura professionale si articolano e collocano in quattro aree disciplinari:

L'area delle **discipline di base**, che fornirà allo studente le nozioni fondamentali necessarie a comprendere: il comportamento della materia, la natura della materia vivente, le caratteristiche degli organismi vegetali e animali, la composizione molecolare degli alimenti nonché le relazioni che sussistono con le loro proprietà chimico-fisiche.

L'area delle **scienze e tecnologie alimentari**, che fornirà allo studente le conoscenze sull'analisi delle materie prime, sui processi industriali di trasformazione e sui processi che garantiscono la conservazione e la distribuzione degli alimenti in condizioni di sicurezza igienica, con particolare attenzione all'integrità delle loro proprietà organolettiche e valore nutrizionale.

L'area delle **discipline economiche e giuridiche**, che introdurrà lo studente alle principali teorie economiche, commerciali e di marketing. Inoltre, attraverso le discipline di quest'area, lo studente svilupperà delle specifiche capacità di uso e interpretazione delle principali norme di legge, nazionali ed europee, che trovano applicazione nel settore commerciale e alimentare. Tutto ciò al fine di sostenere la possibilità di progettare e sviluppare delle specifiche azioni di promozione di prodotti agro-alimentari.

L'area delle **scienze gastronomiche**, che fornirà allo studente le conoscenze necessarie per affrontare le tematiche della gastronomia attraverso un approccio interdisciplinare, storico-geografico e socio-antropologico, mirato a definire il cibo come elemento culturale nella vita dell'uomo e, più in generale, nelle diverse etnie.

Gli obiettivi primari del Corso di Studio, e specifici per la formazione di questa figura professionale, saranno raggiunti attraverso insegnamenti e attività pratiche di tirocinio curricolare articolate come segue:

Insegnamenti afferenti all'area delle **discipline di base** (Fondamenti di matematica e statistica; Informatica; □Fisica; Chimica Inorganica ed Organica; Biochimica e Chimica degli Alimenti; Biologia; Fondamenti di fisiologia e anatomia) che forniranno allo studente le nozioni fondamentali sulle scienze sperimentali e di calcolo, con particolare attenzione alle loro applicazioni nel settore alimentare.

Insegnamenti afferenti all'area delle **tecnologie alimentari** (Ingegneria agraria, Produzioni animali, Produzioni vegetali, Scienze e Tecnologie degli alimenti) che introdurranno il discente alla conoscenza delle procedure agronomiche e zootecniche - e ai processi industriali e gastronomici - utilizzati per la produzione, modificazione e distribuzione degli alimenti; nonché insegnamenti afferenti all'area della **sicurezza e valutazione degli alimenti** (Microbiologia degli alimenti; Igiene, Sicurezza alimentare e Controllo qualità; Scienza della nutrizione umana) che forniranno allo studente le nozioni necessarie all'analisi degli alimenti, soprattutto quelli di rilevanza nutrizionale per l'uomo, e dei processi che ne garantiscono la conservazione e l'arrivo alla tavola in condizioni di sicurezza igienica e integrità delle loro caratteristiche organolettiche e del loro valore nutrizionale.

Insegnamenti afferenti all'area delle **discipline economiche e giuridiche** (Fondamenti di economia e marketing; Diritto commerciale ed agroalimentare) che inseriranno lo studente nel contesto socio-economico dell'obiettivo formativo, con le sue norme, le sue regole e le sue strategie per la promozione di prodotti e attività imprenditoriali del settore agro-alimentare.

Insegnamenti afferenti all'area delle **scienze gastronomiche** (Storia della Gastronomia, Gastronomia I e II; Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale; Estetica Gastronomica; Cibo e Arte; Comunicazione gastronomica e nutrizionale) che consentiranno al discente di acquisire le conoscenze necessarie a valorizzare gli alimenti attraverso un punto di vista interdisciplinare, adottando opportune strategie di carattere comunicativo.

Ciascuna di queste aree, affrontate progressivamente durante il Corso di Studio attraverso competenze diversificate raccolte in un unico contesto formativo omogeneo, contribuirà alla formazione del Tecnologo in scienze dell'Alimentazione e Gastronomia.

Infine, il Tirocinio pratico curricolare, la conoscenza di una lingua straniera e l'esame finale concluderanno il percorso formativo dello studente.

A ulteriore integrazione e con maggior dettaglio, si riporta che gli obiettivi formativi specifici (e trasversali - *soft skills*) previsti per questo Corso di Studio, anche in relazione alla destinazione professionale riportata nel riquadro A2.b, sono:

raggiungere una conoscenza adeguata delle materie scientifiche di base (matematica, fisica, chimica e biologia) con particolare attenzione alla loro applicazione al settore alimentare;

conoscere la composizione chimico-fisica degli alimenti e le loro caratteristiche nutrizionali;  
saper valutare e controllare la qualità delle produzioni agro-alimentari con particolare riferimento all'igiene degli alimenti freschi e trasformati nonché alla gestione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione dei prodotti di origine vegetale ed animale;  
conoscere i principali sistemi di stoccaggio di prodotti agro-alimentari e saper ottimizzare i tempi e la conservabilità delle materie prime da lavorare;  
saper effettuare la scelta di materie prime e prodotti trasformati, e saperne verificare la corrispondenza a standard di sicurezza e qualità;  
conoscere i principi dell'analisi sensoriale di alimenti e bevande, sapendone valorizzare le caratteristiche qualitative e organolettiche;  
conoscere i principi che governano l'economia delle imprese del settore alimentare e saper utilizzare gli strumenti della ricerca di mercato per determinare il potenziale commerciale di un prodotto;  
saper utilizzare gli opportuni strumenti di marketing per pianificare e promuovere prodotti ed attività imprenditoriali nel settore eno-gastronomico  
conoscere la legislazione applicabile ad attività di carattere commerciale nonché la componente specifica del settore alimentare;  
saper utilizzare opportuni strumenti di comunicazione per veicolare, divulgare e gestire l'informazione sia in ambito alimentare che gastronomico;  
saper utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre all'italiano, nell'ambito specifico di pertinenza nonché per lo scambio di informazioni di carattere generale;

Come obiettivi professionalizzanti (e trasversali - *soft skills*), il Corso di Studio prevede invece:

saper sviluppare competenze di analisi e rielaborazione personale di contenuti, sistemi, buone pratiche e linee guida nell'ambito delle Scienze dell'alimentazione e della gastronomia;  
essere in grado di condurre attività ed esperienze formative specifiche all'interno del mondo lavorativo.

Il raggiungimento degli obiettivi formativi sopracitati porterà alla formazione del Tecnologo in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia, declinato nei suoi diversi ambiti applicativi. Il Tirocinio curricolare e l'esame finale completeranno il percorso formativo dello studente.

### Funzione e competenze

I laureati in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia, grazie ad un percorso formativo che prevede di far sviluppare competenze tecnico-scientifiche proprie delle tecnologie alimentari e capacità teorico-pratiche proprie del mondo gastronomico, potranno svolgere attività professionali che riguardano: l'analisi, lo sviluppo e il monitoraggio di attività di imprese agro-alimentari, sia del settore della produzione agricola sia della lavorazione dei prodotti agroalimentari, con particolare riguardo ai procedimenti e processi di: trasformazione, preparazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti agro-alimentari.

La selezione e l'acquisto di prodotti agro- alimentari.

La promozione e la commercializzazione di prodotti agro-alimentari.

Lo sviluppo e la promozione di attività del settore turistico con particolare attenzione alla valorizzazione di risorse locali e agrituristiche.

Le principali competenze, intese come l'insieme dei processi cognitivi e attuativi da esercitare nell'attività professionale, associate alle funzioni del laureato in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia sono:

Conoscere e saper controllare, monitorare e migliorare la qualità dei prodotti agro-alimentari con particolare attenzione alle possibili fonti di contaminazione (allergeni, microorganismi, ecc.), alle loro caratteristiche organolettiche e alle loro peculiarità nutrizionali;

conoscere e saper selezionare i prodotti alimentari da un punto di vista del rapporto prezzo/qualità, delle caratteristiche nutrizionali, della tradizione, della tipicità ed anche della cultura gastronomica;

conoscere e saper analizzare le fonti istituzionali e scientifiche di settore per svolgere attività di analisi e studio del mercato locale, regionale e nazionale ai fini di promuovere e commercializzare prodotti agro alimentari con particolare attenzione ad attività di comunicazione e studio della concorrenza e normativa regolatoria;

saper promuovere iniziative di turismo culturale per la valorizzazione delle dimensioni storico-culturali, ambientali e gastronomiche del territorio.

### Sbocchi professionali

Gli sbocchi professionali del laureato in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia si collocano nelle diverse aree della produzione e trasformazione degli alimenti; si possono quindi prevedere specifiche mansioni riconducibili a: controllo di qualità dei processi di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande;

marketing, inteso come promozione e valorizzazione dei prodotti agro-alimentari con particolare attenzione ai prodotti tipici e alle risorse locali;

comunicazione e turismo culturale eno-gastronomico.

I laureati in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia potranno pertanto essere impiegati in:

industrie alimentari;

grande distribuzione organizzata;

società addette alla ristorazione collettiva;

aziende agrituristiche;

enti, consorzi e fondazioni del settore agro-alimentare