



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

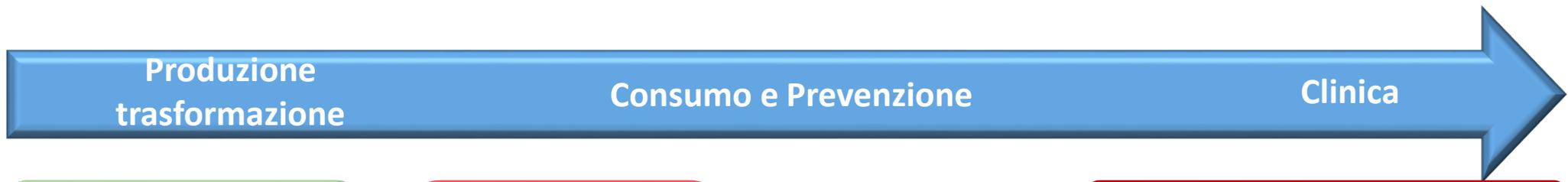
Nutrizione e salute pubblica

Tecnologie preparazioni alimentari

Nutrizione clinica

AGRICOLTURA





AREA DELL'ALIMENTAZIONE DELLA NUTRIZIONE

CL I Livello

Biotecnologie 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

Scienza dell'Alimentazione per non-Medici

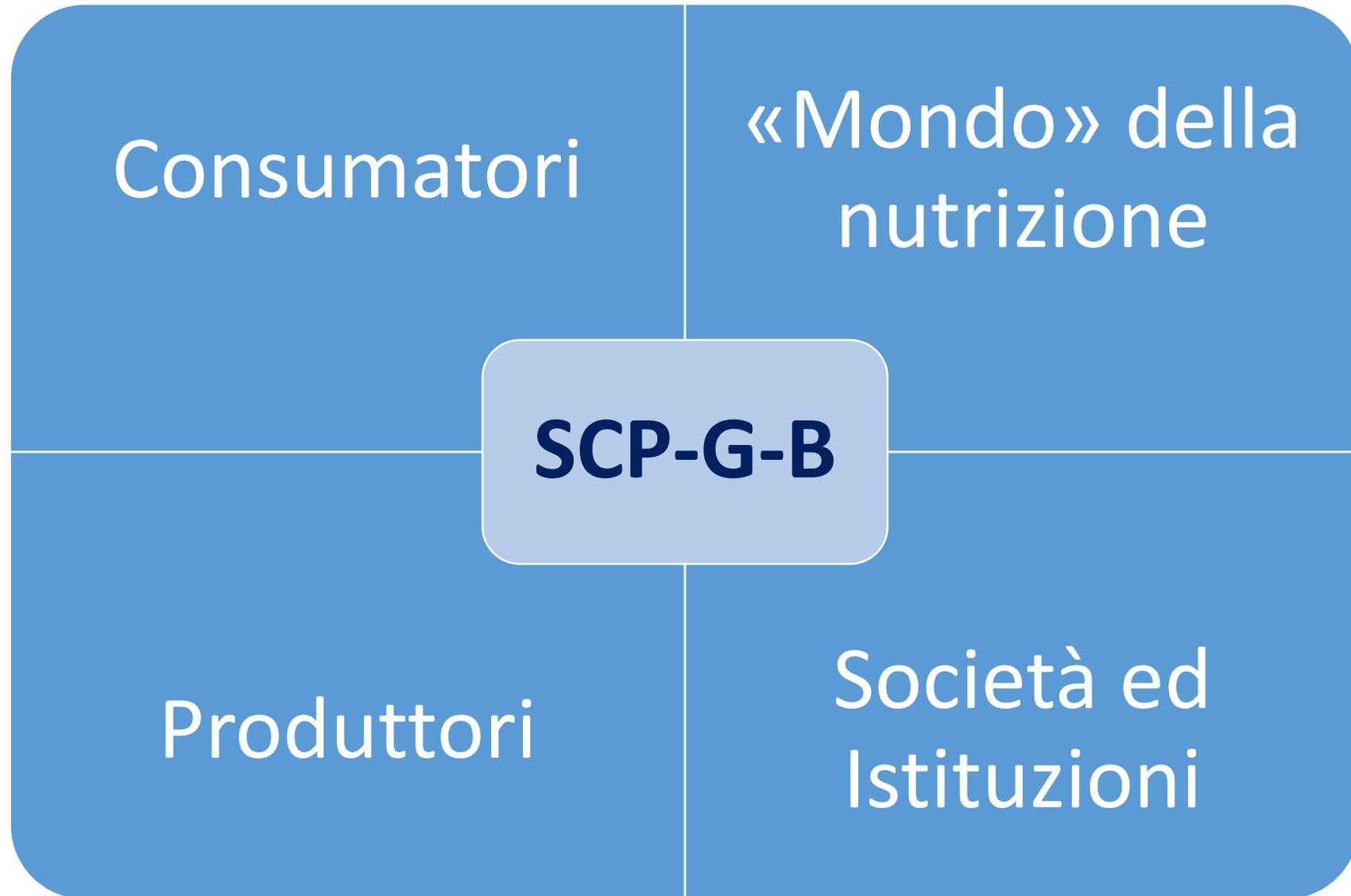
Scienza dell'Alimentazione per Medici

Scuole di Specializzazione

Master e Corsi di Alta Formazione

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

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

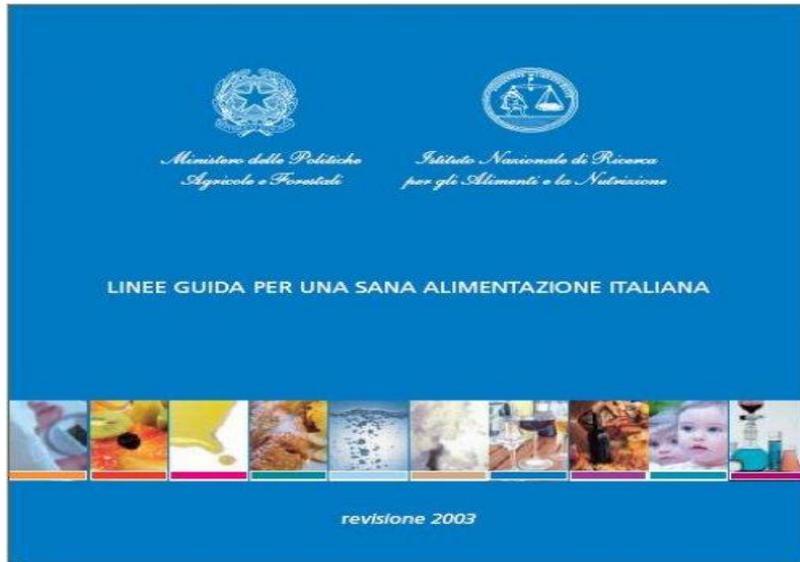


Consumatori

SCP-G-B

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



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



Consumatori

«Mondo» della
nutrizione

SCP-G-B

- La percentuale di **persone di ≥ 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

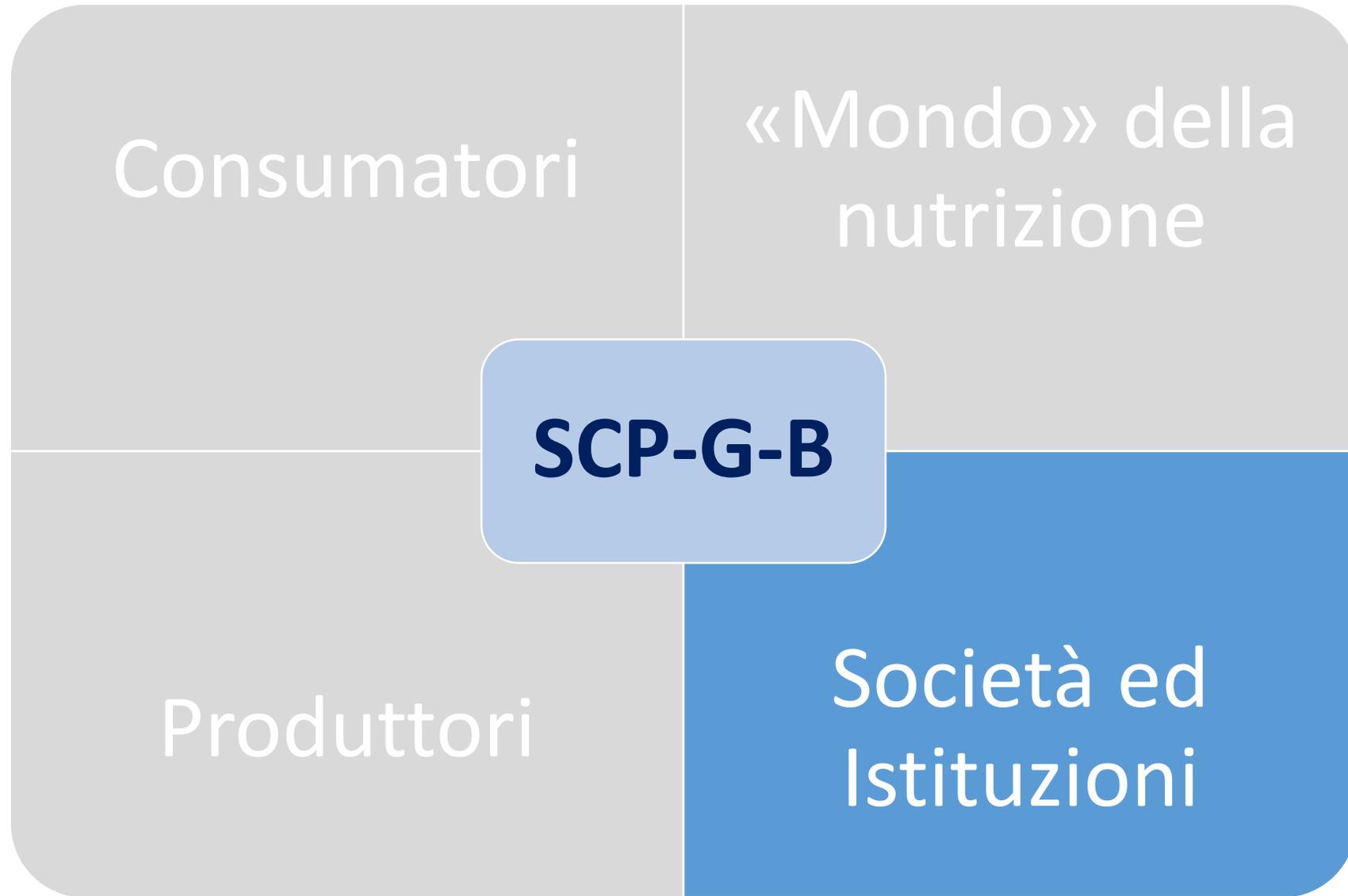
«Mondo» della
nutrizione

SCP-G-B

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:

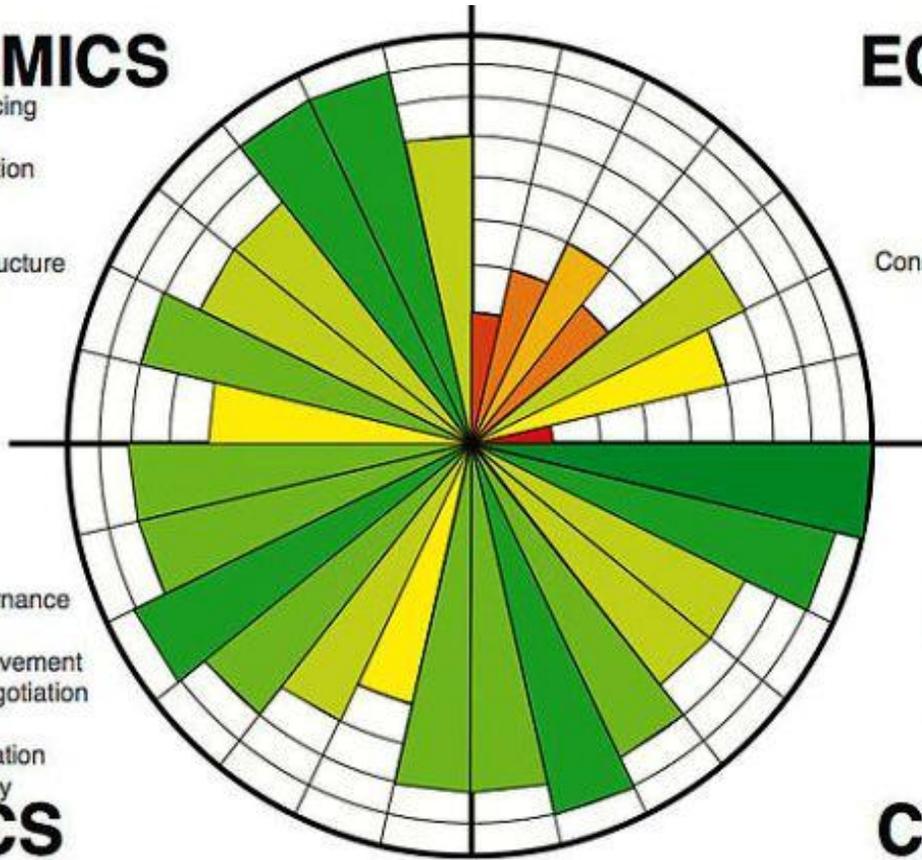
- **Sicuro**: «safety» & «security» (anche attraverso una migliore e più efficiente distribuzione)
- **Piacevole** («cultura» della sensorialità)
- **Funzionale** attraverso la valorizzazione delle proprietà nutrizionali
- In grado di «**muoversi**» dal settore primario, a quello secondario fino a quello 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.



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

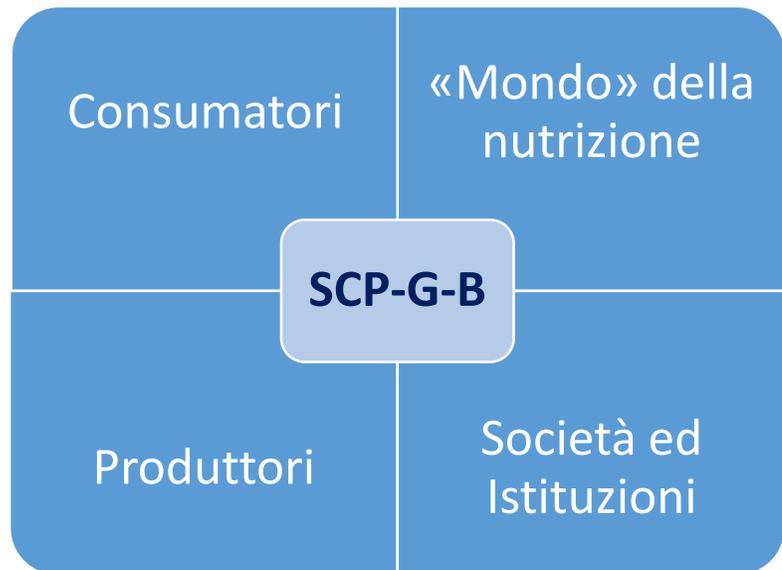
3-5 NOVEMBER 2010
FAO HEADQUARTERS, ROME



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
Tuscia



... 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 ?**

Scienze umanistiche

Scienze sociali, economiche e giuridico-politiche

Fisiologia e comportamenti umani

Ecosistema, biodiversità, sostenibilità

Comunicazione e marketing

**Sistemi
Agroalimentare ed
Enogastronomico**

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

- Antropologia ed epidemiologia
- Storia e geografia
- Educazione, formazione e diritto

- 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
- Comunicazione e marketing

- 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)

- 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 dei Prodotti Fermentati

Stage 18 CFU (450 ore)

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

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.

Grazie a ...

- Eugenio Gaudio
- Alessandro Ruggieri

- *Facoltà di Medicina – «Sapienza»*
 - Antonella Polimeni
 - Carlo Della Rocca
- *Dip Medicina Sperimentale «Sapienza»*
 - Alberto Faggioni
 - Andrea Lenzi
 - Julia Labbate
 - Anastasia Tarquini
- *Dip per l'Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF) «Tuscia»*
 - Giuseppe Scarascia Mugnozza

- Antonello Biagini
- Tiziana Pascucci
- Marella Maroder
- Manuela Di Franco
- Enza Vallario

- Luisa Mannina
- Mauro Moresi
- Cesare Manetti



Caprarola (VT) – Palazzo Farnese

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

codice 30387

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 dal giorno **16 luglio 2019** ed **inderogabilmente** entro il giorno **21 agosto 2019**. <https://www.uniroma1.it/it/pagina/iscrizione-alle-prove-di-accesso-infostud>.
- **Le aule destinate allo svolgimento della prova di concorso saranno pubblicate il 6 settembre 2019** mediante affissione presso la Segreteria studenti di Medicina e Odontoiatria e sul catalogo dei corsi <https://corsidilaurea.uniroma1.it/>
- 9 settembre 2019 – **prova scritta**: 50 quiz (biologia, chimica, storia, geografia, microbiologia e fisiologia)
- 17 settembre 2019 – **colloquio** (40 punti/100)
- **Curriculum vitae** (10 punti/100)
- 30 settembre 2019 pubblicazione della **graduatoria**
- Entro il 4 ottobre 2019 **immatricolazione**
- 4 ottobre inizio **lezioni**