



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

**Dipartimento: Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali**

**A.A. 2023/2024**

## **PIANO DI STUDI DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE**

### **Obiettivi del Corso di Studi**

Obiettivi specifici:

Il Corso di laurea Triennale SGASTR ha liobiettivo di approfondire gli ambiti culturali, scientifici e professionalizzanti in grado di formare dei laureati che:

- possiedano le conoscenze di base (teoriche, metodologiche e tecnico-strumentali) per l'analisi critica dei sistemi gastronomici costituiti dai processi di produzione, trasformazione e consumo del cibo, nel quadro di una sostenibilita' sistemica;
- possiedano una vasta e articolata conoscenza empirica dei sistemi gastronomici attraverso viaggi didattici, casi di studio sul campo e tirocini, al fine di integrare la formazione in aula con le esperienze applicate;
- acquisiscano la capacita' di elaborare criticamente le informazioni connesse alle scienze gastronomiche, al fine di contribuire ai processi di conoscenza, educazione e rappresentazione dello sviluppo sociale, economico e politico;
- sviluppino una capacita' di analisi critica delle modalita' con cui si sviluppano, evolvono e si modificano le molteplici relazioni tra uomo e cibo nel tempo e nello spazio, al fine di indagarne le implicazioni sul piano culturale, sociale, politico e ambientale.

I laureati in Scienze Gastronomiche dovranno possedere una vasta e articolata conoscenza empirica dei sistemi gastronomici attraverso viaggi didattici, casi di studio sul campo e tirocini, al fine di integrare la formazione in aula con le esperienze applicate. I laureati devono altresì necessariamente maturare una conoscenza empirica delle scienze gastronomiche, attraverso un articolato programma di viaggi didattici e/o stage e/o tirocinii, con destinazioni nazionali e internazionali e dovranno conoscere la lingua inglese.

Inoltre, i laureati avranno una formazione adeguata, dai punti di vista teorico, critico-interpretativo e metodologico, per l'accesso al mondo del lavoro e per proseguire il percorso formativo a un livello avanzato. Al fine di raggiungere questi obiettivi le attività formative del progetto formativo della L-GASTR si dividono in attività di base e caratterizzanti. Le attività formative di base comprendono i seguenti ambiti disciplinari: scienze, statistiche e chimiche; scienze del territorio e della memoria; scienze della biodiversità. Le attività formative caratterizzanti comprendono gli ambiti disciplinari relative alle: scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari; scienze storiche, filosofiche e linguistiche; scienze economico-giuridiche e scienze socio-politiche; scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione; scienze socio politiche.

Per quanto riguarda liarea delle scienze matematiche, statistiche e chimiche, il CdS prevede il corso di Elementi di chimica generale ed organica (9 CFU) che mira a dare la conoscenza di chimica riguardante lo studio delle nozioni di chimica generale ed organica per meglio comprendere le varie proprieta' e le variazioni molecolari degli alimenti. In particolare, gli obbiettivi formativi del corso prevedono lo studio degli equilibri chimici in soluzione, del concetto di acido base e delle reazioni redox. Inoltre, il corso prevede lo studio dei principali gruppi funzionali organici e delle biomolecole (carboidrati, proteine e grassi). Altro corso della stessa area e' quello di Elementi di statistica per le scienze alimentari (6 CFU) che intende fornire agli studenti gli strumenti basilari della statistica, del calcolo delle probabilita' ed in generale del metodo scientifico di approccio ai problemi reali nei campi applicativi del settore alimentare. Inoltre, lo studente sara' messo nelle condizioni di saper creare, elaborare ed analizzare statisticamente un dataset. Nelliambito dellirea delle scienze del territorio e della memoria, il CdS prevede un corso integrato di Storia e Geografia del cibo C.I. (11 CFU). In particolare, il modulo di Geografia culturale del cibo intende approfondire le metodologie e le tecniche diosservazione geografica riguardanti il paesaggio alimentare e dei distretti del cibo dellirea del Mediterraneo. Inoltre, il corso ha come obiettivo liacquisizione delle competenze specifiche della disciplina per consentire lo sviluppo della capacita' di analisi geografica e di interpretazione delle principali emergenze geografiche legate all'alimentazione. Infine, gli studenti sapranno associare il cibo al patrimonio culturale. Il modulo di Storia della cultura alimentare si propone di introdurre gli studenti alle metodologie della ricerca e della produzione di conoscenza storica consapevole delle acquisizioni e delle revisioni della tradizione storiografica, segnatamente sul piano del trattamento critico delle fonti. Nello specifico obiettivo del corso e' approfondire e comprendere gli apporti eterogenei che hanno caratterizzato la storia della cultura alimentare. Nelliambito dellirea delle scienze della biodiversita' e' previsto linsegnamento di Piante nella gastronomia (8 CFU) nelliambito del quale saranno approfonditi vari aspetti legati alla Citologia (la cellula vegetale, il nucleo, il citoplasma, i plastidi, la parete cellulare, il vacuolo), liIstologia (tessuti meristemati, parenchimati, meccanici, tegumentali, conduttori) liorganografia (radice, fusto, foglia, fiore e frutto) e la Fisiologia vegetale (il trasporto delliacqua e delle altre sostanze nella pianta; gli

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)

ormoni; energia e processi vitali; il ruolo delle piante nella biosfera, la fotosintesi, la respirazione cellulare), verranno fornite conoscenze di base sulla sistematica e sulla tassonomia dei vegetali, i cicli metagenetici, i materiali e metodi di studio e le caratteristiche di base per identificare le più importanti famiglie e specie di prevalente interesse agrario. L'area delle scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari prevede un insegnamento di Metodi di coltivazione e qualità delle produzioni erbacee (6 CFU) il cui obiettivo è quello di fornire agli studenti l'acquisizione di conoscenze scientifiche e metodologiche fondamentali sui principali aspetti che governano la produzione agricola vegetale. In particolare, attraverso lo studio dei principi di ecologia, di agronomia e dei diversi metodi di coltivazione e relative caratteristiche quanti-qualitative delle principali filiere delle produzioni erbacee, lo studente potrà comprendere realmente i meccanismi e le tecniche di gestione dei processi produttivi e trarre giudizi più consapevoli riguardo ai concetti di qualità, di sicurezza alimentare e sostenibilità delle produzioni primarie. L'acquisizione di tali conoscenze potrà permettere di orientare la scelta delle materie prime per il consumo fresco, per la trasformazione e/o per le diverse preparazioni gastronomiche in maniera attenta e consapevole ai fini di una loro proficua promozione e valorizzazione. Successivamente è previsto un insegnamento di Aspetti qualitativi dei frutti di piante arboree (6 CFU) il cui obiettivo è quello di trasferire gli elementi culturali che stanno alla base della diversità dei frutti che oggi possono essere reperiti sul mercato globale; a trasmettere le conoscenze fondamentali per comprendere la probabile origine geografica di provenienza dei vari frutti; a far conoscere i principali interventi cui vengono oggi sottoposti ai fini della corretta gestione nelle diverse fasi del post-raccolta (stoccaggio, confezionamento, trasporto, distribuzione); a fare acquisire le competenze per determinare le caratteristiche qualitative che consentono di valutare l'idoneità di un frutto alla utilizzazione cui è destinato (consumo diretto, trasformazione). Per le suddette finalità, obiettivo imprescindibile dell'insegnamento è trasmettere nei discendenti le conoscenze delle varie fasi della filiera cui deve sottostare un frutto "dal campo alla tavola" per soddisfare le aspettative al consumo. Sarà dato modo ai discendenti di apprendere, per i frutti prodotti dalle varie specie gli elementi biologici fondamentali della maturazione e gli indici stabiliti per definirne i vari gradi (fisiologica/commerciale). Anche attraverso attività di laboratorio, gli studenti avranno la possibilità di acquisire le metodologie più semplici e immediate che contribuiscono a definire gli indici di maturazione per i diversi frutti e le ricadute sulle caratteristiche qualitative degli stessi. Attraverso l'organizzazione di seminari tenuti da docenti di provata esperienza gli studenti apprenderanno le tecniche e i criteri di valutazione delle proprietà sensoriali e delle caratteristiche organolettiche complessive dei frutti tal quali e dei principali derivati dalla trasformazione, secondo tecniche artigianali, sviluppati dalla tradizione locale e processi tecnologici affermati su scala globale. Le conoscenze e le competenze che gli studenti acquisiranno consentiranno loro di poter scegliere, in modo mirato, per ciascuna specie e in rapporto alla destinazione finale del prodotto, le partite di frutti più adatte. Inoltre, abbiamo un corso integrato di Produzioni orticole e funghi nella gastronomia C.I. (9 CFU). Il modulo di Produzioni orticole di qualità ha l'obiettivo di fornire le conoscenze di base sulla coltivazione delle principali colture orticole e sulla variabilità e tipicità delle loro produzioni in relazione ai contesti ambientali, ai sistemi produttivi ed al quadro varietale. In particolare, verranno evidenziate le diverse epoche di produzione, le caratteristiche morfologiche, qualitative, merceologiche e tecnologiche dei principali ortaggi. Tali informazioni costituiranno lo strumento per la caratterizzazione e la valorizzazione delle materie prime da impiegare nell'ambito delle rispettive filiere agro-alimentari. Il modulo di Funghi nella gastronomia mira a fornire agli studenti gli strumenti necessari alla acquisizione delle conoscenze sul riconoscimento dei funghi spontanei eduli, delle tecniche di coltivazione, della commercializzazione dei funghi e del loro uso in gastronomia. Sempre nell'area delle produzioni troviamo il corso di Scienza e tecnologia dei prodotti enogastronomici (6 CFU) che mira a fornire agli studenti le conoscenze base delle tecnologie di produzione e conservazione degli alimenti e bevande trattati; nonché la conoscenza e l'applicazione delle tecniche analitiche per valutarne le principali caratteristiche chimico-fisiche e compositive. Inoltre abbiamo il corso di Analisi sensoriale degli alimenti e delle bevande (6 CFU) che si propone di trasmettere agli studenti una serie di acquisizioni teoriche e pratiche utili al fine di un inserimento degli stessi nell'attività professionale. Agli studenti verranno forniti gli strumenti per utilizzare le varie tecniche di analisi sensoriale dei prodotti alimentari e delle bevande, per mettere a punto un disegno sperimentale, per elaborare statisticamente i dati e per l'interpretazione dei dati. Ed ancora abbiamo il corso di Microbiologia degli alimenti (8 CFU) che si prefigge di fornire le basi della microbiologia generale e applicata, finalizzata al settore agro-alimentare, attraverso lo studio della morfologia, fisiologia, genetica e tassonomia microbica e la comprensione delle principali funzioni dei vari gruppi microbici degli alimenti con particolare riferimento alle colture pro-tecnologiche utilizzati come starter nelle industrie agroalimentari. Il corso, attraverso esercitazioni pratiche, mira a far acquisire allo studente la manualità necessaria per iniziare ad operare in un laboratorio microbiologico e per eseguire analisi quantitative/qualitative di campioni alimentari, selezionare e gestire le colture starter da impiegare in produzioni di alimenti fermentati. L'area delle produzioni comprende anche le produzioni animali: in particolare troviamo il corso di Zootecnia e tracciabilità genetica delle produzioni animali (6 CFU) che intende fornire le conoscenze ed i presupposti tecnico-scientifici di genetica molecolare alla base delle moderne metodiche di tracciabilità (individuale, di specie e di razza) dei prodotti animali lungo tutta la filiera produttiva, nonché le metodologie di genotipizzazione, identificazione genetica e di diagnostica molecolare applicate alle specie animali di interesse zootecnico. Lo studente apprenderà i procedimenti tecnici necessari alle analisi di tracciabilità delle produzioni animali. Verranno illustrate le tecnologie genomiche applicate alla conservazione della biodiversità zootecnica e di valorizzazione delle produzioni. Ed ancora abbiamo il corso integrato di Qualità e ispezione degli alimenti di origine animale C.I. (12 CFU) composto dal modulo Igiene e Ispezione degli alimenti che ha l'obiettivo del corso e quello di fornire agli studenti gli strumenti normativi (comunitari, nazionali e regionali), teorici (con riferimento al concetto di valutazione igienico-sanitaria e di sicurezza degli alimenti) ed operativi (in termini di ricerca e di elaborazione dei dati tecnici, produttivi e di processo) necessari per formulare giudizi di idoneità igienico-sanitaria delle matrici alimentari. L'altro modulo è quello della Qualità delle produzioni animali che impartisce conoscenze sui parametri che identificano la qualità dei prodotti ottenuti dalle principali specie di interesse zootecnico e sui fattori che li influenzano. Viene approfondito il ruolo che le scelte tecnico-organizzative degli allevamenti e delle strutture di conservazione e trasformazione rivestono ai fini della qualità dei prodotti zootecnici. L'area delle produzioni comprende infine il modulo di Composizione degli alimenti, appartenente

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)

all'insegnamento di Biochimica e chimica degli alimenti C.I. (9 CFU), che si propone di dare allo studente le conoscenze sulla struttura chimica e le proprietà funzionali e nutrizionali delle sostanze costituenti i principali alimenti, di conoscere le reazioni chimiche che avvengono in seguito ai trattamenti tecnologici di trasformazione e conservazione, previste dal programma del corso. Inoltre, il corso si prefigge di dare allo studente gli strumenti per una corretta conoscenza di una etichetta alimentare, in termini di osservanza della vigente normativa europea, al fine di valutare possibili frodi alimentari. Particolare attenzione verrà data alla conoscenza delle tecniche analitiche per il controllo della qualità e per il riconoscimento delle frodi alimentari. Il corso si propone di trasmettere agli studenti una serie di acquisizioni teoriche e pratiche utili al fine di un futuro inserimento degli stessi nell'attività professionale. Per la parte delle scienze storiche, filosofiche e linguistiche il CdS prevede il corso di Semiotica del cibo (6 CFU) che affronterà il problema della rappresentazione mediatica del cibo, esplorandola dal punto di vista dell'editoria cartacea, del giornalismo enogastronomico, della pubblicità, della televisione, del cinema, dei media digitali, dei ristoranti, delle diete, degli oggetti. In seconda battuta, porrà il problema del cibo come linguaggio, proponendo l'analisi di alcuni piatti iconici della tradizione italiana e siciliana, fra cui il risotto allo zafferano, la caponata, le sarde a beccafico, gli involtini siciliani. Il corso proporrà, infine, un approfondimento sul problema dell'eredità del cibo, affrontando il rapporto fra natura e cultura, le retoriche del biologico e quello delle narrazioni enologiche al cinema. Per la parte delle scienze economico giuridiche e delle scienze socio politico il CdS prevede il corso di Economia dei prodotti enogastronomici (6 CFU) che si propone di fornire agli studenti gli strumenti per comprendere il funzionamento del sistema agroalimentare nazionale e internazionale in un'ottica settoriale e di filiera. In particolare, il corso si prefigge di sviluppare la conoscenza di tematiche inerenti il ruolo del sistema agroalimentare nel processo di sviluppo economico, le caratteristiche della domanda e dell'offerta dei prodotti alimentari, il funzionamento e l'organizzazione del sistema agroalimentare e delle imprese che ne fanno parte, l'approfondimento del ruolo che i prodotti enogastronomici hanno nella conservazione dell'ambiente, nella sostenibilità, nella promozione dello sviluppo rurale e territoriale e nella tutela della salute. Ed ancora nella stessa area abbiamo l'insegnamento di Sociologia dei consumi alimentari (6 CFU) che vuole fornire agli studenti le conoscenze e le competenze utili alla comprensione delle principali dinamiche che interessano attualmente gli stili di consumo alimentare. Esso si propone altresì di fornire agli studenti strumenti utili all'analisi di dati sui consumi ricavabili anche dalle fonti statistiche secondarie. Ulteriore obiettivo formativo è quello di consentire agli studenti di comprendere le dinamiche attraverso cui i mass media creano opinioni e influenzano i comportamenti di acquisto e di consumo, definiti "significativi" a cui il consumatore attribuisce più valore. Inoltre il CdS offre il corso integrato di Marketing e governance aziendale C.I. (9 CFU). Il modulo di Marketing dei prodotti enogastronomici si propone di fornire agli studenti la conoscenza e gli strumenti per l'applicazione del marketing agroalimentare, con specifico riferimento ai prodotti enogastronomici, in relazione ai principali fattori caratterizzanti il prodotto e la sua distribuzione, e di identificare gli strumenti per realizzare attraverso il piano di marketing appropriate strategie. La disciplina di Strategia e politica aziendale mira - prevalentemente - a fornire gli elementi di base utili per la ricerca delle fonti del vantaggio competitivo e del successo della strategia corporate, nonché per la lettura e redazione di un modello di business imprenditoriale. Mira ancora a far comprendere le logiche di funzionamento reticolare dei sistemi d'impresa e di genesi della singola realtà aziendale. Il corso mira anche a stimolare una riflessione etica sul comportamento imprenditoriale evidenziando il collegamento tra l'esercizio delle virtù - cosiddette appunto - imprenditoriali e il successo aziendale. Per la parte delle scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione il CdS prevede il modulo di Biochimica della nutrizione, appartenente al corso di Biochimica e chimica degli alimenti C.I. (9 CFU), che vuole fornire agli studenti le basi per poter capire: il ruolo biochimico e nutrizionale delle molecole contenute negli alimenti di comune uso nella nutrizione umana, il modo in cui essi vengono digeriti, assorbiti e processati dal punto di vista metabolico, la regolazione ormonale di questi processi e le interrelazioni metaboliche tra i vari organi. Inoltre, troviamo il corso integrato di Fisiologia e medicina interna C.I. (9 CFU). Il modulo di Fisiologia umana e della nutrizione ha come obiettivo la comprensione dei processi fisiologici fondamentali per la digestione e l'assorbimento dei nutrienti ed i relativi meccanismi di controllo nervosi ed umorali che li condizionano. Conoscere i macro e micronutrienti che costituiscono gli alimenti e ne determinano il valore nutrizionale. Conoscere i livelli di assunzione dei nutrienti necessari per impostare un'alimentazione equilibrata in base alla condizione fisiologica (età scolastica, sportivo, anziano); conoscere la composizione corporea, avere acquisito i concetti di metabolismo basale e dispendio energetico necessari per essere in grado di impostare un'alimentazione quotidiana equilibrata in base alla condizione fisiologica presente utile al mantenimento di un adeguato stato di salute. Il modulo di Medicina interna applicata alle scienze umane il corso mira a fornire le conoscenze di base delle principali malattie internistiche correlate con l'alimentazione, garantendo allo studente di comprendere le motivazioni che spingono il personale medico ad indicare l'adozione di una specifica dieta e l'importanza di una corretta applicazione della stessa. Infine nella parte abbiamo il corso di Alimentazione e salute (6 CFU) che si propone di fornire le conoscenze relative ai rapporti che intercorrono tra alimentazione, stili di vita e le principali malattie di interesse anche per diffusione, includendo l'ambito della fisiopatologia, della metodologia diagnostica, della prevenzione e del trattamento dietologico in ambito nutrizionale clinico. Il corso si propone inoltre di privilegiare gli aspetti interdisciplinari della tematica dietologica, fornendo basi culturali, incluse le metodologie di rilevazione dei dati e di comunicazione, per attività di intervento in ambito nutrizionale di tipo educativo inclusi i programmi e le campagne volti alla promozione di stili di vita salutari. Il CdS prevede anche quattro insegnamenti a scelta consigliata come l'Antropologia dell'alimentazione (6 CFU) che intende fornire le conoscenze di base inerenti la storia dell'Antropologia dell'alimentazione; esaminare i principali orientamenti teorici e gli approcci metodologici propri di questo ambito disciplinare utili per l'analisi critica dei sistemi alimentari; fornire le competenze di base per la conduzione di indagini sul rapporto fra territori e produzioni agroalimentari; approfondire e interpretare criticamente certi fenomeni contemporanei, per esempio l'agri-business e l'agroecologia, valutando la pertinenza e l'efficacia della prospettiva etnoantropologica; esaminare in che modo e in che misura la produzione, la preparazione e il consumo del cibo siano atti culturali che determinano, influenzano, trasformano e definiscono le identità individuali e collettive; valutare le differenze culturali in ordine alle diversità alimentari e le dinamiche che orientano il consumo del cibo; indagare gli aspetti simbolici del cibo, la relazione fra pratiche e saperi e cibo,

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)

nonché la loro trasmissione, il rapporto tra cibo e identità. Il secondo corso è Piante aromatiche e medicinali (6 CFU) nella gastronomia che vuole illustrare l'importanza che queste specie vegetali nella gastronomia. Il terzo corso è Cibo e Religioni (3 CFU) che mira a spiegare il ruolo dell'alimentazione nelle diverse religioni. Il quarto corso è Strategie di promozione enogastronomica del territorio (3 CFU) che ha l'obiettivo di fornire agli studenti il legame tra enogastronomia e sviluppo del territorio.

Tutti gli insegnamenti prevedono per ogni CFU 10 ore attività didattica assistita di cui per il 70% le lezioni frontali e per il restante 30% di attività riservate alle esercitazioni, alle attività di laboratorio e alle visite tecniche.

Le conoscenze, abilità e competenze acquisite permetteranno allo studente di sviluppare la capacità di autoapprendimento e di aggiornamento continuo con la consultazione delle pubblicazioni scientifiche di settore e di frequentare sia master di primo livello sia a corsi di laurea magistrali.

Il percorso didattico prevede un ordine degli insegnamenti tali da fornire allo studente una sequenza logica delle conoscenze e delle competenze acquisibili. Ciascun anno è suddiviso in due semestri.

Per gli insegnamenti con due moduli (corsi integrati) è previsto un coordinamento dei relativi programmi con particolare attenzione al caso di corsi integrati che prevedono discipline appartenenti a settori scientifico-disciplinari differenti. Tali insegnamenti saranno attivati per completare la formazione dello studente nel rispetto delle affinità scientifiche, culturali e professionali e della piena integrazione dei metodi didattici adottati.

La parcellizzazione delle attività didattiche, nel rispetto del regolamento didattico ateneo, è stata comunque limitata soltanto a 6 insegnamenti previsti nel percorso formativo.

Il regolamento didattico del corso di studio prevederà delle propedeuticità consigliate nel rispetto dell'acquisizione ordinata e sequenziale delle conoscenze e delle competenze acquisibili.

### **Sbocchi occupazionali**

Funzioni:

Il laureato triennale in "Scienze Gastronomiche" possiede competenze associate alla funzione che lo rendono in grado di:

- gestire settori tecnici e commerciali, di ricerca e sviluppo di imprese agro-alimentari produttrici di prodotti tipici e di gastronomia e di aziende di catering;
- pianificare interventi per la valorizzazione di prodotti e servizi enogastronomici e con particolare attenzione alle produzioni di eccellenza;
- svolgere attività di gestione e pianificazione delle attività presso consorzi di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici e/o in società di consulenza in studi privati operanti nel settore del turismo eno-gastronomico;
- svolgere attività gestionali in settori della distribuzione, incluso l'e-commerce;
- svolgere attività di comunicazione mediatica, in particolare nella pubblicità e ricerche di mercato, letteratura gastronomica;
- organizzare eventi legati alle risorse alimentari e gastronomiche del territorio.

Competenze:

Il laureato in Scienze Gastronomiche avrà competenze in materia di:

- modellizzazione dei sistemi agroalimentari, inclusa l'organizzazione e interpretazione dei dati, sperimentali e di produzione;
- valutazione della composizione chimica degli alimenti e delle interazioni tra i diversi componenti della matrice alimentare;
- tecniche di produzione di alimenti e loro utilizzo per il miglioramento dei prodotti finiti;
- ruolo biochimico/metabolico/nutrizionale dei componenti degli alimenti e della relazione tra alimentazione corretta e salute nel singolo individuo ed in gruppi di popolazione;
- valutazione dei fattori in grado di influenzare le scelte alimentari dei consumatori e della correttezza nutrizionale nella ristorazione.
- gestione economica e finanziaria dell'industria enogastronomica;
- orientamenti strategici dell'impresa in ambito enogastronomico e turistico e strumenti di policy per l'innovazione e la sostenibilità in enogastronomia;
- tecniche di presentazione e comunicazione degli aspetti peculiari delle preparazioni enogastronomiche;
- linguaggio dei media; aspetti e possibilità di promozione dei prodotti enogastronomici, anche in stretta connessione con la storia e la geografia del territorio.

Sbocchi:

Il laureato in Scienze Gastronomiche trova occupazione in:

- aziende di produzione e di commercializzazione del settore dell'enogastronomia;
- aziende di servizi, pubbliche e private, che svolgono attività di consulenza e supporto allo sviluppo dell'enogastronomia del territorio e del Made in Sicily;
- enti pubblici quali Ministeri, Assessorati Regionali, Associazioni Professionali di Categoria;
- organismi nazionali e internazionali governativi e non governativi che operano nel settore agroalimentare, inclusi programmi di aiuto e sviluppo in paesi in via di transizione o sviluppo (FAO, WFP; WORLD BANK ecc.);
- enti di ricerca nel campo della enogastronomia (Storia, cultura, tradizioni, tecniche produttive);
- organismi preposti alla diffusione e sviluppo di eccellenze enogastronomiche;
- media nel settore della gastronomia e del turismo.

### **Caratteristiche della prova finale**

La prova finale ha l'obiettivo di verificare il livello di maturità e la capacità critica del laureando, con riferimento agli

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)

apprendimenti e alle conoscenze acquisite a completamento del percorso didattico.

Insegnamenti 1 ° anno	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
18692 - ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE ED ORGANICA	9	1	V \ 1	CHIM/06	A
22832 - ELEMENTI DI STATISTICA PER LE SCIENZE ALIMENTARI <i>Barone(PA)</i>	6	1	V \ 1	SECS-S/02	A
22831 - PIANTE NELLA GASTRONOMIA <i>Domina(PA)</i>	8	1	V \ 1	BIO/03	A
20036 - LINGUA INGLESE	6	1	G \ 0		E
22830 - ASPETTI QUALITATIVI DEI FRUTTI DI PIANTE ARBOREE <i>Caruso(PO)</i>	6	2	V \ 1	AGR/03	B
22825 - ECONOMIA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI <i>Sgroi(PA)</i>	6	2	V \ 1	AGR/01	C
22826 - METODI DI COLTIVAZIONE E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ERBACEE <i>Tuttolomondo(PO)</i>	6	2	V \ 1	AGR/02	B
22829 - ZOOTECNIA E TRACCIABILITÀ GENETICA DELLE PRODUZIONI ANIMALI <i>Mastrangelo(RD)</i>	6	2	V \ 1	AGR/17	B
Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	6				D

**59**

Insegnamenti 2 ° anno	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
22823 - BIOCHIMICA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI C.I.	9	1	V \ 1		
- BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE <i>Gherzi(PA)</i>	3	1		BIO/10	C
- COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI <i>Di Stefano(PA)</i>	6	1		CHIM/10	B
22828 - PRODUZIONI ORTICOLE E FUNGHI NELLA GASTRONOMIA C.I.	9	1	V \ 1		
- FUNGHI NELLA GASTRONOMIA <i>Venturella(PO)</i>	3	1		BIO/02	C
- PRODUZIONI ORTICOLE DI QUALITÀ <i>La Bella(PO)</i>	6	1		AGR/04	B
22944 - SCIENZA E TECNOLOGIA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI <i>Cinquanta(PO)</i>	6	1	V \ 1	AGR/15	B
14184 - TIROCINIO FORMATIVO E DI ORIENTAMENTO	12	1	G \ 0		F
22897 - FISILOGIA E MEDICINA INTERNA C.I.	9	2	V \ 1		
- FISILOGIA UMANA E DELLA NUTRIZIONE <i>Di Majo(RU)</i>	6	2		BIO/09	B
- MEDICINA INTERNA APPLICATA ALLE SCIENZE UMANE <i>Seidita(RD)</i>	3	2		MED/09	C
87124 - MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI <i>Settanni(PO)</i>	8	2	V \ 1	AGR/16	B
Attiv. form. a scelta dello stud. (consigliate) II	6				D

**59**

Insegnamenti 3 ° anno	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
09975 - ALIMENTAZIONE E SALUTE <i>Buscemi(PO)</i>	6	1	V \ 1	MED/49	B
22898 - ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE <i>Corona(PA)</i>	6	1	V \ 1	AGR/15	B
22894 - STORIA E GEOGRAFIA DEL CIBO C.I.	11	1	V \ 1		
- GEOGRAFIA CULTURALE DEL CIBO <i>Mercatanti(PA)</i>	6	1		M-GGR/01	A

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)

Insegnamenti 3 ° anno	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
- <i>STORIA DELLA CULTURA ALIMENTARE</i> <i>Santoro(PA)</i>	5	1		M-STO/01	A
22895 - MARKETING E GOVERNANCE AZIENDALE C.I.	9	2	V \ 1		
- <i>MARKETING DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI</i> <i>Bacarella(PA)</i>	6	1		AGR/01	C
- <i>STRATEGIA E POLITICA AZIENDALE</i> <i>Ruisi(PO)</i>	3	2		SECS-P/07	C
22890 - QUALITÀ E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE C.I.	12	2	V \ 1		
- <i>IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI</i>	6	2		VET/04	B
- <i>QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ANIMALI</i> <i>Di Grigoli(PA)</i>	6	2		AGR/19	B
22893 - SEMIOTICA DEL CIBO <i>Mangiapane(RD)</i>	6	2	V \ 1	M-FIL/05	B
16621 - SOCIOLOGIA DEI CONSUMI ALIMENTARI <i>Lo Verde(PO)</i>	6	2	V \ 1	SPS/07	B
05917 - PROVA FINALE	6	2	V \ 1		E

**62**

### GRUPPI DI ATTIVITA' FORMATIVE OPZIONALI

Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
22855 - ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE	6	1	V \ 1	M-DEA/01	D
Attiv. form. a scelta dello stud. (consigliate) II	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
22865 - CIBO E RELIGIONI	3	2	V \ 1	M-STO/01	D
22866 - PIANTE AROMATICHE E MEDICINALI NELLA GASTRONOMIA	6	2	V \ 1	AGR/02	D
22867 - STRATEGIE DI SVILUPPO ENOGASTRONOMICO DEL TERRITORIO	3	2	V \ 1	AGR/01	D

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)