

I corsi di laurea in Scienze Gastronomiche



Marco Riva
DiSTAM, Università degli Studi di Milano

La parola “gastronomia”

- ✓ Etimologicamente, la parola “**gastronomia**” deriva dall’antico greco **gastros** (stomaco, ma per estensione anche cibo) e **nomos** (conoscenza)



- ✓ Oggi, *gastro-* designa un'avanguardia nella cultura consumeristica, con i connotati di competenza che caratterizzano sempre di più chi investe nella qualità; *gastro-* rinvia alla scelta di prodotti di eccellenza, alla conoscenza di cantine, botteghe e ristoranti.

(“È’ qui, nello sviluppo del gusto e non nel suo immiserimento, la vera cultura, di qui può iniziare il progresso, con lo scambio internazionale di storie, conoscenze, progetti”, Manifesto Slowfood, 1987)

- ✓ Il prefisso *gastro-* viene anche utilizzato in un’accezione ironica, scherzosa, triviale, e fra i *Neologismi quotidiani* segnalati da Adamo e Della Valle (Olschki, Firenze 2003) notiamo: *gastro-avvertito*, *gastro-colto*, *gastro-critico*, *gastro-gaudente*, *gastro-ignorante*, *gastro-maker* e *gastro-nauta*.

Cosa è la gastronomia (1)

(© Wikipedia.org)



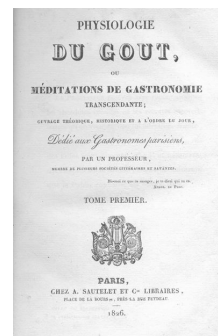
- ✓ La gastronomia è lo studio delle relazioni fra cibo e cultura
- ✓ Spesso, ma erroneamente, il termine gastronomia è riferito esclusivamente all'arte di preparare il cibo, benchè questa attività non sia che una piccola parte del sapere gastronomico: in parole povere, non è detto che un buon cuoco sia anche un gastronomo!
- ✓ La gastronomia studia le molteplici componenti che interagiscono con il cibo e con l'atto alimentare. Del sapere gastronomico sono parte importante le scienze sociali, le scienze umanistiche e l'estetica, al pari delle scienze alimentari (nutrizione, microbiologia, tecnologia)

Marco Riva - SISTAL, Parma – 20 aprile 2006

3

Cosa è la gastronomia (2)

(© Wikipedia.org)



- ✓ La gastronomia è una attività interdisciplinare
- ✓ Una attenta osservazione rivela che attorno al cibo ed all'atto alimentare si possono incontrare attività quali la pittura, la decorazione, la letteratura, la danza, la musica, in altre parole le arti. Ma il rapporto del consumatore con il prodotto alimentare coinvolge anche le scienze materiali, come la fisica, la matematica, la chimica, la biologia, nonché le scienze sociali (antropologia, psicologia, sociologia, storia, filosofia) e, naturalmente, l'economia.
- ✓ Il primo studio strutturato sulla gastronomia è probabilmente la *Fisiologia del Gusto*, di Jean Anthelme Brillat-Savarin (fine del 19° secolo). In opposizione ai sino allora tradizionali testi di ricette, in questo studio vengono approfondite le relazioni fra sensorialità e cibo, promuovendo a "scienza" il piacere della tavola.

Marco Riva - SISTAL, Parma – 20 aprile 2006

4

Cosa fa un gastronomo

(© Wikipedia.org)

- ✓ Le attività principali del gastronomo (“gourmet”) riguardano la scoperta, l’assaggio (valutazione sensoriale), la ricerca, la comprensione, la valorizzazione e la comunicazione del cibo e delle sue molteplici dimensioni
- ✓ Il gastronomo è uno specialista dotato di buone abilità nella valutazione sensoriale, nonché di una buona cultura scientifica e umanistica in tema di alimentazione, cibi e bevande.
- ✓ La parola gourmet (gastronomo) è una forma corrotta del termine francese *gourmet*, un “valletto” incaricato di scegliere e servire il vino presso la nobiltà.
- ✓ L’aggettivo “gastronomico” è spesso utilizzato per designare una specialità alimentare di elevata qualità, nella cui preparazione siano intervenuti sforzi di eccellenza nella selezione delle materie prime o delle tecniche di elaborazione.



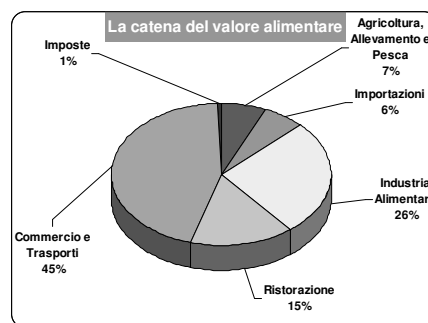
Marco Riva - SISTAL, Parma – 20 aprile 2006

5

C'è bisogno di gastronomi?

	Valore aggiunto (Miliardi €)	% Totale	N° addetti (migliaia)	% Totale
Agricoltura, Allevamento e Pesca	28		1113	
Industria Alimentare	33		504	
Ristorazione	32	52%	905	47%
Distribuzione Alimentare (escluso ingrosso e trasporti)	35		510	
Totale Agroalimentare	128		3032	

- ✓ Negli ultimi anni i settori dei servizi aggiunti (distribuzione e ristorazione) hanno assunto nel nostro Paese un rilievo superiore a quello della produzione agro-alimentare
- ✓ L’export agro-alimentare nazionale (15000 milioni di €) è costituito per oltre il 50% da prodotti di eccellenza. Si valuta però che nel mondo “circolino” prodotti alimentari italiani di imitazione per un valore di oltre 50000 milioni di € !



Marco Riva - SISTAL, Parma – 20 aprile 2006

6

L'eccellenza agroalimentare in Italia

L'Enogastronomia: interessa almeno 10mila imprese della filiera agro-alimentare, genera un export dell'ordine di 2000 milioni di euro l'anno di vini di qualità e di 5000 milioni di euro di altri prodotti agroalimentari evoluti (olio, pasta, formaggi, salumi, conserve, ecc.), fattura ogni giorno 20 milioni di euro della ristorazione nazionale, attrae oltre 5 milioni di turisti enogastronomici, attiva almeno un quarto del valore aggiunto diretto e indiretto prodotto dai consumi turistici di italiani e stranieri.



Il settore dei consumi domestici dei prodotti tipici (DOP, IGP, DOC, DOCG, PT, STG) "vale" circa 3000 milioni di € (10-12% del valore della spesa alimentare domestica) ed è composto di 4100 PT, 1 SGT, 153 DOP e IGP, 343 vini DOC e DOCG, 117 vini IGT oltre a 167 presidi SLOWFOOD



Il settore dei prodotti biologici confezionati, che rappresenta una potenzialità piuttosto che una realtà commerciale, "vale" 300 milioni di € (2% del valore della spesa alimentare domestica)



Marco Riva - SISTAL, Parma – 20 aprile 2006

7

L'immagine Italia all'estero

Il Sistema Italia è un insieme di eccellenze ed è per questo che la promozione del sistema agroalimentare nazionale in Italia e all'estero è strettamente connessa agli altri settori italiani in grado di produrre eccellenze, unite per esprimere uno stile unico e inconfondibile, fatto di qualità e tradizione.



Cosa significa Italia nel mondo

1. città d'arte
2. prodotti alimentari di qualità
3. cucina e gastronomia
4. alta moda
5. arti figurative
6. grande musica
7. sport
8. paesaggi
9. cinema
10. letteratura

Cosa apprezzano gli stranieri dell'Italia a tavola

1. l'importanza attribuita all'alimentazione
2. la sacralità di sedersi a tavola
3. il carattere regionale della cucina
4. l'attenzione e la ricerca di prodotti di qualità

Fonte: Censis - Federalimentare, 2003
Indagine giornalisti stampa estera

IO online ItaliaOggi 4-03-2006 – PRODOTTI TIPICI. Confagricoltura:
 Quotidiano Economico, Giuridico e Politico

Il vino italiano è sempre più apprezzato sui mercati esteri

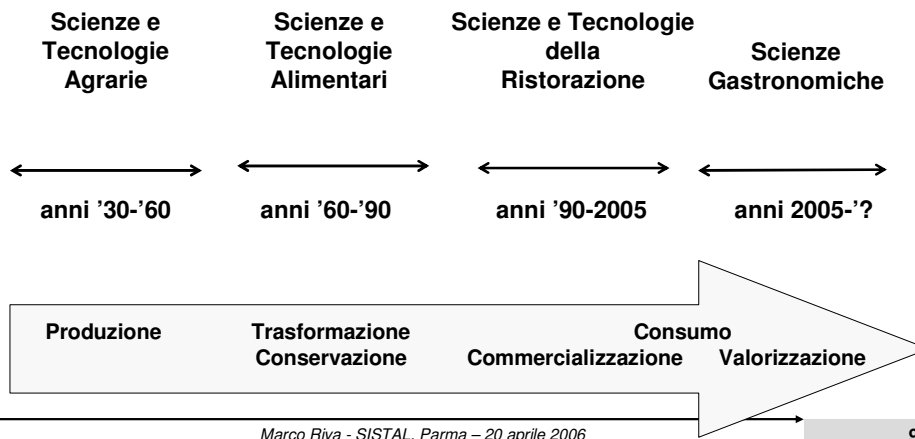
Usa, vino italiano a quota 1 miliardo di dollari ... E' record per il Made in Italy negli Usa dove il valore delle esportazioni per vini e vermouth ha superato per la prima volta nella storia il miliardo di dollari in un anno, grazie ad un incremento boom dell'11,4 per cento

Marco Riva - SISTAL, Parma – 20 aprile 2006

8

I corsi di laurea ad indirizzo "alimentare"

La formazione universitaria nel settore agro-alimentare testimonia una prospettiva conseguente alla modificazione degli equilibri interni alla filiera



9

In giro per il mondo

1. Le Cordon Blu – University of Adelaide (Australia)

<http://www.gastronomy.adelaide.edu.au/program/>

Graduate Program con tre corsi fondamentali, Principi di gastronomia, Cibo e bevande nelle società occidentali, Gastronomia & Comunicazione, + 2 corsi elettivi, Tecnologie alimentari ed enologiche, Turismo enogastronomico)



2. Master in Liberal Arts – Boston University (USA)

http://www.bu.edu/met/academic_courses/graduate_courses/gastronomy/index.html

(Graduate Program in Gastronomy. Include corsi di: Archeologia; Storia degli alimenti, Cucina e Cultura, Antropologia, Geografia delle risorse, Cibo e arti visive, Comunicazione alimentare, Nutrizione, Turismo enogastronomico)



3. D.U.G.G.AT (Diplôme Universitaire du Goût, de la Gastronomie et des Arts de la Table), Université de Reims Champagne - Ardenne (France)

<http://www.iheggat.com/fr/index.htm>

(6 seminari di scienze esatte e tecnologia, 6 seminari di scienze umane e sociali, 2 seminari di scienze giuridiche)



Marco Riva - SISTAL, Parma – 20 aprile 2006

10

Il programma del diploma D.U.G.G.AT



4 semaines d'enseignement par an auxquelles s'ajoutent des ateliers d'évaluation sensorielle et de dégustation en situation : autour de repas, en liaison avec les terroirs régionaux...

Sciences exactes & technologie

- 1- L'alimentation des primates : une clé pour la compréhension de l'alimentation humaine. Biologie comparée de l'alimentation et anthropologie du goût
- 2- Le rôle physiologique des aliments. Comment protéger le mangeur ? Peut-on déterminer des recommandations nutritionnelles ?
- 3- La neurophysiologie du goût
- 4- Gastronomie moléculaire : une exploration de la culture culinaire, une exploration des pratiques
- 5- Les terroirs : leur réalité
- 6- Artisanat culinaire, art culinaire, arts de la table
- 7- La vigne et le vin "Si meliora dies, ut vina"
- 8- Emballage, conditionnement, conservation

Sciences humaines et sociales

- 1- Histoire de la cuisine et de la gastronomie
- 2- Géographie de la cuisine et de la gastronomie
- 3- L'évolution de la consommation alimentaire : que nous apprend l'analyse économique ?
- 4- Sociologie des goûts
- 5- Psychologie du goût et des consommations
- 6- Communication

Sciences économiques et juridiques

- 1- Analyse économique du marché gastronomique
- 2- Droit de la gastronomie

Marco Riva - SISTAL, Parma – 20 aprile 2006

11

La formazione del gastronomo



Marco Riva - SISTAL, Parma – 20 aprile 2006

12

Il “nuovo” gastronomo: un ruolo fra consumer science e food policy

- Non è un chimico o un microbiologo, ma conosce le scienze naturali e i relativi linguaggi
- Non è un “tecnologo”, ma comprende le ragioni e le modalità organizzative dei processi
- Non è un agronomo o uno zootecnico, ma è informato sulle modalità di produzione delle materie prime, sul loro rapporto con l’ambiente e il territorio e sul loro significato qualitativo
- Non è un cuoco o un sommelier, ma ha esperienza di cibo e bevande e delle loro regole e riti di preparazione ed accoppiamento
- Non è un nutrizionista, ma comprende i molteplici rapporti fra cibo e salute
- Non è un esperto di gestione aziendale, ma possiede una buona competenza in tema di valorizzazione, comunicazione e marketing

➤ **E’ un esperto di qualità materiali e immateriali del cibo e di promozione di sistemi alimentari sostenibili di stampo glocal, basati sul buono, sul pulito e sul giusto**

I corsi di laurea in Scienze Gastronomiche

3 (+2) anni di studio e di esperienze pratiche per:

1. CONOSCERE GLI ASPETTI MATERIALI DEL CIBO

(chimica, merceologia, microbiologia, tecnologia)

2. COMPRENDERE LE STRUTTURE IMMATERIALI E SIMBOLICHE DEL CIBO

(storia, antropologia, letteratura gastronomica, estetica)

3. INDAGARE I MOLTEPLICI RAPPORTI FRA CIBO E CONSUMATORE

(nutrizione, sociologia, psicologia, analisi sensoriale)

4. CONOSCERE LE PRODUZIONI DI ECCELLENZA

(produzioni vegetali e animali, viticoltura e enologia, processi)

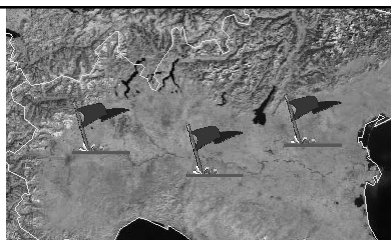
5. APPRENDERE A VALORIZZARE PRODOTTI E QUALITÀ

(economia aziendale, sistemi di qualità, comunicazione, marketing)

6. CONOSCERE E APPRENDERE A INTERAGIRE CON IL CONTESTO (economia agro-alimentare, geografia delle risorse, sistemi di ristorazione, legislazione, turismo enogastronomico)



L'offerta didattica nazionale



(dal 2004) Università di Scienze Gastronomiche di Bra-Pollenzo
(corso di laurea in Scienze Gastronomiche + Master, statuto privato: Slowfood + Regioni Piemonte ed Emilia)

www.unisg.it



(dal 2004) Università di Parma (corso di laurea in Scienze Gastronomiche, interateneo con le Università di Bologna, Modena e Reggio Emilia, Ferrara)

<http://scienzeгаstronomiche.unipr.it>



(dal 2005) Università di Padova (corso di laurea interfacoltà - Agraria, Economia, Lettere e Filosofia - in Scienze e Cultura della gastronomia e della ristorazione, sede di Castelfranco Veneto)

http://www.unipd.it/offerta_didattica/corsi/362.htm



Marco Riva - SISTAL, Parma – 20 aprile 2006

15

Esperti in



I laureati del corso di laurea devono:

PR	<ul style="list-style-type: none"> • possedere una conoscenza oggettiva e sistemica dei fattori ambientali, chimico-fisici, biologici, microbiologici e di processo che sono coinvolti nei fenomeni di degradazione, fermentazione, trasformazione fisica, chimica ed enzimatica delle materie prime e degli alimenti nonché delle loro conseguenze su conservabilità, proprietà nutrizionali ed antinutrizionali, caratteristiche reologiche e sensoriali;
PD	<ul style="list-style-type: none"> • possedere un'adeguata conoscenza di base nei settori della matematica, fisica, informatica, chimica, biologia orientate agli aspetti applicativi; • conoscere le metodiche disciplinari di indagine e essere in grado di partecipare alla ricerca e alla sperimentazione, nonché a finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi dei settori della gastronomia e della ristorazione;
Bra	<ul style="list-style-type: none"> • possedere una formazione di base in campo biologico, chimico, informatico e statistico insieme agli strumenti per accedere alla comprensione delle scienze e delle culture dell'alimentazione; • essere capaci di operare nella promozione e valorizzazione gastronomica dei cibi e delle bevande e nell'informazione alimentare, nonché in settori della produzione, trasformazione, distribuzione, in ambito europeo ed extra-europeo.

Marco Riva - SISTAL, Parma – 20 aprile 2006

16

Operatori destinati a



PR	<ul style="list-style-type: none"> opereranno nel settore del turismo enogastronomico; della produzione e commercio di alimenti e bevande (settore della produzione e distribuzione dei prodotti tipici e della gastronomia); nel settore della comunicazione, in funzione allo sviluppo delle attività turistico-enogastronomiche
PD	<ul style="list-style-type: none"> svolgeranno attività professionali nel settore della Gastronomia (con particolare riferimento: alle tecnologie e controllo delle produzioni di cibi nei loro aspetti qualitativi ed igienico-sanitari, alla loro commercializzazione, alla gestione delle imprese ed alla comunicazione) e nel settore della Ristorazione (con particolare riferimento alla progettazione e alla gestione tecnica ed economica delle imprese).
Bra	<ul style="list-style-type: none"> opereranno principalmente nei settori della distribuzione degli alimenti e del loro commercio, con particolare attenzione alla scelta, all'offerta e alla promozione, sia artigianale che industriale. saranno in grado di operare nell'ambito della qualità degli alimenti, della valorizzazione e comunicazione delle produzioni agroalimentari, con particolare attenzione alla loro eccellenza e al loro pregio gastronomico, previa acquisizione di specifiche conoscenze, mediante stages, preordinate all'inserimento nel mondo del lavoro.

Marco Riva - SISTAL, Parma – 20 aprile 2006

17

L'Ordinamento didattico dei CDL (1)

Attività di base	CFU Parma (25)	CFU Padova (29)	CFU Bra (29)
Biologia	5 BIO/01: BOTANICA GENERALE	9 BIO/01: BOTANICA GENERALE	10 AGR/07: GENETICA AGRARIA; BIO/01: BOTANICA GENERALE; BIO/02: BOTANICA SISTEMATICA; BIO/03: BOTANICA AMBIENTALE E APPLICATA; BIO/05: ZOOLOGIA; BIO/10: BIOCHIMICA
Chimica	10 CHIM/03: CHIMICA GENERALE E INORGANICA; CHIM/06: CHIMICA ORGANICA	8 CHIM/03: CHIMICA GENERALE E INORGANICA	7 CHIM/03: CHIMICA GENERALE E INORGANICA; CHIM/08: CHIMICA ORGANICA
Matematica, informatica, fisica e statistica	10 FIS/03: FISICA DELLA MATERIA MAT/05: ANALISI MATEMATICA	12 INF/01: INFORMATICA MAT/02: ALGEBRA	8 INF/01: INFORMATICA; ING-INF/05: SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI; SECS-S/01: STATISTICA

Marco Riva - SISTAL, Parma – 20 aprile 2006

18

L'Ordinamento didattico dei CDL (2)

Attività caratterizzanti			
	CFU Parma (64)	CFU Padova (49)	CFU Bra (51)
Economico, giuridico ed estimativo	20 AGR/01: ECONOMIA ED ESTIMO RURALE; IUS/14: DIRITTO DELL'UNIONE EUROPEA; SECS-P/08: ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE	16 AGR/01: ECONOMIA ED ESTIMO RURALE	8 AGR/01: ECONOMIA ED ESTIMO RURALE; IUS/14: DIRITTO DELL'UNIONE EUROPEA; SECS-P/08: ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE
Produzione vegetale	6 AGR/03: ARBORICOLTURA GENERALE E COLTIVAZIONI ARBOREE	9 AGR/02: AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE	10 AGR/02: AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE; AGR/03: ARBORICOLTURA GENERALE E COLTIVAZIONI ARBOREE; AGR/04: ORTICOLTURA E FLORICOLTURA
Tecnologia alimentare	34 AGR/15: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI; AGR/16: MICROBIOLOGIA AGRARIA; CHIM/10: CHIMICA DEGLI ALIMENTI	18 AGR/15: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI; AGR/16: MICROBIOLOGIA AGRARIA	28 AGR/15: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI; AGR/16: MICROBIOLOGIA AGRARIA; CHIM/10: CHIMICA DEGLI ALIMENTI; CHIM/11: CHIMICA E BIOTECNOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI
Zootecnica	4 AGR/19: ZOOTECNICA SPECIALE	6 AGR/19: ZOOTECNICA SPECIALE	8 AGR/17: ZOOTECNICA GENERALE E MIGLIORAMENTO GENETICO

Marco Riva - SISTAL, Parma - 20 aprile 2006

19

L'Ordinamento didattico dei CDL (3)

Attività affini o integrative			
	CFU Parma (27)	CFU Padova (29)	CFU Bra (29)
Biologico-chimico	19 BIO/09: FISILOGIA; BIO/10: BIOCHIMICA; MED/42: IGIENE GENERALE E APPLICATA; VET/04: ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	12 MED/42: IGIENE GENERALE E APPLICATA; AGR/11: ENTOMOLOGIA GENERALE E APPLICATA	5 BIO/09: FISILOGIA; CHIM/01: CHIMICA ANALITICA; MED/42: IGIENE GENERALE E APPLICATA; VET/04: ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
Tecnico	8 SECS-P/07: ECONOMIA AZIENDALE	20 SECS-P/07: ECONOMIA AZIENDALE; AGR/09: MECCANICA AGRARIA	20 ING-IND/35: INGEGNERIA ECONOMICO-GESTIONALE; SECS-P/07: ECONOMIA AZIENDALE; SECS-P/10: ORGANIZZAZIONE AZIENDALE; SPS/10: SOCIOLOGIA DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

Altre attività formative				
Tipologie		CFU Parma (28)	CFU Padova (30)	CFU Bra (44)
A scelta dello studente		9	9	9*
Per la prova finale				
	Prova finale	4	6	5
	Lingua straniera	6	4	5
	Tirocini	9	11	25

Marco Riva - SISTAL, Parma - 20 aprile 2006

20

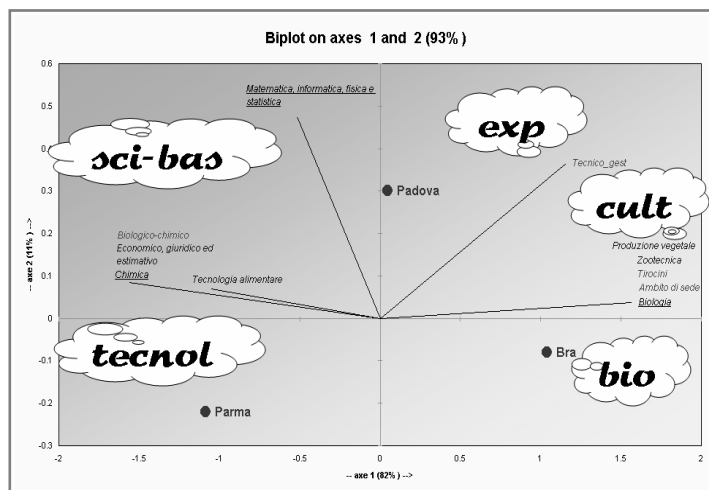
L'Ordinamento didattico dei CDL (4)

Ambito aggregato per crediti di sede		
CFU Parma	CFU Padova	CFU Bra
19	40	35
L-ART/03: STORIA DELL'ARTE CONTEMPORANEA ; L-ART/06: CINEMA, FOTOGRAFIA E TELEVISIONE; L-FIL-LET/10: LETTERATURA ITALIANA; M-PSI/06: PSICOLOGIA DEL LAVORO E DELLE ORGANIZZAZIONI ; SECS-P/12: STORIA ECONOMICA	AGR/15: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI; L-FIL-LET/04: LINGUA E LETTERATURA LATINA; M-STO/06: STORIA DELLE RELIGIONI SECS-P/08: ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE	L-FIL-LET/10: LETTERATURA ITALIANA L-FIL-LET/12: LINGUISTICA ITALIANA L-LIN/01: GLOTTOLOGIA E LINGUISTICA L-LIN/03: LETTERATURA FRANCESE L-LIN/04: LINGUA E TRADUZIONE - LINGUA FRANCESE L-LIN/11: LINGUE E LETTERATURE ANGLO-AMERICANE L-LIN/12: LINGUA E TRADUZIONE - LINGUA INGLESE M-DEA/01: DISCIPLINE DEMOETNOANTROPOLOGICHE M-FIL/04: ESTETICA M-FIL/05: FILOSOFIA E TEORIA DEI LINGUAGGI M-GGR/01: GEOGRAFIA M-STO/01: STORIA MEDIEVALE M-STO/02: STORIA MODERNA M-STO/04: STORIA CONTEMPORANEA MED/49: SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE SECS-P/06: ECONOMIA APPLICATA SECS-P/12: STORIA ECONOMICA SPS/08: SOCIOLOGIA DEI PROCESSI CULTURALI E COMUNICATIVI

Marco Riva - SISTAL, Parma – 20 aprile 2006

21

L'Ordinamento didattico dei CDL (5)



La distribuzione dei crediti nei differenti ambiti (sebbene largamente influenzata dai requisiti minimi della classe di laurea G20) evidenzia una vocazione specifica delle sedi

Marco Riva - SISTAL, Parma – 20 aprile 2006

22

CdL Bra-Pollenzo



1° anno (insegnamenti in lingua inglese)

Botanica
Economia e statistica
Informatica
Scienze molecolari di base
Viticoltura

Analisi sensoriale I

Microbiologia e igiene
Storia dell'alimentazione I
Storia della cucina e della g
Lingua inglese
Lingua italiana

2° anno

Zoologia
Analisi sensoriale II
Storia dell'alimentazione II
Produzioni animali
Produzioni vegetali

Enologia

Istituzioni di tecnologie alimenta
Elementi di fisiologia, nutrizione e
Storia dell'agricoltura
Antropologia

3° anno

Diritto alimentare
Processi delle tecnologie alimentari
Turismo enogastronomico
Sociologia dell'ambiente e del territorio
Economia dell'azienda agroalimentare
Sistemi di ristorazione
Comunicazione alimentare
Marketing dei prodotti alimentari
Estetica
Storia della cucina e della gastronomia II

- Numero chiuso (75 stud/anno)
- Statuto privato e Campus residenziale (Tasse da 10000 a 20000 €/anno, all inclusive)

- E' presente un test di orientamento preliminare alle iscrizioni
- E' prevista una valutazione della preparazione iniziale dello studente
- Ogni studente partecipa a sette stage settimanali o bisettimanali l'anno, quattro tematici e tre territoriali.

CdL Parma

- Numero programmato
- CdL Interateneo (Tasse pari a 2500€/anno)

- E' presente un test di orientamento preliminare alle iscrizioni
- E' prevista una valutazione della preparazione iniziale dello studente (se iscrizioni > 75 stud)

1° anno

Biologia
Chimica
Fisica
Matematica e statis
C.I. Immagine del c
2° modulo)
Chimica Organica
Olivicoltura e fruttic
Prodotti alimentari c
Storia e cultura dell
Viticoltura
C.I. Cibo e Media (

2° anno

Analisi sensoriale
Biochimica degli alimenti
Economia aziendale
Economia dei sistemi qualità nell'agro-alimentare e nel territorio rurale

Enologia

Fisiologia del gusto
Gestione dello sviluppo microbico r
Igiene degli alimenti
Le molecole del gusto
Marketing e management
Marketing ristorativo
Qualità della materia prima dei p
Sistemi di controllo e di gestione ne
Tecniche di cottura e conservazi
Trasformazione degli alimenti du

3° anno

Alimenti funzionali per la promozione della salute
C.I. Origine e sviluppo dei sistemi alimentari
(Mod.1:Consumi; Mod.2: Distribuzione.)
Diritto europeo nel settore degli alimenti tipici
Ispezione degli alimenti di origine animale
Microbiologia dei prodotti tipici
Psicologia delle scelte alimentari
Rapporti di filiera nel mercato HORECA
Materie a scelta dello studente
Lingua straniera

CdL Padova

- CdL Interfacoltà
- Numero programmato (50 stud/anno)
- Non è presente un test di orientamento preliminare alle iscrizioni
- E' prevista una valutazione della preparazione iniziale dello studente



1° anno
Matematica
Informatica applicata
Chimica
Inglese 2
Informatica applicata 2
Storia dell'agricoltura
Biologia applicata
Tecnologie gastronomiche
Summer school 1 (Valutazione sensoriale)
Economia aziendale

Ruolo e adattamento delle discipline afferenti all'alveo delle tecnologie alimentari nell'ambito delle scienze gastronomiche

- Da "centrali" nell'asse formativo a "paritetiche"
- Dai contenuti quantitativi (misura, modellazione, ottimizzazione) a quelli qualitativi (descrizione), sistemici (organizzazione) ed esperienziali (osservazione)
- Dalla attenzione alle filiere industriali alle competenze nell'alveo dei concetti di "filiera corta"
- Dalla standardizzazione all'eccellenza
- Dalle conoscenze e competenze verticali (materia prima > prodotto) a quelle orizzontali (es: materia prima ed ambiente; tecnica e tradizione; prodotti e cucina)



- ❑ Dal saper produrre al saper valutare e comunicare
- ❑ Dal lessico delle operazioni e dei processi ai linguaggi del cibo