



## Laurea in Scienze Gastronomiche

### Laurea in Scienze Gastronomiche: percorso di studi e sbocchi lavorativi

Soltanto nel 2004 è stata istituita la **Laurea in Scienze Gastronomiche** rivolta per lo più a tutti coloro che ambiscono a diventare grandi chef o semplicemente lavorare nel settore enogastronomico. Se stai pensando di iscriverti a questo **corso di laurea**, ma non sai quali sono le materie da studiare, come si articola il corso e quali sono gli sbocchi lavorativi, sei capitato nel posto giusto. Qui di seguito ti daremo alcuni utili consigli su questo corso di laurea. In genere possiamo dirti che la **Laurea in Scienze Gastronomiche** ha il compito di formare dei profili ben specializzati e prevede un'unica laurea triennale ed una magistrale.

Inizialmente fu soltanto **Show Food** che fondò nel 2004 l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo in provincia di Cuneo, prima nel nostro paese. Nel giro di pochissimo tempo, l'Ateneo divenne un polo di ricerca e di formazione scientifica. Questo fornì in poco tempo delle figure professionali con delle conoscenze e competenze nell'ambito di scienze, politica, cultura, economia ed anche ecologia del cibo. Sin dal primo momento questo corso di laurea venne riconosciuto a livello statale, anche se veniva ricondotto in ambito di indirizzi universitari, come quelli di turismo e agraria.

E' stato a partire dal 2017 che ci fu un cambio di rotta e una rivoluzione grazie al Ministro dell'Istruzione **Valeria Fedeli**. Con il decreto del Miur del 28 novembre 2017, dall'a.a. 2018-2019, venne dato il via libera per l'inserimento nell'offerta formativa di corsi triennali in Scienze Culture e Politiche della Gastronomia e Magistrali in Scienze Economiche e Sociali della Gastronomia. Ufficialmente quindi la **Laurea in Scienze Gastronomiche** è nata nel 2004 con l'inaugurazione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Il **Piano di Studi** di questo corso di laurea prevede ben **20 materie di studio** ma non solo, sono anche previsti **viaggi didattici** e possibilità di fare degli scambi interculturali. Se decidi di iscriverti a questo corso di laurea, sappi che dovrai studiare tanto e affrontare parecchi esami su questi temi:

- biologia;
- informatica;
- statistica;
- scienze molecolari;
- basi molecolari e del gusto;
- microbiologia degli alimenti;
- storia dell'agricoltura e dell'alimentazione;
- lingua inglese;
- produzioni agroalimentari;
- enologia e viticoltura;
- analisi sensoriali;
- tecnologie alimentari;
- economia e diritto agroalimentare;
- storia della cucina e del vino;
- sistemi e tecnologie di ristorazione;
- geografia e turismo;
- nutrizione e dietetica;
- sociologia dell'ambiente e del territorio;
- antropologia culturale;
- filosofia e semiotica dell'alimentazione.

Come abbiamo già anticipato, però, durante il corso di laurea è previsto anche un viaggio didattico che può essere principalmente di due tipi:

- territoriale, ovvero volto alla conoscenza della cultura e dell'enogastronomia di un territorio o di una regione;
- tematico, volto alla scoperta di uno specifico prodotto e della sua filiera produttiva.

Durante il primo anno potrai fare un viaggio presso una specifica regione italiana, mentre il secondo e terzo anno sono previsti viaggi in nazioni europee o extraeuropee.

E' inoltre previsto un **laboratorio di scrittura** che ha una finalità ben precisa, ovvero preparare giornalisti e critici del campo enogastronomico. E' anche previsto un **laboratorio di cinema** che ha la finalità di formare un reporter del settore.

Una volta conseguita la **Laurea triennale**, potrai decidere di proseguire intraprendendo un nuovo percorso. Stiamo parlando della **Laurea Magistrale in Promozione e Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico**. Potrai, inoltre, scegliere di intraprendere un master di primo livello.

### Sbocchi lavorativi

Una volta conseguito il titolo e la specializzazione, ti si apriranno diverse strade. Durante il percorso formativo avrai avuto modo di acquisire competenze. Di conseguenza, quando sarai pronto per iniziare a lavorare dovrai essere in grado di comunicare idee, informazioni, di risolvere problemi e dare delle soluzioni, ovviamente sempre restando nel settore dell'enogastronomia. Gli sbocchi professionali previsti investono diversi settori a cominciare dal giornalismo a finire all'impiego nel settore turistico di enti, istituzioni e associazioni.

Ma vediamo nel dettaglio i principali sbocchi lavorativi:

- Professionista di organizzazione di eventi;
- Professionisti per la cura dell'immagine di aziende del settore;
- Imprenditore di Pmi del settore;
- Funzionario addetto alla promozione gastronomica di Enti locali;
- Ricercatore nel campo della enogastronomia;
- Addetto al marketing di prodotti tipici di aziende del settore;
- Addetto agli acquisti di prodotti di qualità di aziende della GDO;
- Giornalista enogastronomico;
- Imprenditore di aziende agrituristiche;
- Impiegato in strutture pubbliche come il Ministero dell'Agricoltura o la Coldiretti.

Ovviamente nessuno ti vieta di poter pensare di metterti in proprio o di aprire un'azienda del settore enogastronomico. Potrai anche decidere di diventare un consulente per imprese che già sono esistenti sul territorio.

## PIANO DI STUDI

Il **Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche** prepara laureati in grado di svolgere ruoli professionali nelle fasi di pianificazione, produzione, controllo e gestione nelle attività pertinenti l'intera filiera produttiva degli alimenti. Per fornire una preparazione adeguata, il **Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche** prevede esercitazioni ed attività di laboratorio, nei diversi settori disciplinari, per non meno di 20 crediti complessivi; attività esterne, come tirocini formativi presso aziende, strutture della pubblica amministrazione e laboratori pubblici e privati.

Insegnamenti	CFU
ABILITA' INFORMATICHE	3
ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI E SOSTANZE ORGANICHE NATURALI E NUTRACEUTICHE	10
ASPETTI SALUTISTICI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA	10
BIOLOGIA ANIMALE E ANATOMIA UMANA	12
BIOLOGIA VEGETALE	5
CHIMICA ANALITICA	5
CHIMICA DEGLI ALIMENTI	5
CHIMICA GENERALE ED INORGANICA	6
CHIMICA ORGANICA	6
DIRITTO, ECONOMIA E MARKETING DEL SISTEMA ALIMENTARE	10
INGLESE	3
LABORATORIO PREPARAZIONI ALIMENTARI	5
MATEMATICA E FISICA	10
MICROBIOLOGIA AGRARIA	6
PATOLOGIA VEGETALE	6
PRODUZIONI ANIMALI DEL MEDITERRANEO	6
QUALITA' DELLE PRODUZIONI ANIMALI	10
SICUREZZA E QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI	11
TECNOLOGIE ALIMENTARI E MANGIMISTICHE	12
ZOOLOGIA	5
ZOOTECNIA GENERALE E MIGLIORAMENTO GENETICO	6

### ANNO DI CORSO: 1

ANNUALITA' SINGOLA

**Chimica** - Attività formativa monodisciplinare - Base - 9 crediti

**Storia e Cultura dell'Alimentazione** - Attività formativa monodisciplinare - Base - 8 crediti

## PRIMO SEMESTRE

**Corso in Materia di Sicurezza sui luoghi di lavoro** - Attività formativa monodisciplinare - Altro - 1 crediti

**IDONEITA' DI LINGUA INGLESE B1** - Attività formativa monodisciplinare - Lingua/Prova Finale - 3 crediti

**Immagine del Cibo nella Cultura Contemporanea** - Attività formativa monodisciplinare - Affine/Integrativa - 6 crediti

**Marketing Agroalimentare** - Attività formativa monodisciplinare - Caratterizzante - 6 crediti

**Matematica e Fisica Applicata alla Gastronomia** - Attività formativa monodisciplinare - Base - 8 crediti

## SECONDO SEMESTRE

**Biologia** - Attività formativa integrata - 12 crediti

**Comunicazione del Cibo** - Attività formativa monodisciplinare - Caratterizzante - 8 crediti

## ANNO DI CORSO: 2

### PRIMO SEMESTRE

**Agromonia** - Attività formativa monodisciplinare - Caratterizzante - 6 crediti

**Ecologia, Biodiversità e Biochimica** - Attività formativa integrata - 11 crediti

**Elementi di Microbiologia Generale per il settore alimentare** - Attività formativa monodisciplinare - Caratterizzante - 6 crediti

**Produzioni Animali** - Attività formativa monodisciplinare - Caratterizzante - 6 crediti

### SECONDO SEMESTRE

**Alimenti e Bevande 1** - Attività formativa monodisciplinare - Caratterizzante - 6 crediti

**Composizione degli Alimenti** - Attività formativa monodisciplinare - Caratterizzante - 6 crediti

**Economia del Sistema Agroalimentare** - Attività formativa monodisciplinare - Affine/Integrativa - 9 crediti

**Prodotti Vegetali** - Attività formativa monodisciplinare - Caratterizzante - 6 crediti

**ANNO DI CORSO: 3**

**ANNUALITA' SINGOLA**

**Igiene ed Ispezione degli Alimenti** - Attività formativa monodisciplinare - Caratterizzante - 9 crediti

**PRIMO SEMESTRE**

**Alimenti e Bevande 2** - Attività formativa integrata - 12 crediti

**Microbiologia degli Alimenti** - Attività formativa monodisciplinare - Caratterizzante - 9 crediti

**SECONDO SEMESTRE**

**Attività di Tirocinio e Formative equivalenti** - Attività formativa monodisciplinare - Altro - 7 crediti

**Nutrizione Umana e Principi di Dietetica** - Attività formativa monodisciplinare - Caratterizzante - 9 crediti

**PROVA FINALE** - Attività formativa monodisciplinare - Lingua/Prova Finale - 5 crediti

**TIROCINIO IN MOBILITA' INTERNAZIONALE** - Attività formativa monodisciplinare - Altro - 7 crediti

**TIROCINIO PRESSO STRUTTURA DELL'ATENEO** - Attività formativa monodisciplinare - Altro - 7 crediti

**TIROCINIO PRESSO STRUTTURA ESTERNA** - Attività formativa monodisciplinare - Altro - 7 crediti

**PROPEDEUTICITÀ:**

Sono previste alcune propedeuticità per gli studenti immatricolati nell'**a.a. 2020-2021**:

Il corso di "**Chimica**" deve precedere i corsi di "**Composizione degli Alimenti**" e di "**Nutrizione Umana e Principi di Dietetica**";

Il corso integrato di "**Biologia**" deve precedere i corsi di "**Agrografia**", "**Produzioni animali**" e "**Prodotti vegetali**";

Il corso integrato di "**Biologia**" deve precedere il corso di "**Nutrizione Umana e Principi di Dietetica**";

Il modulo di "**Biochimica** (C.I. di **Ecologia**, **Biodiversità** e **Biochimica**)" deve precedere il corso di "**Nutrizione Umana e Principi di Dietetica**"

Il corso di "**Elementi di Microbiologia generale per il settore alimentare**" deve precedere il corso di "**Microbiologia degli Alimenti**".

La didattica verrà erogata sia in presenza, sia on-line,( in questo caso si pensa ad una didattica on line causa impennarsi dei casi di coronavirus). Qualora si dovesse procedere ad una didattica mista, si delinerà in modo che possa essere fruita per quanto possibile nelle aule universitarie, ma al contempo anche a distanza nel rispetto dei principi della massima precauzione e della pari opportunità. L'equilibrio tra didattica a distanza e in presenza dipende da molti fattori tra cui, ad esempio, le specificità di ogni singolo ambito disciplinare, gli spazi e le attrezzature tecnologiche a disposizione (peraltro potenziati in modo significativo a seguito della emergenza), il numero di partecipanti coinvolti nelle lezioni, le misure di distanziamento sociale imposte dai protocolli di sicurezza.