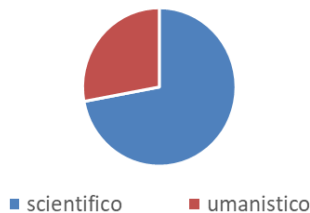




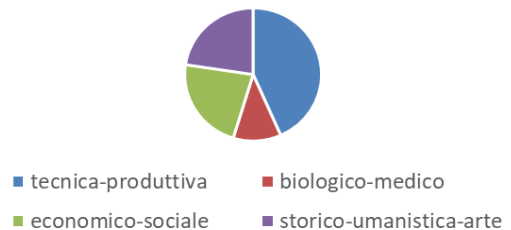
Nell'ambito del corso di Scienze e Cultura della Gastronomia, oltre alle materie di base si studiano materie caratterizzanti e professionalizzanti di tipo **scientifico** e **umanistico**. Tra le **materie caratterizzanti** ci sono:

- ✓ Storia ed antropologia dell'alimentazione
- ✓ Arte e iconografia del cibo
- ✓ Biochimica, nutrizione e nutraceutica
- ✓ Fondamenti di tecnologie e qualità dei prodotti gastronomici
- ✓ Psicologia della comunicazione
- ✓ Economia e organizzazione aziendale
- ✓ Promozione dei prodotti enogastronomici nei media audiovisivi
- ✓ Formulazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti enogastronomici
- ✓ Diritto alimentare e tutela del consumatore
- ✓ Scienza dell'alimentazione
- ✓ Sociologia dei consumi alimentari

Distribuzione percentuale crediti
formativi: ambiti scientifico/umanistico



Distribuzione percentuale crediti
formativi: ambiti caratterizzanti /affini



In sintesi, l' **obiettivo del corso** è quello di formare nuova **figura professionale legata alla gastronomia**, intesa come cultura del cibo, che estende le proprie competenze e capacità in modo trasversale al fine di:

- **Valorizzare** le produzioni agroalimentari nelle forme elevate del gusto e della qualità del cibo e riconoscerne la maestria nell'elaborazione dei prodotti e nell'esecuzione estetica nelle arti della tavola.
- **Promuovere** il turismo attraverso le sue capacità tecniche e organizzative e alla conoscenza della biodiversità dei territori e delle produzioni locali, e la capacità di distinguere e giudicare i prodotti sulla base dei valori nutrizionali, identitari, etici e simbolici.
- **Comunicare** in modo autorevole a diversi interlocutori il significato del cibo in qualità di studioso ed esperto di storia e cultura del cibo italiano ed internazionale.
- **Prevedere** le nuove tendenze dei consumi alimentari e delle tecnologie del settore gastronomico.

I corsi di didattica frontale, 375 ore di tirocinio, 40 ore di seminari teorico-pratici e numerose visite didattiche completano l'offerta formativa





Il laureato in Scienze e Cultura della Gastronomia 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;
- ✓ valorizzare di prodotti e servizi enogastronomici e con particolare attenzione alle produzioni di eccellenza;
- ✓ gestire 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;
- ✓ gestire delle attività di distribuzione, incluso l'e-commerce;
- ✓ Concettualizzare e gestire la comunicazione mediatica, in particolare nella pubblicità e ricerche di mercato, letteratura gastronomica;
- ✓ Organizzare eventi legati alle risorse alimentari e gastronomiche del territorio.

Il **profilo professionale del laureato** riguarderà le attività di:

- ✓ modellazione 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;
- ✓ regolamentazione legislativa e 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;
- ✓ promozione dei prodotti enogastronomici in stretta connessione con la storia e la geografia del territorio.

INFO: Scienze e Cultura della Gastronomia

<https://corsi.unibo.it/laurea/ScienzeCulturaGastronomia>

Coordinatore: Prof. Andrea Gianotti

Email: andrea.gianotti@unibo.it

