



# Scienze Gastronomiche by Unicam

*Gianni Sagratini*

*Università di Camerino  
Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute  
Responsabile del CdS in Scienze Gastronomiche*



# QUANDO?

---

2 gennaio 2018



L-Gastr





# PERCHE'?

---

## IL SUBSTRATO DI UNICAM SUL TOPIC AGRIFOOD

### Didattica

#### CORSI DI LAUREA, MASTER, SUMMER SCHOOL

CdS: a) Biologia della Nutrizione, b) Valorizzazione delle tipicità alimentari di origine animale, c) Nutrition and Functional Food,

Master: a) Wine Export Management, b) Nutrizione, nutraceutica e dietetica applicata

Summer School: Nutrigenomics



# PERCHE'?

## IL SUBSTRATO DI UNICAM SUL TOPIC AGRIFOOD

### Ricerca

## Dal 2013 PIATTAFORMA ALIMENTI E NUTRIZIONE

65 Ricercatori afferenti ai settori della chimica degli alimenti, della microbiologia degli alimenti, dell'ispezione degli alimenti, della biochimica, del diritto alimentare, della biologia e della botanica



UNICAM  
Università di Camerino  
1336

hr

**Cibo e nutraceutici:  
direzione salute**

3° Convegno a cura delle Piattaforme Tematiche di Ateneo  
su "Alimenti e Nutrizione" e "Salute Umana e Animale"

**SAVE THE DATE**

Camerino

**10 LUGLIO 2018**



# PERCHE'?

## IL SUBSTRATO DI UNICAM SUL TOPIC AGRIFOOD



www.unicam.it



2014 P

ood

Workshop MILANO EXPO

### UNICAM AD EXPO: ALLA SCOPERTA DI UN TERRITORIO E DEI SUOI PRODOTTI



Università di Camerino



Cascina Triulza  
domenica  
**25 ottobre 2015**  
ore 11.30/13.30



# PERCHE'?

## IL SUBSTRATO DI UNICAM SUL TOPIC AGRIFOOD

### Territorio

#### Protocolli d'intesa e HUB for research coffee

- Centro Italiano di Analisi Sensoriali di Matelica (CIAS)
- Agenzia per i Servizi nel Settore Agroalimentare delle Marche (ASSAM)
- International Hub fo Coffee Research and Innovation in collaboration with Simonelli group



**CIAS INNOVATION**  
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE





# QUANDO?

---

16 febbraio 2018  
**Tavolo di indirizzo**



## **Scienze Gastronomiche**

Coldiretti Macerata, I.I.S. Einstein Nebbia (Loreto), I.I.S Panzini Senigallia, RESORT Borgo Lanciano, Accademia Italiana Cucina, Rocchetta SPA, Villa Fornari srl, Fileni srl, D.I. MAR srl, Togni SpA, Istituto Tecnico Agrario Fabriano, I.I.S Morea Vivarelli Fabriano (AN), Centro Studi e Formazione srl San Benedetto del Tronto, Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche - ASSAM, Confindustria Macerata sezione agroalimentare, UNPLI Macerata, Assessore Loretta Bravi regione Marche, Graziella Gattafoni dirigente Posizione Funzionale Istruzione regione Marche, I.I.S. Matteo Ricci Macerata, Azienda Agricola SIGI Macerata, IPSSEOA Buscemi San Benedetto del Tronto, Distilleria Varnelli SpA, Confindustria Marche, Sabelli SpA ecc.



# Definizione di **GASTRONOMIA**

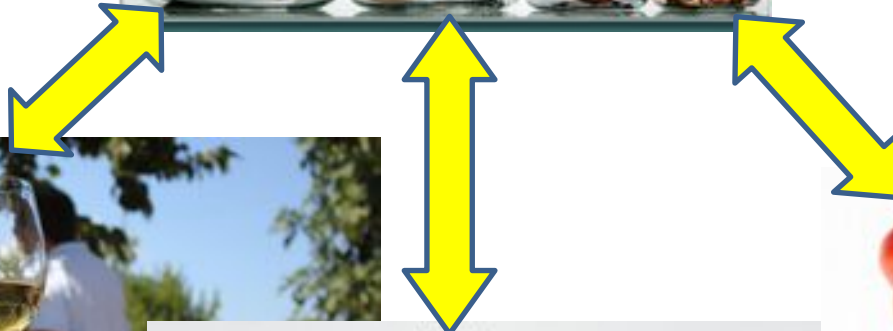
- **Gastronomia** (dal greco γαστήρ = ventre e νόμος = legge). Il significato letterale potrebbe essere quindi quello di una serie prescrizioni a giovamento del ventre, ovvero dei piaceri che il riempirlo può darci.
- **Il poeta Arcestrato**, originario di Siracusa o di Gela, scrive un poemetto in esametri intitolato "Gastronomia". "L'illustre viaggiatore che girò la terra e il mare a cagione del ventre e della gola". "Quanto conobbi in viaggiar mostrando/ A Grecia tutta, ove miglior si trova/Ogni cibo dirò ogni liquore".
- **Jean Anthelme Brillat-Savarin** (1755-1826), un magistrato francese, nel suo libro del 1826 *La physiologie du goût* scrive: "**La Gastronomia è la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisce al cibo in quanto egli si nutre**". A questa definizione fa seguire una serie **attori -coltivatori, vignaioli, pescatori, cacciatori, cuochi- e di materie -storia naturale, fisica, chimica, cucina, commercio, economia politica, studi sociali-** secondo lui coinvolti nella gastronomia.





# BASE CONCEPTS

## CIBO, SCIENZA E QUALITA'



LE REGOLE STRATEGICHE CULTURA ANALISI DI MERCATO TRADIZIONE  
SAPORE VISIONE PIANO MARKETING SENSORIALITÀ  
STRATEGIA ESPERIENZA PRODOTTO TERRITORIO  
**FOOD MARKETING**  
CONSUMATORE STORIA COMUNICAZIONE  
VISIONE PROGETTUALITÀ FOODIES PRODOTTO  
GUSTO SOCIAL FOOD FOOD EXPERIENCE CONNESSIONE  
MATERIE PRIME STREET FOOD





**100% MADE IN  
ITALY**



*Parmigiano Reggiano  
diventa  
Regiàrito in Argentina  
Reggiano in Sud America  
Parmesao in Brasile  
Pamesello in Belgio*



# CARATTERISTICHE E FINALITA'

---

Il Corso di Studi fornisce competenze nell'ambito dell'intera filiera gastronomica, che viene studiata ed analizzata con un taglio trasversale attraverso le discipline

delle scienze degli alimenti e della nutrizione  
del management e marketing  
del food design  
del diritto alimentare  
della storia dell'alimentazione

In particolare la figura del manager della gastronomia conosce la composizione del cibo e delle bevande, i loro processi produttivi, li sa raccontare e divulgare, conosce la loro storia anche legata a un territorio d'origine, li sa promuovere sia in ambito nazionale che internazionale





# AREE DELLA CONOSCENZA

AREA DELLE SCIENZE MATEMATICHE,  
STATISTICHE E CHIMICHE

SCIENZE BIOMEDICHE,  
PSICOLOGICHE E DELLA  
NUTRIZIONE

SCIENZE DEL TERRITORIO E  
DELLA MEMORIA

SCIENZE ECONOMICO-  
GIURIDICHE,  
SCIENZE SOCIO-  
POLITICHE



SCIENZE DELLA  
BIODIVERSITÀ

SCIENZE ARTISTICHE  
DELLA  
COMUNICAZIONE E DEL  
DESIGN

SCIENZE DELLE PRODUZIONI E DELLE  
TECNOLOGIE ALIMENTARI



# OBIETTIVI FORMATIVI specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

---

Il laureato in Scienze gastronomiche deve:

- conoscere la storia, la matematica, la statistica, la chimica nei loro aspetti applicativi lungo l'intera filiera gastronomica;
- conoscere le produzioni agroalimentari e acquisire competenze nell'ambito delle produzioni di alta qualità, ai fini della loro valorizzazione commerciale;
- inquadrare la provenienza geografica di un prodotto e la vocazione storico-culturale-alimentare di un territorio al fine di saper redigere testi di promozione di ricette o inventari di prodotti;
- comprendere ed elaborare criticamente i processi filosofici e pedagogici dei linguaggi del cibo;
- conoscere la composizione chimica degli alimenti e il suo impatto sulla salute dell'uomo;





-conoscere le tecniche di cottura tradizionali e innovative a disposizione per esaltare i pregi nutrizionali delle materie prime e il gusto del piatto preparato;

-conoscere e applicare i metodi di indagine propri delle scienze delle produzioni animali e vegetali, delle tecnologie alimentari e della sicurezza degli alimenti al fine di risolvere i molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva;

-acquisire conoscenza, sia di tipo teorico che pratico, nell'analisi sensoriale e nella degustazione, nell'ambito della valorizzazione delle caratteristiche qualitative degli alimenti;

-utilizzare alcuni strumenti della ricerca storico-antropologica in tema di alimentazione e di critica gastronomica, spendibili nell'ambito della pubblicistica alimentare classica e multimediale dei prodotti;

-interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione, la somministrazione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici;





-utilizzare le tecnologie più avanzate applicate al Food Design, dall'allestimento di eventi agli spazi architettonici, dall'editoria multimediale alla comunicazione visiva ed alla grafica pubblicitaria, attraverso una visione critica, multidisciplinare ed olistica delle scienze gastronomiche;

- utilizzare i metodi basilari della ricerca di mercato e conoscere i principi che governano l'economia delle imprese e il marketing;

-conoscere le regole fondamentali che disciplinano il mercato dei prodotti agricoli con particolare riferimento ai diritti dell'uomo e del consumatore;

-saper comunicare a persone di pari competenze nonchè a un pubblico non specializzato utilizzando una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese;





# STRUTTURA DEL CdS

Primo Anno		
Denominazione	CFU	
Chimica	8	
Matematica e Fisica applicata alla Gastronomia	6	
Storia e cultura dell'alimentazione	8	
Lingua Inglese (B1)	6	
Biodiversità animale e vegetale applicata alla gastronomia	10	
Microbiologia generale e degli alimenti	6	
Diritto Alimentare	6	
Management dell'agroalimentare	6	
Viaggi didattici	6	
Conoscenze informatiche	3	16



# STRUTTURA DEL Cds

Secondo Anno	
Denominazione	CFU
Tecnologie alimentari	7
Piante alimentari e fitonutrienti	6
HACCP nella filiera gastronomica	6
Analisi sensoriale	7
Chimica degli alimenti	12
Food design	12
A scelta dello studente	12



# STRUTTURA DEL CdS

Terzo Anno	
Denominazione	CFU
Marketing enogastronomico	6
Gastronomia e produzioni alimentari	6
Nutrizione e nutraceutica in gastronomia	6
Igiene applicata alla filiera gastronomica	7
Biochimica della nutrizione e nutrigenomica	12
Stage	11
Prova finale	4





# FIGURA PROFESSIONALE

- 1) Addetto alla produzione, preparazione, distribuzione di alimenti destinati ad accrescere e/o valorizzare il patrimonio gastronomico
- 2) Addetto alla valorizzazione e marketing di prodotti tipici di aziende del settore agroalimentare
- 3) Professionista nell'organizzazione di eventi nel settore enogastronomico
- 4) Giornalista e divulgatore enogastronomico
- 5) Gestione e management di imprese agroalimentari





# ERASMUS

The screenshot shows the website of the Universitat de València. The header includes the university's name in Valencian and Spanish, along with navigation links for 'La Universitat', 'Estudios de Grado', 'Estudios de Postgrado', 'Investigación y Transferencia', and 'Relaciones Internacionales'. The main content area features a banner image of two young women studying together. Below the banner, there is a breadcrumb trail: 'Inicio > Estudios de Grado > Oferta de Grados > Oferta de Grados > Grado en Ciencias Gastronómicas'. A sidebar on the left contains a menu with options like 'Oferta de Grados', 'Plan de estudios', 'Competencias', and 'Cursos'. The main content area displays the title 'Grado en Ciencias Gastronómicas' and a table with columns for 'Resumen', 'Plan de estudios', 'Competencias', and 'Cursos'. At the bottom, there is a small text block mentioning cookies and a contact number: '1335846709104.html'.





# INFO

---

**MATRICOLE  
NUMERO PROGRAMMATO: 150**

**Apertura iscrizioni 16 luglio 2018**



***food@unicam.it***



# Tavolo tecnico di lavoro

Thanks to

Luciano Barboni  
Dennis Fiorini  
Rosita Gabbianelli  
Iolanda Grappasonni  
Andrea Lupacchini  
Filippo Maggi  
Gilberto Mosconi  
Luca Petrelli  
Valeria Polzonetti  
Silvia Prezioso  
Alessandra Roncarati  
Gianni Sagratini

