

Considerata la crescente attenzione dei media e del turismo verso il settore eno-gastronomico, il mercato sempre più ampio dei cosiddetti *convenience foods* (alimenti ad alto grado di servizio, pronti, semipronti, surgelati da cuocere rapidamente o solo da scaldare, il cui fatturato per i soli prodotti consumati fuori casa ha raggiunto i 7,5 miliardi di Euro), e la richiesta di laureati e laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari con competenze atte a mettere a punto preparazioni *gourmet* e prodotti di nicchia destinati ai consumatori esigenti, il Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF) ha attivato, nell'ambito del curriculum **Industrie alimentari** del corso di Laurea in **Tecnologie Alimentari ed Enologiche (L-TAE)**, un profilo **Gastronomico**, che prevede un percorso formativo congiunto con la **Etoile Culinary Campus Srl**, Ente di formazione accreditato dalla Regione Lazio (www.scuoladicucinaetoile.com). Questo primo corso di Laurea pubblico in Italia è dedicato al complesso mondo della produzione di alimenti di elevata qualità gastronomica e consente, oltre al diploma di laurea, il simultaneo conseguimento della **Qualifica Professionale di Esperto della Produzione di Pasti**.

In tal modo, il profilo **Gastronomico** del corso **L-TAE** si pone l'obiettivo di abbinare alla conoscenza degli aspetti scientifici, tecnici e nutrizionali degli alimenti, gli elementi connessi alla riqualificazione e valorizzazione, ponendo attenzione alla "cultura" del cibo in termini storici, antropologici ed economici, combinata con l'apprendimento dei dettagli attinenti alle preparazioni gastronomiche, elemento chiave ed innovativo del percorso formativo proposto.

L'articolazione del corso è prevista su tre anni, durante i quali saranno proposte agli studenti lezioni frontali, esercitazioni pratiche, tirocini e stage aziendali per complessivi 180 CFU.

Il corso è organizzato in 6 semestri e si articola in 18 Insegnamenti obbligatori, un insegnamento opzionale, un insegnamento a scelta libera dello studente e un corso di lingua inglese. Nell'ambito delle attività didattiche a frequenza obbligatoria, sono, inoltre, previsti 3 stage professionalizzanti presso la prestigiosa Scuola di Gastronomia Etoile Academy dedicati: nel primo anno, al mestiere del cuoco ed alla cucina con particolare attenzione agli ortaggi, al pesce, alla carne ed alla pasta fresca; nel secondo anno, alle uova e crepes, ai cereali ed ai legumi, alla frittura, alla preparazione di fondi, brodi e salse, primi piatti e risotti ed alla cucina vegetariana; nel terzo anno, ai secondi piatti della tradizione italiana ed internazionali, ai buffet e banchetti, alla progettazione di un menù e al *food-cost management*, alle principali diete moderne, alle tecniche di gestione ristorativa e organizzazione del posto di lavoro, nonché al mondo del vino ed alla pasticceria di base. La formazione professionalizzante si completa con un tirocinio pratico-applicativo di 225 ore e un elaborato finale su specifiche preparazioni gastronomiche.

Il programma di studi offerto da questo profilo ha come obiettivo quello di garantire allo studente la possibilità di conoscere le caratteristiche delle principali preparazioni gastronomiche con una particolare attenzione ai loro metodi di preparazione e conservazione, l'origine territoriale, l'etichettatura, le modalità di commercializzazione e consumo, la *shelf-life*, le tecniche di valutazione della qualità e, non ultima, la comunicazione di tali aspetti al consumatore.

L'insieme delle conoscenze fornite sarà tale da conferire al laureato l'abilità di descrivere in modo appropriato le tecnologie di preparazione e di conservazione, nonché le loro caratteristiche sensoriali e nutrizionali, e di interagire con gli operatori dell'industria alimentare del settore gastronomico, con competenza e professionalità.

Il profilo enogastronomico del Corso di Laurea porterà alla formazione delle seguenti figure professionali:

- Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)