

Con il patrocinio di



ASSOCIAZIONE DEGLI INDUSTRIALI
DELLA PROVINCIA DI RIETI

Gambero Rosso®
www.gamberorosso.it



Camera di Commercio
Rieti



PROVINCIA DI RIETI



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo



Ministero del Lavoro
e delle Politiche Sociali



REGIONE LAZIO

con la partecipazione di

SANO®
L'AMATRICIANO

Cooperativa
Risparmio '76



AGRICOLA
COLLE SOLATIO
— Antichi usi della Sabina —

CASALE DEL GIGLIO®
AZIENDA AGRICOLA



Paese del mondo antico Casale del Giglio di Terni

IL MASTER DI I LIVELLO in
“Scienze Gastronomiche e Patologie alimentari”
si svolge presso:

Sede Principale

Polo Agroalimentare “Monti della Laga”
P.zza San Francesco - 02012 Amatrice
tel. 0746.824519

Altre sedi

Palazzo Vecchiarelli
Via Roma, 57 - 02100 Rieti
tel. 0746.253334

Città del gusto

Via Enrico Fermi, 161 - 00146 Roma - zona Marconi
tel. 06.551121

Segreteria Organizzativa

Università “La Sapienza” - Polo Universitario di Rieti
Facoltà di Medicina e Chirurgia
Viale dell’ Elettronica, snc - 02100 Rieti

Sig.ra Sara Ferri

tel. 0746.201098 - fax 0746.257526

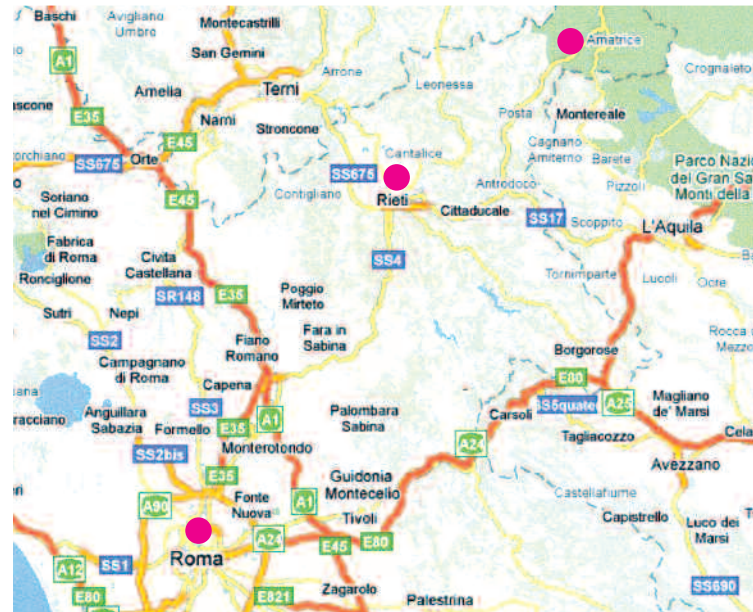


UNIVERSITÀ “LA SAPIENZA”
I Facoltà di Medicina e Chirurgia
Dipartimento di Medicina Sperimentale

SABINA
UNIVERSITAS
POLO UNIVERSITARIO DI RIETI

presentano

MASTER 1° LIVELLO in
**SCIENZE
GASTRONOMICHE
E PATOLOGIE
ALIMENTARI**



PER MAGGIORI INFORMAZIONI
collegarsi al sito

www.scienzegastronomiche.it

Direttore
Prof. Maurizio Sorice
Coordinatore
Dr. Vincenzo Mattei

www.scienzegastronomiche.it



SCIENZE GASTRONOMICHE E PATOLOGIE ALIMENTARI

OBIETTIVI FORMATIVI

L'Università "Sapienza" di Roma, in collaborazione con il Consorzio Universitario "Sabina Universitas", istituisce il Master di I livello in "Scienze gastronomiche e Patologie alimentari". Il corso ha lo scopo di formare professionisti in attività produttive in campo alimentare, finalizzate anche alla progettazione di interventi di prevenzione riguardanti tutti gli aspetti del comportamento alimentare. Il Master pone come obiettivo primario la valorizzazione delle eccellenze in campo gastronomico presenti nel territorio nazionale, con un approccio verso una educazione alimentare indirizzata al bambino, all'adulto e all'anziano, che affronti le maggiori problematiche alimentari connesse con le diverse fasi della vita. Il Master post-laurea in "Scienze Gastronomiche e Patologie Alimentari" nasce con l'obiettivo di formare gli operatori economici nel campo delle scienze gastronomiche, ma anche di offrire una conoscenza approfondita degli alimenti, del loro valore gastronomico e delle loro benefiche proprietà nutrizionali.

ISCRIZIONE

La quota di iscrizione al Master è fissata in € 3.000 da pagare in due rate di pari importo. La quota comprende la partecipazione a tutte le attività teoriche e pratiche previste, il materiale didattico e la copertura assicurativa contro gli infortuni. Il Master prevede un numero minimo di candidati (12) per la sua attivazione ed un numero massimo (50). Nel caso in cui il numero di candidati superi il numero massimo verrà effettuata una valutazione comparativa dei Curricula in base alla quale verrà stabilita una graduatoria.

ORGANIZZAZIONE

Il corso ha una durata annuale e prevede lezioni frontali per **non meno di 300 ore**.

La frequenza al Master è obbligatoria (minimo 75% delle lezioni).

Le attività formative (lezioni, stages, ecc.) verranno organizzate come segue:

un incontro al mese (con esclusione di Agosto) con il seguente orario provvisorio:

GIOVEDÌ	9:00-13:00	14:00-19:30
VENERDÌ	9:00-13:00	14:00-19:30
SABATO	9:00-14:00	

PRESENTAZIONE DOMANDE

Le domande vanno presentate entro il **3 Ottobre 2008**.

Per ulteriori informazioni consultare il bando o visitare il sito www.scienzegastronomiche.it.

MASTER 1° LIVELLO in SCIENZE GASTRONOMICHE E PATOLOGIE ALIMENTARI

Piano di Studi

STORIA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA

SOCIOLOGIA, ECONOMIA E MARKETING

PSICOLOGIA DEI CONSUMI

ECONOMIA E GEOGRAFIA
DEL PRODOTTO TIPICO

MANAGEMENT
IN CAMPO ENO-GASTRONOMICO

COMUNICAZIONE E GIORNALISMO
ENOGASTRONOMICO

FONDAMENTI DI NUTRIZIONE
(principi fondamentali di nutrizione;
cibi transgenici; bambini e alimentazione;
spezie nella dieta mediterranea, ecc.)

PATOLOGIA ALIMENTARE
(intolleranze e allergie alimentari;
disfunzioni metaboliche; celiachia)

DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

INTRODUZIONE ALLE TECNOLOGIE ALIMENTARI

ANALISI SENSORIALE E "CONSUMER SCIENCE"

PRODOTTI TIPICI DELL'ALIMENTAZIONE
MEDITERRANEA
(olio di oliva, formaggi, salumi, pasta, acque minerali, ecc.)

ECCELLENZE DEL TERRITORIO REATINO

ATTIVITA' FORMATIVE (Stage)

