



## Corso di orientamento Professionalizzante in Gastronomia Funzionale

in collaborazione con:



### Obiettivi Formativi

Il Progetto formativo ha come finalità fondamentale quella di fornire agli addetti del settore ristorativo, dell'Ho.Re.Ca. e a persone con interessi nel campo della gastronomia, strumenti avanzati di conoscenza degli aspetti tecnologici, nutrizionali, funzionali degli alimenti al fine di rispondere con efficacia crescente alla domanda sempre più attenta di coniugare la corretta alimentazione con percorsi terapeutici di specifiche malattie, per orientarli nel mondo professionale. A tale scopo, il corso è destinato a coloro che desiderano acquisire aggiornate competenze culturali ed operative sulle proprietà sensoriali, funzionali e nutrizionali degli alimenti e del loro effetto sulla salute dell'uomo nonché sulla conoscenza della gastronomia funzionale di qualità mediante cui attuare una conduzione aziendale efficace e competitiva. La finalità sussidiaria del progetto formativo è quella di formare una nuova compagine di operatori del settore ristorativo e cultori della materia che sappiano promuovere una reale conoscenza della valenza gastronomica e funzionale del cibo e che sappiano incentivare la produzione/consumo delle varietà agroalimentari legate al territorio attraverso una gastronomia del "benessere".

### Prospettive occupazionali

La possibilità di collocazione occupazionale delle figure professionali formate sono ampie in considerazione della scarsità di tali figure già presenti sul mercato capaci di coniugare la gastronomia del gusto a quella salutistica.

### Destinatari

Possono partecipare al Corso coloro i quali siano in possesso di diploma di scuola secondaria di secondo grado. Il Corso è rivolto prioritariamente agli studenti diplomati degli Istituti Alberghieri.

### Struttura del Corso

Il Corso di orientamento alla professione è articolato in 5 moduli, di cui uno propedeutico, per un totale di 65 Crediti Formativi Universitari, e prevede 1625 ore di impegno complessivo così ripartite:

- 300 di didattica assistita (lezioni, studio guidato) comprensivi delle esercitazioni di laboratorio;
- 1.000 di stage per la formazione extra aula;
- 325 di studio individuale.

Il modulo propedeutico è diretto all'acquisizione di una solida conoscenza delle nozioni teoriche di base di Gastronomia Funzionale comprese le tecniche di preparazione dei cibi. In ogni singolo modulo specialistico opereranno in maniera sinergica il docente di medicina, il docente di "Ingredienti ad azione terapeutica" e gli chefs impegnati a svolgere la parte di esercitazioni pratiche.

## PIANO DEL CORSO

### 1. Modulo Propedeutico (13 CFU)

Comprende le seguenti materie d'insegnamento:

- A. Prodotti alimentari mediterranei (SSD AGR/15) = 3 CFU;
- B. Microbiologia alimentare e igiene e conservazione dei prodotti alimentari (SSD AGR/16) = 2 CFU;
- C. Chimica e composizione alimentare (SSD AGR/13) = 2 CFU;
- D. Tecnologie alimentari (SSD AGR/15) = 2 CFU;
- E. Tecniche di preparazione gastronomica = 4 CFU.

### 2. Modulo 1: Malattie di area endocrinologica (13 CFU)

Comprende le seguenti materie d'insegnamento:

- A. Endocrinologia (SSD MED/13) = 3 CFU;
- B. Scienze tecniche dietetiche applicate (SSD MED/49) = 2 CFU;
- C. Metodi e didattiche delle attività motorie (SSD M-EDF/01) = 1 CFU;
- D. Ingredienti ad azione terapeutica = 3 CFU
- E. Tecniche di preparazione gastronomica in area endocrinologica = 4 CFU.

### 3. Modulo 2: Malattie di area cardiologica (13 CFU)

Comprende le seguenti materie d'insegnamento:

- A. Malattie dell'apparato respiratorio (SSD MED/10) = 2 CFU;
- B. Malattie dell'apparato cardiovascolare (SSD MED/11) = 4 CFU;
- C. Ingredienti ad azione terapeutica = 3 CFU
- D. Tecniche di preparazione gastronomica in area cardiologica = 4 CFU.

### 4. Modulo 3: Malattie di area neuropsichiatrica (13 CFU)

Comprende le seguenti materie d'insegnamento:

- A. Psichiatria (SSD MED/25) = 2 CFU,
- B. Neurologia (SSD MED/26) = 2 CFU,
- C. Neuropsichiatria infantile (SSD MED/39) = 2 CFU;
- D. Ingredienti ad azione terapeutica = 3 CFU
- E. Tecniche di preparazione gastronomica in area di neuropsichiatria = 4 CFU.

### 5. Modulo 4: Malattie di area gastroenterologica (13 CFU)

Comprende le seguenti materie d'insegnamento:

- A. Gastroenterologia (SSD MED/12) = 6 CFU;
- B. Ingredienti ad azione terapeutica = 3 CFU;
- C. Tecniche di preparazione gastronomica in area gastroenterologica = 4 CFU.

### Durata del Corso

Il Corso di terra nei giorni di mercoledì, giovedì e venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 per 5 settimane a partire dal mese di ottobre secondo il seguente calendario:

dal 19 al 21 ottobre 2022;  
dal 16 al 18 novembre 2022;  
dal 14 al 16 dicembre 2022;  
dal 18 al 20 gennaio 2023;  
dal 15 al 17 febbraio 2023.

### **Sede Formativa**

Il Corso si svolgerà presso una struttura appositamente attrezzata del Comune di Troina (EN)

### **Modalità di ammissione**

Per partecipare al concorso lo studente deve presentare domanda in formato cartaceo brevi manu in busta chiusa con apposta la dicitura "domanda di partecipazione al corso di orientamento professionalizzante in Gastronomia Funzionale" al protocollo del comune di Troina, via Graziano 1; oppure tramite pec inviando la documentazione all'indirizzo: [scuolagastronomiafunzionale@pec.it](mailto:scuolagastronomiafunzionale@pec.it).

- Domanda di partecipazione compilata secondo le istruzioni e allegando i documenti di seguito elencati:
- Autocertificazione resa ai sensi del D.P.R. 445 del 28/12/2000 del:

A.	Titolo di studio posseduto, con l'indicazione del voto, sede e data di conseguimento;
B.	Ulteriori titoli preferenziali posseduti e utili ai fini della selezione e della formazione della graduatoria;
C.	Fotocopia di un documento di identità valido (carta di identità, patente auto, passaporto);
D.	Curriculum vitae redatto secondo il Modello CV europeo;
E.	Indicatore Situazione Economica Equivalente (ISEE) (per chi intende usufruire di eventuali borse di studio).

### **Informativa sul trattamento dei dati personali**

Per l'informativa relativa al trattamento dei dati personali dei candidati - ai sensi degli artt. 12 , 13 e 14 del Regolamento generale sulla protezione dei dati UE 2016/679 (GDPR) e dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 - si rinvia all'allegato I che fa parte integrante del presente bando.

### **Selezione e formazione della graduatoria**

Requisiti indispensabili per l'ammissione alla selezione sono il possesso di diploma di scuola secondaria di secondo grado. Nel caso in cui il numero degli aspiranti fosse superiore alla disponibilità dei posti previsti il Direttore del Corso e la commissione tecnica-operativa effettuerà una selezione sulla base di un colloquio tendente ad accertare l'idoneità al percorso formativo.

A parità di punteggio complessivo, la graduatoria verrà determinata sulla base dell'età dei candidati, dal più giovane al più anziano (art. 2, comma 9, L. 16 /06/19 98 n. 191). La graduatoria degli ammessi verrà pubblicata entro giorno 22 settembre sul sito [www.scuolagastronomiafunzionale.it](http://www.scuolagastronomiafunzionale.it)

Tutti i candidati sono ammessi con riserva alla procedura di selezione e alla frequenza del Corso.

L'Amministrazione può disporre in ogni momento, con provvedimento motivato, l'esclusione per difetto dei requisiti prescritti. Tale provvedimento verrà comunicato all'interessato mediante indirizzo di posta elettronica, già comunicato in fase di domanda di ammissione al Corso.

### **Docenti**

Il Corpo docente sarà formato da docenti universitari, da professionisti esperti nell'ambito delle materie del corso e da chefs di rinomata fama.

### **Numero di partecipanti e quota di partecipazione e modalità di versamento**

Il numero di partecipanti massimo ammesso è pari a 16 la quota di partecipazione è pari ad € 2.500,00 (duemilacinquecento/00) così ripartite:

- € 1000,00 entro e non oltre il decimo giorno antecedente l'inizio delle lezioni del modulo propedeutico;
- € 500,00 entro e non oltre il 31 dicembre;

- € 500,00 entro e non oltre il 28 febbraio;
- € 500,00 entro e non oltre il decimo giorno antecedente l'esame di valutazione finale.

Le quote dovranno essere pagate per intero anche in caso di abbandono del Corso.

Le irregolarità nel versamento delle quote comporta la esclusione dal Corso permanendo l'onere di corrispondere la quota di partecipazione.

### **Borse di Studio**

La Scuola all'atto dell'emanazione del bando è impegnata nella ricerca di società del settore disponibili a mettere delle borse di studio a copertura parziale o totale della quota di partecipazione. Tale borse di studio saranno assegnate sulla base di indicatori di merito e situazione economica equivalente (ISEE).

### **Iscrizioni**

L'iscrizione dovrà avvenire entro il 20 settembre tutti i candidati utilmente collocati in graduatoria dovranno confermare l'iscrizione al Corso ed effettuare il versamento della rata mediante versamento sul c.c.p. 11553948 intestato a Comune di Troina Servizio di Tesoreria, IBAN IT80 Y076 0116 8000 0001 1553 948.

### **Valutazione degli allievi**

#### *In itinere*

Durante il percorso formativo alla fine di ogni modulo didattico gli allievi dovranno superare le prove volte a verificare le conoscenze relative ai moduli affrontati. Tali verifiche potranno avere carattere multidisciplinare.

#### *Finale*

Il Corso prevede che il corsista concluda il percorso di studio con la preparazione di un piatto di gastronomia funzionale propedeutico al conseguimento del titolo, che sarà valutato nella seduta finale del Corso davanti ad una commissione di docenti appositamente formata e presieduta da un chef di chiara fama.

Al completamento del corso degli studi, sulla base dei risultati degli esami relativi ai diversi moduli, della prova finale e del giudizio espresso dalla Commissione per la valutazione finale, viene conferito l'attestato di frequenza con l'attribuzione dei crediti formativi che potranno essere riconosciuti, previa delibera degli organi universitari competenti, all'interno di un percorso universitario.

### **Stage**

Il Master prevede 1000 ore di stage da svolgersi presso ristoranti all' interno dei quali gli allievi potranno mettere in pratica le competenze acquisite in aula. Durante queste attività i corsisti saranno seguiti direttamente dai responsabili delle strutture coinvolte, allo scopo di individuare e sviluppare le attitudini di ogni singolo allievo. Obiettivo dello stage è lo sviluppo delle competenze nella preparazione di piatti di gastronomia funzionale.

### **Commissione tecnica-operativa**

*Direttore:* Prof. Filippo Drago

#### *Consiglio Scientifico:*

Prof. Filippo Drago

Prof. Fabio Galvano

Prof. Vittorio Calabrese

Dott.ssa Vitalba Mongelli

**Norme comuni**

Per eventuali chiarimenti anche in merito alla procedura d'iscrizione, gli interessati potranno informarsi presso la segreteria organizzativa del Corso, Tel. 328 3423466, o inviare quesiti al seguente indirizzo e-mail: [info@scuolagastronomiafunzionale.it](mailto:info@scuolagastronomiafunzionale.it).

Il direttore della scuola

***Prof. Filippo Drago***

(Firma autografa omessa  
ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993)