

SI CONSOLIDA “L’UNIVERSITÀ DEL CIBO” DELL’ATENEO DI TERAMO



Unite 2020 FOTO ARCHIVIO

Il nuovo **Corso di laurea in Scienze e Culture Gastronomiche per la Sostenibilità**, attivato nell’anno accademico 2020/21 ha superato i 50 iscritti. Il corso è rivolto a tutti gli interessati alla cultura enogastronomica, allo sviluppo sostenibile, alla scoperta del valore delle produzioni locali e alle tradizioni culinarie.

Il successo di questo percorso formativo, che si propone di sviluppare una solida formazione teorico-pratica dell’enogastronomia in una prospettiva multidisciplinare, è sicuramente legato alla capacità di coniugare l’aspetto nutrizionale e antropologico del cibo, la preparazione, l’igiene e la sicurezza degli alimenti, le politiche per l’alimentazione e l’ambiente, la comunicazione e la gestione manageriale ed economica del sistema agro-alimentare regionale e nazionale compresa la ristorazione collettiva. Il percorso didattico accademico è arricchito da un bagaglio di conoscenze e competenze derivanti da numerosi seminari e incontri organizzati con docenti, interni ed esterni, e con esperti di rilievo nazionale e internazionale. Sono inoltre parte integrante dell’offerta formativa una serie di attività esterne, quali tirocini e stage formativi accuratamente selezionati e la possibilità di partecipazione al Programma Erasmus per attività di studio e tirocinio all’estero. Il laureato avrà un profilo culturale moderno, capace di lavorare in aziende che operano nell’enogastronomia equa, sostenibile e di qualità, nella produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari e nella ristorazione, in organizzazioni pubbliche e private e in agenzie di comunicazione e organizzazione eventi per la promozione del cibo buono per l’uomo e per l’ambiente.

Il Corso di Laurea vanta collaborazioni e convenzioni con organizzazioni rappresentative del settore come ad esempio l’Associazione Nazionale Cuochi e ReNaIA (Rete Nazionale Istituti Alberghieri). Dispone, inoltre, di moderni laboratori, con strumentazioni di elevato livello tecnologico, fruibili dagli studenti per specifiche attività formative.

Il **Corso di laurea in Scienze e Culture Gastronomiche per la Sostenibilità** ha ulteriormente arricchito il Polo Agro-Alimentare dell’Università di Teramo che comprende i Corsi di laurea triennali in **Scienze e Tecnologie Alimentari** e **Viticultura ed Enologia** e il Corso di laurea magistrale Internazionale in **Food Science and Technology** che da questo anno accademico prevede il “doppio titolo” con la **Chulalongkorn University di Bangkok**.

Nel prossimo anno accademico l’offerta formativa del Campus si arricchirà ulteriormente con il Corso di laurea professionalizzante in **Intensificazione sostenibile delle produzioni agricole di qualità** al fine di abbracciare l’intera filiera agro-alimentare dalla produzione primaria al cibo sano di qualità e di un Master in **Gastronomia funzionale** in collaborazione con le più importanti realtà del settore.

L’offerta formativa dell’Università di Teramo è pertanto in piena sintonia con la [strategia From Farm to Fork](#), dal produttore al consumatore, lanciata nel maggio 2020 dalla Commissione Europea. Un piano ambizioso che ha l’obiettivo di cambiare il sistema agroalimentare in modo tale da garantire ai cittadini europei l’accesso a cibi sani e sostenibili, affrontare i cambiamenti climatici, salvaguardare la biodiversità ed assicurare un giusto compenso alla filiera.

In definitiva un centro di eccellenza per la ricerca e l'alta formazione accademica tutto abruzzese perfettamente integrato nel
Sistema Universitario Regionale.

Infine anche quest'anno nel tradizionale rapporto AlmaLaurea sull'occupazione dei laureati gli studenti dell'università di Teramo laureati nel settore agroalimentare registrano un ottimo tasso di occupabilità.

Il Rettore dell'Università degli Studi di Teramo

prof. Dino Mastrocola