

DESCRIZIONE DETTAGLIATA DEI CORSI

Corso	Anno Accademico	Semestre	Descrizione
Strumentazioni 4.5 CFU	I	I	<p>Deontologia Professionale – l’insieme dei comportamenti che disciplinano una determinata professione.</p> <p>Principali norme di sicurezza</p> <p>Igiene personali, degli ambienti, degli utensili</p> <p>La divisa</p> <p>La brigata di cucina</p> <p>Evoluzione del cuoco e degli utensili</p> <p>Mise en place, tempistiche, grammatura</p> <p>Riciclo e smaltimento</p> <p>Stoccaggio e dispensa</p> <p>Struttura della cucina, marcia avanti, separazione percorsi</p> <p>Sistema Gastronorm – sistema standard di misure nel settore della ristorazione che utilizza dimensioni universali per contenitori, vassoi, frigoriferi, forni, ecc.</p> <p>Macchine di preparazione, di cottura, di refrigerazione, per la pulizia</p>
Storia dell’Alimentazione 4.5 CFU	I	I	<p>Il cibo è uno dei bisogni fondamentali per tutti gli esseri umani, nel tempo e nello spazio, nelle differenti epoche e per tutte le culture. Il corso tratta la storia del cibo dall'origine ai giorni nostri; nella sua evoluzione da caccia, agricoltura alle società medievale, moderna e industriale, fino all'età contemporanea.</p> <p>I principali argomenti trattati sono: il modo di mangiare nei diversi periodi storici, la scoperta e l'introduzione di nuovi ingredienti, il costante miglioramento della qualità del cibo, le tradizioni culinarie nei diversi paesi. Con uno specifico focus sulla cucina europea e mediterranea, che costituiscono uno dei tratti culturali peculiari della civiltà che ci contraddistingue.</p> <p>Oltre a lezioni teoriche fondate su testi importanti che lo studente dovrà dimostrare di conoscere in sede di esame, il corso prevede alcune lezioni dimostrative ed esercitative che sfruttano la città di Firenze come ambito di consumo alimentare e ambiente storico dove riscontrare la cultura del cibo in epoca medievale e rinascimentale.</p>



Enologia 6 CFU	I	I	Studio dei sistemi di coltivazione della vite, studio delle tecniche di raccolta e della produzione del vino. Enologia affronta il legame tra tecnica di produzione e prodotto. A questo si aggiunge un percorso di degustazione dei prodotti che possa sedimentare all'interno delle conoscenze dello studente il connubio tra vitigno e territorio, tra tecnica e prodotto. La finalità del corso è quella di fornire solide basi degustative e tecniche.
Igiene e Sicurezza 3 CFU	I	I	Si studiano i principi di malattie di origine alimentare, l'igiene, la sicurezza, l'igiene personale, roditori e insetti controllati, regolamenti, e le attrezzature che interessano la manipolazione sicura degli alimenti in tutte le operazioni. Si imparano a riconoscere come gli organismi patogeni possono contaminare i cibi, i principi di manipolazione sicura degli alimenti e sanitari, e dei principi di sicurezza utilizzati per selezionare, conservare, scongelare, cuocere, e cibi negozio. Il corso insegna come rispettare le procedure HACCP di lavoro in cucina come responsabile, secondo i dettami delle norme di legge vigenti in Italia. L'obiettivo di una formazione completa sull'igiene alimentare HACCP è fornire gli strumenti e le conoscenze idonee per sapere come salvaguardare e garantire il più alto grado di qualità del prodotto. Nell'ambito di un orientamento professionale rivolto all'Igiene degli alimenti e delle bevande, alla sanità pubblica e veterinaria (prevalentemente diretto verso le necessità del settore pubblico) saranno in particolare predisposte esperienze pratiche e teoriche volte all'approfondimento delle competenze in tema di tutela dell'ambiente e degli alimenti.
Lab 1 9 CFU	I	I	Formare all'arte culinaria attraverso l'acquisizione da parte dello studente delle principali nozioni riguardanti quest'arte. Di primaria importanza sarà in questo corso la conoscenza delle regole di comportamento all'interno della brigata di cucina, le normative igienico sanitarie, le tecniche di taglio, il riconoscimento degli alimenti e le loro preparazioni di base. Tutto questo corso sarà improntato sull'insegnamento delle tecniche di stoccaggio, taglio e preparazione delle principali classi alimentari. La cucina classica italiana, le sue preparazioni di base e in particolare le tecniche di lavorazione degli alimenti saranno l'argomento principale.
Fermentazione	I	I	Il corso di Fermentazioni ha come finalità quella di fornire allo studente una panoramica completa del fenomeno della fermentazione. Il corso si articola nelle seguenti fasi : Studio degli agenti fermentanti dal punto di vista microbiologico. Studio del processo di produzione della birra e produzione della birra. Studio degli agenti lievitranti e delle loro applicazioni nelle arti bianche. Studio e produzione dei cibi fermentati
Merceologia 1 4.5 CFU	I	I	Il corso prevede l'acquisizione di nozioni sulla composizione, sulla produzione e sull'identità commerciale degli alimenti, sia come materia prima che come prodotto finito. Il Corso intende fornire le nozioni relative alla merceologia dei diversi alimenti, secondo il tipo di confezionamento e la specifica composizione in materia



			prima. Sarà inoltre approfondita la composizione in principi nutritivi ai fini di una loro conoscenza sotto il profilo tecnico.
Principi della Nutrizione 6 CFU	I	II	Il corso si estende dalla descrizione anatomica dell'apparato digerente,(è prevista una visita al museo della Specola alla sezione delle Cere Anatomiche), con cenni di fisiologia e di patologie legate alla cattiva alimentazione e al cattivo rapporto col cibo. Agli studenti verranno fornite le nozioni di nutrizione clinica utili per preparare pasti equilibrati e corretti da un punto di vista nutrizionale. Parte integrante del corso sono gli integratori alimentari e la fitoterapia. Per aiutare gli studenti nella comprensione degli argomenti sono previste lezioni magistrali, tenute da esperti. L'obiettivo del corso è quello di far conoscere agli studenti l'pparato digerente , con il quale, durante la loro carriera lavorativa dovranno interfacciarsi, i principi di una corretta alimentazione, conoscendo gli aspetti patologici di una dieta squilibrata, conoscere le esigenze nutrizionali nelle varie fasce della vita. Durante il corso verranno trattati anche i disturbi alimentari oltre che i principi di fitoterapia.
Merceologia 2 4.5 CFU	I	II	Il corso prevede l'acquisizione di nozioni sulla composizione, sulla produzione e sull'identità commerciale degli alimenti, sia come materia prima che come prodotto finito. Il Corso intende fornire le nozioni relative alla merceologia dei diversi alimenti, secondo il tipo di confezionamento e la specifica composizione in materia prima. Sarà inoltre approfondita la composizione in principi nutritivi ai fini di una loro conoscenza sotto il profilo tecnico.
Gusto dei Cibi Tradizionali 4.5 CFU	I	II	Il corso insegna a conoscere nei dettagli i meccanismi sensoriali coinvolti nell'atto della nutrizione, educando lo studente ad assaggiare con attenzione e metodo. Gli studenti devono acquisire le tecniche professionali di valutazione gustativa del cibo, con relativo lessico. Le esercitazioni di degustazione costituiscono un aspetto fondamentale del corso, e sono basate sull'assaggio di alimenti e bevande di rilievo appartenenti prevalentemente al patrimonio gastronomico italiano, con alcuni prodotti DOP significativi. Principali argomenti trattati: La fisiologia dell'apparato sensoriale coinvolto nell'assaggio. La corretta procedura di analisi sensoriale di cibi e bevande. I vari fattori che condizionano la degustazione e l'apprezzamento degli alimenti. Il lessico descrittivo. La valutazione qualitativa, con esempi di schede professionali di degustazione. Qualità e tradizione come sono riscontrabili nelle classificazioni DOP, IGP e STG.
Chimica degli Alimenti 4.5 CFU	I	II	Questo corso ha come finalità quella di far apprendere allo studente le basi della chimica degli alimenti: proteine, zuccheri, carboidrati, vitamine, metalli. I processi fondamentali coinvolti nell'arte culinaria: cotture, emulsioni, trattamenti a bassa temperatura, trattamenti ad alta pressione. Le basi dell'igiene e della conservazione degli alimenti. Gli obbiettivi formativi di questo corso: Capire perché avvengono certe reazioni e da cosa dipendono i processi che regolano il mondo della cucina.



Antropologia degli Alimenti 4.5 CFU	I	II	L'antropologia degli alimenti studia gli aspetti sociali, antropologici e psicologici collegati alla produzione, raccolta e preparazione degli alimenti. Il cibo e le sue preparazioni è un elemento imprescindibile dell'umanità, è presente in ognuna delle sue epoche e delle sue evoluzioni. Questo elemento può essere collocato a seconda della sua tipologia all'interno dei vari contesti sociali e associato a diverse digressioni della società. L'antropologia degli alimenti studia gli aspetti sociali associati agli alimenti e attraverso questo studio delinea gli aspetti umani e sociali.
Lab 2 9 CFU	I	II	Formare all'arte culinaria attraverso l'acquisizione da parte dello studente delle principali nozioni riguardanti quest'arte. Di primaria importanza sarà in questo corso la conoscenza delle regole di comportamento all'interno della brigata di cucina, le normative igienico sanitarie, le tecniche di taglio, il riconoscimento degli alimenti e le loro preparazioni di base. Tutto questo corso sarà improntato sull'insegnamento delle tecniche di stoccaggio, taglio e preparazione delle principali classi alimentari. La cucina classica italiana, le sue preparazioni di base e in particolare le tecniche di lavorazione degli alimenti saranno l'argomento principale.

Corso	Anno Accademico	Semes tre	Descrizione
Pasticceria 1 6 CFU	II	I	Il corso anticipa il cambiamento di prospettiva per quanto concerne una molto maggiore attenzione alla salubrità degli alimenti, grazie alle ultime scoperte scientifiche pubblicate dai ricercatori impegnati da decenni nell'individuazione di pericoli legati alla produzione alimentare; dunque, sarà necessario un atteggiamento di maggiore apertura verso le nuove conoscenze, tramite le quali sarà possibile rispettare la tradizione, ma con alcuni cambiamenti inerenti le GMP, che rappresentano una novità, rispetto a quelle presenti oggi in un corso di pasticceria considerato "tradizionale".
Tecniche di Degustazione 3 CFU	II	I	Obiettivo del corso è affinare le tecniche di degustazione già apprese nel corso "Gusto e prodotti tradizionali" attraverso quattro focus su prodotti di particolare importanza. Il corso vuole anche mettere in grado l'allievo di estendere alle preparazioni di cucina il metodo di assaggio e valutazione già appreso per i prodotti gastronomici finiti. Il corso approfondisce la conoscenza delle tecniche di degustazione attraverso l'assaggio e la relativa discussione di quattro tipologie di prodotti: salumi, birra, cioccolato e olio extravergine di oliva. Inoltre viene dato rilievo alla valutazione organolettica delle preparazioni culinarie così come escono dalla cucina, partendo dalla considerazione degli ingredienti e delle tecniche fino al giudizio complessivo. Viene considerata l'importanza della critica gastronomica a riguardo di prodotti, ristoranti e singoli piatti. Sono tenuti in conto



			anche i fattori extra-gustativi che condizionano l'apprezzamento della proposta di un locale (prezzi, ambiente, comunicazione). Si tiene in considerazione la disciplina dell'Analisi Sensoriale. Il corso prevede cinque verifiche scritte individuali da effettuarsi in classe, con assaggi corrispondenti agli argomenti trattati.
Lab 3 9 CFU	II	I	Lo studente approfondirà i piatti della tradizione italiana sottolineando le differenze e le similitudini delle preparazioni nelle varie zone d'Italia, con particolare attenzione alle carni, agli gnocchi, al riso, alle verdure e alle torte salate. Attraverso queste preparazioni verranno affrontate le tecniche più particolari e complesse relative ai piatti trattati. Comprensione del passaggio tra ricette "datate" e la loro applicazione nella cucina moderna, legate all'uso di nuove tecniche e nuovi macchinari e materiali.
Food Marketing 1 4.5 CFU	II	I	<p>Il corso di Food Marketing 1 intende fornire le nozioni base sul marketing, sul marketing mix, e sulle numerose applicazioni che può avere nell'ambito della promozione enogastronomica, da parte di aziende che operano nell'ambito del food: ristoranti, catering, industrie alimentari, piccole imprese etc.</p> <p>L'obiettivo è quello di fornire una conoscenza base delle nozioni di marketing, ed il suo ruolo all'interno di una qualsiasi impresa, come creare un piano marketing ed una valida campagna di promozione e comunicazione in questo ambito. Saper 'leggere' una pubblicità e le diverse forme di promozione legate al food, individuarne le peculiarità e fare propri gli strumenti di analisi e di produzione.</p> <p>Il corso si propone di saper individuare le tendenze di mercato, i trend, e i bisogni che si sviluppano continuamente.</p> <p>Nel corso verranno trattati diversi ambiti di ricerca, e di comunicazione del settore food, soffermandosi sull'analisi dei segni (semiotica) nei diversi campi di applicazione, in modo da sviluppare un senso critico, una buona capacità di lettura e l'abilità di progettare lo sviluppo di campagne di promozione e comunicazione originali.</p>
Fromagerie 6 CFU	II	II	Il corso riguarda la conoscenza dei formaggi dalla produzione al consumo, con particolare riguardo alla degustazione. Vengono trattate anche la gestione del prodotto dopo l'acquisto, l'uso in cucina e gli abbinamenti. Introduzione pratica ad alcune delle più comuni lavorazioni lattiero casearie ed alle stagionature/affinature. Obiettivi del corso: Rendere gli allievi del corso in grado di effettuare in sicurezza le lavorazioni lattiero casearie di base consentite in ristorazione, dare agli allievi gli strumenti pratico didattici per avviare un percorso di specializzazione nel settore.
Pasticceria 2 4.5 CFU	II	II	La finalità di questo corso si articola in due diversi punti: esplorazione, studio e produzione dei grandi lievitati, dei dolci da credenza e delle principali preparazioni nazionali e internazionali. Sistemi di produzione tecnici, industriali e semi-industriali.



UNIVERSITÀ DELLA
CUCINA ITALIANA



Lab 4 9 CFU	II	II	<p>I primi tre laboratori sono dedicati ad imparare come ci si raffronta col mondo della cucina tecnica, come si riconoscono gli alimenti e come si possono pulire e stoccare; a questo seguono le principali tecniche di preparazione dei suddetti alimenti. In seguito sono state insegnate le tecniche di base della cucina italiana, le arti bianche.</p> <p>Il lab 4 si propone di insegnare i principali cenni della cucina internazionale. In un contesto ristorativo in cui la cucina francese assorbe il grosso delle preparazioni riteniamo che questa debba essere il focus del corso. Sarà centrale nel corso il rapporto tra teoria, tecnica ed esercitazione. Tutte le cucine internazionali che analizzeremo saranno trattate attraverso le loro tecniche basilari e il nostro interesse principale sarà trasmettere la conoscenza degli specifici alimenti che queste cucine utilizzano, far apprendere allo studente le maniere di trattare gli alimenti e insegnare le tecniche di preparazione originarie di queste culture.</p>
Cucina Scientifica 4.5 CFU	II	II	Questo corso è l'applicazione pratico-tecnica del corso di chimica degli alimenti. In questo corso si affronteranno le tematiche di cucina a bassa temperatura, processi di gelificazione, arie-spume e spugne, azoto liquido, sistemi emulsionati
Composizione Menu 3 CFU	II	II	Cosa è un menù: proposta di vendita, semplice listino o espressione di una filosofia.
Stage 6 CFU	II	II	