



SCUOLA SUPERIORE DI
GASTRONOMIA FUNZIONALE

Corso 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 salutare.

Destinatari

Possono partecipare al Corso coloro i quali siano in possesso di diploma di scuola secondaria di secondo grado. Il Corso è rivolto a Chef di strutture alberghiere medicali, Chef e cuochi di strutture sanitarie (ospedaliere e residenziali).

Struttura del Corso

Il Corso di orientamento alla professione è articolato in 3 moduli per un totale di 9 Crediti Formativi Universitari, e prevede 225 ore di impegno complessivo così ripartite:

- 75 di didattica assistita - lezioni frontali;
- 150 di studio individuale.

In ogni singolo modulo specialistico opereranno in maniera sinergica il docente di medicina il docente di "Ingredienti ad azione terapeutica". e lo chef impegnato a svolgere la parte di esercitazioni pratiche.

PIANO DEL CORSO

1. Alimenti, Nutrienti Sostanze Benefiche (1 CFU)

Comprende i seguenti argomenti d'insegnamento:

- A. Metabolismo dei lipidi, dei carboidrati, delle proteine;
- B. Gruppi alimentari, LARN;
- C. Fabbisogno energetico, proteico, lipidico, glucidico;
- D. BMI: bilanciamento nutrienti;
- E. La dieta mediterranea;
- F. Le sostanze benefiche per lo stato di salute e micronutrienti;
- G. Il gusto e la sua attività sull'omeostasi dell'organismo.

2. Modulo Patologia Umana e Alimentazione Funzionale (1 CFU)

Comprende i seguenti argomenti d'insegnamento:

- A. L'apparato digerente
 - A1. La digestione e l'assorbimento;
 - A2. Disfunzioni dell'apparato digerente (GERD, IBS, intestino permeabile, etc);
- B. Sistema cardiocircolatorio
 - B1. Il cuore: il grande circolo ed il piccolo circolo;
 - B2. Disfunzioni dell'apparato cardiocircolatorio: insufficienza cardiaca e aterosclerosi;
- C. Sistema endocrino
 - C1. Il pancreas e la sua funzione endocrina;
 - C2. La tiroide e il metabolismo basale;
 - C3. Le paratiroidi e il metabolismo del calcio;
- D. Il Rene
 - D1. Funzionalità renale, elettroliti e pressione arteriosa;
 - D2. Attività renale e alimentazione funzionale;
- E. Sistema Nervoso
 - E1. I neurotrasmettitori;
 - E2. La depressione e le malattie della sfera ansiosa;
 - E3. Le malattie neurodegenerative;
- F. Sistema Immunitario
 - F1. Lo stress ossidativo e l'infiammazione;
 - F2. Malattie del sistema immunitario;

3. Modulo Alimenti Funzionali (1 CFU)

Comprende i seguenti argomenti d'insegnamento:

- A. Bioaccessibilità e biodisponibilità degli alimenti funzionali;
- B. La farmacologia del gusto;
- C. sostanze ed alimenti funzionali come supporto alla clinica;;
- D. Metodi di cottura dei cibi: preservazione delle sostanze funzionali;
- E. Sinergie alimentari.

Durata del Corso

Il Corso si terrà nei giorni da lunedì a venerdì 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.00, sabato dalle 9.00 alle 13.00 nella settimana del mese di maggio compresa tra il 15 ed il 20.

Sede Formativa

Il Corso si svolgerà presso "Casale S. Francesco", struttura appositamente attrezzata, situata nel territorio del Comune di Troina (EN)

Modalità di ammissione

Per partecipare al concorso lo studente deve presentare domanda in formato cartaceo, tramite raccomandata a/r, in busta chiusa con apposta la dicitura "domanda di partecipazione al corso di orientamento professionalizzante in Gastronomia Funzionale" indirizzata al Comune di Troina, via Graziano 1; oppure tramite pec inviando la documentazione all'indirizzo: 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;
-

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 verranno ammessi i primi 10 che in ordine cronologico avranno presentato domanda di partecipazione.

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 chef di rinomata fama.

Numero di partecipanti e quota di partecipazione e modalità di versamento

Il numero di partecipanti massimo ammesso è pari a 12 la quota di partecipazione è pari ad € 3.000,00 (tremila euro/00) più IVA se e in quanto dovuta, così ripartite:

€ 3.000,00 (più IVA se e in quanto dovuta) entro e non oltre il decimo giorno antecedente l'inizio delle lezioni.

La quota comprende vitto e alloggio presso Casale S. Francesco a Troina per 5 notti e 6 giorni.

La irregolarità nel versamento della quota comporta l'esclusione dal Corso permanendo l'onere di corrispondere la quota di partecipazione.

Iscrizioni

L'iscrizione dovrà avvenire entro il 30 aprile 2023 tutti i candidati dovranno confermare l'iscrizione al Corso effettuando 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 finale degli allievi

Si prevede che il corsista concluda il percorso di studio con il sostenimento di un esame, davanti ad una commissione di esame, tendente ad accertare le conoscenze acquisite e comprendente anche la preparazione di un piatto di gastronomia funzionale.

Al completamento del corso degli studi, sulla base dei risultati della prova finale e del giudizio espresso dalla Commissione, 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.

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.

Il direttore della scuola

Prof. Filippo Drago

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