

**UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PALERMO**  
**DIPARTIMENTO SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E FORESTALI**  
**CONISGLIO DI CORSO DI STUDIO**  
**SCIENZE GASTRONOMICHE**  
**Classe di Laurea L/GASTR**

**Argomenti per la prova finale del  
Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche**

**ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE ED ORGANICA (Dott. Michele CACIOPPO)**

- Miscele omogenee ed eterogenee, concetto di solubilità e miscibilità
- Reazioni acido-base e pH di soluzioni acquose
- Concetto di ossidорiduzione, agente ossidante e agente riducente
- Proprietà colligative delle soluzioni: innalzamento ebulioscopico, abbassamento crioscopico, pressione osmotica
- Strutture del carbonio in chimica organica e principali gruppi funzionali
- Concetto di chiralità, enantiomeri e stereoisomeri
- Composti organici naturali contenenti ossigeno e/o azoto: carboidrati, amminoacidi, lipidi

**ZOOTECNIA E TRACCIABILITÀ GENETICA DELLE PRODUZIONI ANIMALI (Prof. Salvatore MASTRANGELO)**

- La tracciabilità genetica per l'autenticazione delle produzioni animali
- Razze locali e sostenibilità dei sistemi zootecnici: uno sguardo alle produzioni animali di nicchia
- L'ipertrofia muscolare nei bovini e l'influenza sulla qualità della carne
- Il patrimonio zootecnico italiano: approfondimenti sulle varie specie che caratterizzano il comparto della gastronomia
- Focus su una razza a scelta: genetica, allevamento, sostenibilità e produzioni gastronomiche
- Le razze estere allevate in Italia: diffusione, potenzialità produttiva e criticità

**ECONOMIA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI (Prof. Filippo SGROI)**

- Il contributo del Turismo DOP al valore economico e allo sviluppo locale
- Il turismo enogastronomico come leva di sviluppo territoriale
- Il ruolo dei marchi territoriali per la creazione del vantaggio competitivo
- Cambiamenti negli stili di consumo alimentare
- Caratteri specifici della domanda dei prodotti alimentari
- Il valore economico della tipicità e del Made in Italy
- Strategie di Digital Marketing e Food Influencer
- Il ruolo della ristorazione nella valorizzazione delle produzioni locali
- L'offerta dei prodotti alimentari come momento di origine della “Cucina italiana patrimonio dell'Umanità UNESCO”

**PIANTE NELLA GASTRONOMIA (Prof. Giuseppe VENTURELLA)**

- Le Poaceae nell'alimentazione umana
- Le Fabaceae nell'alimentazione umana
- Le Cucurbitaceae nell'alimentazione umana
- Le Solanaceae nell'alimentazione umana
- I frutti tropicali nell'alimentazione umana

- Le spezie nell'alimentazione umana
- I fiori di interesse alimentare

### **ELEMENTI DI STATISTICA PER LE SCIENZE ALIMENTARI (Prof. Stefano BARONE)**

- Gastronomic data science
- Gastronomic Operations Management
- Analisi statistiche della gastronomia in Sicilia

### **ASPETTI QUALITATIVI DEI FRUTTI DI PIANTE ARBOREE**

- Argomento a scelta dello studente
- Esigenze ambientali delle specie arboree da frutto caducifoglie e delle specie sempreverdi
- Distinzione tra frutti climaterici e non climaterici e gestione del prodotto post-raccolta
- Tipologie di frutti nelle specie arboree e relative esigenze ai fini della raccolta e della conservazione
- Concetto di maturazione fisiologica e di maturazione commerciale
- Composizione chimica e caratteristiche organolettiche dei frutti
- Lavorazione post raccolta dei frutti e utilizzazione dei prodotti trasformati

### **METODI DI COLTIVAZIONE E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ERBACEE (Prof.ssa Teresa TUTTOLOMONDO)**

- Influenza delle tecniche colturali sulla resa e qualità nutrizionale delle produzioni erbacee
- Sostenibilità e impatto ambientale dei metodi di coltivazione delle colture erbacee
- Il “terroir” delle colture erbacee: interazioni tra suolo, clima e tecniche agronomiche per la valorizzazione delle produzioni
- Principi e pratiche agronomiche per l'ottimizzazione della qualità tecnologica delle produzioni erbacee

### **ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE**

- Definire la cultura
- Cultura e alimentazione
- Il cannibalismo
- Il cibo di strada
- Cibo e rituale
- Il triangolo culinario
- Zucchero e cultura

### **PRODUZIONI ORTICOLE DI QUALITÀ (Prof. Leo SABATINO)**

- La biofortificazione degli ortaggi: aspetti nutrizionali e funzionali
- I biostimolanti per migliorare gli aspetti produttivi e qualitativi degli ortaggi
- Microgreens e baby leaf: aspetti gastronomici e salutistici
- Aspetti gastronomici derivanti dall'uso di fiori eduli

### **FUNghi NELLA GASTRONOMIA (Prof. Giuseppe VENTURELLA)**

- Valore nutrizionali dei funghi
- Valore medicinale dei funghi
- Alimenti funzionali addizionati con funghi
- Biodiversità dei funghi eduli
- Coltivazione dei funghi

## **SCIENZA E TECNOLOGIA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI (Prof. Luciano CINQUANTA)**

- Principali tecniche utilizzate per ridurre l'attività dell'acqua al fine di aumentare la sicurezza e la shelf-life degli alimenti
- Il processo produttivo di una filiera produttiva a sua scelta, evidenziando le operazioni più importanti per garantire la qualità dell'alimento o della bevanda considerata
- I diversi profili di qualità di un alimento
- Classificazione del latte e trattamenti termici
- La fermentazione alcolica
- Processo produttivo dell'olio di oliva

## **FISIOLOGIA UMANA E DELLA NUTRIZIONE (Dott.ssa Miriam BUTTACAVOLI)**

- Apparato digerente
- Sistema nervoso periferico
- I macronutrienti
- Bioenergetica della nutrizione
- Principi di neuroendocrinologia
- Dieta equilibrata: salute e prevenzione

## **MEDICINA INTERNA APPLICATA ALLE SCIENZE UMANE (Dott. Aurelio SEIDITA)**

- Malattia celiaca
- Medical Nutrition Therapy
- Diabete mellito: ruolo dell'alimentazione
- Allergie ed intolleranze alimentari
- Epatopatia da alcool
- Metabolic associated fatty liver disease
- Microbiota intestinale e asse intestino-cervello
- Ruolo dell'alimentazione nel paziente con sindrome dell'intestino irritabile

## **COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI (Prof.ssa Vita DI STEFANO)**

- Additivi alimentari
- Antiossidanti nei cibi e benefici per la salute
- Pesticidi e rischi per la salute
- Frodi alimentare e rischi per la salute
- Cibi ultraprocessati e danno per la salute
- Proprietà nutraceutiche dell'olio extravergine di oliva
- Alimenti fortificati

## **BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE**

- Metabolismo dei Lipidi
- Metabolismo del Glucosio
- Ciclo alimentazione/digiuno
- Trasduzione del segnale mediata da insulina e glucagone
- Enzimi

## **MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (Dott. Antonio ALFONZO)**

- Microrganismi protagonisti del gusto: fermentazioni tradizionali e innovazione gastronomica
- Pane, birra e vino: viaggio microbiologico nei pilastri della cultura enogastronomica mediterranea

- Colture starter e terroir microbico: identità e qualità nei prodotti fermentati
- Microrganismi alterativi e patogeni: sfide microbiologiche nella sicurezza alimentare gastronomica
- Fermentazioni spontanee e guidate: il ruolo del microbiota nella costruzione del profilo sensoriale degli alimenti
- Biodiversità microbica negli alimenti di origine animale e vegetale: implicazioni per la gastronomia sostenibile
- Microrganismi e tradizioni culinarie: il sapere microbiologico dietro le ricette regionali fermentate

### **CIBI E RELIGIONI (Prof.ssa Daniela SANTORO)**

- Il pane nella storia: alimento e simbolo
- Simbologia e rituali del cibo nella storia
- Dieta monastica
- Il vino nella storia: alimento e simbolo
- Alimentazione e santità medievale
- Corpo e carne nel medioevo
- Alimentazione e salute nel Medioevo

### **PIANTE AROMATICHE E MEDICINALI NELLA GASTRONOMIA (Prof.ssa Teresa TUTTOLOMONDO)**

- Ruolo delle pratiche agronomiche sulla resa in biomassa e composizione aromatica e medicinale
- Le produzioni di piante aromatiche per la valorizzazione dei piatti tradizionali e innovativi
- Proprietà nutraceutiche e benefici salutistici delle piante medicinali
- Sostenibilità nella coltivazione delle piante officinali
- Tecniche di conservazione e trasformazione delle erbe aromatiche

### **STRATEGIE DI SVILUPPO ENOGASTRONOMICO DEL TERRITORIO (Prof.ssa Stefania CHIRONI) / MARKETING DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI (Prof.ssa Simona BACARELLA)**

- La valorizzazione dei territori attraverso i prodotti enogastronomici
- Il vino e la valorizzazione del territorio: Strumenti e metodologie di promozione
- Il turismo rurale per la valorizzazione dei territori agricoli
- Il marketing e le scelte imprenditoriali a favore dei prodotti tipici
- Marketing ed esperienza del consumatore
- Lungo le strade del vino e dei sapori: opportunità di crescita per territori ed imprese
- La pianificazione di marketing come strumento strategico per la valorizzazione dei prodotti tipici

### **STRATEGIA E POLITICA AZIENDALE (Prof. Marcantonio RUISI)**

- Fonti esterne del vantaggio competitivo
- Fonti interne del vantaggio competitivo
- Business model Canvas
- Business plan

### **STORIA DELLA CULTURA ALIMENTARE**

- Alimentazione e cultura nel Medioevo
- Gusti del Medioevo

- Il cibo nella Sicilia medievale
- Il pane nella storia
- Il vino nella storia
- Storia delle spezie
- Simbologia e rituali del cibo nella storia

## **GEOGRAFIA CULTURALE DEL CIBO**

- Geografia del turismo e cibo
- Cibo e ambiente
- Risorse alimentari e aumento demografico
- I food-scapes
- Il carattere urbano del cibo
- Territori e sicurezza alimentare
- Globalizzazione alimentare

## **ALIMENTAZIONE E SALUTE (Dott.ssa Cristiana RANDAZZO)**

- Studi clinici della moderna dietetica: il Seven Country Study e la Dieta Mediterranea, il Diabetes Prevention Program (DPP), il Lyon Heart Study, lo studio PREDIMED, lo studio EPIC
- La malnutrizione: diagnosi e importanza clinica ed economica
- Il trattamento dietetico e l'importanza del team con valutazione di alcuni modelli pattern alimentari (Dieta Mediterranea, dieta ipocalorica, ipoglucidica, ipolipidica, ipoproteica, DASH, dieta chetogenica)
- L'organo adiposo, profili distributivi adiposi e significato clinico-nutrizionale
- Il bilancio energetico e le sue componenti: l'introito ed il controllo dell'appetito, il dispendio (spesa energetica a riposo e metabolismo basale, termogenesi alimentare e termogenesi da pasto, termogenesi regolatoria, termogenesi adattativa, attività fisica, termogenesi)
- Nutrienti e fabbisogno di nutrienti; definizione di adeguatezza nutrizionale; i LARN (Livelli di Assunzione Raccomandata di Nutrienti)

## **IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI (Prof. Antonino Nazareno VIRGA)**

- Zoonosi parassitarie di interesse regionale
- One-Health: salute dell'uomo, degli animali, delle piante e degli ecosistemi
- Insetti edibili e regolamentazione in materia di Novel Food
- Il sistema dei controlli ufficiali per la sicurezza e l'igiene alimentare
- Alimenti di origine animale e DOP Economy (DOP, IGP, STG, PAT, DeCo)
- La componente di origine animale nello street-food siciliano
- La componente di origine animale nella pasticceria siciliana

## **QUALITA' DELLE PRODUZIONI ANIMALI (Prof. Antonino DI GRIGOLI)**

- Effetti dell'alimentazione animale sulla qualità del latte
- Fattori che influenzano la tenerezza della carne
- Fattori che influenzano il colore della carne
- Metodi di produzione biologica e qualità dei prodotti animali
- Metodi di produzione dei formaggi DOP siciliani
- Il Caciocavallo Palermitano: metodi di produzione e prospettive per il riconoscimento del marchio di tutela

## **ANALISI DENSORIALE DEL CIBO E DELLE BEVANDE**

- Le principali tecniche che conducono ad una corretta valutazione sensoriale di un alimento
- Le modalità per saper riconoscere la qualità di un alimento sottoposto a degustazione
- Come applicare conoscenza e comprensione dell’analisi sensoriale per la valutazione della qualità degli alimenti
- Metodologie avanzate di analisi sensoriale: confronto tra test discriminanti e descrittivi
- Analisi sensoriale di prodotti siciliani: tra tradizione e innovazione
- Valutazione sensoriale degli oli extravergine d’oliva
- Il ruolo dell’analisi sensoriale nella caratterizzazione dei vini o dei formaggi
- Metodologie avanzate di analisi sensoriale qualitativa descrittiva (QDA)

## **SEMIOTICA DEL CIBO (Dott. Francesco MANGIAPANE)**

- La pubblicità alimentare
- I programmi televisivi legati al cibo
- Il rapporto fra cinema e cibo
- Il risotto allo zafferano per l’identità italiana
- La caponata come simbolo siciliano

## **SOCIOLOGIA DI CONSUMI ALIMENTARI (Dott. Maurilio CARACCI)**

- La Disneyizzazione dei consumi
- La McDonaldizzazione della società
- Il controllo digitale e la sorveglianza del consumo
- Dalla piazza al portale: la digitalizzazione dell’esperienza commerciale
- Globalizzazione e ibridazione culturale del gusto
- Shoshana Zuboff – Il capitalismo della sorveglianza nel food system
- Food Porn – La estetizzazione ipermoderna dell’alimentazione