

Dall'a.s. 2024/25

Liceo

**SCIENZE E CULTURA DELLA
GASTRONOMIA**



Il Liceo di Scienze e Cultura della Gastronomia fa per te se ...

- ami il cibo, il territorio e la sua cultura
- sei affascinato dalla tecnologia degli alimenti e dalla ricerca
- vuoi valorizzare le tradizioni della nostra terra
- vuoi esprimere le tue potenzialità studiando e scoprendo le eccellenze del nostro Paese
- sei attratto dalla comunicazione digitale, dal giornalismo enogastronomico e dal turismo
- sei sensibile alla sostenibilità ambientale



Il Diplomato nel **Liceo Economico e Sociale - curvatura *Scienze e Cultura della Gastronomia***, pone grande attenzione alla cultura del cibo e dell'alimentazione, approfondendone gli aspetti storici, antropologici, psicologici ed economici.

Il diplomato al nostro Liceo può proseguire gli studi presso i seguenti corsi di laurea:

- Scienze Gastronomiche;
- Scienze e Tecnologie Alimentari;
- Sistema Alimentare: sostenibilità, management e tecnologia;
- Scienze della Nutrizione Umana;
- Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione;
- Tecnologie Alimentari per la Ristorazione;
- Scienze Biologiche;
- Medicina;
- Comunicazione e Media contemporanei per le Industrie creative;
- Viticoltura ed Enologia;



Il Diplomato nel **Liceo Economico e Sociale** - curvatura **Scienze e Cultura della Gastronomia** è inoltre in grado di:

- conoscere i processi biologici e tecnici che determinano la produzione degli alimenti;
- gestire ed ottimizzare i processi produttivi delle aziende alimentari;
- individuare sistemi di condizionamento, conservazione e confezionamento idonei a nuove esigenze commerciali dei singoli prodotti;
- conoscere e valorizzare in modo scientifico il "territorio" per quanto riguarda le produzioni tipiche;
- comprendere il radicamento della cultura alimentare nella tradizione letteraria e pittorica nonché nei media in epoca attuale;
- possedere adeguate competenze e strumenti per la comunicazione (divulgazione scientifica, attività giornalistica).

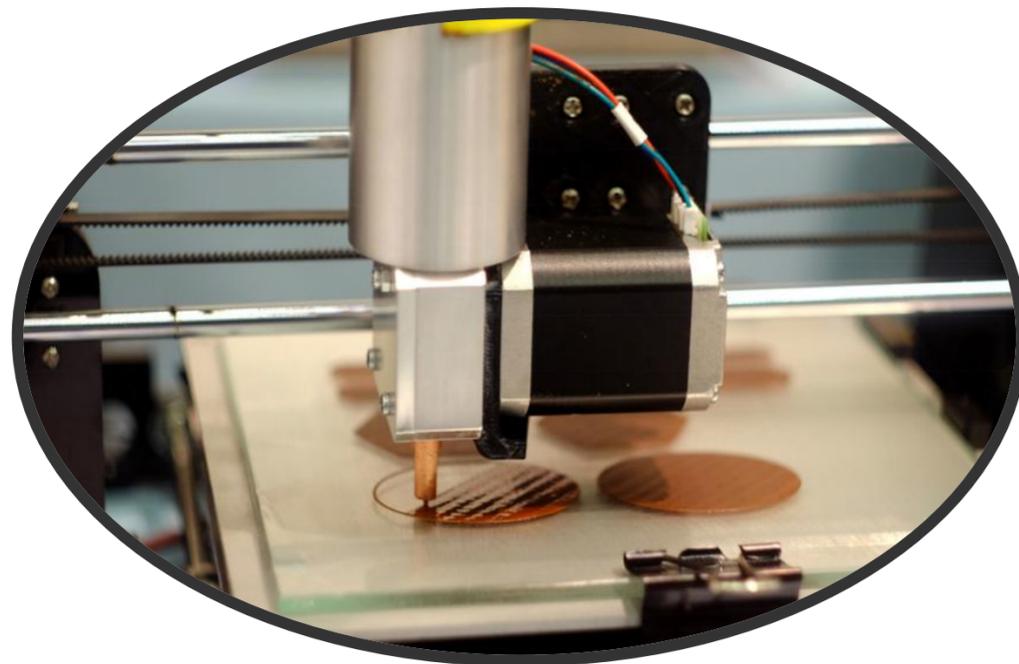


LES- curvatura "Scienze e cultura della gastronomia"
Quadro orario "Scienze e cultura della gastronomia" – a.s. 2024/2025

LES Liceo SCG

	Nome disciplina	Biennio		Triennio		
		1°	2°	3°	4°	5°
Italiano, letteratura italiana	Italiano, letteratura italiana e giornalismo enogastronomico	4	4	4	4	4
Storia e geografia	Storia e geografia	3	3			
Storia	Storia dell'alimentazione			2	2	2
Filosofia	Filosofia			2	2	2
Matematica	Matematica	3	3	3	3	3
Fisica	Fisica			2	2	2
Scienze umane	Antropologia e psicologia delle scelte alimentari	3	3			
	Metodologie di Ricerca			2		
	Tecniche di comunicazione in enogastronomia				2	2
Diritto ed Economia	Diritto ed economia del sistema agroalimentare	3	3	3	3	3
Scienze Motorie	Scienze Motorie	2	2	2	2	2
RC	RC o Alternativa alla RC	1	1	1	1	1
FRANCESE	Lingua francese	2	2	2	2	2
Inglese	Lingua inglese	3	3	3	3	3
Scienze naturali	Biologia e biochimica degli alimenti	2				
	Chimica degli alimenti		2			
Storia dell'arte	Storia dell'arte				2	
	Immagine del cibo nella cultura contemporanea					2
Scienze degli alimenti	Fisiologia della nutrizione, molecole del gusto e chimica degli alimenti			3	2	2
Lab. Enog. Sala	Laboratorio del Gusto: C.I. Analisi sensoriale e tecnica di degustazione critica	2	2	2	2	2
Lab. Enog. Cucina	Laboratorio del Gusto: C.I. Tecnica gastronomica e innovazione	3	3	3	2	2
TOTALE ORE		31	31	34	34	34

Laboratori



Laboratorio STEM

Laboratorio di Ingegneria Alimentare con le seguenti dotazioni:

- Stampante 3D
- Stampante 3D alimentare
- Stampante 3D per dolci
- Camera 360°
- Scanner 3D
- Drone

Laboratorio Web TV & Show cooking:

- Struttura americana con 2 camere a 360°
- Telecamere frontali
- Regia con gestione dei carrelli delle telecamere dall'alto
- Software di gestione
- Pannelli luminosi

Laboratori

Laboratorio di Analisi sensoriale e tecniche di degustazione critica:

Ambiente innovativo per la valutazione delle caratteristiche di un prodotto attraverso gli organi di senso. Acquisizione di un linguaggio tecnico per la degustazione

- Postazioni con cabine singole
- Tablet
- Camera con luci neutre
- Lab di preparazione degustazione



Laboratorio Analisi Sensoriale



PERCHÉ ISCRIVERSI?

La Gastronomia è una Scienza
Multidisciplinare

- Valorizzazione del Territorio e dei Prodotti Tipici

- Ricerca di professionisti nelle Tecnologie
Alimentari



Contatti

Per informazioni e approfondimenti scrivere a:

Tosi prof.ssa Roberta roberta.tosi@motti.edu.it

Paladino prof. Giuseppe Salvatore giuseppesalvatore.paladino@motti.edu.it

Sito web: www.motti.edu.it

Telefono: 0522/383162

Liceo

SCIENZE E CULTURA DELLA GASTRONOMIA

