

Piano formativo**del Corso* di Formazione in:****OPERATORI DEL SETTORE ENO-GASTRONOMICO (MIXOLOGIST PROFESSIONISTI E GESTIONE DELLA DISTILLAZIONE)**

Anno Accademico	2021-2022
Dipartimento	Biologia ambientale
Data Delibera approvazione di attivazione del corso in Dipartimento	27/05/2022
Direttore del Corso	Prof.ssa Gabriella Pasqua
Numero minimo di ammessi	10
Numero massimo di ammessi	25
Requisiti di ammissione	Possono accedere al Corso di Formazione coloro che sono in possesso del diploma di scuola media superiore e/o di titoli rilasciati da Scuole straniere, preventivamente riconosciuti equipollenti dal Collegio dei Docenti del Corso di Formazione e al solo fine dell'ammissione al corso. I requisiti di accesso devono essere posseduti all'atto della scadenza della domanda e la Dichiarazione di Valore dei titoli conseguiti all'estero deve essere obbligatoriamente allegata alla domanda di ammissione. Nel caso in cui le domande pervenute siano superiori al numero di posti disponibili, il Collegio dei Docenti, presieduto dal Direttore, effettuerà

* Art. 1 punto 4 del Regolamento in Materia di Corsi di Master, Corsi di Alta Formazione, Corsi di Formazione, Corsi Intensivi D.R. 915/2018

- per Corso di Alta Formazione (CAF) il corso post - lauream professionalizzante di perfezionamento o approfondimento specialistico istituito in base alla L. 341/1990 art. 6. Vi si accede con la laurea, ha durata inferiore all'anno, consente l'acquisizione di massimo 20 Cfu e alla sua conclusione è rilasciato un attestato di frequenza;
- per Corso di Formazione (CF), il corso di aggiornamento professionale di durata inferiore all'anno che conferisce fino a un massimo di 10 Cfu. Vi si accede anche con il solo diploma di scuola media superiore e alla sua conclusione è rilasciato un attestato di frequenza;
- per Corsi Intensivi Summer/Winter School) i corsi, di norma residenziali, destinati a soggetti in possesso dei requisiti di cui all'art. 29 del presente regolamento, della durata da una a quattro settimane, connotati internazionalmente che conferiscono fino a un massimo di 10 Cfu e si concludono con il rilascio di un attestato di frequenza

	una prova di accesso (orale) i cui dettagli saranno disponibili nel bando.
Obiettivi formativi	Il corso intende fornire le principali nozioni adatte a svolgere l'attività in tutti gli ambiti della distillazione quali bar tender, chef, erboristi, liquoristi e mastri distillatori, trattando i principi dell'estrazione in sistema solido e della successiva evaporazione sottovuoto. Il corso si propone che i partecipanti - acquisiscano le competenze sui controlli di Laboratorio che devono essere condotti sui prodotti eno-gastronomici; - sappiano leggere, interpretare ed utilizzare al meglio i dati contenuti in un Rapporto di Prova; - conoscano le potenzialità e i limiti di diverse tecniche analitiche impiegate; - sappiano valutare i tempi necessari per uno studio di shelf life sui prodotti eno gastronomici.
Risultati di apprendimento attesi	Il Corso di Formazione è rivolto a soggetti interessati a sviluppare una concreta professionalità nel campo del settore eno-gastronomico e della distillazione.
Data di inizio delle lezioni	01/10/2022
Calendario didattico	Allegare o linkare
Stage	Obbligatorio
Modalità di erogazione della didattica	mista
CFU assegnati	10
Docenti Sapienza responsabili degli insegnamenti e relativi curricula brevi (max mezza pagina)	Prof. Mauro Serafini Professore ordinario (BIO15), dip. Biologia Ambientale, Sapienza, Membro del WG of Botanicals EFSA, Presidente della Sezione dietetica e nutrizione (SDN) del Comitato Tecnico per la Nutrizione e la Sanità Animale. Autore di oltre 100 lavori scientifici su riviste internazionali. Si è interessato di Isolamento di metaboliti da specie vegetali e loro caratterizzazione chimica, chemiotassonomia vegetale, controllo di qualità di integratori alimentari, analisi in silico di specie vegetali e loro metaboliti aventi azione tossica.

	Prof. Carlo Giuseppe Rizzello, Professore ordinario in Microbiologia Agraria (SSD AGR/16) presso il Dipartimento di Biologia Ambientale (La Sapienza Università di Roma). È membro del Collegio dei docenti del corso di dottorato in Microbiologia, tecnologia, chimica e sanità degli alimenti dell'Università di Bari e dei Consigli dei corsi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Biotecnologie Agro-Industriali dell'Università di Roma La Sapienza. E' stato membro della Commissione per l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare classi 2019-2020. È stato membro del comitato di valutazione per le proposte di progetto nell'ambito di bandi nazionali ed internazionali, inclusi "CONICET – CUIA"; COST scientific network (European Cooperation in Science and Technology, OPUS-17. Le sue attività di ricerca vertono sulla microbiologia degli alimenti, ed in particolare su: proteomica ed enzimologia dei batteri lattici; composti bioattivi; aspetti nutrizionali e funzionali degli alimenti fermentati, biotecnologie alimentari. In questo ambito, si è dedicato sia alla ricerca scientifica che al trasferimento tecnologico. Responsabile scientifico di progetti di ricerca su fondi pubblici a livello europeo e nazionali e su fondi privati in collaborazione con l'industria alimentare, ha paternità di 13 brevetti, (con più di 25 estensioni riportate attualmente sul database google patents) ed ha collaborato alla creazione di numerosi progetti imprenditoriali, aziende, start-up e Spin off universitarie, nonché di prodotti alimentari ed integratori innovativi. Editore per le riviste International Journal of Food Microbiology, Foods e Frontiers in Microbiology, e' attualmente impegnato come curatore e co-editore dei libri: "Biotecnologia dei prodotti lievitati da Forno" (Casa Editrice Ambrosiana) e "Basic Methods and Protocols on Sourdough" (Springer Nature). E' autore di 149 articoli scientifici su riviste peer-review (citazioni totali 6917; h-index, 52, fonte Scopus). Prof. Anna Maria Giusti Anna Maria Giusti, ricercatore a tempo indeterminato (SSD BIO/10 Biochimica) presso il Dipartimento di Medicina Sperimentale – Unità di Ricerca in Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Umana Università Sapienza di Roma. Interessi Scientifici: Le competenze scientifiche riguardano la valutazione dei composti bioattivi presenti nella dieta Mediterranea, con particolare riferimento alla variazione del contenuto di polifenoli in prodotti vegetali sottoposti a differenti condizioni di crescita e di trattamento post raccolta. La valutazione della suscettibilità all'ossidazione lipidica sia in matrici alimentari che in membrane cellulari, Inoltre, parte dell'attività scientifica riguarda la valutazione dell'attività antiossidante dei composti bioattivi estratti da matrici vegetali. Collabora nell'ambito di progetti di ricerca nazionali e
--	--

	internazionali con Il CREA-AN, il Dipartimento di Scienze e Tecnologie del Farmaco e il Dipartimento di Scienze di Base Applicate all'Ingegneria (SBAI) dell'Università Sapienza di Roma. Attività didattica: -Presidente del di Corso Laurea in Dietistica triennio 2020-2023 -Docente nella Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione dell'Università Sapienza di Roma per l'insegnamento di Biochimica Generale Biochimica della Nutrizione dal 2001 ad oggi. -Coordinatore e docente di Chimica e Propedeutica Biochimica al I anno CdS in Dietista, Università di Roma Sapienza dal 2011 ad oggi. -Coordinatore e Docente di Biochimica Clinica al II anno CdS in Dietista, Università di Roma Sapienza dal 2012 ad oggi. -Docente al I anno del CdS in Fisioterapia Università Sapienza di Roma per Biochimica, dal 2013 ad oggi -Docente al I anno di corso di laurea magistrale in Scienza e Tecnologie Alimentari, Università Sapienza di Roma, per l'insegnamento di Alimentazione e Nutrizione Umana dal 2015 ad oggi -Docente al Master di II livello in Nutraceutica e Cosmeceutica di Prodotti di Origine Vegetale aa. 2015-2016 presso l'Università Sapienza di Roma, per l'insegnamento di Biochimica Vegetale e per l'insegnamento di Nutrizione umana negli aa 2017-2019. Pubblicazioni scientifiche: Co-Autore di più di 50 pubblicazioni scientifiche internazionali, coautore di libri di testo, oltre a poster e relazioni presentati in congressi nazionali ed internazionali. Prof. Lorenzo Maria Donini Lorenzo M. Donini è laureato in Medicina e Chirurgia, specializzato in Scienza dell'Alimentazione. Presta servizio, in qualità di Professore Ordinario presso l'Università di Roma "Sapienza". E' direttore della Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione e Coordinatore dell'Area Didattica in Scienze gastronomiche (L-GASTR e LM_GASTR). Ha coordinato diversi progetti di ricerca e è autore di più di 200 lavori in extenso e di oltre 40 capitoli di libri relativi a malnutrizione, obesità, stato di nutrizione, ristorazione collettiva, dieta mediterranea, sostenibilità del sistema agroalimentare e comportamento alimentare. Dr.ssa Daniela De Vita Si è laureata con lode in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche nel 2004 presso l'Università Sapienza di Roma dove ha conseguito nel 2008 il titolo di Dottore di ricerca in Scienze farmaceutiche. Dal 2008 al 2015 ha svolto attività di ricerca presso il dipartimento di Chimica e tecnologia del farmaco; dal 2015 al 2018 ha lavorato presso l'Università di San
--	--

	Paolo (USP) in Brasile; dal 2019 è ricercatore a tempo determinato di tipo B (RTDB) presso il dipartimento di Biologia Ambientale dell'Università Sapienza di Roma, nel settore scientifico disciplinare BIO/15 e docente dei corsi di Botanica farmaceutica nel corso di laurea di Farmacia (6CFU) e Scienze farmaceutiche applicate (9CFU). Le tematiche di ricerca di cui si occupa comprendono: l'analisi dei fitocomplessi tramite tecniche cromatografiche; l'isolamento di metaboliti secondari di piante con potenziale attività antifungina, antiparassitaria, antivirale e anticancro; l'assegnazione della struttura chimica di composti naturali tramite spettroscopia infrarossa, risonanza magnetica nucleare e spettrometria di massa. Attualmente è editor in chief della sezione sostanze naturali della rivista Pharmaceuticals (MDPI) e membro del comitato editoriale di Natural Product Research (Taylor & Francis) e Annali di Botanica (Riviste Online Sapienza). E' autore di 60 pubblicazioni scientifiche su riviste peer-reviewed. Dr.ssa. Elisa Brasili Elisa Brasili si è laureata con lode nel 2009 in Biologia Cellulare Applicata ed ha conseguito il titolo di Dottore in Scienze Botaniche nel 2014 presso l'Università Sapienza di Roma. Dal 2010 al 2011 ha svolto attività di ricerca presso l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione di Roma (ex-INRAN) e dal 2015 al 2018 presso il Food Research Center dell'Università di São Paulo in Brasile. È attualmente Ricercatore a tempo determinato (RTDB) presso l'Università Sapienza di Roma nel SSD BIO/01 e titolare dell'insegnamento di Botanica (9 CFU), nell'ambito del Corso di Laurea in Scienze Biologiche (Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali) dell'Università Sapienza di Roma. Svolge la sua attività di ricerca presso il Laboratorio di Biotecnologie Cellulari Vegetali del Dipartimento di Biologia Ambientale dell'Università Sapienza di Roma. L'attività scientifica riguarda: la caratterizzazione del metaboloma vegetale in risposta a stress di tipo abiotico e biotico mediante l'utilizzo di ¹H-NMR e GC-MS e di modelli di analisi statistica multivariata; l'isolamento e la caratterizzazione di molecole bioattive, in piante di interesse alimentare e medicinale; l'utilizzo di sistemi cellulari in vitro per la produzione di composti naturali antiossidanti, antimicrobici e antitumorali.
Eventuali partner convenzionati	Sono stati stipulati accordi con le aziende: The Jerry Thomas Project-Invisible Alley s.r.l. Gruppo Maurizi Buchi Italia Srl ViVita pharma Srl (Start up Sapienza) ChezMoonShine (Fattoria Didattica, Liquorificio, distilleria artigianale)

	Anonima Distillazioni
Sede di svolgimento Sapienza o sedi esterne (obbligo di Convenzione)	Le lezioni frontali avranno luogo presso Sapienza e a distanza in modalità sincrona mentre le attività di stage saranno svolte presso le aziende partner convenzionate
Quota di iscrizione prevista ripartita massimo in due rate	950 €
Eventuali quote di esenzioni parziali o totali dal pagamento della parte di quota di pertinenza del Dipartimento espresse in percentuali rispetto alla quota di iscrizione (max due tipi di esenzioni)	15% di sconto per studenti Universitari (Lauree triennali, specialistiche ed a ciclo unico) e di dottorato / scuole di specializzazione
Contatti di Segreteria	mixologist.dba@uniroma1.it

Piano delle Attività Formative

(Insegnamenti, Seminari di studio e di ricerca, Stage, Prova finale)

Le lezioni si terranno dal 01/10/2022 al 18/12/2022

Denominazione attività formativa	Responsabile insegnamento	Settore scientifico o disciplinare	CFU	Ore	Tipologia	Lingua
MODULO 1						
Attività 1.1: Storia ed evoluzione delle tecniche di distillazione	Data: da definire Docente esterno Antonio Parlapiano (The Jerry Thomas Project-Invisible Alley s.r.l.)		4	4	Lezione frontale	Italiano
Attività 1.2: I principi attivi delle piante alimentari e officinali. Scelta delle matrici vegetali ottenute da scarti e sottoprodotti agroindustriali	Data: da definire Dr.ssa Elisa Brasili	BIO/01		4	Lezione frontale	Italiano
Attività 1.3: Metodi estrattivi delle matrici vegetali	Data: da definire Dr.ssa Daniela De Vita	BIO/15		4	Lezione frontale	Italiano
Attività 1.5: Teoria e tecniche della distillazione	Data: da definire Dr.ssa Daniela De Vita	BIO/15		4	Lezione frontale	Italiano
	Data: da definire Docenti esterni Alice Pedruzzi/Andrea Penno (Buchi Italia srl)			3	Lezione frontale	Italiano
Attività 1.4: Distillati da frutta e da vino	Data: da definire Prof. Mauro Serafini	BIO/15		4	Lezione frontale	Italiano

	Data: da definire Docente esterno Pier Cesare Licini (Chez Moon Shine)			4	Lezione frontale	Italiano
Attività 1.5: Distillazione sottovuoto	Data: da definire Docenti esterni Alice Pedruzzi e Andrea Penno (Buchi Italia Srl)			5	Laboratorio	Italiano
MODULO 2						
Attività 2.1: Determinanti del comportamento alimentare, falsi miti in ambito alimentare e nutrizionale; cenni di fisiopatologia delle malattie caratterizzate da un alterato stato di nutrizione	Data: da definire Prof: Lorenzo Maria Donini	MED/49	1	3	Lezione frontale	Italiano
Attività 2.2: Aspetti sensoriali legate alle preparazioni gastronomiche, impatto delle tecniche di cucina sulle qualità nutrizionali degli alimenti	Data: da definire Docente esterno Chef Nino Rossi (The Jerry Thomas Project-Invisible Alley s.r.l.)			5	Lezione frontale e laboratorio	Italiano
Attività 2.3: Stabilizzazione, affinamento, invecchiamento, conservazione (tecniche, variazione delle caratteristiche chimiche e organolettiche)	Data: da definire Prof: Anna Maria Giusti	BIO/10		3	Lezione frontale	Italiano
MODULO 3						
Attività 3.1: Microrganismi negli alimenti: principi di ecofisiologia e controllo	Data: da definire Prof. Carlo Rizzello	AGR/16	1	3+3	Lezione frontale e laboratorio	Italiano
	Data: da definire Docente esterno Sergio Bartolucci (Gruppo Maurizi)					
Attività 3.2: Microrganismi indicatori di qualità, alteranti e patogeni. Le analisi microbiologiche negli alimenti	Data: da definire Prof. Carlo Rizzello	AGR/16		3+3	Lezione frontale e laboratorio	Italiano
	Data: da definire Docente esterno					

	Sergio Bartolucci (Gruppo Maurizi)					
MODULO 4						
Attività 4.1: Le piante aromatiche nella liquoristica e nella distillazione	Data: da definire Docenti esterni Pier Cesare Licini (Chez Moon Shine) e Eva Ceccato.		1	9	Laboratorio	Italiano
Attività 4.2: Cocktail e regolamentazione distillati	Data: da definire Docente esterno Simone Onorati (The Jerry Thomas Project-Invisible Alley s.r.l.)		1	24	Lezione professionalizzante	Italiano
MODULO 5						
Attività 5.1: Economia circolare nell'ambito dello sviluppo sostenibile (gestione degli scarti e sottoprodotti e riduzione degli sprechi)	Data: da definire Docente esterno Ing. Filippo Salvatori (ViVita pharma srl)		1	2+4	Lezione frontale e laboratorio	Italiano
Attività 5.2: Merceologia e marketing/comunicazione (etichetta)	Data: da definire Docente esterno Leonardo Leuci (The Jerry Thomas Project-Invisible Alley s.r.l.)			4	Lezione frontale	Italiano
Attività 5.3: Come aprire una distilleria. Impiantistica, flussi di produzione. Normative per l'attivazione di un impianto di distillazione.	Data: da definire Docenti esterni Pier Cesare Licini (Chez Moon Shine)		1	8	Lezione professionalizzante	Italiano
Attività 5.4: Ammostamento e distillazione trials. Stabilizzazione, affinamento, invecchiamento e conservazione	Data: da definire Gabriele Persichetti (Anonima distilleria)			16	Lezione professionalizzante	Italiano

Prova finale	NO
Altre attività	Non previste
TOTALE CFU	10

Il numero minimo di Cfu assegnabili ad una attività è 1 (ai sensi dell' art. 23 del Regolamento didattico d'Ateneo si precisa che 1 CFU corrisponde 6 – 10 ore di lezione frontale, oppure 9 - 12 ore di laboratorio o esercitazione guidata, oppure 20 - 25 ore di formazione professionalizzante a piccoli gruppi o di studio assistito).