

Di grande rilevanza l'attenzione a temi cruciali quali la salute, l'ambiente e il cibo

# La preziosa filiera agro-alimentare Lo stretto raccordo con il Papardo

## Scienze Gastronomiche

Il nuovo corso di studi triennale in Scienze gastronomiche, incardinato al Dipartimento di Scienze biomediche, odontoiatriche e delle Immagini morfologiche e funzionali, sezione "Sastas", a cura dei professori Francesco Cacciola (coordinatore) e Giuseppa Di Bella (vice-coordinatrice), propone un piano di studi riformulato sul corso attivo dal 2006. Inoltre, per l'anno accademico 2022-2023, anche a Noto partirà un nuovo corso di studi in Scienze gastronomiche afferente all'Ateneo messinese. Il corso di laurea ha l'obiettivo di formare figure professionali in grado di svolgere la propria attività nell'ambito della filiera agroalimentare. I laureati presso questo corso, infatti, saranno in grado di rispondere alle esigenze dell'intera catena produttiva degli alimenti: dall'organizzazione e controllo gestionale della produzione, vendita e distribuzione alla valutazione della qualità e della sicurezza delle materie prime e dei prodotti alimentari finiti, fino alla formulazione di disciplinari di prodotti tipici per la diffusione della cultura gastronomica del territorio. Il corso prevede attività di base articolate in discipline matematiche, fisiche, chimiche e biologiche affiancate ad attività caratterizzanti articolate in discipline della tecnologia alimentare, della sicurezza e della valutazione degli alimenti, economiche e giuridiche. In particolare, con il nuovo piano di studi si vuole fornire una visione ad ampio respiro degli alimenti di origine vegetale e di origine animale, delle nozioni economico-giuridiche principali applicate alla filiera agroali-



Francesco Cacciola

mentare, delle tecnologie alimentari, della sicurezza degli alimenti, dei sistemi agrotecnici di filiera, delle filiere vegetali tipiche del Mediterraneo e, non ultimo, degli aspetti salutistici degli alimenti. Un ruolo preponderante nella formazione è costituito dalle attività svolte nei laboratori e presso le aziende che accoglieranno gli studenti per i tirocini. Il laureato in Scienze Gastronomiche può anche proseguire gli studi con le lauree magistrali e i master di settore. Il conseguimento della laurea in Scienze gastronomiche assorbe il periodo di praticantato per poter sostenere gli esami di abilitazione alla libera professione di perito agrario e perito agrario laureato. «La nostra economia e il nostro turismo – sottolinea il prof. Francesco Cacciola – devono necessariamente puntare sulle eccellenze del territorio. Il nostro corso si interfaccia perfettamente con il territorio con l'obiettivo di formare gli studenti non solo sugli alimenti, ma anche sulle relazioni tra alimenti e territorio, alimenti e salute e alimenti e turismo».

## Medicina e Chirurgia

Il nuovo corso di laurea magistrale in Medicina e Chirurgia a indirizzo Biotecnologico ha l'obiettivo di formare medici chirurghi dotati di solide conoscenze scientifiche, integrate da una formazione in ambito biotecnologico, ingegneristico e digitale oggi indispensabile per un medico che operi in una società tecnologicamente avanzata.

«Negli ultimi anni – evidenzia la professoressa Irene Cacciola, presidente del Comitato ordinatore del nuovo corso di laurea – le innovazioni in campo bio-tecnologico quali la biomedicina, la bioinformatica, lo sviluppo di biomateriali, la robotica, le nanotecnologie e lo sviluppo di intelligenza artificiale hanno dato un forte contributo alle scienze mediche migliorando di fatto tutti quei processi che hanno come obiettivo la salute».

E come ribadisce la docente universitaria, l'Ateneo di Messina «è stato uno dei primi in Italia a cogliere la necessità di arricchire il bagaglio professionale del medico chirurgo di competenze scientifiche e tecnologiche tali da consentirgli di operare in maniera trasversale con altre figure professionali, quali gli ingegneri biomedici ed i biotecnologi. Il recente rinnovo del Polo universitario Papardo con la realizzazione di aree attrezzate all'aperto, nuove aule e postazioni studio, unitamente alla possibilità per gli studenti di esercitarsi in laboratori accreditati in ambito chimico farmaceutico e tec-

nologico e alla possibilità di svolgere una intensa attività di tipo pratico professionalizzante nei centri di eccellenza in ambito medico chirurgico presenti nell'adiacente Azienda ospedaliera Papardo, rendono questo corso sicuramente competitivo a livello nazionale».

E questo, così come gli altri quattro corsi di laurea di nuova istituzione, rappresenta uno dei punti «forti» della gestione del rettore Salvatore Cuzzocrea e del management che sta guidando l'Ateneo peloritano verso gli orizzonti futuri.

«L'Ateneo è stato tra i primi in Italia a fornire ai medici approfonditi metodi e conoscenze sul piano tecnologico»



Irene Cacciola