

# Alimentazione e salute, al via un nuovo corso alla d'Annunzio

**ATENE**

Un nuovo corso di laurea magistrale specialistica in Scienze dell'alimentazione e salute, il primo dell'era Caputi, due anni di studi che serviranno a conoscere il ruolo dei principali inquinanti naturali e industriali presenti negli alimenti nella patogenesi delle malattie, sia nell'adulto che in età pediatrica. Un corso che, pur non a numero chiuso, potrà ricevere fino a 65 iscrizioni, almeno in fase di avvio. Ieri il rettore Sergio Caputi, ha presentato questa nuova opportunità che l'ateneo ha deciso di offrire, andando incontro anche alle richieste di nuove professionalità del mondo produttivo, unitamente al direttore generale Giovanni Cucul-

lo, e al prof. Angelo Cichelli, ordinario di Tecnologia Alimentare e designato a diventare presidente del corso Per iscriversi bisogna avere la laurea in Dietistica, in Biotecnologia, in Scienze Biologiche, e la laurea magistrale in Biologia, Biotecnologie, Farmacia e Farmacia industriale, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Agrarie. Alcuni obiettivi specifici del nuovo corso di laurea sono fra l'altro, quelli di fornire conoscenze del ruolo degli integratori alimentari, dei nutrienti e dei nutraceutici nell'attività motoria e sportiva, fornire adeguate competenze scientifiche e tecnologiche per la formulazione, valutazione e il controllo dei nuovi alimenti funzionali i cosiddetti novel food e functional food, ma anche cono-

scienze sulla legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, dalla produzione al consumo, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari. «Questo nuovo corso che abbiamo aperto è per un progetto un po' più ampio che riguarda l'agroalimentare, un settore che vedo come settore

**PRESTO LE ISCRIZIONI  
PER I 65 POSTI  
A DISPOSIZIONE  
TIROCINI DI CUCINA  
CON L'ALBERGHIERO  
DI VILLA S.MARIA**



Il rettore Caputi

di sviluppo della nostra regione - ha detto Caputi. E abbiamo trovato una forte sinergia con l'Istituto Alberghiero di Villa S. Maria, che prevalentemente si occupa di scuola della cucina, perché avevamo degli obiettivi comuni, quelli di certificare delle diete alimentari basate sulla prevenzione delle più comuni patologie. Credo che gli sbocchi di lavoro siano abbastanza concreti perché tutto sommato c'è una grande tendenza in tutto il mondo a porre una particolare attenzione all'alimentazione per prevenire le malattie cardiovascolari, le malattie tumorali e altre tra le più comuni patologie che sono molto diffuse. La sede sarà a Chieti e stiamo studiando la possibilità di fare dei tirocini, per quanto riguarda la cucina, diret-

tamente all'istituto di Villa S. Maria. Abbiamo costituito un tavolo di concertazione con alcune industrie e questo anche al fine di fare un sondaggio di mercato per capire quali sono le esigenze del mercato future, è impensabile aprire un corso di laurea perché ci piace solo l'idea, bisogna andare a verificare poi il riscontro pratico delle possibilità lavorative che gli studenti laureati troveranno. Vorremmo anche aprire - ha concluso Caputi - un corso di laurea in Enogastronomia, e con le competenze dell'università di Teramo, con cui abbiamo una sinergia molto buona e ci completiamo molto, probabilmente apriremo un corso di laurea insieme».

**Alfredo D'Alessandro**