

Laurea di I Livello Triennale L-GASTR

A.A.	INSEGNAMENTO	SSD	CFU
I ANNO	Statistica per il turismo e la gastronomia	SECS-S/01	8
	Geografia e politiche del cibo	M-GGR/02	8
	Ecologia e sostenibilità	BIO/07	8
	Scienze e tecnologie enogastronomiche	AGR/15	8
	Chimica degli alimenti	CHIM/10	8
	Storia economica	SECS-P/12	8
	Statistica applicata	MED/01	6
II ANNO	Lingua inglese	L-LIN/12	10
	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	8
	Storia della gastronomia	M-STO/04	8
	Teorie e pratiche della narrazione	L-ART/06	8
	Diritto alimentare	IUS/03	8
	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità	SECS-P/07	8
	Marketing per la gastronomia	SECS-P/08	8
III ANNO	Insegnamento a scelta	-	12
	Antropologia del gusto	M-DEA/01	8
	Progettazione e gastronomia	ICAR/13	8
	Nutrizione e dietetica	MED/49	8
	Economia del cibo e dei territori	AGR/01	8
	Informatica	INF/01	6
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	MDL	8
Prova finale			10

TOTALE CFU 180

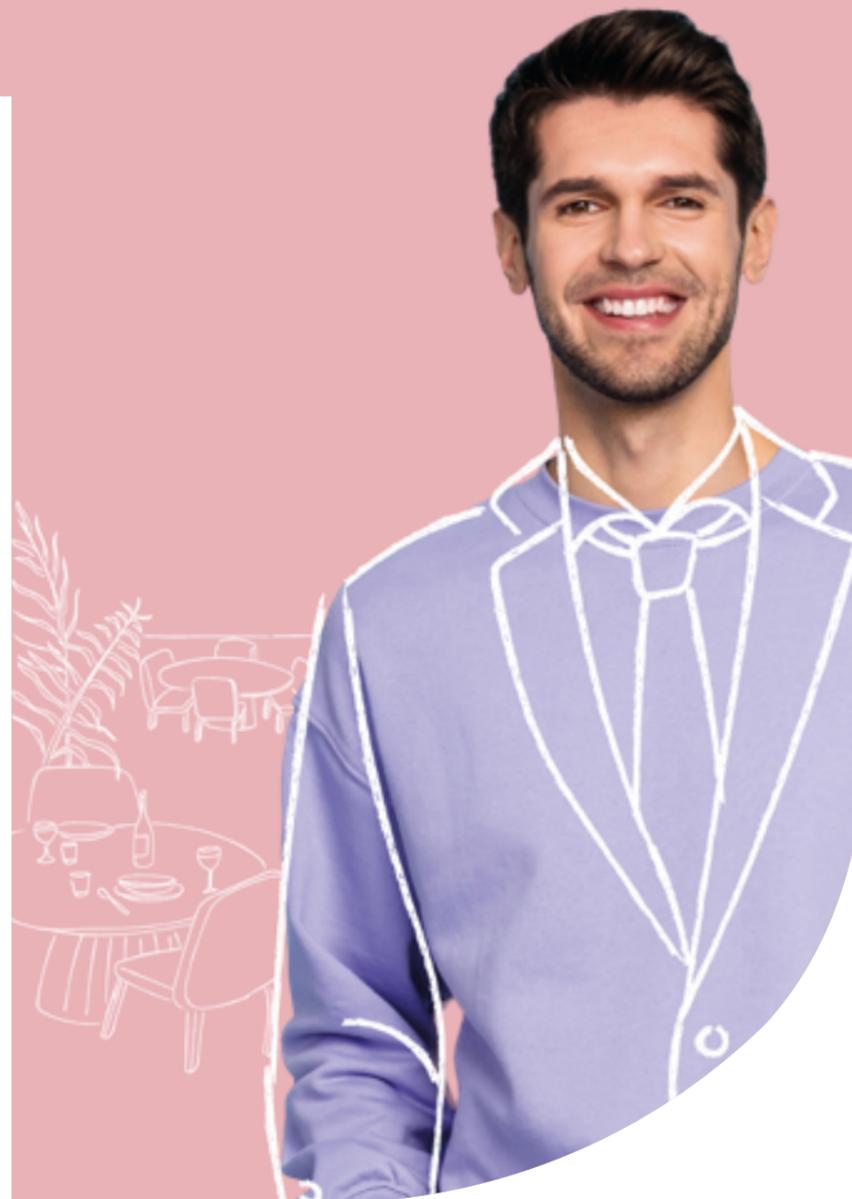


Figura professionale più richiesta: **Food & Beverage Manager**

**DA € 1.500
A € 2.300**

Reddito medio mensile

23%

Percentuale difficoltà reperimento professione

GASTRONOMIA, OSPITALITÀ E TERRITORI

Obiettivi formativi

Il laureato ha un profilo polifunzionale, essendo un esperto di cultura gastronomica in grado di operare in numerosi contesti professionali legati alla conoscenza di produzioni e preparazioni gastronomiche, alla promozione, comunicazione e valorizzazione della cultura enogastronomica italiana in modo innovativo, anche legato allo storytelling e al multimedia.

Sbocchi occupazionali

- Esperto in Gastronomia
- Esperto in Enologia e Viticoltura
- Comunicatore esperto e storyteller nel campo dell'enogastronomia
- Event Manager

Il Paese con il maggior numero di riconoscimenti dell'**Unione Europea** per le specialità agroalimentari.

"Fonte: Unioncamere Excelsior – Almalaurea"

€4.000
RETTA ANNUALE

ISCRIZIONI
SEMPRE APERTE

RICONOSCIMENTO
C.F.U.

Indirizzi in GASTRONOMIA, OSPITALITÀ E TERRITORI

Indirizzi

Il corso di laurea triennale online in Gastronomia, Ospitalità e Territori prevede oltre all'indirizzo statutario altri due diversi piani di studio:

- **Piano di studio Enologico**
- **Piano di studio Turismo**

per ognuno di essi cambiano alcune materie d'insegnamento che possono essere consultate direttamente sul sito.



Indirizzo Enologico

L'indirizzo in "Enologia e viticoltura" fornisce una solida preparazione di base tecnico-scientifica di natura fisico-matematica e chimico biologica per la coltivazione della vite e della produzione del vino, consentendo di affrontare gli aspetti della sicurezza, della qualità e della salubrità dei prodotti vitivinicoli e degli interventi atti a ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale. Il corso di studio si prefigge inoltre di fornire le cognizioni fondamentali della conservazione e distribuzione, e del consumo responsabile del vino e dei suoi derivati, integrando elementi di economia ed etica nella produzione.



Indirizzo Turismo

L'indirizzo in Turismo fornisce tutti gli strumenti per operare in maniera professionale in questo settore. L'obiettivo è quello di formare professionisti in grado di lavorare con successo all'interno di aziende e organizzazioni turistiche. Il laureato conosce le dinamiche socio-culturali ed economiche del territorio dove opera ed è in grado di valutare le possibili opportunità di profitto.

Scopri di più

Visita il sito ufficiale di Università Mercatorum e visualizza nel dettaglio tutti i differenti piani di studio di Gastronomia, Ospitalità e Territori.

€4.000
RETTA ANNUALE

ISCRIZIONI
SEMPRE APERTE

RICONOSCIMENTO
C.F.U.