

CAMERE DI COMMERCIO

Dipendenti, figli e coniugi dei dipendenti delle Camere di Commercio
€1.200

STUDENTI DIVERSAMENTE ABILI

dal 45% di disabilità.
€1.500

PROGRAMMA FUTURO

SICURO Giovani studenti d'età compresa tra i 17 e i 20 anni
€1.700

FF.AA, FF.OO, P.A.

Forse Armate
Forze dell'Ordine
€1.700

PROGRAMMA START

Per chi si iscrive al primo anno senza riconoscimento CFU
€1.700

ALL INCLUSIVE

Programma Start
Per chi si iscrive al primo anno senza riconoscimento CFU
da € 2.400
Enti convenzionati
da €2.600
(Comprende: Tasse, Certificati, Domanda ammissione alla prova finale e Sedi di esame (Tassa Regionale e Richiesta Pergamena non sono incluse)

Laurea Triennale
L-GASTR

**Gastronomia,
Ospitalità e Territori**

Durata **3 anni**
CFU **180**

Costo annuo:
€ 3.400,00

Piano di Studi **Statutario**,
Indirizzo Enologico / Turismo



Sbocchi professionali

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



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.



Dalle statistiche

- Il Paese con il maggior numero di riconoscimenti dell'Unione europea per le specialità agroalimentari

Figura professionale più richiesta
Food & Beverage Manager

Reddito medio ad un anno dalla laurea
Da €1.500 a €2.300

Percentuale difficoltà
reperimento professione
23%

| A.A. | ESAME | CODICE | CFU |
|----------|---|-----------|-----------|
| I ANNO | Statistica per il turismo e la gastronomia | SEC-SS/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 |
| | Lingua inglese | L-LIN/12 | 10 |
| II ANNO | 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 |
| | Insegnamento a scelta | - | 12 |
| III ANNO | 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 | - | 8 |
| | Prova finale | | 10 |