

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