

# 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

## Indirizzi

Piano di studi Statutario  
Piano di studi Enologico

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

"Fonte: Unioncamere Excelsior – Almalaurea"



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

**DA€ 1.500  
A € 2.300**

Reddito medio  
mensile

**80%**

Percentuale di  
occupazione a un  
anno dalla laurea

ANNO	INSEGNAMENTO	SSD	CFU
1	Statistica per il turismo e la gastronomia	SEC-SS/01	8
1	Geografia e politiche del cibo	M-GGR/02	8
1	Ecologia e sostenibilità	BIO/07	8
1	Scienze e tecnologie enogastronomiche	AGR/15	8
1	Chimica degli alimenti	CHIM/10	8
1	Storia economica	SECS-P/12	8
1	Statistica applicata	MED/01	6
1	Lingua inglese	L-LIN/12	10
2	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	8
2	Storia della gastronomia	M-STO/04	8
2	Teorie e pratiche della narrazione	L-ART/06	8
2	Diritto alimentare	IUS/03	8
2	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità	SECS-P/07	8
2	Marketing per la gastronomia	SECS-P/08	8
2	Insegnamento a scelta	-	12
3	Antropologia del gusto	M-DEA/01	8
3	Progettazione e gastronomia	ICAR/13	8
3	Nutrizione e dietetica	MED/49	8
3	Economia del cibo e dei territori	AGR/01	8
3	Informatica	INF/01	6
3	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	8
<b>3</b>	<b>Prova finale</b>		<b>10</b>

Laurea di I Livello Triennale L-GASTR

**€4.000**  
RETTA ANNUALE

STUDIA E SOSTIENI GLI  
**ESAMI ONLINE**

**ISCRIZIONI**  
SEMPRE APERTE

RICONOSCIMENTO  
**C.F.U.**