



**CORSO DI LAUREA TRIENNALE**

# **GASTRONOMIA OSPITALITÀ E TERRITORI**

*Il laureato al Corso di Laurea Triennale Online in Gastronomia, Ospitalità e Territori conosce i processi produttivi, i legami tra cibi e territori, le loro valenze socioculturali, economiche e ambientali, sa valorizzare nuovi prodotti e concepire nuove esperienze gastronomiche e modalità di consumo, ha una spiccata sensibilità verso l'innovazione di processo e di prodotto e la qualità alimentare, come verso i rapporti tra cibo e salute.*

**ISCRIZIONI  
SEMPRE APERTE**

**LAUREA TRIENNALE**

**CLASSE L-GASTR**

**DURATA 3 ANNI**

**180 CFU**

**1500 ORE**

**RETTA ANNUALE  
€ 4.000**

## PIANO DI STUDI IN GASTRONOMIA OSPITALITÀ E TERRITORI (L-GASTR)

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>

Oltre al profilo statutario è possibile scegliere anche il *Piano di Studio Enologico*

Per maggiori informazioni  
trova l'El-Point più vicino a  
te sul sito:

[www.unimercuratorum.it](http://www.unimercuratorum.it)



Laurea di I Livello Triennale L-GASTR

