

LAUREA TRIENNALE IN GASTRONOMIA, OSPITALITÀ E TERRITORI

L-GASTR - PIANO DI STUDI - STATUTARIO

Anno	Insegnamento	SSD	CFU
1	Statistica per il turismo e la gastronomia	SECSS01	8
1	Geografia e politiche del cibo	MGGR02	8
1	Ecologia e sostenibilità	BIO07	8
1	Scienze e tecnologie enogastronomiche	AGR15	8
1	Chimica degli alimenti	CHIM10	8
1	Storia economica	SECSP12	8
1	Statistica applicata	MED01	6
1	Lingua inglese	LLIN12	10
2	Microbiologia degli alimenti	AGR16	8
2	Storia della gastronomia	MSTO04	8
2	Teorie e pratiche della narrazione	LART06	8
2	Diritto alimentare	IUS03	8
2	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità	SECSP07	8
2	Marketing per la gastronomia	SECSP08	8
2	Insegnamento a scelta	-	12
3	Antropologia del gusto	MDEA01	8
3	Progettazione e gastronomia	ICAR13	8
3	Nutrizione e dietetica	MED49	8
3	Economia del cibo e dei territori	AGR01	8
3	Informatica	INF01	6
3	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	MDL	8
3	Prova Finale	-	10

L-GASTR - PIANO DI STUDI - PROFILO ENOLOGICO

Anno	Insegnamento	SSD	CFU
1	Statistica per il turismo e la gastronomia	SECSS01	8
1	Geografia delle produzioni vitivinicole	MGGR02	8
1	Ecologia e sostenibilità	BIO07	8
1	Scienze e tecnologie enogastronomiche	AGR15	8
1	Chimica degli alimenti	CHIM10	8
1	Storia economica	SECSP12	8
1	Statistica applicata	MED01	6
1	Lingua inglese	LLIN12	10
2	Microbiologia del vino	AGR16	8
2	Storia dell'enogastronomia	MSTO04	8
2	Teorie e pratiche della narrazione del vino	LART06	8
2	Diritto alimentare e vitivinicolo	IUS03I	8
2	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità	SECSP07	8
2	Marketing per il settore vitivinicolo ed enologico	SECSP08	8
2	Insegnamento a scelta	-	12
3	Antropologia del gusto	MDEA01	8
3	Progettazione e gastronomia	ICAR13	8
3	Nutrizione e dietetica	MED49	8
3	Economia del vino e dei territori	AGR01	8
3	Informatica	INF01	6
3	Esperienze sul campo e in cantina	MDL	8
3	Prova Finale	-	10