

Corso di Laurea L-Gastr – Gastronomia, ospitalità e territori

Obiettivi formativi specifici del Corso

Gli obiettivi formativi del Corso di laurea in "Gastronomia, Ospitalità e Territori" sono tesi a formare una figura professionale che abbia conoscenze e abilità multidisciplinari relative alla cultura del cibo, alla preparazione e produzione gastronomica, alla promozione e valorizzazione territoriale del cibo.

Il raggiungimento degli obiettivi formativi è realizzato attraverso l'acquisizione di conoscenze relative alle seguenti aree:

- Conoscenze di base relative alle scienze statistiche, alle discipline demo etnoantropologiche insieme alla geografia economico-politica alle discipline della botanica e dell'ecologia, tali discipline saranno declinate in relazione al sistema agroalimentare in una prospettiva territoriale.

- Conoscenze caratterizzanti di scienze e tecnologie alimentari consentiranno l'acquisizione delle competenze necessarie circa le caratteristiche funzionali delle materie prime e delle produzioni agroalimentari con particolare riguardo alle produzioni di qualità, alle principali tecnologie per la trasformazione e conservazione delle preparazioni alimentari, alla microbiologia dei prodotti alimentari, all'ispezione degli alimenti. Tali discipline consentono al laureato di finalizzare le proprie competenze nell'ambito della sicurezza e qualità agroalimentare e dell'innovazione. L'economia aziendale e della gestione delle imprese, il diritto alimentare, insieme alla sociologia dei processi culturali, alla psicologia generale, e agli aspetti di nutrizione e delle scienze dietetiche completeranno le conoscenze caratterizzanti per l'acquisizione di competenze legate alla capacità di analizzare i processi legati alla produzione e al consumo alimentare, così come alla promozione e comunicazione del cibo - valutandone le implicazioni verso la sostenibilità in chiave ecologica, socioculturale oltre che economica e di consumo - alla gestione di impresa che consentirà al laureato di acquisire competenze legate agli aspetti tecnico economici della gestione aziendale e del marketing; acquisirà conoscenze relative alla disciplina dei mercati agroalimentari, alla tutela del Made in Italy contro le frodi e contraffazioni, all'etichettatura e tracciabilità dei prodotti agroalimentari, alla disciplina dei prodotti OGM, all'origine dei prodotti, ai prodotti DOP, IGP e STG.

- La conoscenza delle discipline storiche e filosofiche consentirà al laureato di acquisire una dimensione critico interpretativa - anche in chiave evolutiva - del cibo, dei prodotti agroalimentari del passato come di interrogarsi sulle prospettive evolutive e future. La familiarità con gli strumenti della ricerca umanistica e sociale consentirà al laureato in "Gastronomia, Ospitalità e Territori" di elaborare le informazioni legate alla gastronomia e agli aspetti territoriali per operare nell'ambito della comunicazione e della valorizzazione e anche attraverso strumenti di linguaggi multimediali e tecniche di narrazione. Tali obiettivi formativi specifici trovano riscontro nell'articolazione degli insegnamenti di storia e storia dell'arte contemporanea, come dei generi e dei linguaggi del cinema, fotografia e televisione, del disegno industriale, discipline declinate con riferimento alla dimensione territoriale e al cibo.

Gli obiettivi formativi troveranno ulteriore completamento all'interno delle attività legate agli insegnamenti a scelta degli studenti, alle idoneità linguistica e informatica, e alla dimensione pratico esperienziale svolta attraverso seminari web based con esperti del settore e rappresentanti dei vari territori, grazie al coinvolgimento delle locali Camere di Commercio. Questi ultimi, in particolare costituiranno dei laboratori in cui sviluppare elaborati, esperienze e progetti visuali sui cibi, sui territori e sulle imprese a livello concettuale, progettuale, gestionale, e creativo.

Le attività dedicate alla redazione della prova finale per il conseguimento del titolo di studio sanciscono la conclusione del percorso formativo e prevederanno il ricorso a casi di studio. I casi studio forniscono agli studenti le competenze necessarie per comprendere le culture gastronomiche territoriali e le esperienze aziendali o tematiche legate a specifiche filiere agroalimentari. Lo strumento offre la possibilità di completare e integrare gli insegnamenti attraverso un'osservazione diretta legata ai processi produttivi, ai contesti socioeconomici, alle produzioni, alle imprese. Agli studenti viene richiesto, in occasione della prova finale, di studiare un caso proposto (articolato in video lezioni e dispense) e di presentare una propria esperienza di caso legata a un'azienda agroalimentare, a un territorio o a una produzione. In tal modo lo studente sarà capace di avere una visione la più completa del complesso sistema agroalimentare italiano e dei suoi rapporti territoriali e avrà acquisito capacità critico interpretative e progettuali applicabili nell'ambito della gastronomia e dell'ospitalità.

Piani di Studio

Curriculum: STATUTARIO

Anno	Attività	SSD	Insegnamento	CFU
I	BASE	SECS-S/01	Statistica per il turismo e la gastronomia	8
	BASE	M-GGR/02	Geografia e politiche del cibo	8
	BASE	BIO/07	Ecologia e sostenibilità	8
	CARATTERIZZANTI	AGR/15	Scienze e tecnologie enogastronomiche	8
	CARATTERIZZANTI	CHIM/10	Chimica degli alimenti	8
	CARATTERIZZANTI	SECS-P/12	Storia economica	8
	AFFINI	MED/01	Statistica applicata	6
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	10
II	CARATTERIZZANTI	AGR/16	Microbiologia degli alimenti	8
	CARATTERIZZANTI	M-STO/04	Storia della gastronomia	8
	CARATTERIZZANTI	L-ART/06	Teorie e pratiche della narrazione	8
	CARATTERIZZANTI	IUS/03	Diritto alimentare	8
	CARATTERIZZANTI	SECS-P/07	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità	8
	CARATTERIZZANTI	SECS-P/08	Marketing per la gastronomia	8
	ALTRE ATTIVITÀ	-	A scelta dello studente	12
III	BASE	M-DEA/01	Antropologia del gusto	8
	CARATTERIZZANTI	ICAR/13	Progettazione e gastronomia	8
	CARATTERIZZANTI	MED/49	Nutrizione e dietetica	8
	AFFINI	AGR/01	Economia del cibo e dei territori	8
	AFFINI	INF/01	Informatica	6
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Prova Finale	10
TOTALE				180

Curriculum: ENOLOGICO

Anno	Attività	SSD	Insegnamento	CFU	
I	BASE	SECS-S/01	Statistica per il turismo e la gastronomia	8	
	BASE	M-GGR/02	Geografia delle produzioni vitivinicole	8	
	BASE	BIO/07	Ecologia e sostenibilità	8	
	CARATTERIZZANTI	AGR/15	Scienze e tecnologie enogastronomiche	8	
	CARATTERIZZANTI	CHIM/10	Chimica degli alimenti	8	
	CARATTERIZZANTI	SECS-P/12	Storia economica	8	
	AFFINI	MED/01	Statistica applicata	6	
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	10	
II	CARATTERIZZANTI	AGR/16	Microbiologia del vino	8	
	CARATTERIZZANTI	M-STO/04	Storia dell'enogastronomia	8	
	CARATTERIZZANTI	L-ART/06	Teorie e pratiche della narrazione del vino	8	
	CARATTERIZZANTI	IUS/03	Diritto alimentare e vitivinicolo	8	
	CARATTERIZZANTI	SECS-P/07	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità	8	
	CARATTERIZZANTI	SECS-P/08	Marketing per il settore vitivinicolo ed enologico	8	
	ALTRE ATTIVITÀ	-	A scelta dello studente	12	
III	BASE	M-DEA/01	Antropologia del gusto	8	
	CARATTERIZZANTI	ICAR/13	Progettazione e gastronomia	8	
	CARATTERIZZANTI	MED749	Nutrizione e dietetica	8	
	AFFINI	AGR/01	Economia del vino e dei territori	8	
	AFFINI	INF/01	Informatica	6	
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8	
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Prova Finale	10	
TOTALE				180	

Curriculum: TURISMO

Anno	Attività	SSD	Insegnamento	CFU
I	BASE	SECS-S/01	Statistica per il turismo	8
	BASE	M-GGR/02	Geografia e politiche del turismo	8
	BASE	BIO/07	Ecologia e sostenibilità	8
	CARATTERIZZANTI	AGR/15	Scienze e tecnologie enogastronomiche	9
	CARATTERIZZANTI	SECS-P/08	Destination management	8
	CARATTERIZZANTI	SECS-P/12	Storia economica	8
	AFFINI	INF/01	Informatica	6
	AFFINI	IUS/10	Legislazione turistica	9
II	CARATTERIZZANTI	AGR/16	Microbiologia degli alimenti	9
	CARATTERIZZANTI	M-STO/04	Storia della gastronomia e del turismo	8
	CARATTERIZZANTI	L-ART/06	Teorie e pratiche della narrazione	8
	CARATTERIZZANTI	SPS/08	Sociologia del turismo	8
	CARATTERIZZANTI	SECS-P/07	Programmazione e controllo delle imprese turistiche	8
	CARATTERIZZANTI	SECS-P/08	Brand management delle destinazioni turistiche	8
	ALTRE ATTIVITÀ	-	A scelta dello studente	12
III	CARATTERIZZANTI	L-ART/03	Storia dell'arte contemporanea	8
	CARATTERIZZANTI	M-PSI/01	Psicologia per il turismo	8
	AFFINI	AGR/01	Economia dei territori e del made in Italy	9
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	10
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	10
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Prova Finale	10
TOTALE				180

PROFILI PROFESSIONALI E SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- ❖ Esperto in Gastronomia

REQUISITI DI ACCESSO

È richiesta una preparazione corrispondente a quella mediamente acquisita attraverso la formazione scolastica a livello d'istruzione secondaria superiore.