

Il corso forma esperti capaci di valorizzare il cibo e il territorio come risorse culturali ed economiche. Gli studenti studiano la qualità degli alimenti, le tecniche di gestione delle imprese agrituristiche e le strategie per promuovere il turismo sostenibile. Il programma unisce scienze agrarie, economia e marketing per creare figure che sappiano raccontare e vendere le eccellenze locali. L'obiettivo è proteggere le tradizioni italiane innovando i processi di accoglienza e produzione.

- Statutario

Anno	Insegnamento	SSD	CFU
1	Statistica per il turismo e la gastronomia		8
1	Geografia e politiche del cibo		8
1	Ecologia e sostenibilità		8
1	Scienze e tecnologie enogastronomiche		8
1	Chimica degli alimenti		6
1	Storia economica		8
1	Statistica applicata		10
1	Lingua inglese		10
2	Microbiologia degli alimenti		6
2	Storia della gastronomia		6
2	Teorie e pratiche della narrazione		8
2	Diritto alimentare		8
2	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità		8
2	Marketing per la gastronomia		8
2	Insegnamento a scelta		12
3	Antropologia del gusto		8
3	Progettazione e gastronomia		8
3	Nutrizione e dietetica		8
3	Economia del cibo e dei territori		8
3	Informatica		8
3	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo	MDL	8
3	Prova Finale		10

• Profilo Enologico

Anno	Insegnamento	SSD	CFU
1	Statistica per il turismo e la gastronomia		8
1	Geografia delle produzioni vitivinicole		8
1	Ecologia e sostenibilità		8
1	Scienze e tecnologie enogastronomiche		8
1	Chimica degli alimenti		6
1	Storia economica		8
1	Statistica applicata		10
1	Lingua inglese		10
2	Microbiologia del vino		6
2	Storia dell'enogastronomia		6
2	Teorie e pratiche della narrazione del vino		8
2	Diritto alimentare e vitivinicolo		8
2	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità		8
2	Marketing per il settore vitivinicolo ed enologico		8
2	Insegnamento a scelta		12
3	Antropologia del gusto		8
3	Progettazione e gastronomia		8
3	Nutrizione e dietetica		8
3	Economia del vino e dei territori		8
3	Informatica		8
3	Esperienze sul campo e in cantina	MDL	8
3	Prova Finale		10

• Profilo Turismo

Anno	Insegnamento	SSD	CFU
1	Statistica per il turismo		8
1	Geografia e politiche del turismo		8
1	Destination management		8
1	Ecologia e sostenibilità		8
1	Scienze e tecnologie enogastronomiche		9
1	Storia economica		8
1	Informatica		6
1	Legislazione turistica		9
2	Microbiologia degli alimenti		9
2	Storia della gastronomia e del turismo		8
2	Teorie e pratiche della narrazione		8
2	Programmazione e controllo delle imprese turistiche		8
2	Brand management delle destinazioni turistiche		8
2	Sociologia del turismo		8
2	Insegnamento a scelta		12
3	Storia dell'arte contemporanea		8
3	Psicologia per il turismo		8
3	Economia dei territori e del made in Italy		9
3	Lingua inglese		10
3	Altre conoscenze utili per il mondo del lavoro	MDL	10
3	Prova Finale		10

Sbocchi Lavorativi

- **Manager per la gestione di aziende agrituristiche, alberghiere e strutture ricettive di lusso.**
- **Responsabile del marketing e della comunicazione per consorzi di tutela e aziende del settore food & beverage.**
- **Consulente per la promozione turistica del territorio e la creazione di itinerari enogastronomici.**
- **Tecnico della produzione e della distribuzione organizzata per prodotti alimentari di qualità.**
- **Organizzatore di eventi legati alla cultura del cibo e alla valorizzazione delle tradizioni locali.**