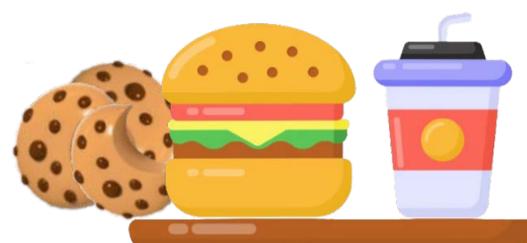


# L-Gastr Gastronomia, Ospitalità e Territori

indirizzo  
**Statutario**



Corso di Laurea Triennale L-Gastr  
Durata 3 anni - CFU 180

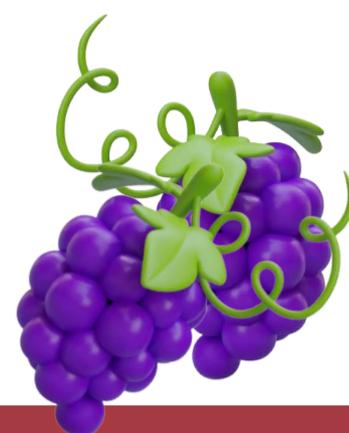
Sarà consentito l'accesso ai CdL Magistrali previa prevalutazione e/o integrazione di CFU

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

# L-Gastr Gastronomia, Ospitalità e Territori

indirizzo  
**Enologico**

Corso di Laurea Triennale L-Gastr  
Durata 3 anni - CFU 180



Sarà consentito l'accesso ai CdL Magistrali previa prevalutazione e/o integrazione di CFU

A.A.	ESAME	CODICE	CFU
<b>I ANNO</b>	Statistica per il turismo e la gastronomia	SECS-S/01	8
	Geografia delle produzioni vitivinicole	M-GGR/02	8
	Ecologia e sostenibilità	BIO/07	8
	Scienze e tecnologie enogastronomiche	AGR/15	8
	Chimica degli alimenti	CHIM/10	8
	Storia economica	SECS-P/12	8
	Statistica applicata	MED/01	6
	Lingua inglese	L-LIN/12	10
<b>II ANNO</b>	Microbiologia del vino	AGR/16	8
	Storia dell'enogastronomia	M-STO/04	8
	Teorie e pratiche della narrazione del vino	L-ART/06	8
	Diritto alimentare e vitivinicolo	IUS/03	8
	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità	SECS-P/07	8
	Marketing per il settore vitivinicolo ed enologico	SECS-P/08	8
	Insegnamento a scelta	-	12
<b>III ANNO</b>	Antropologia del gusto	M-DEA/01	8
	Progettazione e gastronomia	ICAR/13	8
	Nutrizione e dietetica	MED/49	8
	Economia del cibo e dei territori	AGR/01	8
	Informatica	INF/01	6
	Esperienze sul campo e in cantina	MDL	8
	Prova finale		10

# L-Gastr Gastronomia, Ospitalità e Territori

indirizzo  
**Turismo**

Corso di Laurea Triennale L-Gastr  
Durata 3 anni - CFU 180



Sarà consentito l'accesso ai CdL Magistrali previa preavalutazione e/o integrazione di CFU

A.A.	ESAME	CODICE	CFU
<b>I ANNO</b>	Statistica per il turismo	SECS-S/01	8
	Geografia e politiche del turismo	M-GGR/02	8
	Destination management	M-GGR/02	8
	Ecologia e sostenibilità	BIO/07	8
	Scienze e tecnologie enogastronomiche	AGR/15	9
	Storia economica	SECS-P/12	8
	Informatica	INF/01	6
	Legislazione Turistica	IUS/10	9
<b>II ANNO</b>	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	9
	Storia della gastronomia e del turismo	M-STO/04	8
	Teorie e pratiche della narrazione	L-ART/06	8
	Programmazione e controllo delle imprese turistiche	SECS-P/07	6
	Brand management delle destinazioni turistiche	SECS-P/08	8
	Sociologia del turismo	SECS-P/08	8
	Insegnamento a scelta	-	12
<b>III ANNO</b>	Storia dell'arte contemporanea	L-ART/03	8
	Psicologia per il turismo	M-PSI/01	8
	Economia dei territori e del made in Italy	AGR/01	9
	Lingua inglese	L-LIN/12	10
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	MDL	8
	Prova finale	-	10