

PIANO DI STUDI

CORSO IN “GASTRONOMIA, OSPITALITÀ E TERRITORI” CLASSE DI LAUREA L-GASTR

A.A. 2026/2027

PERCORSO DI FORMAZIONE

Tablelle Piani di Studio

Curriculum: STATUTARIO

Anno	Attività	SSD	Insegnamento	CFU
I	BASE	STAT-01/A	Statistica per il turismo e la gastronomia	8
	BASE	GEOG-01/B	Geografia e politiche del cibo	8
	BASE	BIOS-05/A	Ecologia e sostenibilità	8
	CARATTERIZZANTI	AGRI-07/A	Scienze e tecnologie enogastronomiche	8
	CARATTERIZZANTI	CHEM-07/B	Chimica degli alimenti	6
	CARATTERIZZANTI	STEC-01/B	Storia economica	8
	AFFINI	MEDS-24/A	Statistica applicata	10
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	10
II	CARATTERIZZANTI	AGRI-08/A	Microbiologia degli alimenti	6
	CARATTERIZZANTI	HIST-03/A	Storia della gastronomia	6
	CARATTERIZZANTI	PEMM-01/B	Teorie e pratiche della narrazione	8
	CARATTERIZZANTI	GIUR-03/B	Diritto alimentare	8
	CARATTERIZZANTI	ECON-06/A	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità*	8
	CARATTERIZZANTI	ECON-01/A	Economia politica *	8
	CARATTERIZZANTI	ECON-07/A	Marketing per la gastronomia	8
	ALTRE ATTIVITÀ	-	A scelta dello studente	12
III	BASE	SDEA-01/A	Antropologia del gusto	8
	CARATTERIZZANTI	CEAR-08/D	Progettazione e gastronomia	8
	CARATTERIZZANTI	MEDS-08/C	Nutrizione e dietetica	8
	CARATTERIZZANTI	AGRI-01/A	Economia del cibo e dei territori	8
	AFFINI	INFO-01/A	Informatica **	8
	AFFINI	GSPS-05/A	Sociologia generale **	8
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Prova Finale	10
TOTALE				180

**lo studente sceglierà uno fra questi insegnamenti*

***lo studente sceglierà uno fra questi insegnamenti affini*

Curriculum: TURISMO

Anno	Attività	SSD	Insegnamento	CFU
I	BASE	STAT-01/A	Statistica per il turismo	8
	BASE	GEOG-01/B	Geografia e politiche del turismo	8
	BASE	BIOS-05/A	Ecologia e sostenibilità	8
	CARATTERIZZANTI	AGRI-07/A	Scienze e tecnologie enogastronomiche	9
	CARATTERIZZANTI	GEOG-01/B	Destination management	8
	CARATTERIZZANTI	STEC-01/A	Storia economica	8
	AFFINI	IINF-01/A	Informatica*	6
	AFFINI	GSPS-05/A	Sociologia generale *	6
	AFFINI	GIUR-06/A	Legislazione turistica	9
II	CARATTERIZZANTI	AGRI-08/A	Microbiologia degli alimenti	9
	CARATTERIZZANTI	HIST-03/A	Storia della gastronomia e del turismo	8
	CARATTERIZZANTI	PEMM-01/B	Teorie e pratiche della narrazione	8
	CARATTERIZZANTI	GSPS-06/A	Sociologia del turismo	8
	CARATTERIZZANTI	ECON-06/A	Programmazione e controllo delle imprese turistiche	8
	CARATTERIZZANTI	ECON-07/A	Brand management delle destinazioni turistiche**	8
	CARATTERIZZANTI	ECON-01/A	Economia politica **	8
	ALTRE ATTIVITÀ	-	A scelta dello studente	12
III	CARATTERIZZANTI	ARTE-01/C	Storia dell'arte contemporanea	8
	CARATTERIZZANTI	PSIC-01/A	Psicologia per il turismo	8
	AFFINI	AGRI-01/A	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

**lo studente sceglierà uno fra questi insegnamenti affini*

***lo studente sceglierà uno fra questi insegnamenti*

Curriculum: ENOLOGICO

Anno	Attività	SSD	Insegnamento	CFU
I	BASE	STAT-01/A	Statistica per il turismo e la gastronomia	8
	BASE	GEOG-01/B	Geografia delle produzioni vitivinicole	8
	BASE	BIOS-05/A	Ecologia e sostenibilità	8
	CARATTERIZZANTI	AGRI-07/A	Scienze e tecnologie enogastronomiche	8
	CARATTERIZZANTI	CHEM-07/A	Chimica degli alimenti	6
	CARATTERIZZANTI	STEC-01/A	Storia economica	8
	AFFINI	MEDS-24/A	Statistica applicata	10
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	10
II	CARATTERIZZANTI	AGRI-08/A	Microbiologia del vino	6
	CARATTERIZZANTI	HIST-03/A	Storia dell'enogastronomia	6
	CARATTERIZZANTI	PEMM-01/B	Teorie e pratiche della narrazione del vino	8
	CARATTERIZZANTI	GIUR-03/B	Diritto alimentare e vitivinicolo	8
	CARATTERIZZANTI	ECON-06/A	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità*	8
	CARATTERIZZANTI	ECON-01/A	Economia politica *	8
	CARATTERIZZANTI	ECON-07/A	Marketing per il settore vitivinicolo ed enologico	8
	ALTRE ATTIVITÀ	-	A scelta dello studente	12
III	BASE	SDEA-01/A	Antropologia del gusto	8
	CARATTERIZZANTI	CEAR-08/D	Progettazione e gastronomia	8
	CARATTERIZZANTI	MEDS-08/C	Nutrizione e dietetica	8
	CARATTERIZZANTI	AGRI-01/A	Economia del vino e dei territori	8
	AFFINI	IINF-01/A	Informatica**	8
	AFFINI	GSPS-05/A	Sociologia generale **	8
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Prova Finale	10
TOTALE				180

**lo studente sceglierà uno fra questi insegnamenti*

***lo studente sceglierà uno fra questi insegnamenti affini*