



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche



Allegati questionario Nuove Classi di Laurea

Allegato Domanda 2



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

Domanda 2: Obiettivo Formativo attuale

“L’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche forma la nuova figura professionale del gastronomo che conosce il processo produttivo degli alimenti dalle sue origini agrarie e zootecniche, con particolare attenzione alle sue implicazioni ambientali e alla sua sostenibilità, alle trasformazioni industriali. Possiede le cognizioni necessarie per collocare tale processo produttivo sia nell’economia di mercato che nella comunicazione. Apprende, inoltre, quanto necessario per l’esercizio di una professione legata alla conoscenza del turismo enogastronomico, del marketing dei prodotti di qualità e della promozione e tutela dei beni alimentari legati al territorio”.



Allegato Domande 3, 7



Domande 3, 7: Insegnamenti Laurea Triennale attuale

Anno I

INSEGNAMENTI OBBLIGATORI

- Scienze della biodiversità e produzioni animali
- Fondamenti di statistica, economia e metodologia
- Scienze molecolari
- Fondamenti del diritto europeo
- Microbiologia degli alimenti
- Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione
- Abilità informatiche
- Laboratorio di gastronomia e tecniche filmiche

INSEGNAMENTI A SCELTA

- L'associazionismo gastronomico: il caso Slow Food
- Etnomusicologia e canto popolare
- Laboratorio di letture enogastronomiche
- Orticoltura ecologica e agricoltura sostenibile 1
- Laboratorio di scritture gastronomiche
- Vino 1 - Nozione di base di degustazione



Domande 3, 7: Insegnamenti Laurea Triennale attuale

Anno II

INSEGNAMENTI OBBLIGATORI

- Scienze della biodiversità e produzioni vegetali
- Analisi sensoriale
- Tecnologie alimentari
- Basi molecolari e fisiologia del gusto e dei nutraceutici
- Storia della cucina e del vino
- Geografia dei prodotti locali
- Laboratorio di gastronomia e ecosostenibilità

INSEGNAMENTI A SCELTA

- Analisi sensoriale del vino
- Fonti per la storia dell'alimentazione
- Food Security
- Granai della memoria
- Laboratorio di misure gastronomiche
- Interdisciplinarietà della gastronomia
- Lingua e cultura gastronomica italiana
- Orticoltura ecologica e agricoltura sostenibile 2
- Percorsi progettuali per food packaging sostenibili
- Retorica e public speaking
- Tutela e gestione dell'agrobiodiversità
- Vino 2 – Stili di vino e valutazione della qualità



Domande 3, 7: Insegnamenti Laurea Triennale attuale

Anno III

INSEGNAMENTI OBBLIGATORI

- Economia e diritto agroalimentare
- Ecodesign della gastronomia
- Sistemi e tecnologie della ristorazione
- Sociologia generale e del territorio
- Nutrizione e dietetica
- Antropologia culturale
- Filosofia del cibo e comunicazione gastronomica
- Laboratorio di gastronomia

INSEGNAMENTI A SCELTA

- Degustazione della birra
- Epistenologia: Vino, immaginazione, creatività
- Storia della gastronomia francese
- Storia dei prodotti tipici
- Economia dello sviluppo
- Laboratorio dell'imprenditorialità
- Laboratorio di foodscouting, etnobotanica e foraging
- Laboratorio sulla pubblicità alimentare
- Gastronomia e ricerca sociale
- Orticoltura ecologica e agricoltura sostenibile 3
- Sovranità alimentare e sostenibilità nel continente africano



Domande 3, 7: Insegnamenti Laurea Magistrale attuale

Anno I

INSEGNAMENTI OBBLIGATORI

- Economia e gestione dell'impresa alimentare
- Diritto degli alimenti e della loro produzione
- Estimo e progettazione sistemica dell'offerta gastronomica
- Sociologia dei consumi
- Geografia ed ecologia del terroir
- Storia e tradizione del patrimonio gastronomico
- Tirocinio I (Fields project)
- Laboratorio di gastronomia (viaggi didattici)

INSEGNAMENTI A SCELTA

- Impresa e società: modelli manageriali sostenibili
- Modelli di governance e strategie dell'impresa familiare
- Sostenibilità
- Laboratorio di ecologia storica
- Diritto dei marchi e della concorrenza
- Il ruolo dell'Unione Europea nelle sfide alimentari globali



Domande 3, 7: Insegnamenti Laurea Magistrale attuale

Anno II

INSEGNAMENTI OBBLIGATORI

- Estetica e linguaggi della gastronomia contemporanea
- Diritto del commercio internazionale
- English for food business
- Tirocinio II (stage aziendale)

INSEGNAMENTI A SCELTA

- Impresa e società: modelli manageriali sostenibili
- Modelli di governance e strategie dell'impresa familiare
- Sostenibilità
- Laboratorio di ecologia storica
- Diritto dei marchi e della concorrenza
- Il ruolo dell'Unione Europea nelle sfide alimentari globali



Allegato Domanda 4



Domanda 4: Grumi e Insegnamenti

