

LAUREA IN SCIENZE TURISTICHE ENOGASTRONOMIA & TURISMO

PROFESSIONISTI DEL GUSTO



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

Il corso in **ENOGASTRONOMIA E TURISMO** si svolge a Termoli e conferisce la laurea in **Scienze turistiche – enogastronomia e turismo**.

Ha durata triennale e prevede laboratori del gusto, stage, con insegnamenti che spaziano dalle materie caratterizzanti di enologia, gastronomia, paesaggio, produzioni agroalimentari, marketing e comunicazione enogastronomica, a quelle di base economiche, giuridiche e socio-umanistiche. Punto di forza è il collegamento con importanti aziende dell'agroalimentare e del turismo e con le organizzazioni più rappresentative del settore, che offrono opportunità di tirocinio.

LE MOTIVAZIONI

Il legame tra produzioni tipiche, gastronomia, paesaggio e turismo rappresenta una delle maggiori potenzialità economiche dell'Italia e delle sue regioni. Il turismo enogastronomico è un settore in crescita, che apre interessanti **opportunità economiche e di lavoro**, valorizzando i territori e l'identità dei luoghi. Si tratta di un settore che richiede infatti sempre maggiori competenze e capacità manageriali e comunicative. Per questo è nato il corso in Enogastronomia e turismo.

I CONTENUTI

Gli insegnamenti sono rivolti all'acquisizione di conoscenze fondamentali nei campi del cibo, dell'economia, del patrimonio territoriale e delle tradizioni locali. Prepara alla **gestione delle aziende turistiche e alla conoscenza delle produzioni** di qualità e dell'alimentazione, sviluppando competenze sulla produzione, trasformazione e consumo dei prodotti alimentari, con particolare riferimento alla dieta mediterranea e ai contesti regionali.

GLI OBIETTIVI

Il laureato è esperto in enogastronomia, munito di competenze manageriali, territoriali, tecnico-scientifiche, culturali, economiche e giuridiche da spendere nella gestione delle aziende turistiche e dell'alimentazione. Il corso forma quindi un **profilo professionale idoneo per il settore enogastronomico** e per le aree del marketing aziendale e territoriale, dell'organizzazione e gestione degli eventi enogastronomici, della qualità e

sicurezza degli alimenti, capace di utilizzare gli strumenti della comunicazione. Esce dunque una figura dotata di un'ampia conoscenza delle basi culturali e delle potenzialità economiche del settore enogastronomico, del suo stretto legame con i territori, delle possibilità di valorizzazione le produzioni locali e tipiche.

GLI SBocchi

Il **LAUREATO** in Enogastronomia e turismo potrà svolgere compiti di programmatore di turismo, esperto travel designer, esperto di turismo incoming, esperto in wine&food tours, professional event organizer, comunicatore showcooking e ogni altra attività del settore riconducibile **all'ambito tecnico, imprenditoriale o manageriale**, dell'accoglienza, della promozione turistica e enogastronomica, del rapporto tra agricoltura e turismo.

Sia come lavoratore dipendente che come lavoratore autonomo/imprenditore, Il laureato sarà in grado di promuovere progetti innovativi e sostenibili che valorizzino e promuovano le produzioni enogastronomiche, itinerari come strade del vino e dei sapori, e i relativi territori. Potrà inoltre impegnarsi nella creazione e gestione di progetti territoriali riguardanti la gestione dei flussi turistici incoming e la partecipazione a eventi e fiere di settore.

ACCESSO/ISCRIZIONE

L'accesso è consentito agli studenti in possesso del diploma di scuola superiore. Per accertare le motivazioni e la preparazione di base è richiesta la partecipazione ad un **test d'ingresso che si svolgerà il 21 luglio 2017**, volto ad appurare la conoscenza degli elementi essenziali richiesti per lo studio delle discipline di base del piano di studio. Iscrizioni al test dal 1° al 31 maggio su www.unimol.it - [portale dello studente](#). Le iscrizioni al primo anno saranno accolte a partire dal 1° agosto 2017. Ulteriori informazioni sul sito www.unimol.it e presso le segreterie studenti dell'Università.



PIANO DI STUDIO

1° ANNO

Paesaggio e sistemi agroalimentari

Economia aziendale

Sociologia del territorio

Geografia dei prodotti locali

Management del turismo

Statistica per il turismo

Diritto del turismo

Information technology

per i sistemi turistici

Lingua inglese

2° ANNO

Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione

Microbiologia e qualità degli alimenti

Sociologia del cibo

Economia del gusto

Organizzazione delle imprese
agrituristiche e della ristorazione

Enologia e marketing del vino

Lingua a scelta

(tedesco, francese, spagnolo)

Laboratorio di analisi sensoriale

3° ANNO

Comunicazione enogastronomica

Destination management
e organizzazione degli eventi

Diritto alimentare

Tecnologie alimentari

e laboratorio di enogastronomia

Tirocinio

Attività a scelta dello studente

Prova finale

STUDIARE A UNIMOL

L'Università del Molise offre un ambiente sicuro e accogliente, un ottimo rapporto con i docenti e numerosi servizi per il diritto allo studio e il tempo libero.

★★★

PRINCIPALI SERVIZI

Orientamento e tutorato

Biblioteche

Aule multimediali

Ufficio disabilità

Borse di studio

Mobilità internazionale (Erasmus)

Stage e placement

E-mail personale

Mensa e bar

Associazioni studentesche

★★★

LA SEDE

L'Università è situata in un contesto urbano vivace e accogliente, in ottima posizione sul lungomare, a poche centinaia di metri dalla stazione ferroviaria e dal terminal bus, dispone di:

aule attrezzate per le lezioni
segreterie

laboratori didattici e di ricerca

aula informatica

biblioteca specializzata

sala lettura

postazioni multimediali

bar

parking

rete wireless

Termoli è il polo degli studi turistici, culturali e ambientali nel basso e medio Adriatico.

UNIMOL



LAUREA IN SCIENZE TURISTICHE ENOGASTRONOMIA & TURISMO

**DIPARTIMENTO
DI BIOSCIENZE E TERRITORIO
SEDE DI TERMOLI**

📍 Via Duca degli Abruzzi, s.n.c.
86039 Termoli
☎ 0874 404 801

Segreteria Didattica

Dott.ssa Antonella D'AIMMO
☎ 0874 404 802
✉ daimmo@unimol.it

**Presidente dei Corsi di studio
in Scienze turistiche e Beni culturali**

Prof. Rossano PAZZAGLI

✉ rossano.pazzagli@unimol.it

Referente disabilità e DSA

Prof. Angela STANISCI
✉ stanisci@unimol.it

WWW

🌐 dipbioter.unimol.it/didattica/corsi-di-laurea-triennali/scienze-turistiche
📘 facebook.com/scienzeturisticheunimol