



## CORSO DI LAUREA TRIENNALE SCIENZE TURISTICHE

Classe L 15

Indirizzi: Turismo e sviluppo locale  
Enogastronomia e turismo

Corso certificato dall'Organizzazione Mondiale del Turismo



DIPARTIMENTO DI  
BIOSCIENZE E TERRITORIO



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DEL MOLISE

ANNO  
ACCADEMICO  
2021|22

### OBIETTIVI DEL CORSO

Un Corso di Laurea per lavorare in posizione qualificata nel turismo e nelle filiere produttive fortemente integrate col turismo, rivolto al mercato del lavoro pubblico e privato, legato alle attitudini del territorio e all'organizzazione delle imprese, con particolare riferimento all'ambito dei patrimoni territoriali, dell'enogastronomia, della progettazione e gestione dei sistemi turistici e della comunicazione.

Il turismo è un settore significativo dell'economia nazionale e regionale. Per questo c'è bisogno di professionalità crescenti per la conoscenza, tutela e valorizzazione del patrimonio culturale e ambientale, con particolare attenzione alla creazione di impresa e alla promozione e gestione delle strutture turistiche.

Chi si iscrive può scegliere tra due indirizzi:

1. Turismo e sviluppo locale, orientato ai temi della valorizzazione turistica dei patrimoni territoriali (beni culturali e ambientali);
2. Enogastronomia e turismo, incentrato sulla valorizzazione turistica delle produzioni enogastronomiche e agro-alimentari.

Questo corso garantisce agli studenti:

- massima attenzione al percorso formativo attraverso un rapporto diretto con i docenti e servizi personalizzati di orientamento e tutorato;
- un approccio multidisciplinare, essenziale per l'integrazione dei saperi e alla loro concreta applicazione nel settore turistico
- certificazione dell'Organizzazione Mondiale del Turismo con il marchio TEDQUAL (Tourism Education Quality)
- rapporti con il mondo del lavoro tramite stages, tirocini, convenzioni e servizi di placement
- possibilità di proseguire gli studi in sede con la Laurea Magistrale in Turismo e Beni Culturali (LM-49), master e altri percorsi formativi.

[www.unimol.it](http://www.unimol.it)

numero verde  
**800588815**



### SBOCCHI PROFESSIONALI

Il corso forma esperti nel settore del turismo in ambito territoriale e imprenditoriale, rivolgendosi al mercato del lavoro sia pubblico che privato. A partire da un'ampia preparazione culturale ed economica di base, gli studenti sono avviati all'analisi territoriale, alla creazione d'impresa e all'organizzazione dei sistemi turistici, con particolare attenzione per le risorse culturali e ambientali e all'enogastronomia.

La figura in uscita potrà svolgere compiti qualificati nella gestione di strutture e attività turistiche, di programmatore di turismo, esperto travel designer, esperto di turismo incoming, esperto in wine&food tours, professional event organizer, comunicatore cooking demo e ogni altra attività del settore riconducibile all'ambito tecnico, imprenditoriale o manageriale dell'accoglienza, della promozione turistica ed enogastronomica, della gestione di servizi turistici culturali e ambientali, della comunicazione di luoghi, territori e culture per l'editoria turistica e il social web.

**TRASPORTO GRATUITO E NAVETTE BUS  
DEDICATE AGLI STUDENTI UNIMOL**

## PIANO DI STUDIO 2021/2022

### Sede

Via Duca degli Abruzzi, s.n.c.  
86039 Termoli  
Tel 0874 404801

### Presidente del Corso di studio:

Prof. Luciano DE BONIS  
e-mail: luciano.debonis@unimol.it

### Segreteria Didattica

Dott.ssa Antonella D'AIMMO  
Tel. 0874 404802  
e-mail: daimmo@unimol.it

### Referente disabilità e DSA

Prof. Angela STANISCI  
e-mail: stanisci@unimol.it

### Sito del Corso di laurea:

Sito web: <https://www2.dipbieter.unimol.it/scienze-turistiche/>  
e-mail: dipbieter@unimol.it  
facebook: scienzeturisticheunimol

### Studiare a Unimol

L'Università del Molise offre agli studenti un ambiente sicuro e accogliente, un ottimo rapporto con i docenti e numerosi servizi per il diritto allo studio e il tempo libero. Il corso di laurea in Scienze turistiche ha sede a Termoli, in un contesto urbano vivace e accogliente, in ottima posizione sul lungomare di Termoli, a poca distanza dalla stazione ferroviaria e dal terminal bus. La sede offre aule attrezzate per le lezioni, segreterie per studenti, laboratori di ricerca e del gusto, aula informatica, biblioteca specializzata, sala lettura, postazioni multimediali e rete wireless.

### INDIRIZZO TURISMO E SVILUPPO LOCALE

I ANNO	CFU
Geografia	9
Statistica per il turismo	6
Sociologia del territorio	6
Inglese	12
Economia politica	8
Diritto del turismo	6
Economia aziendale	9
Information technology per i sistemi turistici	6
<b>Totale crediti I anno</b>	<b>62</b>
II ANNO	
Lingua straniera a scelta tra: tedesco francese spagnolo	6
Storia moderna	9
Antropologia del turismo	9
Economia dell'ambiente e del turismo	9
Organizzazione e marketing delle aziende turistiche	8
Archeologia e museologia	8
Aree protette e biodiversità	9
Storia del turismo	6
<b>Totale crediti II anno</b>	<b>64</b>
III ANNO	
Cartografia e GIS	9
Destination management e organizzazione degli eventi	9
Tirocinio	9
Progettazione territoriale del turismo	9
A scelta dello studente	12
Prova finale	6
<b>Totale crediti III anno</b>	<b>54</b>
<b>Totale crediti</b>	<b>180</b>

### INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E TURISMO

I ANNO	CFU
Geografia dei prodotti locali	9
Statistica per il turismo	6
Sociologia del territorio	6
Inglese	9
Paesaggio e sistemi agroalimentari	6
Management del turismo	6
Diritto del turismo	6
Economia aziendale	9
Information technology per i sistemi turistici	6
<b>Totale crediti I anno</b>	<b>63</b>
II ANNO	
Lingua straniera a scelta tra: tedesco francese spagnolo	6
Enologia del marketing e del vino	8
Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione	7
Microbiologia e qualità degli alimenti	8
Sociologia del cibo	6
Politiche del cibo	9
Organizzazione delle imprese agrituristiche e della ristorazione	8
Laboratorio di analisi sensoriale	6
<b>Totale crediti II anno</b>	<b>58</b>
III ANNO	
Destination management e organizzazione degli eventi	9
Diritto alimentare	6
Tecnologie alimentari e Laboratorio di enogastronomia	8
Tirocinio	9
Comunicazione enogastronomica	9
A scelta dello studente	12
Prova finale	6
<b>Totale crediti III anno</b>	<b>59</b>
<b>Totale crediti</b>	<b>180</b>