



EUROSOPIA  
Ente italiano di Formazione europea Professionale e di Ricerca

Universitas  
Mercatorum

Università telematica delle  
Camere di Commercio Italiane

**Corso di laurea triennale**  
**Gastronomia, Ospitalità e Territori**  
Durata 3 anni  
180 CFU  
Anno accademico  
2024/2025  
L - GASTR  
Profili: statuario, enologico, turismo



Universitas  
Mercatorum

Università telematica delle  
Camere di Commercio Italiane

# Corso di laurea triennale

## Gastronomia, Ospitalità e Territorio

### L-GASTR

#### Durata 3 anni

#### 180 CFU

#### Anno accademico 2024/2025

## Presentazione

Gli ambiti disciplinari delle scienze gastronomiche sono declinati in una prospettiva multidisciplinare che comprende le bioscienze, la produzione alimentare, le scienze e le tecnologie alimentari, insieme alle discipline umanistiche e alle scienze sociali, giovandosi di una sensibilità ai rapporti con l'innovazione, con le diversità territoriali e la sostenibilità.

Il laureato ha un profilo polivalente, essendo un esperto in cultura gastronomica capace di operare in numerosi contesti professionali legati alla conoscenza delle produzioni e delle preparazioni gastronomiche, alla promozione, comunicazione e valorizzazione del cibo e della cultura enogastronomica italiana in chiave innovativa, anche legata alla narrazione, e alla multimedialità.

Il laureato al **Corso di Laurea Triennale Online in Gastronomia, Ospitalità e Territori** conosce i processi produttivi, i legami tra cibi e territori, le loro valenze socioculturali, economiche e ambientali, sa valorizzare nuovi prodotti e concepire nuove esperienze gastronomiche e modalità di consumo, ha una spiccata sensibilità verso l'innovazione di processo e di prodotto e la qualità alimentare, come verso i rapporti tra cibo e salute.

**Corso di Laurea Triennale Online in Gastronomia, Ospitalità e Territori - Indirizzo in "Enologia e viticoltura"**

Il Corso di Studi Triennale in Gastronomia, Ospitalità e Territori con indirizzo in "Enologia e viticoltura" fornisce una solida preparazione di base tecnico-scientifica di natura fisico-matematica e chimico biologica per la coltivazione della vite e della produzione del vino, consentendo di affrontare gli aspetti della sicurezza, della qualità e della salubrità dei prodotti vitivinicoli e degli interventi atti a ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale.

Il corso di studio si prefigge inoltre di fornire le cognizioni fondamentali della conservazione e distribuzione, e del consumo responsabile del vino e dei suoi derivati, integrando elementi di economia ed etica nella produzione.

Il laureato ha un profilo polifunzionale, essendo un esperto di cultura gastronomica in grado di operare in numerosi contesti professionali legati alla conoscenza di produzioni e preparazioni gastronomiche, alla promozione, comunicazione e valorizzazione della cultura enogastronomica italiana in modo innovativo, anche legato allo storytelling e al multimedia.

## Obiettivi formativi

Gli obiettivi formativi del Corso di laurea in "Gastronomia, Ospitalità e Territori" sono tesi a formare una figura professionale che abbia conoscenze e abilità multidisciplinari relative alla cultura del cibo, alla preparazione e produzione gastronomica, alla promozione e valorizzazione territoriale del cibo.

Il raggiungimento degli obiettivi formativi è realizzato attraverso l'acquisizione di conoscenze relative alle seguenti aree:

- Conoscenze di base relative alle scienze statistiche, alle discipline demo etnoantropologiche insieme alla geografia economico-politica alle discipline della botanica e dell'ecologia, tali discipline saranno declinate in relazione al sistema agroalimentare in una prospettiva territoriale.
- Conoscenze caratterizzanti di scienze e tecnologie alimentari consentiranno l'acquisizione delle competenze necessarie circa le caratteristiche funzionali delle materie prime e delle produzioni agroalimentari con particolare riguardo alle produzioni di qualità, alle principali tecnologie per la trasformazione e conservazione delle preparazioni alimentari, alla microbiologia dei prodotti

alimentari, all'ispezione degli alimenti. Tali discipline consentono al laureato di finalizzare le proprie competenze nell'ambito della sicurezza e qualità agroalimentare e dell'innovazione. L'economia aziendale e della gestione delle imprese, il diritto alimentare, insieme alla sociologia dei processi culturali, alla psicologia generale, e agli aspetti di nutrizione e delle scienze dietetiche completeranno le conoscenze caratterizzanti per l'acquisizione di competenze legate alla capacità di analizzare i processi legati alla produzione e al consumo alimentare, così come alla promozione e comunicazione del cibo - valutandone le implicazioni verso la sostenibilità in chiave ecologica, socioculturale oltre che economica e di consumo ? alla gestione di impresa che consentirà al laureato di acquisire competenze legate agli aspetti tecnico economici della gestione aziendale e del marketing; acquisirà conoscenze relative alla disciplina dei mercati agroalimentari, alla tutela del Made in Italy contro le frodi e contraffazioni, all'etichettatura e tracciabilità dei prodotti agroalimentari, alla disciplina dei prodotti OGM, all'origine dei prodotti, ai prodotti DOP, IGP e STG.

- La conoscenza delle discipline storiche e filosofiche consentirà al laureato di acquisire una dimensione critico interpretativa ? anche in chiave evolutiva - del cibo, dei prodotti agroalimentari del passato come di interrogarsi sulle prospettive evolutive e future. La familiarità con gli strumenti della ricerca umanistica e sociale consentirà al laureato in "Gastronomia, Ospitalità e Territori" di elaborare le informazioni legate alla gastronomia e agli aspetti territoriali per operare nell'ambito della comunicazione e della valorizzazione e anche attraverso strumenti di linguaggi multimediali e tecniche di narrazione. Tali obiettivi formativi specifici trovano riscontro nell'articolazione degli insegnamenti di storia e storia dell'arte contemporanea, come dei generi e dei linguaggi del cinema, fotografia e televisione, del disegno industriale, discipline declinate con riferimento alla dimensione territoriale e al cibo.
- Gli obiettivi formativi troveranno ulteriore completamento all'interno delle attività legate agli insegnamenti a scelta degli studenti, alle idoneità linguistica e informatica, e alla dimensione pratico esperienziale svolta attraverso seminari web based con esperti del settore e rappresentativi dei vari territori, grazie al coinvolgimento delle locali Camere di Commercio.. Questi ultimi, in particolare costituiranno dei laboratori in cui sviluppare elaborati, esperienze e progetti visuali sui cibi, sui territori e sulle imprese a livello concettuale, progettuale, gestionale, e creativo.
- Le attività dedicate alla redazione della prova finale per il conseguimento del titolo di studio sanciscono la conclusione del percorso formativo e prevederanno il ricorso a casi di studio. I casi studio forniscono agli studenti le competenze necessarie per comprendere le culture gastronomiche territoriali e le esperienze aziendali o tematiche legate a specifiche filiere agroalimentari. Lo strumento offre la possibilità di completare e integrare gli insegnamenti attraverso un'osservazione diretta legata ai processi produttivi, ai contesti socioeconomici, alle produzioni, alle imprese. Agli studenti viene richiesto, in occasione della prova finale, di studiare un caso proposto (articolato in video lezioni e dispense) e di presentare una propria esperienza di caso legata a un'azienda agroalimentare, a un territorio o a una produzione. In tal modo lo studente sarà capace di avere una visione la più completa del complesso sistema agroalimentare italiano e dei suoi rapporti territoriali e avrà acquisito capacità critico interpretative e progettuali applicabili nell'ambito della gastronomia e dell'ospitalità.

## Sbocchi occupazionali

-Esperto in Gastronomia

## Conoscenze e abilità richieste per l'accesso

L'ammissione al Corso di Laurea in "Gastronomia, Ospitalità e Territori" richiede il possesso di un Diploma di Scuola Media Superiore o altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente o idoneo dalla normativa vigente. Il riconoscimento dell'idoneità dei titoli di studio conseguiti all'estero ai soli fini dell'ammissione al Corso di Studio è deliberato dall'Università, nel rispetto degli accordi internazionali vigenti. L'accesso al corso richiede un'adeguata preparazione iniziale comprendente doti di logica, capacità di espressione a livello di base, livello base di chimica e biologia. Il livello di preparazione atteso converge con i programmi ministeriali delle scuole superiori. È inoltre richiesta un'adeguata conoscenza di una

seconda lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, almeno di livello B1 del quadro normativo di riferimento europeo.

La verifica della preparazione iniziale avverrà tramite un test di ammissione, secondo modalità indicate nel Regolamento Didattico del Corso di Studio. Agli studenti che non superano tale test, ed intendono ugualmente iscriversi, sono assegnati Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) che verranno assolti con attività di recupero formativo consistenti nell'obbligo a seguire i precorsi (Corsi Zero) appositamente erogati dall'Università ed a superare i relativi test finali.

## Piani di studio

- L-GASTR – PIANO DI STUDI - PROFILO ENOLOGICO
- L-GASTR – PIANO DI STUDI – PROFILO TURISMO
- L-GASTR – PIANO DI STUDI - STATUARIO

### L-GASTR - PIANO DI STUDI – PROFILO ENOLOGICO

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

### L-GASTR - PIANO DI STUDI – PROFILO TURISMO

Anno	Insegnamento	SSD	CFU
1	Statistica per il turismo	SECS-S/01	8
1	Geografia e politiche del turismo	M-GGR/02	8
1	Destination management	M-GGR/02	8

1	Ecologia e sostenibilità	BIO/07	8
1	Scienze e tecnologie enogastronomiche	AGR/15	9
1	Storia economica	SECS-P/12	8
1	Informatica	INF/01	6
1	Legislazione turistica	IUS/10	9
2	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	9
2	Storia della gastronomia e del turismo	M-STO/04	8
2	Teorie e pratiche della narrazione	L-ART/06	8
2	Programmazione e controllo delle imprese turistiche	SECS-P/07	8
2	Brand management delle destinazioni turistiche	SECS-P/08	8
2	Sociologia del turismo	SPS/08	8
2	Insegnamento a scelta		12
3	Storia dell'arte contemporanea	L-ART/03	8
3	Psicologia per il turismo	M-PSI/01	8
3	Economia dei territori e del made in Italy	AGR/01	9
3	Lingua inglese	L-LIN/12	10
3	Altre conoscenze utili per il mondo del lavoro	MDL	10
3	Prova Finale		10
Anno	Insegnamento	SSD	CFU

## L-GASTR – PIANO DI STUDI – STATUARIO

Anno	Insegnamento	SSD	CFU
1	<u>Statistica per il turismo e la gastronomia</u>	SECS-S/01	8
1	<u>Geografia e politiche del cibo</u>	M-GGR/02	8
1	<u>Ecologia e sostenibilità</u>	BIO/07	8
1	<u>Scienze e tecnologie enogastronomiche</u>	AGR/15	8
1	<u>Chimica degli alimenti</u>	CHIM/10	8
1	<u>Storia economica</u>	SECS-P/12	8
1	<u>Statistica applicata</u>	MED/01	6
1	<u>Lingua inglese</u>	L-LIN/12	10
2	<u>Microbiologia degli alimenti</u>	AGR/16	8
2	<u>Storia della gastronomia</u>	M-STO/04	8
2	<u>Teorie e pratiche della narrazione</u>	L-ART/06	8
2	<u>Diritto alimentare</u>	IUS/03	8
2	<u>Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità</u>	SECS-P/07	8
2	<u>Marketing per la gastronomia</u>	SECS-P/08	8
2	Insegnamento a scelta		12
3	<u>Antropologia del gusto</u>	M-DEA/01	8
3	<u>Progettazione e gastronomia</u>	ICAR/13	8
3	<u>Nutrizione e dietetica</u>	MED/49	8
3	<u>Economia del cibo e dei territori</u>	AGR/01	8

3	<b>Informatica</b>	INF/01	6
3	<b>Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro</b>	MDL	8
3	Prova Finale		10

## Costi

Il costo della retta è di € 3.800.

## Agevolazioni economiche

- **appartenenti al sindacato ANIEF:** retta annua di € 2.000 in quattro o otto rate, **con l'obbligo di presentare la tessera sindacale**
- **familiari di quest'ultimi:** retta annua di € 2.000 in quattro rate, **a condizione che autocertifichino il grado di parentela**

La rateizzazione con 4 rate è:

SCADENZA	RATA
all'atto dell'iscrizione	€ 500 + € 142 per Tassa servizi + €140 di Tassa regionale
31/05/2025	€ 500
30/06/2025	€ 500
30/07/2025	€ 500

È possibile anche la rateizzazione in 8 rate

Scadenza	Importo
all'atto dell'iscrizione	€ 250 + € 142 per Tassa servizi + €140 di Tassa regionale
30/01/2025	€ 250
28/02/2025	€ 250
30/03/2025	€ 250
30/04/2025	€ 250
30/05/2025	€ 250
30/06/2025	€ 250
30/07/2025	€ 250

**Programma "All Inclusive":** retta annua di € 2.900 in quattro o otto rate. Il programma è comprensivo di:

- importo per Servizi e Contributi allo Studente;
- 1 Certificato per anno accademico;
- Domanda di ammissione alla prova finale;
- Accesso ai calendari di tutte le sedi di esame.

Il programma non include il costo della Pergamena di Laurea. Il programma è valido per coloro che si iscrivono per la prima volta presso l'Università Telematica Mercatorum.

La rateizzazione con 4 rate è:

SCADENZA	RATA
all'atto dell'iscrizione	€ 725 + €140 di Tassa regionale

31/05/2025	€ 725
30/06/2025	€ 725
30/07/2025	€ 725

**È possibile anche la rateizzazione in 8 rate**

Scadenza	Importo
all'atto dell'iscrizione	€ 362,50 + €140 di Tassa regionale
30/01/2025	€ 362,50
28/02/2025	€ 362,50
30/03/2025	€ 362,50
30/04/2025	€ 362,50
30/05/2025	€ 362,50
30/06/2025	€ 362,50
30/07/2025	€ 362,50

**Ulteriori agevolazioni economiche per:**

- Camere di Commercio: **€1300**
- Minori di 21 anni: **€1800**
- Donne in gravidanza: **€1800**
- Neo genitori: **€1800**
- DSA: **€1800**
- Invalidità >45%: **€1500**
- Militari/Forse dell'ordine: **€1800**
- Pubblica amministrazione/MEF (Ministero delle Finanze): **€1800**
- TIM, WIND, Ferrovie: **€1800**
- Doppia laurea: **€1400**

## Modalità di pagamento

Il pagamento della retta dovrà avvenire mediante bonifico bancario, **ESEGUITO DIRETTAMENTE DAL CORSISTA**, alle seguenti coordinate bancarie:

**Università Telematica "Universitas Mercatorum"**  
**IBAN IT 29 Q032 9601 6010 00067096784**  
**Causale: Nome e Cognome - iscrizione corso di laurea .....**

**Per le €140 di Tassa regionale**

**LAZIODISU**  
**Tesoriere dell'Ente - Banca Popolare di Sondrio**  
**IBAN IT 46 P056 9603 2110 00051111X93**

**Causale: Nome e Cognome- contributi e servizi allo studente e imposte di bollo vigenti**

**Per le €142 di Tassa servizi**

Università Telematica "Universitas Mercatorum"  
IBAN IT 29 Q032 9601 6010 00067096784  
Causale: Nome e Cognome – Tassa servizi

## Informazioni

Per qualsiasi informazione inviare una e-mail al seguente indirizzo:

[segreteria@eurosofia.it](mailto:segreteria@eurosofia.it)

o contattare i numeri: **0917098311** – **0917098357**

Cell. e WhatsApp: 392 88 25 358

**EUROSOFIA**  
Soggetto qualificato al  M.I. ai sensi della D.M. n°170 del 2016

**Università  
Mercatorum**

Università telematica delle  
Camere di Commercio Italiane