

LAUREA IN SCIENZE TURISTICHE ENOGASTRONOMIA & TURISMO

PROFESSIONISTI DEL GUSTO



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

L'Università degli Studi del Molise apre un corso in **ENOGASTRONOMIA E TURISMO** con sede a Termoli, dove già sono attivi il corso di laurea triennale in Scienze turistiche e il corso di laurea magistrale in Turismo e beni culturali, con certificazione di qualità dell'Organizzazione Mondiale del Turismo (UNWTO). Il nuovo corso ha durata triennale, prevede laboratori del gusto, stage e insegnamenti che spaziano dalle materie caratterizzanti di enologia, gastronomia, paesaggio, produzioni agroalimentari, marketing e comunicazione enogastronomica, a quelle di base economiche 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 e il turismo enogastronomico è già oggi uno dei segmenti più in crescita. Insieme al turismo ambientale e culturale, apre anche interessanti opportunità economiche e di lavoro, valorizzando i territori e l'identità dei luoghi. Si tratta di un settore che richiede sempre maggiori competenze e capacità manageriali e comunicative per l'organizzazione, gestione e promozione di attività turistiche incentrate sulle esperienze del gusto, del benessere e delle produzioni di qualità, comunque legate a un'offerta turistica enogastronomica in armonia con le risorse culturali e ambientali.

I CONTENUTI

Il piano di studi prevede insegnamenti rivolti all'acquisizione di conoscenze fondamentali nei vari campi relativi al cibo, all'economia, al patrimonio e alle tradizioni locali e alla gestione delle aziende turistiche, nonché i metodi e le tecniche per l'analisi territoriale e la 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.

IL 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

GLI OBIETTIVI

Il corso rilascia il titolo di Dottore in "Scienze turistiche – Enogastronomia e turismo".

Il laureato è esperto in enogastronomia, munito anche di competenze manageriali, territoriali, tecnico-scientifiche, culturali, economiche e giuridiche da spendere nella gestione delle aziende turistiche e dell'alimentazione. Il laureato avrà 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, saprà utilizzare gli strumenti della comunicazione, con la conoscenza delle lingue straniere e la capacità di contestualizzare nello spazio e nel tempo i processi aziendali e le dinamiche del mercato turistico. Il fine ultimo è formare una figura dotata di una profonda conoscenza delle basi culturali e delle potenzialità economiche del settore enogastronomico, del suo stretto legame con i territori, delle possibilità di valorizzazione e messa a sistema delle produzioni enogastronomiche e dei prodotti tipici agro-alimentari di alta qualità.

GLI SBOCCHI

Il corso forma un **LAUREATO, ESPERTO** in enogastronomia e turismo, con competenze territoriali, tecnico-scientifiche, culturali, giuridiche ed economiche relative al settore. La figura in uscita 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, questa figura 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.

Il laureato 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

Il corso sarà attivo dall'anno accademico 2016-17. L'accesso prevede un **primo contingente di studenti** (max 45 posti, di cui 5 riservati a studenti stranieri). Per l'ammissione, oltre al possesso del diploma di scuola superiore, è obbligatoria la partecipazione ad un test di ingresso selettivo che si svolgerà in primavera (le date saranno comunicate tramite il sito www.unimol.it), volto ad appurare la conoscenza degli elementi essenziali richiesti per lo studio delle discipline di base del piano di studio.



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 di Termoli** è un polo significativo degli studi turistici, culturali e ambientali nel basso e medio Adriatico.



In un contesto urbano vivace e accogliente, è situata 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 per studenti, laboratori di didattica e di ricerca, aula informatica, biblioteca specializzata, sala lettura, postazioni multimediali e rete wireless.

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