

# CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

## COSA SI STUDIA

Il percorso formativo è multidisciplinare e prevede attività pratiche, laboratori e visite tecniche come parte integrante degli insegnamenti erogati.

Aree di apprendimento:

- formazione di base: chimica e biodiversità delle materie prime alimentari di origine animale e vegetale;
- tecnologie gastronomiche (processi di trasformazione, valutazione nutrizionale e ispezione degli alimenti);
- microbiologia, igiene e sicurezza degli alimenti;
- aspetti economico-aziendali delle imprese ristorative e loro management (posizionamento e organizzazione, misurazione e valutazione delle performance di mercato);
- dimensione storico-culturale degli alimenti;
- strategie di comunicazione e marketing nel settore enogastronomico;
- valutazione della competitività aziendale, identità gastronomica e posizionamento dell'offerta.



## ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee (SGM) si svolge in 180 CFU\* di cui:

- 149 CFU per 16 insegnamenti obbligatori;
- 18 CFU per insegnamenti a scelta dello studente
- 5 CFU per la lingua straniera
- 2 CFU per abilità informatiche e telematiche
- 4 CFU per altre attività formative
- 4 CFU per la prova finale

Al terzo anno di corso viene svolto un Laboratorio di Gastronomia Mediterranea (20 CFU), tenuto da chef ed esperti del settore, coordinati da docenti responsabili degli insegnamenti.

\* 1 CFU corrisponde 25 ore di impegno, che comprendono le lezioni svolte in aula, le attività di laboratorio, lo studio individuale.

## OBIETTIVI FORMATIVI

La laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee ha come obiettivo formativo prioritario la padronanza di metodi e contenuti scientifici sulla filiera eno-gastronomica, allo scopo di trasferire competenze sulla gestione e valorizzazione di attività nel settore della ristorazione.

## SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il laureato in Scienze Gastronomiche Mediterranee potrà operare nei seguenti settori:

- gestione delle catene distributive;
- gestione della ristorazione privata e della pubblica amministrazione;
- critica e giornalismo enogastronomico;
- gestione della ristorazione collettiva legata al turismo (alberghi, villaggi, navi da crociera, catering, agriturismi);
- promozione e comunicazione dei prodotti gastronomici associati a tipicità territoriali;
- sviluppo di piani di marketing territoriali e di reti di imprese agri-food e del turismo esperienziale;
- definizione, pianificazione, implementazione e gestione dei processi produttivi e delle strategie di imprese, di piccole e grandi dimensioni, impegnate nel settore eno-gastronomico;
- consulenza a imprese della produzione, trasformazione e distribuzione, ristorazione, catering, eventi, ecc.



## PERCHÉ SCEGLIERE IL CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE?

- Per acquisire una solida base scientifica e tecnica multidisciplinare e diventare un professionista con una visione moderna e integrata del settore eno-gastronomico.
- Per relazionarsi con professionisti del settore, aziende ed associazioni di categoria.
- Per ottenere una preparazione idonea al prosieguo degli studi in Master e Corsi di Laurea Magistrale in Biotecnologie Agro-ambientali ed Alimentari, Scienze Enologiche, Nutrizione Umana, Scienze Gastronomiche e Scienze e Tecnologie Alimentari.
- Per vivere un'esperienza internazionale presso prestigiose Università europee specializzate nel settore, partecipando al programma Erasmus.

# SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE



## AMMISSIONE

Corso di laurea a numero programmato (50 posti). È richiesto il diploma di scuola secondaria di secondo grado. Per accedere al corso di studi bisogna superare una prova di ammissione che prevede 80 domande a risposta multipla su: logica, fisica, chimica, biologia, scienze agrarie.

Il bando di ammissione e le prove svolte dal 2018 al 2022 sono reperibili al link di questo qr-code



## CONTATTI

Segreteria studenti: Tel 081 2539242-316 | E-mail: [segreagra@unina.it](mailto:segreagra@unina.it)

Coordinatore del Corso: Prof. Raffaele Sacchi | Tel. 081 2539320  
E-mail: [sacchi@unina.it](mailto:sacchi@unina.it)

Orientamento: Tel. 0812539145 | E-mail: [orientagraria@unina.it](mailto:orientagraria@unina.it)

## DOVE SIAMO

Sede del Corso: via Università 100, Portici (NA).



Direttore: prof. Danilo Ercolini  
Referente Ufficio didattica: dr.ssa Adriana Forlani - [adforlan@unina.it](mailto:adforlan@unina.it)  
Sito web: [www.agraria.unina.it](http://www.agraria.unina.it)  
Referente per l'orientamento: prof. ssa Veronica De Micco - [orientagraria@unina.it](mailto:orientagraria@unina.it)



SCUOLA DI AGRARIA  
E MEDICINA VETERINARIA



## CORSO DI LAUREA TRIENNALE SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

Coordinatore: prof. Raffaele Sacchi

