

Gastronomia, Ospitalità e Territori

Piano di studi – enologico

Anno	Insegnamento	SSD	CFU
1	<u>Statistica per il turismo e la gastronomia</u>	SECS-S/01	8
1	<u>Geografia delle produzioni vitivinicole</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>		6
1	<u>Storia economica</u>	SECS-P/12	8
1	<u>Statistica applicata</u>		10
1	<u>Lingua inglese</u>	L-LIN/12	10
2	<u>Microbiologia del vino</u>		6
2	<u>Storia dell'enogastronomia</u>		6
2	<u>Teorie e pratiche della narrazione del vino</u>	L-ART/06	8
2	<u>Diritto alimentare e vitivinicolo</u>	IUS/03	8
2	<u>Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità</u>	SECS-P/07	8
2	<u>Marketing per il settore vitivinicolo ed enologico</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 vino e dei territori</u>	AGR/01	8
3	<u>Informatica</u>		8
3	<u>Esperienze sul campo e in cantina</u>	MDL	8
3	Prova Finale		10

