



Scienze gastronomiche

Corso di Laurea 1° livello

classe L-GASTR - durata 3 anni - crediti 180

Scuola di Ateneo

Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute

Responsabile del Corso

prof. Giovanni Caprioli
0737 402312
giovanni.caprioli@unicam.it

Delegata Orientamento

dott.ssa Cinzia Mannozi
0737 403738
cinzia.mannozi@unicam.it

Manager Didattica

Emanuela Caulini
0737 403060
emanuela.caulini@unicam.it

Offerta formativa

<https://www.unicam.it/didattica>

Presentazione

Il Corso di Studi fornisce competenze nell'ambito dell'intera filiera gastronomica, che viene studiata ed analizzata con un taglio trasversale attraverso le discipline delle scienze degli alimenti e della nutrizione, del management e marketing, del food design, del diritto alimentare e della storia e cultura dell'alimentazione. In particolare la figura della/del manager della gastronomia conosce la composizione del cibo e delle bevande, i loro processi produttivi, li sa raccontare e divulgare, conosce la loro storia anche legata a un territorio d'origine, li sa promuovere sia in ambito nazionale che internazionale.

Parallelamente al corso di laurea in Scienze gastronomiche, lo studente può iscriversi alla Scuola di Studi Superiori "Carlo Urbani", un'Istituzione di Eccellenza, previa selezione basata esclusivamente sul merito.

Per ulteriori informazioni: <https://scuolastudisuperiori.unicam.it>

Requisiti di accesso

Diploma di scuola secondaria superiore o altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo ai sensi delle leggi vigenti.

Inoltre, è prevista una verifica della preparazione iniziale (Obblighi Formativi Aggiuntivi), non selettiva, per coloro che si iscrivono per la prima volta all'Università.

Per ulteriori informazioni consulta la pagina

<https://farmaco.unicam.it/didattica/servizi-didattica/verifica-preparazione-iniziale>

Professioni

La laurea in Scienze Gastronomiche ha come scopo quello di preparare una/un esperta/o professionista nel campo del food and beverage, in particolare negli ambiti della produzione, preparazione e marketing di cibi e bevande, in grado di promuovere e valorizzare i prodotti e i territori di appartenenza. L'attività professionale si svolgerà in aziende agroalimentari, del turismo e della ristorazione, in enti dediti allo studio e alla valorizzazione della qualità degli alimenti e delle tipicità, in enti dediti all'educazione, alla ricerca, alla formazione alimentare e alla comunicazione gastronomica.

Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche fornisce una solida base scientifica per poter affrontare i complessi aspetti culturali che ruotano intorno al mondo del food and beverage, fornendo una preparazione trasversale che muove da ambiti scientifici e passa per ambiti antropologici, di comunicazione e marketing, di diritto, di design, di management.

Ai sensi del DPR n. 328/2001 e del parere CUN-Consiglio Universitario Nazionale (relativi alle modalità di accesso a taluni Albi professionali) le/i laureate/i in Scienze Gastronomiche (classe di laurea L/GASTR) possono sostenere l'esame di Stato abilitante alla professione di Agrotecnica/o laureata/o.

Dopo la laurea

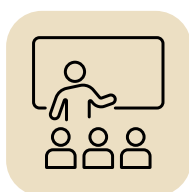
Laurea magistrale, Master di I livello e Corsi di perfezionamento

<https://www.unicam.it/laureato>



Piano Studi

I anno	CFU	II anno	III anno	CFU
Chimica	8	Tecnologie Alimentari	Biochimica della Nutrizione	
Matematica e Fisica applicata alla Gastronomia	6	Chimica degli Alimenti	e Nutrigenomica	12
Storia e Cultura dell'Alimentazione	8	HACCP nella filiera Gastronomica	Nutrizione e Nutraceutica in Gastronomia	6
Biodiversità Animale e Vegetale applicata alla Gastronomia	10	Analisi Sensoriale	Marketing Enogastronomico	6
Microbiologia generale e degli Alimenti	6	Food Design	Igiene applicata alla Filiera Gastronomica	8
Diritto Alimentare	6	Piante Alimentari e Fitonutrienti	Gastronomia e Produzioni Alimentari	6
Management dell'Agroalimentare	6	A libera scelta*	Stage	11
Viaggi Didattici	6	* Attività a libera scelta	Prova Finale	4
Conoscenze Informatiche	3	Prodotti di origine animale per le specialità gastronomiche		
Lingua inglese (livello B1)	6	Enologia: il vino come progetto vitivinicolo ed emozione sensoriale		
		Comunicazione e giornalismo enogastronomico		
		Studio e gestione dell'opinione pubblica		



15:1 Rapporto studenti/docenti



Alta fruizione Laboratori di Ricerca



Stage presso Enti Pubblici e Privati

Sbocchi professionali



COMUNICAZIONE E MARKETING DEL SETTORE AGROALIMENTARE



PRODUZIONE E INDUSTRIA ALIMENTARE



ORGANIZZAZIONE DI EVENTI PER IL SETTORE FOOD AND BEVERAGE

Servizi Studenti

Orientamento

Borse di studio

Accoglienza Matricole - Tutorato

Consulenza e Benessere psicologico

Servizi per Studenti con Disabilità e DSA

Mobilità internazionale

Informazioni

Orientamento

via Gentile III da Varano 2 - 62032 Camerino - 0737 404606 - 403727 - orientamento@unicam.it

Area Servizi agli Studenti

(iscrizioni, rinnovi, piani di studio, passaggi di corso, trasferimenti, contributi universitari)

via Gentile III da Varano 26 - 62032 Camerino

Ticketing: <https://segreteriastudenti.unicam.it/>

Immatricolazioni

Seguire la procedura on line all'indirizzo <https://miiscrivo.unicam.it/>

Portale studenti

Servizi didattici, Aule, Orari delle lezioni

<https://www.unicam.it/studente>

fb Polo degli studenti Unicom

in [Servizi agli studenti](https://www.unicam.it/)

fb UNICAM - Università degli Studi di Camerino

<https://www.unicam.it/> numero verde 800 054000

Polo degli Studenti



Tasse e contributi

Dai il consenso all'acquisizione del tuo **ISEE-U** per personalizzare le tue tasse universitarie



a.a. 2025/2026