



Scienze gastronomiche

UNICAM, nell'ottica del contrasto agli stereotipi di genere, ha avviato un lavoro di sensibilizzazione al fine di dare maggiore visibilità linguistica alle differenze. Quando, in questo testo, unicamente a scopo di semplificazione, è usato il maschile, la forma è da intendersi riferita in maniera inclusiva a tutte le persone che operano nell'ambito della comunità universitaria.

Corso di Laurea 1° livello

classe L-GASTR
durata 3 anni
crediti 180

Scuola di Ateneo

Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute

Camerino - via Madonna delle Carceri 9

Direttore

prof. Gianni Sagratini
0737 402238
direttore.farmaco@unicam.it

Manager Didattica

Emanuela Caulini
0737 403060
emanuela.caulini@unicam.it

Responsabile del Corso

prof. Gianni Sagratini
0737 402238-402344
gianni.sagratini@unicam.it

delegati

Orientamento

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

Tutorato

prof. Fabio Del Bello
0737 402265
fabio.delbello@unicam.it

Erasmus e Internazionalizzazione

prof.ssa Rosita Gabbianelli
0737 403208
rosita.gabbianelli@unicam.it
prof. Giovanni Caprioli
0737 402312
giovanni.caprioli@unicam.it

Stage e Tirocini

prof.ssa Elisabetta Torregiani
0737 402249
elisabetta.torregiani@unicam.it
prof. Massimo Nabissi
0737 403312
massimo.nabissi@unicam.it

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.

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.



Piano Studi

I anno

Chimica	8
Matematica e Fisica applicata alla Gastronomia	6
Storia e Cultura dell'Alimentazione	8
Biodiversità Animale e Vegetale applicata alla Gastronomia	10
Microbiologia generale e degli Alimenti	6
Diritto Alimentare	6
Management dell'Agroalimentare	6
Viaggi Didattici	6
Conoscenze Informatiche	3
Lingua inglese (livello B1)	6

II anno

Tecnologie Alimentari	7
Chimica degli Alimenti	12
HACCP nella filiera Gastronomica	6
Analisi Sensoriale	7
Food Design	12
Piante Alimentari e Fitonutrienti	6
A libera scelta*	12

CFU

III anno

Biochimica della Nutrizione e Nutrigenomica	12
Nutrizione e Nutraceutica in Gastronomia	6
Marketing Enogastronomico	6
Igiene applicata alla Filiera Gastronomica	8
Gastronomia e Produzioni Alimentari	6
Stage	11
Prova Finale	4
* Attività a libera scelta	
Prodotti di origine animale per le specialità gastronomiche	6
Enologia: il vino come progetto vitivinicolo ed emozione sensoriale	6
Comunicazione e giornalismo enogastronomico	6

CFU

Dopo la laurea

Laurea magistrale, Master di I livello e Corsi di perfezionamento www.unicam.it/laureato

Servizi Studenti

Orientamento

Scelta del percorso universitario attraverso la conoscenza e la sperimentazione: lezioni, Porte aperte e Open Day, PCTO, PLS, POT
<https://orientamento.unicam.it/>

Borse di studio

- *WelcomeinUnicam*
per matricole ai corsi di studio triennali e magistrali
- *TalentinUnicam*
per studentesse e studenti Unicam
- *Unicam/Cus*
per sportive/studentesse e per sportivi/studenti

<https://www.unicam.it/studente/servizi-studenti/borse-di-studio>

Borse di studio Scuola di Studi Superiori "Carlo Urbani"

Per vincitrici/tori della selezione di un percorso di eccellenza
<https://scuolastudisuperiori.unicam.it/>

Accoglienza Matricole

Benvenuto alle matricole nelle sedi universitarie
(Camerino-Matelica-Ascoli Piceno-San Benedetto del Tronto)
<https://tutorato.unicam.it/>

Consulenza e Benessere psicologico

Spazio di ascolto e supporto professionale
<https://www.unicam.it/studente/servizi-studenti/servizio-di-consulenza-psicologica>

Servizi per Studenti con Disabilità e DSA

Inclusione e supporto allo studio
<https://disabili.unicam.it/>

Certificazioni linguistiche

Riconoscimento certificazioni e corsi di approfondimento
<https://www.unicam.it/studente/servizi-studenti/corsi-di-lingua/competenze-linguistiche>

Stage, Tirocini e Placement

Stage e tirocini nei percorsi universitari ed extra curriculari
<https://stage.unicam.it/>
Orientamento al lavoro: career service, career day
<https://placement.unicam.it/>

Welcome e Mobilità internazionale

Accoglienza studentesse e studenti internazionali
Programmi di mobilità europei ed extra europei
<https://international.unicam.it/exchange-and-mobility>



Informazioni

Orario di apertura in tutte le sedi UNICAM

lunedì / mercoledì / venerdì ore 10.30-13.00
martedì / giovedì ore 15.00-17.00

Orientamento

via Gentile III da Varano 2 - 62032 Camerino
0737 404606 - 404622 - 403727 - orientamento@unicam.it

Uffici 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/>

Iscrizioni o immatricolazioni

Seguire la procedura on line all'indirizzo miiscrivo.unicam.it
dal 3 luglio e fino al raggiungimento dell'utenza sostenibile.

Per ulteriori informazioni <https://www.unicam.it/didattica/guida-dello-studente>

Per informazioni sulla valutazione delle carriere pregresse rivolgersi al Management didattico del corso di studio

Tasse e contributi

Per le matricole e per chi ha già un'iscrizione ai corsi di studio di I e II livello il contributo onnicomprensivo annuale è determinato da € 16,00 di bollo, € 140,00 di tassa regionale per il diritto allo studio + le tasse universitarie personalizzate e calcolate sulle base dell'ISEE-U.
Sono previsti esoneri totali o parziali a seconda delle specifiche situazioni.

Informazioni

Manifesto degli Studi e Guida dello studente
<https://www.unicam.it/studente>

Portale studenti

Servizi didattici, Aule, Orari delle lezioni
<https://www.unicam.it/studente>

Offerta formativa

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

fb Polo degli studenti Unicam

in [ServiziagliStudentiUnicam/](https://www.facebook.com/ServiziagliStudentiUnicam/)

fb UNICAM - Università degli Studi di Camerino

www.unicam.it

numero verde 800 054000

a.a. 2024/2025

Polo degli Studenti



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