

SCIENZE GASTRONOMICHE

(L/GASTR)

Corso di Laurea Triennale ad accesso libero
A.A. 2024/2025



Cosa si impara?

- Modellizzazione dei sistemi enogastronomici.
- Valutazione della composizione chimica degli alimenti.
- Tecniche di produzione di alimenti.
- Ruolo biochimico/metabolico/nutrizionale degli alimenti
- Fattori influenzanti le scelte alimentari.
- Gestione economica e finanziaria (sostenibilità e redditività) nel settore dell'enogastronomia.
- Tecniche di presentazione, comunicazione e valorizzazione dei prodotti enogastronomici.

Sbocchi occupazionali

- **Aziende di produzione e commercializzazione:** settore enogastronomia.
- **Aziende di servizi pubbliche e private:** consulenza e supporto enogastronomia e Made in Sicily.
- **Enti pubblici:** Ministeri, Assessorati Regionali, Associazioni di Categoria.
- **Organismi nazionali e internazionali:** agroalimentare, programmi di aiuto e sviluppo (FAO, WFP, World Bank).
- **Enti di ricerca enogastronomica:** storia, cultura, tradizioni, tecniche produttive.
- **Organismi per la diffusione di eccellenze enogastronomiche:** sviluppo e promozione.
- **Media:** gastronomia e turismo.

Possibilità di FAD per i dipendenti pubblici



Nessun obbligo di frequenza

Sede Palermo

Viale delle Scienze Ed. 4

Iscrizioni dal 1° Agosto

Sede Trapani

Via Cappuccini 7

Data di Inizio Lezioni 30 Settembre

COORDINATORE DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE

Prof. Filippo Sgroi - filippo.sgroi@unipa.it - tel. +39 3475004547

Sito web: <https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzegastronomiche2300>