



UNIVERSITÀ

LUM

GIUSEPPE
DEGENNARO

LAUREA IN ENOGASTRONOMIA D'IMPRESA (L-GASTR)

Dipartimento di
**SCIENZE
GIURIDICHE
E DELL'IMPRESA**



l'università **LUM GIUSEPPE DEGENNARO**

L'offerta formativa dell'Università Lum "Giuseppe Degennaro" propone strumenti di conoscenza accademica e percorsi di crescita delle competenze personali e professionali per rendere i nostri laureati sempre più competitivi nel mondo del lavoro.

Da oltre 20 anni ci impegniamo per consolidare percorsi formativi di contatto tra docenti e studenti, tra mondo accademico e tessuto produttivo nazionale e internazionale, generando preziose sinergie a favore dei nostri iscritti.

Innovazione ed esperienza sono i nostri valori imperativi, intorno ai quali abbiamo costruito corsi flessibili e multidisciplinari, e creato un nuovo polo delle scienze giuridiche, economiche e tecnologiche.

Il "modello formativo Lum", fortemente orientato all'applicazione pratica di modelli teorici, pone lo studente al centro dell'esperienza accademica e al termine del percorso universitario lo proietta nel mondo del lavoro, con la consapevolezza di poter raggiungere i propri obiettivi.



Laurea Triennale in **ENOGASTRONOMIA D'IMPRESA**

Fornire le competenze giuridiche, economiche e pratiche adeguate a creare, sviluppare e gestire l'attività imprenditoriale e/o professionale con alto grado di specializzazione e competenza nel settore della ristorazione e dell'accoglienza. È questo l'obiettivo del Corso di Laurea triennale in Enogastronomia d'Impresa, un percorso di studi a numero chiuso innovativo, volto a formare professionisti in uno dei comparti strategici nazionali.

Il percorso universitario permetterà di

comprendere le strategie aziendali e le dinamiche di mercato, considerando molteplici fattori tra cui gli orientamenti al consumo, il posizionamento, il contesto socioeconomico di riferimento e le conoscenze alla base della cultura enogastronomica.

A CHI SI RIVOLGE

Il corso è rivolto a tutti coloro, in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di un titolo conseguito all'estero e riconosciuto idoneo, che sono interessati a diventare una delle figure specializzate più richieste del comparto enogastronomico italiano e internazionale. Diplomatici ma anche professionisti del settore che desiderano implementare le proprie competenze aziendali e imprenditoriali.

Il percorso di studi formerà esperti di cultura enogastronomica capaci di operare in numerosi contesti professionali nazionali e internazionali: cuochi, professionisti completi e competenti in diversi ambiti tra loro strettamente correlati, in linea con le attuali esigenze del mercato, che si distinguano per la profonda e trasversale conoscenza della filiera agroalimentare, dotati di eccezionale competenza sulle tecniche di preparazione dei cibi unite ad una visione aziendale fortemente innovativa e strategica.

IL PIANO DI STUDI

- Fondamenti di Economia Politica e Aziendale
- Diritto Privato e Commerciale
- Pianificazione di Business
- Design della Ristorazione
- Storia e Cultura del cibo
- Proprietà delle materie prime
- Metodi di produzione
- Struttura delle filiere agricole
- Processi di trasformazione degli alimenti
- Basi di chimica degli alimenti
- Principi di agronomia, nutrizione e dietetica

I LABORATORI

Punto di forza del nuovo corso di laurea è costituito dalle attività di laboratorio - pari a 42 crediti formativi - dedicate allo sviluppo della conoscenza del sistema qualità della filiera produttiva e dei suoi componenti, alla conoscenza delle tecniche di lavorazione e degli strumenti gestionali per la produzione di servizi e di prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza.

Le attività, suddivise per macroaree (cucina, panificazione e pizzeria, pasticceria e gelateria, vino e sala), saranno inoltre volte a: valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze; controllare e utilizzare gli alimenti dal punto di vista organolettico e gastronomico; realizzare abbinamenti tra cibi e bevande per una reciproca valorizzazione; realizzare preparazioni coerenti con il contesto e le esigenze della

clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazionali per ottimizzare la qualità del servizio.

Al termine del percorso di studi il laureato in Enogastronomia d'Impresa avrà acquisito competenze nella gestione d'impresa, una profonda conoscenza delle materie prime e delle preparazioni gastronomiche dal punto di vista tecnico, storico e culturale.

Inoltre avrà conseguito competenze negli ambiti della promozione, della comunicazione, della valorizzazione del cibo e della cultura enogastronomica italiana.

1° ANNO

INSEGNAMENTI

CFU

Matematica e Statistica applicata	8
Laboratorio di Enogastronomia 1: La prospettiva economica enogastronomica geografica: spazio, eterogeneità, varietà.	14
Metodi di produzione agricola per le filiere di qualità	6
Diritto agroalimentare	6
Economia politica e dell'ambiente	6
Economia aziendale	6
Principi di chimica degli alimenti	8
Social media management	4

TOT CFU

58

2° ANNO

INSEGNAMENTI

CFU

Laboratorio di Enogastronomia 2:
Storia dell'enogastronomia e sue applicazioni pratiche

14

Fondamenti di dietetica e nutrizione

6

Struttura e processi di trasformazione degli alimenti

8

Business English

6

Marketing dell'enogastronomia

6

oppure

Gestione dell'accoglienza

6



3 INSEGNAMENTI DA SCEGLIERE NELL'ELENCO SEGUENTE

INSEGNAMENTI	CFU
--------------	-----

Diritto privato e dei contratti	6
---------------------------------	---

Diritto Commerciale e societario	6
----------------------------------	---

Diritto delle autorizzazioni e dei controlli per la ristorazione	6
--	---

Diritto tributario e fiscalità d'impresa	6
--	---

Managerial Economics	6
----------------------	---

Business Planning	6
-------------------	---

Economia degli intermediari finanziari	6
--	---

Economia dei sistemi agroalimentari sostenibili	6
---	---

Nutrizione ed alimentazione animale	6
-------------------------------------	---

Zooculture	6
------------	---

1 INSEGNAMENTO A SCELTA DALLA TABELLA A PAGINA 9	6
---	----------

TOT CFU	64
----------------	-----------

3° ANNO

INSEGNAMENTI

CFU

Territorio, biodiversità ed Agro Ecosistemi

8

Laboratorio di Enogastronomia 3:
Valorizzazione della biodiversità nell'agroalimentare
e modelli di applicazione

14

Sicurezza alimentare

6

Design della ristorazione

6

Fondamenti di moderne tecniche di lavorazione
degli alimenti e delle bevande

6

oppure

Elementi di nutraceutica

6

1 INSEGNAMENTO A SCELTA DALLA TABELLA A PAGINA 9

6

Tirocini formativi e di orientamento

6

Prova Finale

4

TOT CFU

64

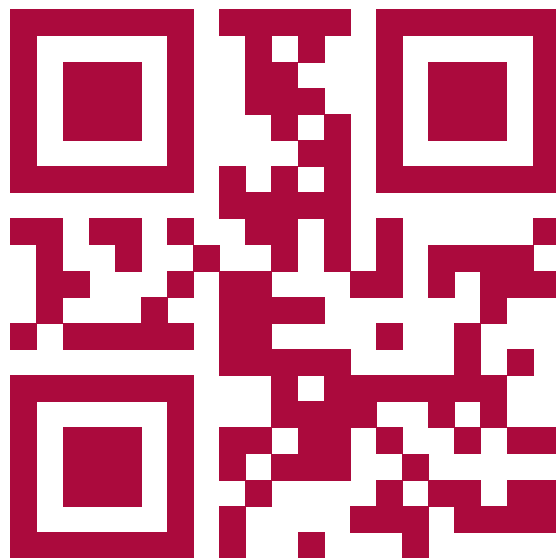
TOT GENERALE

180

INSEGNAMENTI A SCELTA

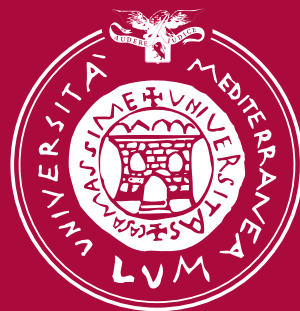
CFU

Diritto privato e dei contratti	6
Diritto Commerciale e societario	6
Diritto delle autorizzazioni e dei controlli per la ristorazione	6
Diritto tributario e fiscalità d'impresa	6
Economia dei sistemi agroalimentari sostenibili	6
Nutrizione ed alimentazione animale	6
Zooculture	6
Managerial Economics	6
Business Planning	6
Economia degli intermediari finanziari	6
Tecniche di scrittura professionale	6
Lingua Francese	6
Lingua Spagnola	6
Educazione e formazione all'alimentazione	6



Visita il nostro sito

lum.it



LUM GIUSEPPE DEGENNARO

S.S. 100 km 18

70010 Casamassima - Bari

080 697 8111

080 697 0076

lum.it