



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**

in collaborazione con gli Chef dell'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto** e l'**Istituto Agronomico Mediterraneo IAMB**

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:  
Geografia economica  
dell'enogastronomia

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

<b>INSEGNAMENTI</b>	<b>CFU</b>
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
<b>1 INSEGNAMENTO A SCELTA DALLA TABELLA A PAGINA 9</b>	<b>6</b>

**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

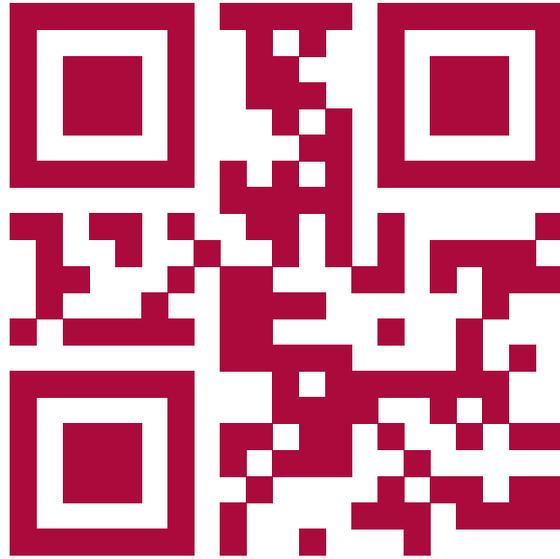
**TOT GENERALE** 180

# INSEGNAMENTI A SCELTA

---

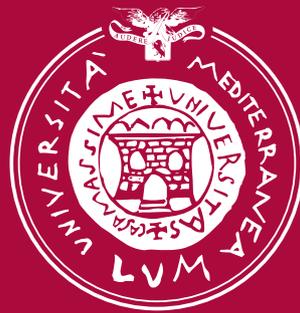
**CFU**

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**

---