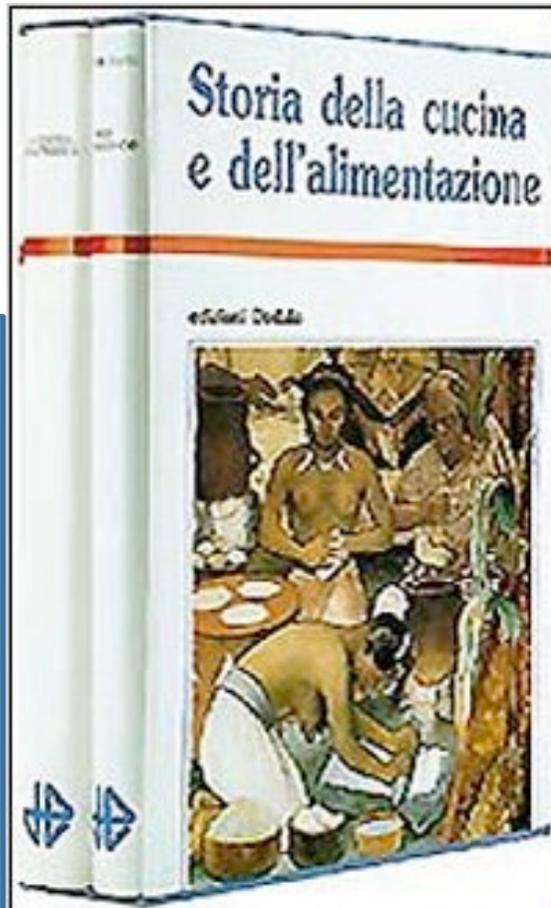


## *Corso di laurea in* **SCIENZE GASTRONOMICHE**



**Coordinatore:**  
**Prof.ssa Maria Rosaria Corbo**

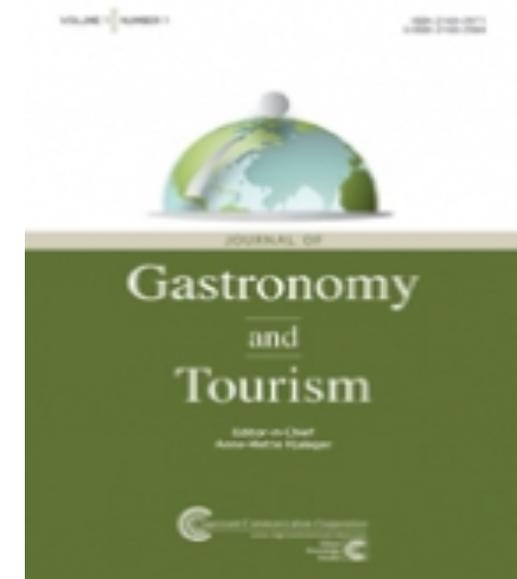
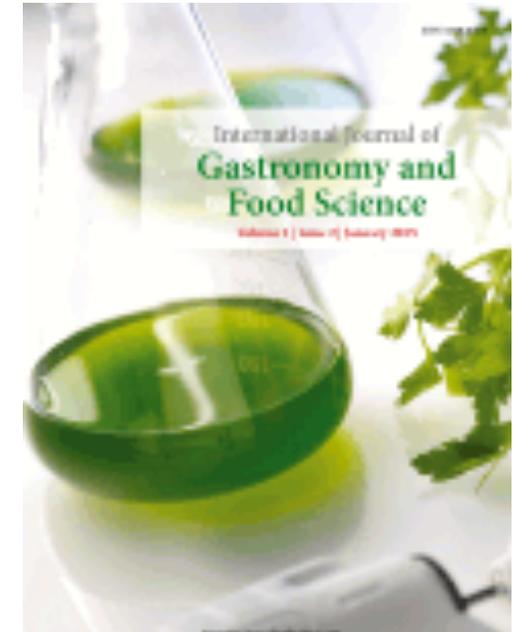
# GASTRONOMICA

THE JOURNAL OF CRITICAL FOOD STUDIES

## Gastronomia = vera scienza

Nel **cibo** si creano e si formano **identità**,  
attraverso il **cibo** avviene l'**incontro** tra  
**culture diverse** che possono dialogare ed  
interagire.

[www.agraria.unifg.it](http://www.agraria.unifg.it)



# Chi è il Gastronomo?

**Figura emergente  
all'interno dell'attuale  
mondo professionale**



capace di pianificare ed elaborare strategie di:

- Produzione
- Trasformazione
- Promozione
- Commercializzazione

dei prodotti alimentari



# Chi è il Gastronomo?

## Competenze trasversali

**X scientifiche** (chimica, microbiologia...)

**X umanistiche** (cibo e arte, storia e cultura dell'alimentazione, antropologia dei comportamenti alimentari, degustazione critica)

**X economiche** (economia agroalimentare, marketing ristorativo).



Il mangiafagioli Annibale Carraccio,  
1583-84, Galleria Colonna, Roma.



Sedi dei corsi di laurea in  
**Scienze Gastronomiche**

Si articola in tre  
anni

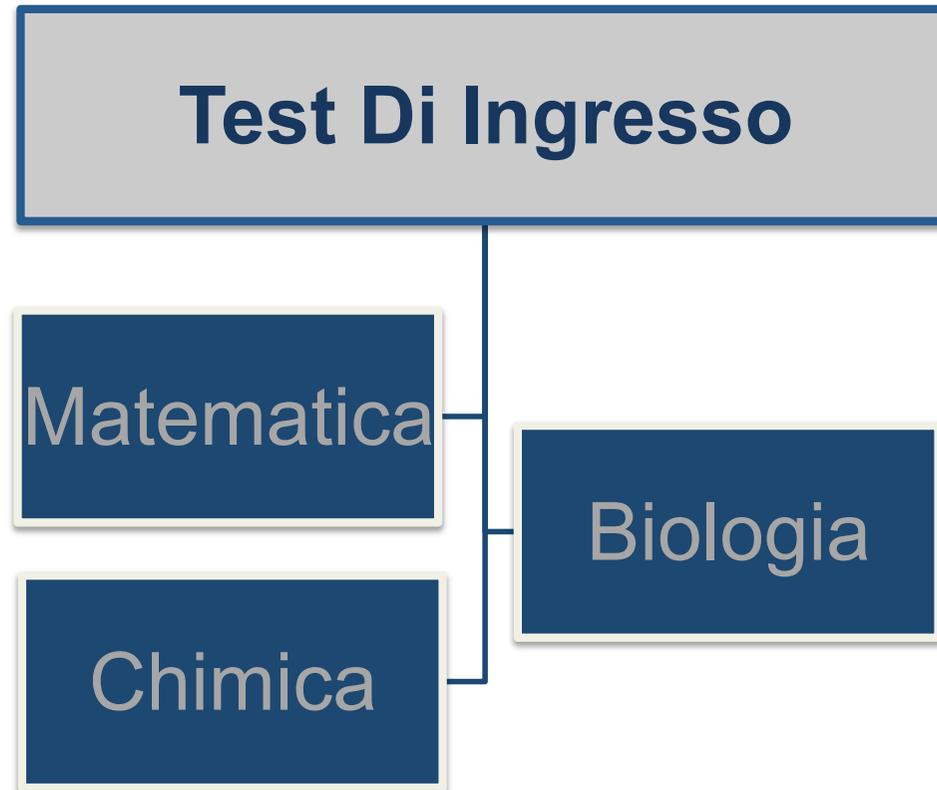
La frequenza non  
è obbligatoria



## Requisiti di accesso

Possesso del diploma di  
scuola media superiore

Scienze Gastronomiche : • 100 posti



Per la preparazione al test: possibilità di seguire i [corsi e-learning/MOOC](#)