

**CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN
SCIENZE E CULTURE ENOGASTRONOMICHE (SCEG)**

**Dipartimento di Scienze
(Dipartimento di eccellenza MUR 2018-2022, 2023-2027)**

Valorizzare, salvaguardare e promuovere le specificità enogastronomiche del territorio italiano in chiave innovativa.

Obiettivo generale: formazione del Gastronomo Laureato, un esperto con capacità professionali e con una visione completa delle attività e delle problematiche relative ai processi e ai prodotti alimentari, dalla produzione al consumo degli alimenti (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

Sbocchi professionali: il laureato in SCEG potrà trovare impiego in aziende ed enti che si occupano di: ristorazione, produzioni agroalimentari, qualità e certificazione agroalimentare, turismo enogastronomico, valorizzazione culturale del “Made in Italy” agroalimentare.

Perché iscriversi al corso di laurea in Scienze e culture enogastronomiche a Roma Tre?

- Si configura come un **percorso multidisciplinare** in grado di fornire competenze nei molteplici aspetti culturali del settore alimentare ed enogastronomico. Solide competenze scientifiche e tecniche potranno essere integrate con competenze specifiche nelle seguenti aree: economica; del marketing e della comunicazione; giuridica; storico-antropologica.
- Per l'**alto livello della formazione**, resa possibile dall'eccellente rapporto tra il numero di studenti e di docenti per la presenza di laboratori didattici che permettono una pratica hands-on delle conoscenze acquisite.
- Per la forte interazione con il **mondo del lavoro** con un buon numero di aziende del territorio e nazionali, anche tramite convenzioni per i tirocini obbligatori.
- Per l'attenzione all'**internazionalizzazione** con canali di scambio verso altri paesi europei.

Nuovi laboratori didattici e di ricerca presso la sede di Roma Tre a Ostia

Complesso di **250 metri quadrati** di laboratori, dotati di strumentazioni all'avanguardia, una struttura innovativa nel panorama della didattica universitaria pubblica italiana.

All'interno della struttura trovano posto diversi ambienti specializzati: il **laboratorio didattico sul cibo**; il **laboratorio di ricerca sul cibo**; e **due laboratori dedicati alla gastronomia e alla pasticceria e panificazione**. Una dotazione che sottolinea l'attenzione per una didattica pratica, avanzata e vicina alla ricerca e al mondo professionale. I nuovi laboratori non serviranno solo a formare i gastronomi del futuro, ma anche a generare collaborazioni con aziende e enti che operano nel settore agroalimentare.

Ulteriori info: www.scienze.uniroma3.it