



● TERMOLI / LA NOVITÀ GIÀ ATTIVA A PARTIRE DALL'ANNO ACCADEMICO 2016-2017

Unimol, questa mattina la presentazione del corso di Laurea in scienze turistiche

Questa mattina, martedì 22 marzo alle 11.00 presso l'aula Adriatico in via Duca degli Abruzzi, verrà illustrata una panoramica della 'laurea del gusto per i futuri professionisti del gusto'.

Domani, infatti, al polo Unimol delle Scienze turistiche di Termoli c'è la presentazione ufficiale del nuovo corso in Enogastronomia e turismo che sarà attivo già dal prossimo anno accademico 2016-2017.

Alla conferenza di presentazione interverranno il Rettore Gianmaria Palmieri, il vicedirettore del Dipartimento di Bioscienze e territorio Monica Meini e il Presidente dei corsi di laurea in Scienze turistiche e Beni culturali Rossano Pazzagli. Oltre alla componente accademica all'incontro parteciperanno, con loro contributo, il Direttore marketing de 'La Molisana' Rossella Ferro e il Sindaco di Termoli Angelo

Sbrocca.

Ma non solo.

La giornata vedrà inoltre la presenza dei Sindaci firmatari il protocollo d'intesa per l'istituzione del nuovo corso di laurea, ovvero il Comune di Termoli, Campomarino, Guglionesi, San Giacomo degli Schiavoni, San Martino in Pensilis, Montenero di Bisaccia, Petacciato e Portocannone. Sono stati invitati anche operatori del settore, organizzazioni di

categoria, istituti scolastici e associazioni del territorio.

Il corso forma un laureato esperto in enogastronomia e turismo, con competenze territoriali, tecnico-scientifiche, culturali, giuridiche ed economiche relative al settore. La figura in uscita potrà svolgere compiti di programmatore di turismo, esperto travel designer, esperto di turismo incoming, esperto in wine&food tours, professional event organizer, comuni-

catore showcooking e ogni altra attività del settore riconducibile all'ambito tecnico, imprenditoriale o manageriale, dell'accoglienza, della promozione turistica e enogastronomica, del rapporto tra agricoltura e turismo. Gli insegnamenti spaziano dalle materie caratterizzanti di enologia, gastronomia, paesaggio, produzioni agroalimentari, marketing e comunicazione enogastronomica, a quelle di base economiche e socio-umanistiche.

Un punto di forza è il collegamento con importanti aziende dell'agroalimentare e del turismo e con le organizzazioni più rappresentative del settore, con opportunità di stage e tirocini.