



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università Telematica "Universitas MERCATORUM"
Nome del corso in italiano	Gastronomia, ospitalità e territori (<i>IdSua:1617488</i>)
Nome del corso in inglese	Gastronomy, Hospitality and Territories
Classe	L/GASTR R - Scienze, culture e politiche della gastronomia
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.unimercatorum.it/
Tasse	
Modalità di svolgimento	c. Corso di studio prevalentemente a distanza



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	CAVALLO Aurora
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio del Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento ai fini amministrativi	Facoltà di SCIENZE ECONOMICHE e GIURIDICHE

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ALBANESE GINAMMI	Alessandro		ID	1	
2.	AUDINO	Laura		ID	1	
3.	BARBERINI	Francesca		ID	1	
4.	BISOGNO	Anna		PA	1	

5.	CAVALLO	Aurora	PO	1
6.	CIPOLLA	Alessia	ID	1
7.	CRESCENZI	Federico	RD	1
8.	DELLA CORTE	Gaetano	RD	1
9.	ESPOSITO	Oriella	ID	1
10.	NICOLOSI	Costanza	RD	1
11.	PREZIOSO	Stefano	ID	1
12.	ROMANO	Patrizia	ID	1
13.	SILEONI	Valeria	PA	1

Rappresentanti Studenti	Rappresentanti degli studenti non indicati
Gruppo di gestione AQ	Anna Bisogno Aurora Cavallo
Tutor	Pellegrino Di Gennaro Tutor tecnici STELLA DI BENEDETTO Tutor dei corsi di studio MARIA ESPOSITO Tutor disciplinari GIUSEPPE SIMONE Tutor disciplinari



Il Corso di Studio in breve

11/06/2025

Il Corso di Laurea triennale in Gastronomia, Ospitalità e Territori appartiene alla classe di Laurea in Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia (L-GASTR).

Il Corso di Laurea in 'Gastronomia, Ospitalità e Territori' dell'Universitas Mercatorum rappresenta il primo Corso a distanza inquadrato nella classe L-GASTR. Il modello didattico mira a integrare l'articolazione dei contenuti del percorso formativo con le modalità di apprendimento della formazione a distanza congiuntamente ad alcune esperienze coerenti con le prescrizioni della classe di laurea e gestite in via telematica avvalendosi di tecnologie innovative. Gli ambiti disciplinari delle scienze gastronomiche sono declinati in una prospettiva multidisciplinare che comprende le bioscienze, la produzione agricola e alimentare, le scienze e le tecnologie alimentari, insieme alle discipline umanistiche e alle scienze sociali, giovandosi di una sensibilità ai rapporti con l'innovazione, con le diversità territoriali e la sostenibilità. Il laureato ha un profilo polivalente, essendo un esperto in cultura gastronomica capace di operare in numerosi contesti professionali legati alla conoscenza delle produzioni e delle preparazioni gastronomiche, alla promozione, comunicazione e valorizzazione del cibo e della cultura enogastronomica italiana in chiave innovativa, anche legata alla narrazione e alla multimedialità. Il laureato in Gastronomia ospitalità e territori conosce i processi produttivi, i legami tra cibi e territori, le loro valenze socioculturali, economiche e ambientali, sa valorizzare nuovi prodotti e concepire nuove esperienze gastronomiche e modalità di consumo, ha una spiccata sensibilità verso l'innovazione di processo e di prodotto e la qualità alimentare, come verso i rapporti tra cibo e salute, ha consapevolezza del ruolo dell'evoluzione dei modelli di consumo e degli stili di acquisto, dei caratteri del sistema produttivo agroalimentare e della sua competitività, come del ruolo della sostenibilità delle produzioni agroalimentari. Il percorso formativo si giova di supporti informatici avanzati per la didattica a

distanza e di alcuni momenti applicativi web based per favorire il confronto con gli attori delle diverse filiere, le imprese, i territori.

Il Piano di Studi del Corso di Laurea prevede tre indirizzi: Statutario, Turismo e Enologico il cui obiettivo è quello di fornire una preparazione in ambito delle produzioni e delle preparazioni gastronomiche, dei legami tra cibi e territori, per consentire di sviluppare basi tecnico-scientifiche legate alla statistica alle discipline chimico microbiologiche per la produzione del vino.

Il Corso di Laurea Gastronomia, Ospitalità e Territori forma professionisti con competenze in gestione aziendale, cultura alimentare, nutrizione e innovazione gastronomica, tecnologie alimentari al fine di elevare e promuovere la qualità dell'enogastronomia, sviluppare nuove tendenze alimentari, e progettare esperienze enogastronomiche e turistiche.

Link: <https://www.unimercaforum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>



QUADRO A1.a

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

17/01/2019

L'analisi della domanda, svolta seguendo le Linee guida di Ateneo proposte del Presidio di Qualità, è stata indirizzata in tre direzioni:

- 1) Consultazioni dirette attraverso la somministrazione di questionari.
- 2) Giornate di co-progettazione anche attraverso la costituzione di un Comitato di Indirizzo
- 3) Analisi documentale e studi di settore

A partire dal 2016 l'Università ha avviato un calendario di iniziative volte a esplorare i bisogni della formazione legati ai sistemi agroalimentari, a individuare l'ambito professionale e successivamente il contesto scientifico-culturale in cui collocare il corso, iniziative i cui esiti sono disponibili sul sito dell'Ateneo. In particolare, il 15 settembre 2016 il workshop: 'Filiera colte: quali professionalità per il futuro delle agricolture italiane? La domanda di professioni e formazione nei sistemi produttivi agroalimentari' ha coinvolto personalità del mondo delle istituzioni, della rappresentanza, delle professioni.

Con riferimento alle relazioni tra turismo, enogastronomia e territori il 14 marzo 2017 ha avuto luogo l'incontro: 'La valorizzazione delle risorse culturali e del turismo nelle aree interne' che ha visto la partecipazione, insieme a studenti e docenti di Universitas Mercatorum, di esperti e rappresentanti delle pubbliche amministrazioni.

Nel novembre del 2018 è stato somministrato telefonicamente a 1.244 imprese italiane (su un campione di 5.320) un questionario, volto a identificare i Corsi di Studio che le imprese valutano di interesse maggiore in termini di occupabilità futura, ovvero la domanda del mercato del lavoro, i profili professionali che ritengono di maggior interesse per le proprie attività, la loro reperibilità e quindi la necessità di tali profili professionali nel breve e lungo periodo.

Il lavoro di consultazione della letteratura disponibile, e in particolare dei seguenti documenti:

World Economic Forum, The future of Jobs, 2016,
World Bank Group, Future of Food Shaping the food system to deliver jobs, 2017,
European Commission, Food & Farming, Focus on Jobs and Growth,
Unibg, Primo rapporto sul turismo enogastronomico, 2018,
Barilla Center, L'alimentazione nel 2030,
Symbola, I.T.A.L.I.A., Geografie del nuovo made in Italy 2017,
Kurt Salmon, The future of food: new realities for the industry;

hanno consentito una valutazione qualitativa delle potenzialità degli ambiti occupazionali di riferimento.

L'incrocio delle informazioni raccolte attraverso il questionario e gli esiti degli incontri effettuati hanno evidenziato una domanda di formazione legata ai temi della cultura enogastronomica, con particolare riguardo alla sua dimensione territoriale e alle relazioni con l'ospitalità e il viaggio.

Ai fini della progettazione l'Ateneo ha quindi costituito un Comitato Proponente (CP) affiancando al Rettore personalità di acclarata esperienza nel settore, costituendo il Comitato come di seguito:

Prof. Giovanni Cannata, Rettore di Universitas Mercatorum, già ordinario di Economia Agraria
Prof. Emanuele Marconi, professore ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari (SSD Agr-015) presso l'Università degli Studi del Molise

Dr. Andrea Zanlari, Presidente della CCIAA di Parma, Presidente della Stazione Sperimentale delle Conserve e Componente della governance di Alma, Scuola Internazionale di Cucina.

Il Comitato Proponente a valle di un processo consultivo informale ha individuato un Comitato di Indirizzo (CI), insieme al quale è stata completata la co-progettazione del CdS. Il CI è composto da una rappresentanza istituzionale delle principali associazioni di categoria, da alcuni esponenti del tessuto produttivo e si è riunito il 14 gennaio 2019, all'interno di un'iniziativa sul tema: 'Il cibo e l'enogastronomia per il futuro dei territori', che ha visto il coinvolgimento di rappresentanze della trasformazione agroalimentare, aziende di produzione e commercializzazione, imprese della ricettività turistica, associazioni di categoria.

La bozza della parte ordinamentale della SUA CdS è stata progettata dal CP con il CI ed è stata sottoposta alle parti interessate attraverso l'invio di un questionario tra dicembre 2018 e gennaio 2019. Gli esiti del questionario sono stati confrontati con l'analisi documentale parallelamente condotta dal CP. Il questionario è stato indirizzato a incrociare le attitudini e le competenze previste per ogni professione individuata nella Scheda SUA secondo l'applicativo ISFOL 'Fabbisogni imprese con le esigenze espresse dai soggetti coinvolti'. Nella riunione conclusiva il progetto del CdS è stato sottoposto all'attenzione del comitato proponente per un ultimo parere l'11 gennaio 2019.

Altresì, si è provveduto alla redazione di un documento 'Analisi della Domanda per il corso di Studi L-Gastr' che riassume l'impianto di lavoro, prospettive e visione d'insieme. L'Ateneo ha infine avviato un cantiere di lavoro articolato in una serie di azioni ulteriori di accompagnamento alla progettazione delle schede insegnamento, attraverso convegni e seminari ad hoc, che consentiranno di proseguire il lavoro di co-progettazione e consultazione delle parti sociali.

I materiali relativi sono disponibile al link:

<https://www.unimercatorum.it/progettazione-nuovi-cds-aa-20192020/cds-l-gastr>

Link: <https://www.unimercatorum.it/progettazione-nuovi-cds-aa-20192020/cds-l-gastr> (Pagina internet contenente il dettaglio di tutte le attività di consultazione e le relative evidenze documentali)



QUADRO A1.b

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

11/06/2025



Sulla base dei questionari ricevuti dai Membri del Comitato di Indirizzo e dalle riunioni svolte, emerge che la denominazione del Corso comunica in modo chiaro le finalità del Corso di Studio. Le consultazioni sono state effettuate dal Presidente e dai membri del CI del Corso di Studio.

Il processo di consultazione prevede la somministrazione e la compilazione di specifici questionari da parte dei componenti del Comitato di Indirizzo. Il Coordinatore del corso di studi provvede in seguito alla raccolta e alla sintesi dei risultati emersi, ponendoli all'attenzione del CI durante riunioni formali volte alla loro discussione e analisi.

I componenti del CI, l'elenco delle organizzazioni consultate, il format del questionario utilizzato per raccogliere pareri e le risultanze ottenute sono disponibili nel documento allegato ANALISI DELLA DOMANDA E VERBALI CI.

I membri del Comitato di Indirizzo ritengono inoltre che il ruolo e le attività/funzioni lavorative delle figure professionali in uscita dal Corso di Laurea siano congruenti con le attività effettivamente svolte presso le relative strutture. Le conoscenze, capacità e abilità che gli insegnamenti del Corso di studio si propongono di raggiungere nelle diverse aree di apprendimento risultano essere pienamente rispondenti alle competenze che il mondo produttivo richiede per le figure professionali previste.

In particolare, il Comitato ha valutato positivamente l'allineamento tra i curricula del Corso di Laurea e le esigenze del settore professionale, confermando che i laureati possiedono le competenze necessarie per inserirsi efficacemente nel mercato del lavoro. Le attività di formazione e le esperienze pratiche offerte durante il Corso preparano gli studenti a svolgere ruoli specifici con competenza e professionalità, rispondendo alle attuali necessità delle aziende e delle istituzioni. Questo allineamento garantisce che i laureati siano pronti a contribuire attivamente alle strutture in cui andranno a operare, svolgendo funzioni che rispecchiano le effettive esigenze del mercato e delle organizzazioni.

I questionari ricevuti dalle parti sociali hanno evidenziato la coerenza sia fra i profili professionali in uscita dal CdS e i fabbisogni del mercato del lavoro con particolare riferimento al quadro dei mutamenti in atto - del lato della produzione, con riferimento alla struttura del comparto alimentare e la competizione sul prezzo, e dal lato della domanda, ovvero delle

capacità di spesa dei consumatori, la centralità crescente del ruolo della dimensione enogastronomica ed esperienziale – i quali risultano essere pienamente coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Studio e contribuiscono a rendere cruciale il ruolo del profilo professionale legato al Corso di Studio.

Sono stati, inoltre, formulati diversi commenti e/o suggerimenti, che si riportano per punti:

- Nel quadro dei processi di rioragnizzazione del primario si registra il crescente sviluppo di filiere corte, agriturismo e produzioni ad alto valore aggiunto.
- Ridefinizione degli stili di consumo e dei modelli di acquisto, con particolare attenzione a vino e birra dealcoolati, agli aspetti nutrizionali, alla riduzione del consumo di latte e all'aumento di latticini e trasformati.
- Domanda di laureati LGastr in laboratori di trasformazione di piccola scala e nicchie di produzione, con competenze in comunicazione (aspetti produttivi, culturali, aziendali), gestione d'impresa, processi e tecnologie di produzione.
- Trasformazione dei canali di distribuzione e delle formule distributive (prodotti biologici, produzioni tipiche, filiera corta, e-commerce, reti d'impresa tra aziende agroalimentari con ruolo chiave dei laureati del CdS per mediazione, educazione alimentare e comunicazione (tecnologica, storico-culturale, aziendale).
- Rilevanza dell'analisi sensoriale e dei suoi aspetti connessi, anche in modalità virtuale.
- Crescita di prodotti a basso impatto ambientale e della zootecnia sostenibile, in particolare l'allevamento ovino nelle zone interne.

Il Comitato di Indirizzo ha pianificato inoltre iniziative di orientamento, per i neodiplomati, che mirano a favorire la consapevolezza dei discenti in ambito formativo. La proposta delle iniziative di orientamento del Corso di Studio è stata condivisa con tutti i Membri del Comitato di Indirizzo al fine di predisporre attività mirate e in linea con i profili culturali del Corso di Studio. È stato predisposto infine un piano di monitoraggio e feedback che prevede un riesame annuale di ciascuna attività.

Link: <https://www.unimercaforum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Esperto in Gastronomia

funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato in “Gastronomia, Ospitalità e Territori” è una figura esperta nella cultura del cibo delle preparazioni enogastronomiche e nella promozione e valorizzazione territoriale del cibo, che svolgerà le seguenti funzioni in un contesto lavorativo:

- partecipare alle attività di innovazione dei processi produttivi enogastronomici e delle modalità di consumo;
- partecipare alle attività di valorizzazione del patrimonio gastronomico e della cultura agroalimentare nelle sue estensioni territoriali e nella direzione sostenibilità dei processi produttivi;
- costruire percorsi di ospitalità e di turismo/agriturismo sostenibile con particolare riguardo alla dimensione esperienziale;
- promuovere, comunicare e diffondere il patrimonio enogastronomico, con particolare attenzione alle tecniche della narrazione, alla multimedialità e ai nuovi linguaggi;
- attività di commercializzazione e vendita dei prodotti alimentari del made in Italy, con particolare riguardo all'e-commerce.

competenze associate alla funzione:

Nel percorso formativo lo studente assumerà competenze relative:

- alle scienze e tecnologie delle produzioni e delle preparazioni gastronomiche;
- alla dimensione storica, culturale e territoriale dei cibi, agli ambiti disciplinari delle scienze chimiche, biomediche e psicologiche e della nutrizione;
- agli aspetti economico aziendali legati alla gestione d'impresa, alla comunicazione e al marketing enogastronomico.

sbocchi occupazionali:

Il laureato potrà ricoprire ruoli tecnico-organizzativi in:

- aziende impegnate nelle preparazioni enogastronomiche;
- aziende agroalimentari, del turismo e della ristorazione nella selezione di materie prime;
- imprese e organizzazioni agroalimentari, della distribuzione, del turismo e della ristorazione dedite alla valorizzazione di nuovi prodotti e servizi;
- imprese attive nella produzione enogastronomica, nella ristorazione, nell'ospitalità con particolare riguardo alla comunicazione, alla promozione e al marketing del cibo e dei prodotti alimentari del made in Italy sia in Italia che verso l'estero, all'e-commerce;
- strutture ed enti attivi nell'educazione, nella formazione, nella comunicazione e critica gastronomica, siti web specializzati coinvolti nella valorizzazione e la tutela della qualità e tipicità delle produzioni, nello sviluppo territoriale, nel turismo esperienziale.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)
2. Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)
3. Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)
4. Organizzatori di convegni e ricevimenti - (3.4.1.2.2)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

12/01/2019

L'ammissione al Corso di Laurea in 'Gastronomia, Ospitalità e Territori' richiede il possesso di un Diploma di Scuola Media Superiore o altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente o idoneo dalla normativa vigente. Il riconoscimento dell'idoneità dei titoli di studio conseguiti all'estero ai soli fini dell'ammissione al Corso di Studio è deliberato dall'Università, nel rispetto degli accordi internazionali vigenti. L'accesso al corso richiede un'adeguata preparazione iniziale comprendente doti di logica, capacità di espressione a livello di base, livello base di chimica e biologia. Il livello di preparazione atteso converge con i programmi ministeriali delle scuole superiori. È inoltre richiesta un'adeguata conoscenza di una seconda lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, almeno di livello B1 del quadro normativo di riferimento europeo.

La verifica della preparazione iniziale avverrà tramite un test di ammissione, secondo modalità indicate nel Regolamento Didattico del Corso di Studio. Agli studenti che non superano tale test, ed intendono ugualmente iscriversi, sono assegnati

Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) che verranno assolti con attività di recupero formativo consistenti nell'obbligo a seguire i precorsi (Corsi Zero) appositamente erogati dall'Università ed a superare i relativi test finali.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

11/06/2025

Per l'accesso è prevista una verifica delle conoscenze volta a valutare il grado di preparazione individuale. La verifica prevede un test di ammissione, secondo modalità indicate nel Regolamento requisiti di ammissione ai Corsi di Studio.

Agli studenti che non superano tale test, ed intendono ugualmente iscriversi, sono assegnati Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) che verranno assolti con attività di recupero formativo consistenti nell'obbligo a seguire i precorsi (Corsi Zero) appositamente erogati dall'Università ed a superare i relativi test finali.

Link: <https://www.unimercaforum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

12/02/2019

Gli obiettivi formativi del Corso di laurea in 'Gastronomia, Ospitalità e Territori' sono tesi a formare una figura professionale che abbia conoscenze e abilità multidisciplinari relative alla cultura del cibo, alla preparazione e produzione gastronomica, alla promozione e valorizzazione territoriale del cibo.

Il raggiungimento degli obiettivi formativi è realizzato attraverso l'acquisizione di conoscenze relative alle seguenti aree:

Conoscenze di base relative alle scienze statistiche, alle discipline demo etnoantropologiche insieme alla geografia economico-politica alle discipline della botanica e dell'ecologia, tali discipline saranno declinate in relazione al sistema agroalimentare in una prospettiva territoriale.

Conoscenze caratterizzanti di scienze e tecnologie alimentari consentiranno l'acquisizione delle competenze necessarie circa le caratteristiche funzionali delle materie prime e delle produzioni agroalimentari con particolare riguardo alle produzioni di qualità, alle principali tecnologie per la trasformazione e conservazione delle preparazioni alimentari, alla microbiologia dei prodotti alimentari, all'ispezione degli alimenti. Tali discipline consentono al laureato di finalizzare le proprie competenze nell'ambito della sicurezza e qualità agroalimentare e dell'innovazione. L'economia aziendale e della gestione delle imprese, il diritto alimentare, insieme alla sociologia dei processi culturali, alla psicologia generale, e agli aspetti di nutrizione e delle scienze dietetiche completeranno le conoscenze caratterizzanti per l'acquisizione di competenze legate alla capacità di analizzare i processi legati alla produzione e al consumo alimentare, così come alla promozione e comunicazione del cibo - valutandone le implicazioni verso la sostenibilità in chiave ecologica, socioculturale oltre che economica e di consumo – alla gestione di impresa che consentirà al laureato di acquisire competenze legate agli aspetti tecnico economici della gestione aziendale e del marketing; acquisirà conoscenze relative alla disciplina dei mercati agroalimentari, alla tutela del Made in Italy contro le frodi e contraffazioni, all'etichettatura e tracciabilità dei prodotti agroalimentari, alla disciplina dei prodotti OGM, all'origine dei prodotti, ai prodotti DOP, IGP e STG.

La conoscenza delle discipline storiche e filosofiche consentirà al laureato di acquisire una dimensione critica

interpretativa – anche in chiave evolutiva - del cibo, dei prodotti agroalimentari del passato come di interrogarsi sulle prospettive evolutive e future. La familiarità con gli strumenti della ricerca umanistica e sociale consentirà al laureato in 'Gastronomia, Ospitalità e Territori' di elaborare le informazioni legate alla gastronomia e agli aspetti territoriali per operare nell'ambito della comunicazione e della valorizzazione e anche attraverso strumenti di linguaggi multimediali e tecniche di narrazione. Tali obiettivi formativi specifici trovano riscontro nell'articolazione degli insegnamenti di storia e storia dell'arte contemporanea, come dei generi e dei linguaggi del cinema, fotografia e televisione, del disegno industriale, discipline declinate con riferimento alla dimensione territoriale e al cibo.

Gli obiettivi formativi troveranno ulteriore completamento all'interno delle attività legate agli insegnamenti a scelta degli studenti, alle idoneità linguistica e informatica, e alla dimensione pratico esperienziale svolta attraverso seminari web based con esperti del settore e rappresentanti dei vari territori, grazie al coinvolgimento delle locali Camere di Commercio.. Questi ultimi, in particolare costituiranno dei laboratori in cui sviluppare elaborati, esperienze e progetti visuali sui cibi, sui territori e sulle imprese a livello concettuale, progettuale, gestionale, e creativo.

Le attività dedicate alla redazione della prova finale per il conseguimento del titolo di studio sanciscono la conclusione del percorso formativo e prevederanno il ricorso a casi di studio. I casi studio forniscono agli studenti le competenze necessarie per comprendere le culture gastronomiche territoriali e le esperienze aziendali o tematiche legate a specifiche filiere agroalimentari. Lo strumento offre la possibilità di completare e integrare gli insegnamenti attraverso un'osservazione diretta legata ai processi produttivi, ai contesti socioeconomici, alle produzioni, alle imprese. Agli studenti viene richiesto, in occasione della prova finale, di studiare un caso proposto (articolato in video lezioni e dispense) e di presentare una propria esperienza di caso legata a un'azienda agroalimentare, a un territorio o a una produzione. In tal modo lo studente sarà capace di avere una visione la più completa del complesso sistema agroalimentare italiano e dei suoi rapporti territoriali e avrà acquisito capacità critico interpretative e progettuali applicabili nell'ambito della gastronomia e dell'ospitalità.

▶ QUADRO
A4.b.1
R^{AD}

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

<p>Conoscenza e capacità di comprensione</p>	<p>I laureati in 'Gastronomia, Ospitalità e Territori' svilupperanno conoscenze e capacità di comprensione tali da poter elaborare, gestire e valorizzare le produzioni enogastronomiche, oltre che saper progettare e coordinare la promozione e la valorizzazione territoriale del cibo.</p> <p>Il percorso formativo del Corso di Laurea è costituito da:</p> <ul style="list-style-type: none"> ~ Conoscenze di base della statistica e dell'analisi dei dati e delle informazioni, dell'informatica; ~ Conoscenze di biochimica e di chimica degli alimenti per acquisire un'adeguata comprensione dei processi biologici delle produzioni e della loro trasformazione; ~ Conoscenze di base gli aspetti tecnico applicativi nel settore agroalimentare, di chimica e biologia; ~ Conoscenze di storia economica con particolare riguardo agli aspetti territoriali e al settore agroalimentare; ~ Conoscenza delle tecniche di produzione e progettazione gastronomica oltre che delle caratteristiche delle materie prime di origine vegetale e animale e dell'agrobiodiversità; ~ Conoscenza delle principali tecnologie per la trasformazione e la conservazione 	
-----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

delle preparazioni alimentari e degli aspetti sensoriali;

- ~ Conoscenze di microbiologia degli alimenti, di igiene e sicurezza degli alimenti, con particolare riferimento all'ispezione degli alimenti, con particolare riguardo alla tracciabilità dei prodotti alimentari e agli aspetti di protezione;
- ~ Conoscenze di base relative all'economia aziendale e alla gestione d'impresa, con particolare riguardo al marketing e alla comunicazione;
- ~ Conoscenze di sociologia dei processi culturali e della comunicazione con particolare riguardo alla gastronomia;
- ~ Conoscenze volte ad acquisire i contenuti per una narrazione della gastronomia e dei territori, anche attraverso l'uso di linguaggi e tecniche innovative;
- ~ Conoscenza del diritto agro-alimentare e degli aspetti legislativi legati al cibo e al turismo con particolare riguardo alla disciplina dei mercati agroalimentari, alla tutela del Made in Italy contro le frodi e contraffazioni, all'etichettatura e tracciabilità dei prodotti agroalimentari, alla disciplina dei prodotti OGM, all'origine dei prodotti, ai prodotti DOP e IGP;
- ~ Conoscenza dell'economia agroalimentare, con particolare riferimento agli aspetti territoriali;
- ~ Capacità di lettura dei processi sociali legati al cibo e all'alimentazione;
- ~ Conoscenza degli aspetti culturali, psicologici e nutrizionali legati al cibo e ai consumi alimentari;
- ~ Capacità di utilizzare efficacemente almeno una lingua dell'Unione Europea.

Per il conseguimento di tali obiettivi, sono previsti strumenti didattici quali:

- ~ Lezioni frontali erogate a distanza;
- ~ Attività didattiche elettive di gruppo;
- ~ Attività seminariali e partecipazione attiva a dibattiti e conferenze;

La verifica del raggiungimento dei risultati sarà svolta attraverso esami individuali scritti o orali ed elaborati.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato, sulla base del percorso formativo seguito e delle conoscenze acquisite attraverso l'apprendimento delle discipline di base, caratterizzanti e affini e integrative, sarà in grado di:

- ~ Identificare gli aspetti di carattere chimico e microbiologico delle preparazioni e produzioni alimentari;
- ~ Identificare le filiere gastronomiche in connessione allo sviluppo della produzione e della vendita, con un'attenzione alle produzioni e alle preparazioni tipiche dei territori;
- ~ Progettare e organizzare sulla base di approcci innovativi attività ricettive connesse all'utilizzazione e valorizzazione delle produzioni e preparazioni alimentari, nonché fiere ed esposizioni oltre che eventi;
- ~ Progettare e comunicare esperienze a pubblici non specialistici nel settore della gastronomia.

Per il conseguimento di tali obiettivi, sono previsti strumenti didattici quali:

- ~ Attività di didattica interattiva attraverso discussione su casi-studio e letture preventivamente selezionate e indicate o fornite dal docente o proiezione e discussione di immagini, materiale grafico, video;
- ~ Attività didattiche elettive di gruppo.

La verifica del raggiungimento dei risultati sarà svolta attraverso elaborati ed

esercitazioni seguite dal docente.

▶ QUADRO
A4.b.2

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

AREA SCIENTIFICA

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

- possiede una buona conoscenza della STATISTICA PER IL TURISMO E LA GASTRONOMIA
- possiede una buona conoscenza della NUTRIZIONE E DIETETICA
- possiede una buona conoscenza della STATISTICA APPLICATA
- possiede una buona conoscenza dell'INFORMATICA

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

- sa utilizzare la conoscenza della STATISTICA PER IL TURISMO E LA GASTRONOMIA per analizzare e monitorare il mercato del turismo e il comparto enogastronomico
- sa applicare la conoscenza della NUTRIZIONE E DIETETICA per prendere decisioni aziendali
- sa utilizzare la conoscenza della STATISTICA APPLICATA su progetti complessi connessi ai rapporti tra nutrizione e salute, anche con riferimento ai principi epidemiologici e di prevenzione
- sa applicare la conoscenza dell'INFORMATICA agli ambiti lavorativi

Curriculum di riferimento:

Statutario, Enologico, Turismo

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Informatica [url](#)

Informatica [url](#)

Informatica [url](#)

Nutrizione e dietetica [url](#)

Nutrizione e dietetica [url](#)

Statistica applicata [url](#)

Statistica applicata [url](#)

Statistica per il turismo [url](#)

Statistica per il turismo e la gastronomia [url](#)

Statistica per il turismo e la gastronomia [url](#)

AREA CHIMICO-BIOLOGICA E TECNOLOGICA

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

- possiede una buona conoscenza della ECOLOGIA E SOSTENIBILITA'
- possiede una buona conoscenza della SCIENZE E TECNOLOGIE ENOGASTRONOMICHE
- possiede una buona conoscenza della MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI
- possiede una buona conoscenza della CHIMICA DEGLI ALIMENTI

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

- sa orientarsi nell' ECOLOGIA E SOSTENIBILITA' in riferimento alla produzione agroalimentare in ambito aziendale e territoriale
- sa utilizzare la conoscenza della SCIENZE E TECNOLOGIE ENOGASTRONOMICHE nei processi di produzione e trasformazione agroalimentare, con particolare riguardo alla sostenibilità e all'innovazione
- sa applicare la conoscenza della MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI a contesti professionali per il controllo e la sicurezza alimentare
- sa applicare la conoscenza della CHIMICA DEGLI ALIMENTI a contesti professionali per la qualità organolettica, nutrizionale e per la sicurezza alimentare

Curriculum di riferimento:

Statutario, Enologico, Turismo

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Chimica degli alimenti [url](#)

Chimica degli alimenti [url](#)

Ecologia e sostenibilità [url](#)

Ecologia e sostenibilità [url](#)

Ecologia e sostenibilità [url](#)

Microbiologia degli alimenti [url](#)

Microbiologia degli alimenti [url](#)

Microbiologia del vino [url](#)

Scienze e tecnologie enogastronomiche [url](#)

Scienze e tecnologie enogastronomiche [url](#)

Scienze e tecnologie enogastronomiche [url](#)

AREA UMANISTICA

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

- possiede una buona conoscenza della GEOGRAFIA E POLITICHE DEL CIBO
- possiede una buona conoscenza della ANTROPOLOGIA DEL GUSTO
- possiede una buona conoscenza della STORIA DELLA GASTRONOMIA
- possiede una buona conoscenza della TEORIE E PRATICHE DELLA NARRAZIONE
- possiede una buona conoscenza della PROGETTAZIONE E GASTRONOMIA
- possiede una buona conoscenza della STORIA DELL'ARTE CONTEMPORANEA

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

- sa utilizzare la conoscenza della GEOGRAFIA E POLITICHE DEL CIBO per prendere decisioni o valutare politiche, modelli e azioni a livello di filiera o territoriale
- sa utilizzare la conoscenza della ANTROPOLOGIA DEL GUSTO e della STORIA DELL'ARTE CONTEMPORANEA per valutare azioni progettuali a carattere culturale materiale e immateriale
- sa utilizzare la conoscenza della STORIA DELLA GASTRONOMIA per valutare azioni progettuali
- sa utilizzare la conoscenza delle TORIE E PRATICHE DELLA NARRAZIONE applicate ai contesti di presentazione di un progetto o iniziativa, anche a carattere esperienziale
- sa utilizzare la conoscenza della PROGETTAZIONE E GASTRONOMIA per sviluppare iniziative per la promozione e la presentazione di progetti enogastronomici

Curriculum di riferimento:

Statutario, Enologico, Turismo

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Antropologia del gusto [url](#)

Antropologia del gusto [url](#)

Geografia delle produzioni vitivinicole [url](#)

Geografia e politiche del cibo [url](#)

Geografia e politiche del turismo [url](#)

Progettazione e gastronomia [url](#)

Progettazione e gastronomia [url](#)

Psicologia per il turismo [url](#)

Sociologia del turismo [url](#)

Storia dell'arte contemporanea [url](#)

Storia dell'enogastronomia [url](#)

Storia della gastronomia [url](#)

Storia della gastronomia e del turismo [url](#)

Teorie e pratiche della narrazione [url](#)

Teorie e pratiche della narrazione [url](#)

Teorie e pratiche della narrazione del vino [url](#)

AREA ECONOMICO GIURIDICA

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

- possiede una buona conoscenza del DIRITTO ALIMENTARE
- possiede una buona conoscenza della ECONOMIA E MANAGEMENT PER LA GASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
- possiede una buona conoscenza del MARKETING PER LA GASTRONOMIA
- possiede una buona conoscenza della STORIA ECONOMICA
- possiede una buona conoscenza della ECONOMIA DEL CIBO E DEI TERRITORI

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

- sa orientarsi nel DIRITTO ALIMENTARE per la conoscenza della disciplina nella produzione e nella comunicazione rivolta al mercato
- sa utilizzare la conoscenza della ECONOMIA E MANAGEMENT PER LA GASTRONOMIA E L'OSPITALITA' a beneficio della gestione aziendale

- sa applicare la conoscenza del MARKETING PER LA GASTRONOMIA per promuovere progetti analisi e relative implementazioni
- sa utilizzare la conoscenza della STORIA ECONOMICA per la valutazione di progetti ed iniziative
- sa applicare la conoscenza della ECONOMIA DEL CIBO E DEI TERRITORI per l'analisi e lo sviluppo di azioni e progetti a livello aziendale, di filiera o territoriale

Curriculum di riferimento:

Statutario, Enologico, Turismo

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Brand management delle destinazioni turistiche [url](#)

Destination management [url](#)

Diritto alimentare [url](#)

Diritto alimentare e vitivinicolo [url](#)

Economia dei territori e del made in Italy [url](#)

Economia del cibo e dei territori [url](#)

Economia del vino e dei territori [url](#)

Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità [url](#)

Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità [url](#)

Legislazione turistica [url](#)

Marketing per il settore vitivinicolo ed enologico [url](#)

Marketing per la gastronomia [url](#)

Programmazione e controllo delle imprese turistiche [url](#)

Storia economica [url](#)

Storia economica [url](#)

Storia economica [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Il laureato in Gastronomia, Ospitalità e Territori sarà in grado di acquisire ed elaborare contenuti, informazioni e dati connessi al settore enogastronomico con particolare riferimento alle produzioni e preparazioni agroalimentari dei territori. Particolare attenzione sarà posta agli aspetti della sostenibilità delle produzioni e negli impatti sulle dimensioni sociale, economica e ambientale. I rapporti tra cibo e turismo a livello territoriale costituiscono un aspetto cardine del percorso formativo.

L'autonomia di giudizio sarà costruita sulla base di un'elaborazione critica da parte dello studente dell'evoluzione dei processi gastronomici in relazione ai mutamenti culturali e tecnologici degli approcci metodologici di valutazione. La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avrà luogo attraverso la valutazione delle prove di esame e degli eventuali gruppi di lavoro, e sarà valutata complessivamente in sede di prova finale.

Abilità comunicative	<p>Il laureato in Gastronomia, Ospitalità e Territori saprà comunicare efficacemente in forma orale e scritta anche in una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria. Tale abilità sarà risultato del dialogo telematico sincrono e asincrono con i docenti e i tutor. Sarà incentivata la frequentazione della piattaforma telematica al fine di sviluppare adeguatamente l'attività di comunicazione. Il laureato dovrà essere in grado di comunicare idee, informazioni identificando problemi e proponendo soluzioni al personale impiegato nelle filiere gastronomiche e comunque ad altro personale non specializzato coinvolto nelle filiere stesse. Il laureato avrà acquisito dimestichezza con le tecniche e i linguaggi della multimedialità.</p> <p>I lavori progettuali realizzati attraverso la didattica interattiva prevedranno presentazioni articolate e multimediali per elevare le abilità comunicative degli studenti.</p>	
Capacità di apprendimento	<p>Il laureato in Gastronomia, Ospitalità e Territori avrà acquisito la capacità di comprendere la multifunzionalità delle produzioni enogastronomiche, con particolare riferimento alla promozione e valorizzazione territoriale del cibo. Il laureato saprà padroneggiare percorsi legati all'innovazione dei processi produttivi enogastronomici e delle modalità di consumo, e valutare le innovazioni di prodotto e di processo e il loro impatto in termini ambientali e socioculturali. Il laureato avrà competenze per la valorizzazione del patrimonio gastronomico e della cultura agroalimentare nelle sue estensioni territoriali e nella direzione sostenibilità dei processi produttivi. Il laureato saprà costruire percorsi di ospitalità e di turismo sostenibile con particolare riguardo alla dimensione esperienziale e sarà in grado di seguire iniziative di promozione e comunicazione del patrimonio enogastronomico, con particolare attenzione alle tecniche della narrazione e ai nuovi linguaggi.</p> <p>Il dialogo costante con docenti, tutor e il confronto paritario con gli altri studenti attraverso la piattaforma didattica di Universitas Mercatorum consentirà il consolidamento capacità di apprendimento dello studente. I materiali didattici e i test di autovalutazione costituiranno uno strumento fondamentale di verifica. La verifica dell'apprendimento è svolta attraverso casi realizzati in didattica interattiva.</p> <p>La redazione della prova finale consentirà il potenziamento e il consolidamento ulteriori della capacità di lavoro in autonomia.</p>	

 **QUADRO A4.d** | **Descrizione sintetica delle attività affini e integrative**

27/11/2024

L'Ateneo ritiene necessario prevedere tra gli AFFINI degli insegnamenti in grado di fornire un completamento interdisciplinare che affrontano argomenti trasversali e integrativi coerenti con gli obiettivi e le finalità del Corso di Studi. A seconda del percorso di studio scelto verranno affrontate le tematiche relative al comportamento delle aziende e delle filiere agroalimentari e le varie forme di coordinamento orizzontale e verticale, nonché le principali problematiche legate al

diritto pubblico del turismo.

Verranno approfondite inoltre le tematiche relative agli strumenti teorici ed analitici di tipo statistico ed epidemiologico, coadiuvate anche da conoscenze per un utilizzo consapevole degli strumenti informatici, che consentono di acquisire capacità di analisi e valutazione sotto il profilo della nutrizione, dei corretti stili di vita e della salute.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

12/01/2019

La Laurea in 'Gastronomia, Ospitalità e Territori' si consegue con il superamento di una prova finale, che consiste nella redazione di un elaborato scritto a cura dello studente sotto la guida di un docente Relatore. L'elaborato dovrà riguardare un tema, un caso studio territoriale o aziendale inerente uno degli insegnamenti del percorso di studio.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

11/06/2025

Le modalità di svolgimento della prova finale con le indicazioni operative, la struttura della commissione e le modalità di attribuzione del voto finale sono definite nel "Regolamento del Corso di Studio" e nel "Regolamento della Prova Finale e della Tesi di Laurea e determinazione del voto di Laurea".

Link: <https://www.unimercatorum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Link: <https://www.unimercatorum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>

▶ QUADRO B1.c

Articolazione didattica on line

27/06/2025

Il modello didattico prevede di norma, per ogni CFU, un totale di almeno 6 ore di didattica.

Le 6 ore di didattica per ogni CFU sono così suddivise:

- 80% di didattica erogativa asincrona, articolate in un numero di videolezioni coerente ai CFU complessivi ed accompagnate da materiale didattico adeguato allo studio individuale;
- 20% di didattica erogativa in modalità sincrona.

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>

▶ QUADRO B1.d

Modalità di interazione prevista

11/06/2025

Il processo formativo è gestito in raccordo tra docente e tutor di riferimento che hanno, a seconda della loro funzione, compiti di orientamento, monitoraggio e di sollecitazione motivazionale, di supporto tecnico e multimediale, metodologico didattico e di coordinamento.

Il docente è la figura centrale che possiede competenze disciplinari, il tutor affianca il docente per le attività comunicative, organizzative e di supporto.

Nelle attività di progettazione dei materiali didattici (DE) e nelle discussioni tematiche avviate in piattaforma (DI), il docente è affiancato dalla figura dell'e-cultore, esperto della materia, individuato dai preposti organi accademici fra coloro che abbiano titoli a ricoprire la figura di cultore della materia. Al cultore della materia non sono attribuite responsabilità didattiche e dunque svolge solo attività di supporto al docente.

Sono state previste attività di formazione continua sulla DE e DI, i cui destinatari sono gli attori della didattica on-line.

La composizione dello staff tutoriale, coordinata dal docente disciplinarista e titolare dell'insegnamento, consente sia un monitoraggio puntuale delle attività proposte allo studente, sia di intervenire per una continua assistenza e supporto motivazionale utile agli studenti, anche integrando attività di didattica erogativa (DE) e/o didattica interattiva (DI).

Lo staff tecnologico, infine, supporta il docente anche nella pianificazione complessiva.

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.unimercaforum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://www.unimercaforum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<https://www.unimercaforum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>

▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	CHIM/10	Anno di corso 1	Chimica degli alimenti link			6	48	
2.	SECS-P/08	Anno di corso 1	Destination management link			8	64	
3.	BIO/07	Anno di corso 1	Ecologia e sostenibilità link			8	64	
4.	M-GGR/02	Anno di corso 1	Geografia delle produzioni vitivinicole link	AUDINO LAURA	ID	8	64	
5.	M-GGR/02	Anno di corso 1	Geografia e politiche del cibo link			8	64	
6.	M-GGR/02	Anno di corso 1	Geografia e politiche del turismo link			8	64	
7.	INF/01	Anno di corso 1	Informatica link			6	48	
8.	IUS/10	Anno di corso 1	Legislazione turistica link	NICOLOSI COSTANZA	RD	9	72	

9.	NN	Anno di corso 1	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera link			10	80	
10.	AGR/15	Anno di corso 1	Scienze e tecnologie enogastronomiche link			8	64	
11.	AGR/15	Anno di corso 1	Scienze e tecnologie enogastronomiche link	SILEONI VALERIA	PA	8	64	
12.	AGR/15	Anno di corso 1	Scienze e tecnologie enogastronomiche link			9	72	
13.	MED/01	Anno di corso 1	Statistica applicata link			10	80	
14.	SECS-S/01	Anno di corso 1	Statistica per il turismo link			8	64	
15.	SECS-S/01	Anno di corso 1	Statistica per il turismo e la gastronomia link			8	64	
16.	SECS-S/01	Anno di corso 1	Statistica per il turismo e la gastronomia link	CRESCENZI FEDERICO	RD	8	64	
17.	SECS-P/12	Anno di corso 1	Storia economica link			8	64	
18.	SECS-P/12	Anno di corso 1	Storia economica link	PREZIOSO STEFANO	ID	8	64	
19.	SECS-P/12	Anno di corso 1	Storia economica link	ALBANESE GINAMMI ALESSANDRO	ID	8	64	
20.	SECS-P/08	Anno di corso 2	Brand management delle destinazioni turistiche link			8	64	
21.	IUS/03	Anno di corso 2	Diritto alimentare link			8	64	
22.	IUS/03	Anno di corso 2	Diritto alimentare e vitivinicolo link			8	64	
23.	SECS-P/07	Anno di corso 2	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità link			8	64	
24.	SECS-P/07	Anno di corso 2	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità link	DELLA CORTE GAETANO	RD	8	64	
25.	NN	Anno di corso 2	Insegnamento a scelta link			12	96	
26.	SECS-P/08	Anno di corso 2	Marketing per il settore vitivinicolo ed enologico link			8	64	
27.	SECS-P/08	Anno di corso 2	Marketing per la gastronomia link			8	64	
28.	AGR/16	Anno di corso 2	Microbiologia degli alimenti link			9	72	

29.	AGR/16	Anno di corso 2	Microbiologia degli alimenti link			6	48	
30.	AGR/16	Anno di corso 2	Microbiologia degli alimenti link	ROMANO PATRIZIA	ID	9	72	
31.	AGR/16	Anno di corso 2	Microbiologia del vino link			6	48	
32.	SECS-P/07	Anno di corso 2	Programmazione e controllo delle imprese turistiche link			8	64	
33.	SPS/08	Anno di corso 2	Sociologia del turismo link			8	64	
34.	M-STO/04	Anno di corso 2	Storia dell'enogastronomia link			6	48	
35.	M-STO/04	Anno di corso 2	Storia della gastronomia link	APRATI LAURA	ID	6	48	
36.	M-STO/04	Anno di corso 2	Storia della gastronomia link			6	48	
37.	M-STO/04	Anno di corso 2	Storia della gastronomia link	BARBERINI FRANCESCA	ID	6	48	
38.	M-STO/04	Anno di corso 2	Storia della gastronomia e del turismo link			8	64	
39.	L-ART/06	Anno di corso 2	Teorie e pratiche della narrazione link	BISOGNO ANNA	PA	8	64	
40.	L-ART/06	Anno di corso 2	Teorie e pratiche della narrazione link			8	64	
41.	L-ART/06	Anno di corso 2	Teorie e pratiche della narrazione del vino link	ESPOSITO ORIELLA	ID	8	64	
42.	NN	Anno di corso 3	Altre conoscenze utili per il mondo del lavoro link			10	80	
43.	NN	Anno di corso 3	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro link			8	64	
44.	M-DEA/01	Anno di corso 3	Antropologia del gusto link			8	64	
45.	AGR/01	Anno di corso 3	Economia dei territori e del made in Italy link			9	72	
46.	AGR/01	Anno di corso 3	Economia del cibo e dei territori link	CAVALLO AURORA	PO	8	64	
47.	AGR/01	Anno di corso 3	Economia del vino e dei territori link			8	64	
48.	NN	Anno di	Esperienze sul campo e in			8	64	

		corso 3	cantina link				
49.	INF/01	Anno di corso 3	Informatica link		8	64	
50.	MED/49	Anno di corso 3	Nutrizione e dietetica link		8	64	
51.	NN	Anno di corso 3	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera link		10	80	
52.	ICAR/13	Anno di corso 3	Progettazione e gastronomia link		8	64	
53.	ICAR/13	Anno di corso 3	Progettazione e gastronomia link	CIPOLLA ALESSIA	ID	8	64 
54.	NN	Anno di corso 3	Prova Finale link		10	80	
55.	M-PSI/01	Anno di corso 3	Psicologia per il turismo link		8	64	
56.	L-ART/03	Anno di corso 3	Storia dell'arte contemporanea link		8	64	



QUADRO B4

Aule

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>



QUADRO B4

Sale Studio

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>



QUADRO B4

Biblioteche

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: BIBLIOTECA DIGITALE



QUADRO B4

Infrastruttura tecnologica - Requisiti delle soluzioni tecnologiche

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>



QUADRO B4

Infrastruttura tecnologica - Contenuti multimediali

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Il servizio di orientamento in ingresso è gestito dall'Ufficio Orientamento.

11/06/2025

Il servizio di orientamento in ingresso ha il compito fondamentale di informare gli studenti nella fase della scelta del percorso degli studi universitari al fine di promuovere scelte consapevoli e di favorire l'iscrizione ai CdS di studenti in possesso delle conoscenze necessarie ai fini di una proficua frequentazione dei CdS stessi, riducendo i rischi di abbandono e di tempi per il conseguimento del titolo di studio superiori a quelli stabiliti.

Le attività svolte dal servizio orientamento in ingresso sono descritte nella Relazione sulle Attività di Orientamento in ingresso e in itinere.

Per l'anno accademico 2024/25, le attività di orientamento si sono focalizzate su alcune iniziative dedicate principalmente a studenti e studentesse delle scuole superiori e sono state indirizzate nelle seguenti direzioni:

1. Un servizio di orientamento personalizzato per un'interazione diretta finalizzata ad accompagnare lo studente alla scelta del CdS più adatto, disponibile sia in presenza sia a on line attraverso videoconferenze e chat dedicate.
2. La partecipazione a eventi di orientamento di rilevanza nazionale e internazionale sia a distanza sia in presenza. Tra esse si segnalano: "Salone dello Studente" in presenza (Carrara, Milano, Napoli), "Fiera Expotraining" in presenza (Milano), "Salone del Mobile" (Milano), Webinar "Meet you tomorrow" per La Fabbrica, a distanza.
3. La collaborazione con gli Istituti Tecnologici Superiori (ITS).
4. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO): per l'A.A. 2024-2025 l'Ateneo ha sviluppato 9 progetti innovativi, accessibili attraverso la piattaforma e-learning dell'Ateneo, che hanno previsto lo svolgimento di un project work finale. I PCTO attivati hanno coinvolto i CL e CM dell'Ateneo sui seguenti ambiti: moda e design, dall'idea al bozzetto (70 ore), Educazione al linguaggio audiovisivo, dalla macchina da presa allo smartphone (70 ore), Processi motivazionali e decisionali, come raggiungere i propri obiettivi (70 ore), Fare impresa in Italia e all'Estero, dalla teoria al Business Plan (70 ore), Food & Wine Management, dal prodotto al ristorante (70 ore), Imprenditoria giovanile: come lanciare una Start-Up (70 ore), Social media e Influencer: strategie di comunicazione efficace (70 ore), Basi di programmazione, dai linguaggi alle App (40 ore), Misurare la terra con le nuove tecnologie (40 ore).
5. Un servizio di orientamento svolto attraverso i Poli di Orientamento territoriali: effettuati in oltre 130 scuole superiori, sia pubbliche che paritarie, italiane, anche avvalendosi di un kit comunicativo e tecnologico creato ad hoc, che include

materiali informativi innovativi e strumenti digitali interattivi.

Tra i servizi di orientamento offerti si segnalano i contenuti disponibili sul sito di Ateneo tesi a favorire scelte consapevoli e promuovere l'autovalutazione da parte degli studenti, finalizzata a verificare il possesso delle conoscenze e/o delle capacità o l'adeguatezza della preparazione personale richieste per l'accesso rispettivamente ai CL e ai CLM. Tra gli strumenti gratuiti disponibili vi è il Test di Orientamento denominato RIASEC (Holland Occupational Themes): disponibile gratuitamente, fornisce un profilo dettagliato delle inclinazioni e degli interessi dello studente.

Altre progettualità legate all'orientamento in ingresso hanno riguardato:

- Progetti di educazione civica (LEGGE 20 agosto 2019, n. 92): l'Ateneo ha sviluppato 8 corsi innovativi per l'A.A. 2024-2025, suddivisi in 4 aree tematiche fondamentali: Legalità e Costituzione, Ambiente e salute, Cittadinanza digitale, Educazione finanziaria e sicurezza.

- Progetti MOOCS (Massive Open Online Courses) e microcredenziali: percorsi di orientamento e formazione rivolti ai NEET (Not in Education, Employment or Training) e a neodiplomati che non si iscrivono all'università, teso a ridurre la dispersione studentesca, a migliorare l'orientamento in ingresso e a potenziare l'attrattività dei CL e CM.

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

11/06/2025

Il servizio orientamento e tutorato in itinere è gestito dall'Ufficio Didattica ed è svolto dalle seguenti tre tipologie di tutor:

- i tutor disciplinari, che svolgono la loro attività nelle classi virtuali dei corsi di studio, in coordinamento con il Coordinatore del CdS, con i docenti titolari o contitolari degli insegnamenti e con il manager didattico per il supporto alla progettazione e alla erogazione delle attività inerenti agli insegnamenti e alla preparazione degli esami e delle tesi di laurea o dei project work;
- i tutor dei corsi di studio, con funzioni di orientamento e monitoraggio;
- i tutor tecnici, con funzione di supporto tecnico;

le cui funzioni sono descritte nel documento Modello di gestione dei tutor (<https://www.unimercatorum.it/tutoraggio>) dell'Ateneo.

Il servizio di orientamento e tutorato in itinere ha il compito fondamentale di favorire l'apprendimento degli studenti e promuovere un efficace avanzamento nella carriera degli studenti.

Le attività svolte dal servizio orientamento e tutorato in itinere sono descritte nella Relazione sulle Attività di Orientamento in ingresso e in itinere.

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>



QUADRO B5

Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

11/06/2025

Il CdS in Gastronomia, ospitalità e territori (L-GASTR) non prevede da ordinamento lo svolgimento di periodi di formazione articolati in tirocini/stage curriculari o extra-curriculari.

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>



In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

I compiti fondamentali del servizio di assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti sono:

- la promozione, organizzazione e gestione della mobilità internazionale degli studenti in uscita e dell'accoglienza degli studenti di altri Paesi in ingresso.

Il servizio di assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti è gestito da:

- l'Ufficio Erasmus, cui è affidata la gestione degli aspetti amministrativi inerenti alle attività di mobilità (es. richiesta di sovvenzione comunitaria per la mobilità degli studenti, procedura di riconoscimento crediti, stipula dell'accordo finanziario con lo studente, richiesta delle licenze per l'Online Linguistic Support e assegnazione delle licenze agli studenti, ecc.);
- la Segreteria Studenti, cui è affidata l'assistenza degli studenti che partecipano ai programmi di mobilità per l'espletamento delle incombenze burocratiche nella fase antecedente, durante e successiva alla permanenza all'estero, anche attraverso indicazioni pratiche per l'alloggio, la mensa, corsi di italiano, accesso a biblioteche e iniziative culturali offerte dalla città ecc.

L'Ateneo ha stipulato un totale di n. 36 accordi interistituzionali riportati nella tabella sottostante (devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti).

Durante il periodo di formazione all'estero per gli studenti sono previste due tipologie di attività:

- Mobilità ai fini di studio (Student Mobility for Studies);
- Mobilità per tirocinio (Student Mobility for Traineeships).

Gli studenti possono dunque confrontarsi con realtà universitarie e lavorative di tipo internazionale, seguendo corsi e sostenendo i relativi esami, preparando la tesi di laurea o praticando un tirocinio in un'azienda all'estero.

Le due esperienze si possono sia alternare tra loro, sia ripetere, sempre rispettando la durata massima complessiva di 12 mesi per ciascun ciclo di studi.

Gli studenti e i neolaureati di Universitas Mercatorum possono candidarsi partecipando ai bandi di mobilità previsti per studio e per tirocinio.

Universitas Mercatorum ha ricevuto dalla Commissione Europea il riconoscimento della Erasmus Charter for Higher Education (ECHE), che permette all'Università di partecipare a tutte le attività di cooperazione e mobilità europea e internazionale nell'ambito del nuovo Programma Erasmus+ per l'istruzione e formazione 2021/2027.

L'Ateneo ha aderito all'iniziativa della Commissione europea "Erasmus Without Paper", realizzando attraverso la piattaforma EWP Dashboard numerosi Inter-Institutional Agreements e Online Learning Agreements.

Universitas Mercatorum si è impegnata inoltre a partecipare con successo ai Blended Intensive Programmes, rivolti agli

studenti ed al personale docente. I Blended Intensive Programme (BIP) sono stati organizzati dall'Universidad de León (ULE), nell'ambito del seguente programma: "Marco normativo europeo de la prevención de riesgos laborales: una experiencia innovadora probando EPIS en LEÓN". Gli studenti ed i docenti hanno dunque partecipato ad una mobilità virtuale e fisica, la quale ha previsto l'apprendimento delle principali tecniche di prevenzione dei rischi professionali utilizzate nelle aziende, sulla base del quadro normativo dell'Unione Europea. La nostra strategia è stata quella di abbinare la mobilità degli studenti e del personale docente nell'esperienza Blended Intensive Programme (BIP). Il successo di questa prima iniziativa ha indotto l'Ateneo a realizzare altre esperienze BIP sia in Leon sia in Lisbona, programmando altresì di realizzarne una a Roma nel prossimo anno. A tal fine, è stato richiesto e ottenuto un apposito finanziamento.

Link inserito: <https://www.unimercuratorum.it/corso-di-studio-igast-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Albania	UNIVERSITETI ALEKSANDER MOISIU DURRES		30/08/2024	solo italiano
2	Armenia	Armenian State University of Economics (ASUE)		07/11/2024	solo italiano
3	Cambogia	National University of Battambang		26/11/2024	solo italiano
4	Cambogia	National University of Chea Sim Kamchaymear		26/11/2024	solo italiano
5	Cina	Shangai University of political science and law		07/11/2024	solo italiano
6	Francia	Universit� de Lorraine		25/04/2024	solo italiano
7	Georgia	ST. Andrews Georgian University - (SANGU)		29/10/2024	solo italiano
8	Lituania	Klaipėdos valstybinė koelgija		04/06/2024	solo italiano
9	Lituania	Vilniaus Universitetas		21/11/2023	solo italiano
10	Madagascar	Universit� d'Antsiranana		07/11/2024	solo italiano
11	Madagascar	Universit� de Mahajanga		26/11/2024	solo italiano
12	Montenegro	Univerzitet Mediteran Podgorica		14/09/2023	solo italiano
13	Portogallo	Instituto Politecnico Do Porto		14/06/2023	solo italiano
14	Portogallo	Instituto Superior de Ci�ncias Sociais e Politicas da Universidade de Lisboa (ISCSP)		17/04/2024	solo italiano
15	Portogallo	Iscte-Instituto Universit�rio de Lisboa		24/10/2024	solo italiano

16	Portogallo	UNIVERSIDADE DE LISBOA	29/08/2024	solo italiano
17	Portogallo	Universidade Aberta	14/07/2022	solo italiano
18	Repubblica Ceca	UNIVERZITA OBRANY	29/08/2024	solo italiano
19	Romania	UNIVERSITATEA NATIONALA DE STIINTASI TEHNOLOGIE POLITEHNICA BUCURESTI	26/03/2025	solo italiano
20	Romania	UNIVERSITATEA PETROL-GAZEDIN PLOIESTI	29/08/2024	solo italiano
21	Romania	Universita' Ovidius di Costanza	15/07/2022	solo italiano
22	Senegal	Universite' Cheikh Anta Diop de Dakar	22/11/2023	solo italiano
23	Spagna	UNIVERSIDAD DE CANTABRIA	27/08/2024	solo italiano
24	Spagna	Universidad a distancia de Madrid	15/07/2022	solo italiano
25	Spagna	Universidad de Granada	09/11/2021	solo italiano
26	Spagna	Universidad de La Laguna	05/04/2023	solo italiano
27	Spagna	Universidad de Salamanca	20/09/2023	solo italiano
28	Spagna	Universidad de Valencia	07/03/2023	solo italiano
29	Spagna	Universidade de Vigo	20/09/2023	solo italiano
30	Spagna	Universita' del Valladolid	20/12/2022	solo italiano
31	Spagna	Universit� di Leon	24/06/2022	solo italiano
32	Turchia	Kadir Has �niversitesi	10/01/2025	solo italiano
33	Ucraina	Dnipro university of technology - Ucraina	26/11/2024	solo italiano
34	Ucraina	National Technical University � �Kharkiv Polytechnic Institute�	07/11/2024	solo italiano
35	Ucraina	V.N.Karazin Kharkiv National University	29/10/2024	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

11/06/2025

Il servizio di orientamento in uscita è gestito dall'Ufficio Job Placement.

Il servizio di accompagnamento al lavoro ha il compito fondamentale di favorire l'inserimento nel mondo del lavoro dei laureati.

Le attività di orientamento al lavoro di Universitas Mercatorum mirano a sviluppare e potenziare la collaborazione tra Università e mondo produttivo, istituzioni ed enti interessati a cooperare con l'Ateneo per favorire l'ingresso nel mondo del lavoro dei laureandi e laureati dei corsi di laurea triennali e magistrali. Le attività del Career Service di Ateneo sono orientate a:

- Garantire un servizio di tutorato personale per fornire agli studenti un orientamento professionale che consenta loro un efficace inserimento nel mondo del lavoro, in relazione alle proprie capacità e attitudini personali e promuova lo sviluppo delle soft skill.
- Monitorare gli esiti e le prospettive occupazionali e gestire banche dati finalizzate a favorire la conoscenza delle opportunità di lavoro e l'incrocio tra domanda e offerta.
- Supportare il collocamento mirato in collaborazione con l'Ufficio Inclusione per studenti con disabilità e DSA e BES.
- Attivazione di attività di stage extra curriculari.

Le iniziative costruite con le imprese per l'A.A. 2024/2025 possono essere raggruppate all'interno di quattro tipologie.

1. A pranzo con l'HR (n. 2 incontri): Attività organizzata in collaborazione con i responsabili Risorse umane di Società multinazionali di consulenza (CGM Consulting, Orbita Tech), finalizzata a favorire il processo di consapevolezza di sé e delle proprie risorse e ad acquisire strumenti e tecniche utili nella definizione di un progetto professionale e nella ricerca attiva del lavoro.
2. Incontri di Employability con GiGroup (n. 3 incontri): incontri con i responsabili Risorse umane di GiGroup sui temi connessi a ricerca attiva del lavoro, e costruzione della propria immagine professionale.
3. I Career talk di Unimercuratorum (n. 4 incontri) costituiscono momenti di incontro tra i docenti di Universitas Mercatorum e manager e imprenditori delle più importanti realtà produttive italiane in sessioni di career service stimolanti e dinamiche.
4. Job talk (n. 4 incontri) si rivolgono a studenti e neolaureati e mirano ad offrire un approfondimento tematico su alcuni ambiti disciplinari o profili professionali e si completano con la presentazione di opportunità professionali e di offerte di lavoro, stage presso imprese, delle competenze richieste e delle prospettive di carriera.

Career day in presenza

Il 18 settembre 2024, presso l'Auditorium della Musica "Ennio Morricone" di Roma Universitas Mercatorum ha organizzato il primo Career day fisico, con la partecipazione di trenta aziende selezionate tra le più importanti realtà nazionali dell'industria, logistica, consulenza aziendale, finanza, ingegneria, mobilità e hospitality, in coerenza con i corsi di studio triennali e magistrali compresi nell'offerta formativa dell'università.

La piattaforma Jobiri

Universitas Mercatorum ha implementato la piattaforma digitale, Jobiri, al fine di favorire il rapporto tra aziende e laureati/laureandi. L'Ateneo ha inserito nella piattaforma multimediale il servizio Jobiri Digital Career Advisor, consulente digitale di carriera basato sull'intelligenza artificiale che contribuisce attivamente al progresso del mondo professionale. All'interno del servizio Jobiri Digital Career Advisor, ogni studente può caricare il proprio curriculum vitae e ogni Ente potrà pubblicare annunci di lavoro/stage/tirocini al fine di consentire agli studenti stessi la possibilità di candidarsi

autonomamente.

Sono stati presentati due seminari introduttivi sull'uso della piattaforma Jobiri trasversali a tutti i cds di Ateneo.

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

11/06/2025



QUADRO B6

Opinioni studenti

11/06/2025

Universitas Mercatorum sottopone agli studenti la compilazione dei seguenti questionari:

- Questionario per la rilevazione dell'opinione degli studenti sugli insegnamenti ('Questionario insegnamenti');
- Questionari per la rilevazione delle opinioni degli studenti sui tirocini curriculari ('Questionario tirocini studenti');

I questionari posti sono riportati in allegato alle 'Linee Guida per la gestione dei questionari compilati da studenti e tutori aziendali, laureandi, laureati, dottorandi e dottori di ricerca, personale docente e di ricerca e personale non docente e la pubblicizzazione e utilizzazione dei relativi risultati' (LG Questionari).

Per quanto riguarda la rilevazione dell'opinione degli studenti sugli insegnamenti, l'Università Mercatorum utilizza un questionario sviluppato internamente ('Questionario insegnamenti'), composto da 11 domande finalizzato a rilevare l'opinione degli studenti sull'insegnamento, sulla docenza e il loro interesse relativamente agli argomenti trattati nell'insegnamento.

Il Questionario insegnamenti è compilato on line dagli studenti in forma anonima.

La compilazione riguarda soltanto gli insegnamenti previsti dal piano di studio per l'anno di corso in cui lo studente è iscritto ed è collegata all'iscrizione agli esami di profitto. Nel caso di insegnamenti integrati che prevedono più moduli, sono somministrati tanti questionari quanti sono i moduli.

Gli studenti possono compilare il questionario dopo lo svolgimento di almeno due terzi delle lezioni.

L'elaborazione dei dati è effettuata dall'Ufficio AQ una volta all'anno entro il mese di ottobre e, quindi, dopo la conclusione del precedente a.a. che, per le Università telematiche, è convenzionalmente stabilita alla data del 31 luglio di ogni anno, e in largo anticipo rispetto alla scadenza per la redazione della relazione annuale del NdV relativa, appunto, all'analisi dei questionari compilati dagli studenti.

Sono presi in considerazione solo i questionari degli insegnamenti per i quali sono state raccolte almeno 5 rilevazioni, non considerando significativi, in caso contrario, i dati raccolti.

I risultati sono resi disponibili con tre differenti livelli di aggregazione: Ateneo, Corso di Studio, singolo insegnamento.

L'AQ richiede che, in presenza di criticità, queste vengano analizzate e, nel caso l'analisi confermi la presenza di criticità, vengano individuati e adottati gli interventi opportuni per risolverle e le modalità di verifica dell'efficacia di tali interventi.

Sono da considerare 'critici' e, pertanto, da prendere certamente in considerazione ai fini della individuazione di opportune azioni correttive o di miglioramento, i risultati attinenti a ogni singola domanda per i quali la somma delle risposte 'Decisamente sì' e 'Più sì che no' è inferiore al 60% delle risposte complessive e/o le risposte 'Decisamente no' sono superiori al 25% delle risposte complessive.

Possono essere prese in considerazione anche risultati non critici, sulla base dei criteri sopra stabiliti, ma che evidenziano un trend decrescente con riferimento almeno ai due precedenti anni accademici.

I risultati relativi ai singoli insegnamenti non sono pubblici e sono resi disponibili alle parti interessate interne

coerentemente a quanto di seguito indicato:

- Docenti: risultanze degli insegnamenti e moduli di competenza
- Docenti responsabili di insegnamenti integrati e articolati in moduli: tutti i moduli
- Coordinatore del CdS, Gruppo di AQD del CdS: risultanze di tutti gli insegnamenti del CdS
- Preside di Facoltà, Commissione Paritetica Docenti-Studenti: risultanze di tutti gli insegnamenti della Facoltà
- Presidente CdA, Rettore, Senato Accademico, Presidio della Qualità, Nucleo di Valutazione: risultanze di tutti gli insegnamenti dell'Ateneo

Una volta resi disponibili i risultati relativi ai singoli insegnamenti:

□ i docenti titolari degli insegnamenti che evidenziano criticità devono fornire un commento a ciascuna di esse, utilizzando un apposito modulo, riportato in allegato alle LG questionari. In particolare, i docenti devono indicare, per ciascuna domanda che evidenzia criticità, le azioni correttive / di miglioramento che intendono adottare/proporre. Il modulo compilato deve essere inviato al Coordinatore di CdS entro 30 giorni dalla ricezione dei risultati dell'elaborazione dei questionari. Tale modulo ha anche lo scopo di stimolare un processo di miglioramento continuo da parte dei docenti e di incentivare la collaborazione tra docente e Ateneo al fine di assicurare il raggiungimento di risultati di qualità nel tempo a beneficio della didattica erogata in Ateneo.

□ I Coordinatori di CdS devono:

- Rendicontare al Consiglio di CdS e, quindi, al Consiglio di Facoltà i risultati dell'elaborazione dei questionari a livello CdS, evidenziando in particolare:

a) la variazione con riferimento, di norma, al precedente anno accademico;

b) i risultati a livello di singoli insegnamenti, evidenziando quanti insegnamenti hanno riportato criticità e quali e quante criticità sono state evidenziate, nel rispetto delle legittime esigenze di privacy (e cioè senza indicare né gli insegnamenti e tantomeno i docenti oggetto di criticità).

c) insieme al Gruppo AQD, esaminare e discutere le indicazioni del docente eventualmente col docente stesso e, quindi, con la CPDS di riferimento (in particolare, con la rappresentanza studentesca) e, se del caso, con altri soggetti ritenuti in grado di poter fornire un utile contributo, per integrarle con eventuali ulteriori considerazioni e proposte da riportare nello stesso modulo compilato dal docente.

- Rendicontare al Consiglio di CdS e, quindi, al Consiglio di Facoltà gli esiti della fase di analisi delle criticità evidenziate dai questionari e di definizione di azioni per la loro soluzione o almeno per il miglioramento degli aspetti critici evidenziati dai questionari, nel rispetto delle legittime esigenze di privacy.

- Se sono state previste azioni correttive o di miglioramento, effettuare al momento opportuno, eventualmente assieme al docente interessato e col supporto del Gruppo AQD, una verifica degli esiti delle azioni adottate e lasciarne traccia scritta compilando l'apposito quadro nel medesimo modulo.

- Rendicontare al Consiglio di CdS e, quindi, al Consiglio di Facoltà gli esiti delle azioni adottate, nel rispetto delle legittime esigenze di privacy.

- Documentare il tutto nei Verbali del Consiglio di CdS.

Per quanto riguarda la rilevazione delle opinioni degli studenti sui tirocini curriculari, l'Università Mercatorum utilizza un questionario sviluppato internamente ('Questionario tirocini studenti'), composto da 8 domande.

Il questionario è finalizzato a verificare, in particolare, la corrispondenza delle attività effettivamente svolte con quanto pianificato, l'opinione degli studenti sull'efficacia del tirocinio e il loro livello di soddisfazione.

Il Questionario tirocini studenti è somministrato agli studenti che hanno svolto un tirocinio presso una struttura esterna all'Ateneo.

Il questionario è compilato dagli studenti on line.

I questionari compilati sono elaborati dall'Ufficio AQ, di norma entro il mese di ottobre di ogni anno.

I risultati dell'elaborazione (in particolare: numero di tirocini effettuati, numero di questionari raccolti, risultati delle risposte alle domande poste dal questionario) e i singoli questionari sono trasmessi ai Coordinatori e ai Gruppi di AQD dei CdS, i quali li analizzano allo scopo di identificare eventuali problemi o criticità e, in questo caso, adottare opportune azioni correttive o di miglioramento. Gli esiti dell'analisi e delle eventuali azioni correttive o di miglioramento adottati sono condivisi con il Consiglio del CdS, documentati nei relativi verbali e resi noti al Consiglio di Facoltà.

Tuttavia, come detto nel Quadro B5 e più avanti ribadito nel Quadro C3, il CdS in Gastronomia, ospitalità e territori (L-GASTR) non prevede da ordinamento lo svolgimento di periodi di formazione articolati in tirocini/stage curriculari o extra-curriculari; pertanto il 'Questionario tirocini studenti' non viene somministrato.



11/06/2025

Universitas Mercatorum sottopone ai laureandi la compilazione del 'Questionario per la rilevazione dell'opinione degli studenti su comunicazione, strutture, servizi e percorso formativo ('Questionario CoSSeP' o 'Questionario laureandi'), sviluppato internamente, composto da 24 domande e riportato in allegato alle LG questionari.

Il Questionario CoSSeP è diviso in quattro sezioni al fine di misurare in modo univoco e sintetico le principali evidenze relative a: 'Comunicazione', 'Strutture', 'Servizi' ed 'Percorso formativo'.

La prima sezione – Comunicazione – comprende 6 domande, finalizzate a rilevare l'opinione degli studenti sull'adeguatezza e l'efficacia della comunicazione.

La seconda sezione – Strutture – comprende 4 domande, finalizzate a rilevare l'opinione degli studenti sull'adeguatezza delle strutture didattiche.

La terza sezione – Servizi – comprende 5 domande, finalizzate a rilevare l'opinione degli studenti sull'adeguatezza dei servizi per gli studenti.

La quarta sezione – Percorso formativo – comprende 9 domande, finalizzate a rilevare l'opinione degli studenti sul processo formativo nel suo complesso.

Il Questionario CoSSeP è somministrato agli studenti all'atto dell'iscrizione alla prova finale.

Il questionario è compilato on line in forma anonima.

I questionari compilati sono elaborati dall'Ufficio AQ, di norma entro il mese di ottobre di ogni anno. Le modalità di elaborazione dei questionari compilati sono le stesse di quelle dei questionari insegnamenti.

I risultati sono resi disponibili con due differenti livelli di aggregazione: Ateneo e Corso di Studio.

Sono da considerare 'critici' e, pertanto, da prendere certamente in considerazione ai fini della individuazione di opportune azioni correttive o di miglioramento, i risultati attinenti a ogni singola domanda per i quali la somma delle risposte 'Sì' e 'Più sì che no' o 'Positiva' e 'Più positiva che negativa' è inferiore al 60% delle risposte complessive e/o le risposte 'No' sono superiori al 25% delle risposte complessive.

Possono essere prese in considerazione anche risultati non critici sulla base dei criteri sopra stabiliti, ma che evidenziano un trend decrescente con riferimento almeno ai due precedenti anni accademici.

I risultati aggregati a livello Ateneo e CdS sono presi in considerazione rispettivamente dal Presidio della Qualità e dai competenti Gruppi di AQD, coordinati dai Coordinatori di CdS, i quali li analizzano per verificare la loro tendenza negli anni e informare rispettivamente gli Organi di Governo e il Consiglio di CdS e, quindi, i Consigli di Facoltà sia dei risultati aggregati sia del loro trend negli anni, documentando il tutto nei rispettivi Verbali e, per quanto riguarda il Presidio, nella Relazione annuale.

Qualora i risultati evidenziassero criticità comuni a tutti CdS dell'Ateneo e/o relativi ai singoli CdS, queste saranno prese in considerazione rispettivamente dal Senato Accademico (previa loro identificazione da parte del Presidio della Qualità) e dal competente Gruppo di AQD:

- per avviarne prontamente, se possibile, la soluzione, attraverso l'adozione di opportune azioni correttive o di miglioramento

ovvero

- per essere oggetto di riesame in occasione del primo Riesame del Funzionamento del Sistema di Governo e del Sistema di AQ a livello Sede e/o del primo Riesame del Funzionamento del Sistema di AQ a livello CdS (nell'ambito del Riesame percorso formativo e gestione processi AQ CdS) rispettivamente [cfr. 'Linee Guida per il Monitoraggio, la Valutazione e il Riesame del Sistema di Governo e del Sistema di AQ' (LG M&V&R)].

Con riferimento ai problemi e alle criticità relativi a un singolo CdS, il Coordinatore di CdS deve documentare e condividere con il Consiglio di Corso di Studio prima e con Consiglio di Facoltà di afferenza dopo le criticità evidenziate, le soluzioni adottate, le criticità risolte.

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/corso-di-studio-igast-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

I dati di ingresso, di percorso e di uscita presi in considerazione ai fini della valutazione dell'attrattività del CdS e dell'efficacia del processo formativo sono quelli forniti periodicamente dall'ANVUR disponibili nella SUA-CdS 2023 – con scadenza al 30/06, al 30/09/e al 31/12 di ogni anno. 11/06/2025

I dati relativi agli indicatori al 30 settembre 2024 – e cioè i dati presi in considerazione dall'Ateneo ai fini della compilazione della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) 2024 – sono disponibili e commentati nella SUA-CdS 2023.

Link inserito: <https://www.unimercuratorum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

Universitas Mercatorum sottopone ai laureati la compilazione del 'Questionario per la rilevazione della condizione occupazionale dei laureati' ('Questionario laureati'), sviluppato internamente, composto da 14 domande e riportato in Allegato alle LG questionari. 11/06/2025

Il questionario è finalizzato a verificare la condizione occupazionale e l'opinione sulla formazione ricevuta dei laureati.

Il Questionario laureati è somministrato a tutti i laureati da 1, 3 e 5 anni, che lo compilano on line.

I questionari compilati sono elaborati dall'Ufficio AQ, di norma entro il mese di ottobre di ogni anno.

I risultati sono resi disponibili con due differenti livelli di aggregazione: Ateneo e Corso di Studio.

Sono considerati 'critici' e, pertanto, da prendere certamente in considerazione ai fini della individuazione di opportune azioni correttive o di miglioramento, i dati inferiori al 90% del valore dei dati corrispondenti a livello area geografica, se disponibili, o a livello nazionale per i CdS della stessa tipologia.

Possono essere prese in considerazione anche risultati non critici sulla base dei criteri sopra stabiliti, ma che evidenziano un trend decrescente con riferimento almeno ai due precedenti anni accademici.

I risultati aggregati a livello Ateneo e CdS sono presi in considerazione rispettivamente dal Presidio della Qualità e dai competenti Gruppi di AQD, coordinati dai Coordinatori di CdS, i quali li analizzano per verificare la loro tendenza negli anni e informare rispettivamente gli Organi di Governo e il Consiglio di CdS e, quindi, i Consigli di Facoltà sia dei risultati aggregati sia del loro trend negli anni, documentando il tutto nei rispettivi Verbali e, per quanto riguarda il Presidio, nella Relazione annuale.

Qualora i risultati evidenziassero criticità comuni a tutti CdS dell'Ateneo e/o relativi ai singoli CdS, queste saranno prese in considerazione rispettivamente dal Senato Accademico (previa loro identificazione da parte del Presidio della Qualità) e dal competente Gruppo di AQD:

- per avviarne prontamente, se possibile, la soluzione, attraverso l'adozione di opportune azioni correttive o di miglioramento

ovvero

- per essere oggetto di riesame in occasione del primo Riesame del Funzionamento del Sistema di Governo e del Sistema di AQ a livello Sede e/o del primo Riesame del Funzionamento del Sistema di AQ a livello CdS (nell'ambito del Riesame percorso formativo e gestione processi AQ CdS) rispettivamente [cfr. 'Linee Guida per il Monitoraggio, la Valutazione e il Riesame del Sistema di Governo e del Sistema di AQ' (LG M&V&R)].

Con riferimento ai problemi e alle criticità relativi a un singolo CdS, il Coordinatore di CdS deve documentare e condividere con il Consiglio di Corso di Studio prima e con Consiglio di Facoltà di afferenza dopo le criticità evidenziate, le soluzioni adottate, le criticità risolte.

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>



QUADRO C3

Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

Il CdS in Gastronomia, ospitalità e territori (L-GASTR) non prevede da ordinamento lo svolgimento di periodi di formazione articolati in tirocini/stage curricolari o extra-curricolari. *11/06/2025*

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>



11/06/2025

Per l'AQ della didattica (e della Ricerca e Terza Missione) l'Ateneo ha definito una struttura organizzativa in cui ogni attore coinvolto ha consapevolezza delle proprie responsabilità e dei propri compiti ed è in grado di svolgerli nel rispetto della programmazione definita, garantendo efficacia, trasparenza e tracciabilità.

Gli organi e le strutture con responsabilità nell'AQ della didattica a livello Ateneo sono:

- il Consiglio di amministrazione;
- il Rettore;
- il Senato Accademico;
- il Direttore Generale;
- il Nucleo di Valutazione;
- il Presidio della Qualità.

Consiglio di Amministrazione

Composizione, nomina e compiti del Consiglio di Amministrazione (CdA) sono disciplinati dallo Statuto di Ateneo.

In particolare, il CdA svolge funzioni di indirizzo strategico, di approvazione della programmazione finanziaria periodica e di gestione del personale, nonché di vigilanza sulla sostenibilità finanziaria delle attività istituzionali.

L'attività del CdA è documentata nei Verbali del CdA.

Rettore

Nomina e compiti del Rettore sono disciplinati dallo Statuto di Ateneo.

In particolare, il Rettore:

- esercita le funzioni di indirizzo, iniziativa e coordinamento delle attività didattiche e scientifiche dell'Università;
- è garante del perseguimento delle finalità istituzionali dell'Università secondo criteri di qualità nel rispetto dei principi di efficacia, efficienza, trasparenza e promozione del merito, concorre a determinare e realizzare le strategie di sviluppo dell'Università stabilite dal Piano Strategico pluriennale e rappresenta la Comunità Didattica e scientifica universitaria;
- nomina i Prorettori e i Delegati del Rettore, sentito il parere vincolante del CdA.

Senato Accademico

Composizione e compiti del Senato Accademico (SA) sono disciplinati dallo Statuto di Ateneo.

In particolare, il SA svolge funzione di indirizzo, coordinamento e controllo del settore accademico dell'Università, assicurando il coordinamento, in ordine alla Didattica ed alla Ricerca, tra le Facoltà e i Dipartimenti e i centri di Ricerca. Il SA svolge le sue funzioni nel quadro delle finalità e degli indirizzi stabiliti dal CdA.

L'attività del SA è documentata nei Verbali del SA.

Direttore Generale

Nomina e compiti del Direttore Generale (DG) sono disciplinati dallo Statuto di Ateneo.

In particolare, al DG è attribuita la funzione di gestione e organizzazione dei servizi, delle risorse strumentali e del personale non docente dell'Ateneo. Il Direttore Generale esercita tale funzione in conformità alle direttive impartite dal Consiglio di Amministrazione.

Nucleo di Valutazione

Nomina, composizione e compiti del Nucleo di Valutazione (NdV) sono disciplinati dallo Statuto di Ateneo.

In particolare, il Nucleo di Valutazione ha funzioni di verifica della qualità e dell'efficacia della didattica, della ricerca e della terza missione nonché della strutturazione del personale.

L'attività del NdV è documentata nei verbali e nella Relazione annuale del NdV.

Presidio della Qualità

Il Presidio della Qualità è nominato con Decreto Rettorale.

Il Presidio della Qualità svolge le seguenti funzioni:

- consulenza agli Organi di Governo dell'Ateneo sull'Assicurazione della Qualità;
- definizione e aggiornamento degli strumenti per l'attuazione delle Politiche per l'Assicurazione della Qualità dell'Ateneo;
- organizzazione e gestione delle attività di formazione del personale coinvolto nell'Assicurazione della Qualità;
- organizzazione e verifica del regolare e adeguato svolgimento delle procedure di Assicurazione della Qualità;
- supporto alla gestione dei flussi informativi e documentali relativi all'Assicurazione della Qualità.

L'attività del PQ è documentata nei verbali e nella Relazione annuale del PQA.

Link inserito: <https://www.unimercuratorum.it/corso-di-studio-igast-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

11/06/2025

Le strutture con responsabilità nell'AQ dei CdS sono:

- il Preside di Facoltà
- il Consiglio di Facoltà (CdF);
- la Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS);
- il Gruppo di Assicurazione della Qualità della Didattica della Facoltà (GAQF);
- il Consiglio di Corso di studio (CCdS);
- il Coordinatore di CdS;
- il Gruppo di Assicurazione della Qualità della Didattica del Corso di Studio (Gruppo AQD).

Preside di Facoltà

I compiti del Preside di Facoltà sono disciplinati nello Statuto dell'Ateneo. La nomina del Preside di Facoltà è formalizzata con Decreto Rettorale.

In particolare, il Preside:

- a) convoca e presiede il Consiglio di Facoltà, predisponendo il relativo ordine del giorno;
- b) vigila sull'osservanza delle norme di legge, di Statuto e di regolamento in materia didattica;
- c) cura l'ordinato svolgimento delle attività della Facoltà.

Consiglio di Facoltà

Composizione e compiti del Consiglio di Facoltà (CdF) sono disciplinati nello Statuto di Ateneo.

In particolare, il CdF è organo di programmazione e di gestione delle attività della Facoltà.

L'attività del CdF è documentata nei verbali del CdF.

Commissione Paritetica Docenti-Studenti

Nomina, composizione e compiti della Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS) sono definiti nel Regolamento delle Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti. La nomina è formalizzata con Decreto Rettorale.

In particolare, la CPDS cura la regolare consultazione degli studenti sulle attività didattiche erogate e ha competenza:

- a) a svolgere attività di monitoraggio dell'offerta formativa e qualità della didattica nonché dell'attività di servizio agli studenti da parte dei professori e dei ricercatori;
- b) a individuare indicatori per la valutazione dei risultati delle stesse;
- c) a formulare pareri sull'attivazione o soppressione di Corsi di Studio.

L'attività della CPDS è documentata nei verbali e nella Relazione annuale della CPDS.

Gruppo di Assicurazione della Qualità della Facoltà

Il Gruppo di Assicurazione della Qualità della Facoltà (GAQF) è composto dal Preside, che lo coordina, e dai Coordinatori dei CdS afferenti alla Facoltà. La nomina dei componenti è formalizzata dal Rettore con Decreto Rettorale.

In particolare, il GAQF:

- coadiuva e supporta il Preside nella gestione dei processi di AQ e garantisce il funzionamento del sistema interno di AQ della didattica della Facoltà;
- compila la SUA-Fac;
- effettua i monitoraggi, le analisi e il riesame nella responsabilità della Facoltà.

L'attività del GAQF è documentata nei verbali del GAQF o del CdF.

Coordinatore di Corso di Studio

Nomina e compiti del Coordinatore di Corso di Studio sono disciplinati nel 'Regolamento dei Corsi di Studio'.

In particolare, il Coordinatore di Corso di Studio coordina lo svolgimento dei compiti del Consiglio del Corso di Studio con la collaborazione del Gruppo di Assicurazione della Qualità della Didattica.

Consiglio di Corso di Studio

Composizione e compiti del Consiglio di Corso di Studio (CCdS) sono definiti nel 'Regolamento del Corso di Studio'.

Il Consiglio di Corso di Studio gestisce tutti i processi dell'Assicurazione della Qualità dei Corsi di Studio, dalla progettazione e pianificazione del processo formativo all'erogazione delle attività didattiche, dal monitoraggio al riesame della loro gestione e dei relativi esiti e risultati.

In particolare, svolge i seguenti compiti:

- elabora e sottopone al Consiglio di Facoltà il Regolamento didattico del Corso di Studio, comprensivo della precisazione del curriculum e dell'attribuzione dei crediti alle diverse attività formative, nel pieno rispetto degli obiettivi formativi indicati dai decreti ministeriali;
- definisce e sottopone al Consiglio di Facoltà i requisiti di ammissione al Corso;
- pianifica lo svolgimento del processo formativo, in particolare per quanto riguarda il calendario e l'orario delle lezioni, il calendario degli esami di profitto e degli esami di laurea;
- monitora lo svolgimento delle attività didattiche e tutoriali e i relativi risultati e riesamina il processo formativo;
- esamina e delibera in merito a tutte le pratiche relative a:
 - iscrizioni ad anni successivi;
 - passaggi, trasferimenti e riconoscimento di crediti;
 - piani di studio individuali; - mobilità studentesca e riconoscimento degli studi compiuti.

L'attività del CCdS è documentata nei verbali del CCdS.

Gruppo di Assicurazione della Qualità della Didattica del Corso di Studio

Il Gruppo di Assicurazione della Qualità della Didattica del Corso di Studio (GAQD) è composto dal Coordinatore del CdS, che lo coordina, da almeno un docente e da almeno uno studente del CdS, nominati dal CdF su proposta del CCdS. La nomina dei componenti è formalizzata dal Rettore con Decreto Rettorale.

Il GAQD collabora con il Coordinatore del Corso di Studio, che lo presiede, nello svolgimento dei suoi compiti.

Inoltre, ha il compito di:

- coadiuvare e supportare il Coordinatore del CdS nella gestione dei processi di AQ della didattica anche con riferimento alle attività di tutorato;
- compilare la SUA-CdS;
- effettuare i monitoraggi, le analisi e i riesami (annuale e ciclico) nella responsabilità del CdS.

L'attività del GAQD è documentata nei verbali del GAQD o del CCdS.

Link inserito: <https://www.unimercuratorum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

11/06/2025

La programmazione dei lavori e le scadenze di attuazione delle iniziative sono definite dal Presidio della Qualità nel documento "Scadenziario della documentazione periodica, dei monitoraggi, delle valutazioni e dei riesami", riportato in allegato.

Link inserito: <https://www.unimercuratorum.it/corso-di-studio-igast-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: SCADENZIARIO DELLA DOCUMENTAZIONE PERIODICA, DEI MONITORAGGI, DELLE VALUTAZIONI E DEI RIESAMI



QUADRO D4

Riesame annuale

11/06/2025

Il sistema di AQ di Universitas Mercatorum prevede, coerentemente con le indicazioni del Modello AVA 3, la gestione dei seguenti processi di riesame dei CdS:

- Riesame del Funzionamento del Sistema di AQ a livello CdS, articolato in:
 - Riesame degli Indicatori CdS;
 - Riesame degli Obiettivi e delle Azioni di miglioramento del RRC;
 - Riesame del percorso formativo e della gestione dei processi dell'AQ del CdS (o 'Riesame annuale');
- Riesame Ciclico.

Il Riesame degli Indicatori CdS e il Riesame degli Obiettivi e delle Azioni di miglioramento del RRC devono essere effettuati tutti gli anni e devono essere documentati nella Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA). Le indicazioni per la compilazione della SMA sono riportate nelle Linee Guida per la compilazione della Scheda di monitoraggio Annuale dei Corsi di Studio (LG SMA CDS).

Il Riesame annuale è un riesame (i) da effettuare tutti gli anni, tranne l'anno in cui si effettua il Riesame ciclico, (ii) che deve essere condotto prendendo in considerazione le osservazioni, i problemi, le criticità, i punti di forza e le aree da migliorare evidenziate nella documentazione di riferimento). Pertanto, non è necessario prendere in considerazione tutti gli Aspetti da Considerare (AdC) dei Punti di Attenzione (PdA) dei Requisiti dei CdS del Modello AVA 3, ma solo quelli associabili alle osservazioni etc. contenute nella documentazione di riferimento. Inoltre, (iii) gli interventi correttivi o di miglioramento proposti devono essere compatibili con le risorse disponibili e con le responsabilità assegnate alla Direzione del CdS e, di norma, la loro efficacia deve poter essere verificata possibilmente già in occasione del successivo riesame annuale. Laddove si riconoscano criticità maggiori, in particolare criticità per il cui superamento le azioni correttive o di miglioramento da adottare richiedano più anni per poterne valutare l'efficacia, il Gruppo AQD dovrebbe considerare la possibilità di anticipare il riesame ciclico.

Le indicazioni per la gestione del processo di riesame annuale sono riportate nelle Linee Guida per il Monitoraggio, la Valutazione e il Riesame del Sistema di Governo e del Sistema di AQ (LG M&V&R).

Il Riesame Ciclico (RC) (i) deve essere effettuato con periodicità non superiore a 5 anni e comunque in uno dei seguenti casi:

- su richiesta del NdV;
- in presenza di forti criticità;
- in presenza di modifiche sostanziali dell'ordinamento;
- in occasione dell'Accreditamento Periodico (se più vecchio di 2 anni o non aggiornato alla realtà del Corso di Studio).

Il Riesame Ciclico (ii) deve essere condotto con riferimento agli AdC dei PdA in cui si articolano i sotto-ambiti dei Requisiti dei CdS del Modello AVA 3, che costituiscono il riferimento per la gestione del processo di accreditamento periodico dei CdS da parte delle CEV.

Il CdS, attraverso il RC, svolge un'autovalutazione dello stato dei Requisiti di qualità, identifica e analizza i problemi e le sfide più rilevanti, (iii) propone soluzioni da realizzare nel ciclo successivo e, pertanto, anche a sviluppo pluriennale.

Le indicazioni per la compilazione del Rapporto di Riesame Ciclico sono riportate nelle Linee Guida per il Riesame Ciclico dei Corsi di Studio (LG RC CdS).



QUADRO D5

Progettazione del CdS

11/06/2025

Si veda il "Documento di Progettazione del CdS".

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>



QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio

11/06/2025

L'Ateneo annualmente verifica la domanda di formazione del Corso di Studio non solo tramite la consultazione delle Parti Sociali interessate ma anche attraverso la predisposizione del documento denominato "Analisi della domanda".



QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria