Universitas Mercatorum

Università telematica delle Camere di Commercio Italiane

PIANO DI STUDIO DEL CDS

L-GASTR – GASTRONOMIA, OSPITALITÀ E TERRITORI

Facoltà di Scienze Economiche e Giuridiche

Coorte A.A. 2025-2026
Documento emesso in data: 06 giugno 2025

Sommario

Sommario

1 – Presentazione 3
1. Il Corso di Studio in breve 3
2. Obiettivi formativi specifici del Corso 3
3. Profili professionali e sbocchi occupazionali 5
4. Requisiti di accesso 5
5. Sito del corso di laurea 5
2 – Percorso di Formazione 6
6. Curriculum: Statutario 6
Schede didattiche dei singoli insegnamenti 6
2. Curriculum: Enologico 89
Schede didattiche dei singoli insegnamenti 90
3. Curriculum: Turismo 171
Schede didattiche dei singoli insegnamenti 172

I PROGRAMMI DIDATTICI (MODULI) DI CIASCUN INSEGNAMENTO SARANNO SUSCETTIBILI DI MODIFICHE DOVUTE A EVENTUALI FUTURE INTEGRAZIONI DEI COMITATI D'INDIRIZZO.

1 – PRESENTAZIONE

1. Il Corso di Studio in breve

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 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. 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 di natura fisico-matematica e chimico biologica per la coltivazione della vite e della produzione del vino.
Il Corso di Laurea Gastronomia, Ospitalità e Territori forma professionisti in grado di sviluppare arti culinarie con competenze in gestione, cultura alimentare, nutrizione e innovazione gastronomica, al fine di elevare e promuovere la qualità della cucina, sviluppare nuove tendenze alimentari, e migliorare le esperienze culinarie dei consumatori.

2. Obiettivi formativi specifici del Corso

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 critico 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 rappresentativi 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.

3. Profili professionali e sbocchi occupazionali

- Esperto in Gastronomia

4. Requisiti di accesso

È richiesta una preparazione corrispondente a quella mediamente acquisita attraverso la formazione scolastica a livello d'istruzione secondaria superiore. Per approfondimenti consultare il "Regolamento requisiti di ammissione ai corsi di studio" sul sito istituzionale: https://www.unimercatorum.it/ateneo/documenti-ufficiali.

5. Sito del corso di laurea

https://www.unimercatorum.it/corsi-di-laurea/gastronomia-ospitalita-e-territori

2 – PERCORSO DI FORMAZIONE

Il percorso di formazione complessivo è stato progettato sulla base dei requisiti previsti dal SUA-CdS. Il corso di Laurea in *L-GASTR – Gastronomia, Ospitalità e Territori* si articola nei seguenti curricula formativi:

- Curriculum: STATUTARIO
- Curriculum: ENOLOGICO
- Curriculum: TURISMO

Si riporta di seguito il dettaglio dei singoli curricula.

6. Curriculum: Statutario

Anno	Attività	SSD	Insegnamento	CFU
I	BASE	STAT-01/A	Statistica per il turismo e la gastronomia	8
	BASE	GEOG-01/B	Geografia e politiche del cibo	8
	BASE	BIOS-05/A	Ecologia e sostenibilità	8
	CARATTERIZZANTI	AGRI-07/A	Scienze e tecnologie enogastronomiche	8
	CARATTERIZZANTI	CHEM-07/B	Chimica degli alimenti	6
	CARATTERIZZANTI	STEC-01/B	Storia economica	8
	AFFINI	MEDS-24/A	Statistica applicata	10
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	10
II	CARATTERIZZANTI	AGRI-08/A	Microbiologia degli alimenti	6
	CARATTERIZZANTI	HIST-03/A	Storia della gastronomia	6
	CARATTERIZZANTI	PEMM-01/B	Teorie e pratiche della narrazione	8
	CARATTERIZZANTI	GIUR-03/B	Diritto alimentare	8
	CARATTERIZZANTI	ECON-06/A	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità	8
	CARATTERIZZANTI	ECON-07/A	Marketing per la gastronomia	8
	ALTRE ATTIVITÀ	-	A scelta dello studente	12
III	BASE	SDEA-01/A	Antropologia del gusto	8
	CARATTERIZZANTI	CEAR-08/D	Progettazione e gastronomia	8
	CARATTERIZZANTI	MEDS-08/C	Nutrizione e dietetica	8
	AFFINI	AGRI-01/A	Economia del cibo e dei territori	8
	AFFINI	INFO-01/A	Informatica	8
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Prova Finale	10
	TOTALE			**180**

Schede didattiche dei singoli insegnamenti

La progettazione didattica di dettaglio dei singoli insegnamenti avviene, da parte dei docenti sotto la supervisione del coordinatore del Corso di Laurea, attraverso compilazione delle schede di progettazione. Gli insegnamenti a scelta vengono pianificati entro giugno dell'anno solare di inizio dell'attività accademica.

Di seguito si presentano le schede di progettazione didattica dei singoli corsi per ordine di anno accademico

STATISTICA PER IL TURISMO E LA GASTRONOMIA	
Settore Scientifico Disciplinare	STAT-01/A
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Base X Caratterizzante ❑ Affine ❑ Altre attività ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Elisa Fiorenza
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Al termine del corso gli studenti conseguono le competenze statistiche di base necessarie per analizzare e monitorare il mercato del turismo e il comparto gastronomico.
Le esercitazioni e i casi studi analizzati durante il corso permettono di avere una visione empirica delle diverse tematiche affrontate e di sviluppare la capacità di applicare le conoscenze teoriche allo studio dei fenomeni reali, e in particolare legati al turismo, alla ristorazione, all'agriturismo.
Il complesso e variegati fenomeni sono studiati sotto le loro diverse caratteristiche tematiche e applicative, sviluppando nello studente una capacità critica nell'analisi.
La conoscenza delle fonti e degli idonei strumenti statistici, uniti all'uso del programma excel, consentiranno inoltre allo studente di comunicare le informazioni in modo sintetico ed efficace.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende fornire le conoscenze di base metodologiche degli strumenti statistici utili per comprendere e analizzare in maniera organica i fenomeni connessi alla gastronomia e ai sistemi territoriali. Un'attenzione specifica è dedicata alle diverse fonti disponibili in ambito nazionale e internazionale, per orientare l'utente nell'ambito delle molteplici banche dati, utili all'analisi del settore. Lo studio di tali tematiche permetterà allo studente di comprendere quali strumenti applicare per l'analisi dei dati a disposizione, e di interpretare correttamente le realtà oggetto di studio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso sono presenti molteplici esercizi applicativi che affiancano gli argomenti metodologici, al fine di permettere allo studente di applicare quanto appreso durante le lezioni, con l'obiettivo di usare empiricamente le formule presentate e interpretare i risultati statistici ottenuti. Sono, inoltre, fornite conoscenze basilari di programmi informatici e strumenti web, per una migliore comprensione e applicazione di quanto appreso nel corso.

Autonomia di giudizio
Lo studio degli strumenti statistici, in un'ottica critica applicativa, affiancato da esempi ed esercitazioni, permetterà allo studente di acquisire e migliorare la propria capacità d giudizio. In questo modo egli sarà capace di comprendere quale strumento è più appropriato all'analisi in oggetto e come interpretare correttamente i risultati ottenuti.

Abilità comunicative
La presentazione e il commento durante il corso di alcuni rapporti statistici connessi al settore della gastronomia, permette di acquisire un linguaggio tecnico appropriato e di una terminologia specialistica adeguata all'argomento. Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali sia scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva, con la redazione di elaborati da parte dello studente e l'accesso alla videoconferenza. Si forniscono inoltre le basi tecniche di alcuni strumenti informatici per migliorare e stimolare le capacità comunicative.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni applicative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi online, quali documenti ufficiali, articoli di riviste e link a siti specifici, permettono di migliorare e sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico

1 - La statistica: concetti introduttivi
2 - Le rilevazioni statistiche in base all'oggetto
3 - Tecniche di campionamento
4 - Le fonti di dati
5 - Il questionario
6 - Caso studio: il questionario con Google Moduli
7 - I big data
8 - I caratteri statistici
9 - Le distribuzioni statistiche semplici
10 - Le distribuzioni statistiche doppie
11 - Le tipologie di frequenze
12 - Esercitazione su caratteri e frequenze
13 - Le rappresentazioni grafiche per caratteri qualitativi
14 - Le rappresentazioni grafiche per caratteri quantitativi
15 - Le rappresentazioni grafiche per distribuzioni doppie
16 - Esercitazione sulle rappresentazioni grafiche
17 - I rapporti statistici
18 - I numeri indici semplici
19 - I numeri indici complessi
20 - Esercitazione sui numeri indici
21 - Considerazioni generali sulle medie
22 - La media aritmetica
23 - La moda
24 - La mediana
25 - I quantili
26 - Esercitazione sulle medie
27 - La variabilità
28 - Approfondimenti sulla variabilità
29 - Esercitazione sulla variabilità
30 - La forma
31 - La connessione
32 - Gli indici di connessione
33 - l'interdipendenza
34 - Il coefficiente di correlazione lineare
35 - Esercitazione su connessione e interdipendenza
36 - La regressione lineare semplice
37 - La bontà di adattamento
38 - Esercitazione su regressione e adattamento
39 - Introduzione alla statistica con Excel
40 - La statistica descrittiva con Excel
41 - Il comando Analisi dati di Excel
42 - La statistica del turismo
43 - Le fonti statistiche nazionali sul turismo: lato domanda
44 - Le fonti statistiche nazionali sul turismo: lato offerta
45 - Le fonti statistiche internazionali sul turismo
46 - Gli indicatori statistici sul turismo
47 - Esercitazione sugli indicatori statistici sul turismo
48 - Enogastronomia, statistica e turismo

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.

L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):
  - P. Pasetti (2002): Statistica del turismo, Carocci ed.

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

GEOGRAFIA E POLITICHE DEL CIBO	
Settore Scientifico Disciplinare	GEOG-01/B
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Base X Caratterizzante ❑ Affine ❑ Altre attività ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Francesco Maria Olivieri
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso fornisce gli strumenti teorici e analitici della geografia umana, politica ed economica per permettere agli studenti di elaborare interpretazioni e riflessioni critiche dei fenomeni sociali, economici e politici che prendono forma nello spazio, con particolare riferimento al cibo. Il corso mira a consentire allo studente di conoscere e analizzare le politiche alimentari e agricole e alle diverse scale, dalla locale, alla nazionale, comunitaria e globale, nelle connessioni transcalari e in una prospettiva di sviluppo sostenibile.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
L'insegnamento intende fornire strumenti interpretativi della politica ed economica e, in senso più ampio, della geografia umana. Al termine dell'insegnamento, gli studenti devono aver sviluppato conoscenze e sensibilità funzionali all'utilizzo di una prospettiva geografica su problematiche economiche, politiche, sociali e culturali. Un'attenzione specifica è dedicata al cibo e i rapporti complessi che esso stabilisce in una dimensione economica, sociale e ambientale, che consentirà allo studente di fare propri gli strumenti critico interpretativi per l'analisi territoriale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso all'inquadramento teorico si affiancano argomenti metodologici, al fine di permettere allo studente di applicare in una prospettiva transdisciplinare una lettura critica, in prospettiva spaziale, dei fenomeni considerati dalla disciplina, con particolare riguardo alla questione del cibo.

Autonomia di giudizio
La padronanza degli strumenti teorico analitici, affiancati a esperienze di caso, permetterà agli studenti di acquisire la capacità di elaborare proprie visioni critiche del rapporto fra lo spazio geografico e i fenomeni inerenti le complesse articolazioni legate al cibo e alle politiche pubbliche.

Abilità comunicative
Al termine del corso, gli studenti avranno sviluppato un linguaggio scientifico appropriato e una capacità di dimostrare attitudini argomentative e facilità di illustrazione dei temi e delle problematiche della geografia del cibo. Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali sia scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva, con la redazione di elaborati da parte dello studente e l'accesso alla videoconferenza.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento riguarderà tanto le nozioni fondamentali della geografia e delle politiche, quanto le metodologie di indagine e le pratiche proposte dalla disciplina. La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso esercitazioni caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzate anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi disponibili in piattaforma, quali documenti di istituzioni internazionali e nazionali, articoli scientifici, mirano sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico

2 - geografia ed economia: l'economia dello spazio
3 - i livelli della conoscenza
4 - determinismo e regione naturale
5 - possibilismo
6 - agricoltura e modello di von thünen
7 - interazione spaziale e modelli di gravitazione
8 - approccio comportamentistico della scelta localizzativa: modello di hagerst...
9 - polarizzazione. i contributi di perroux, myrdal e hirschman
10 - regione funzionale
11 - modelli centro-periferia
12 - crescita e sviluppo
13 - sviluppo regionale e neoregionalismo
14 - regione sistemica
15 - regione complessa e sistemi regionali
16 - internazionalizzazione e globalizzazione
17 - internazionalizzazione e mercato agricolo globalizzato
18 - fattori localizzativi e impresa
19 - distretto industriale. inquadramento teorico, concetto e nascita
20 - distretti di imprese
21 - i sistemi agrari
22 - i sistemi agrari nei paesi ad economia avanzata e nei paesi in ritardo econ...
23 - integrazione agricoltura e sistema locale
24 - politica agricola comunitaria: dalla nascita alla riforma del 1992
25 - politica agricola comunitaria da agenda 2000 alla fase attuale
26 - nuovi fattori localizzativi
27 - innovazione e territorio
28 - il ruolo dell'innovazione nel settore agricolo
29 - cibo e sicurezza alimentare
30 - industria agroalimentare in italia
31 - agricoltura multifunzionale
32 - ruralità e territorio
33 - la globalizzazione dei sistemi cibo
34 - food regimes e food networks
35 - globale e locale
36 - cibo e sistemi: dibattito globale vs locale
37 - cibo e sistemi locali: marchi di origine
38 - la geografia dei prodotti agroalimentari di qualità
39 - cibo e città
40 - politiche urbane del cibo
41 - reti agroalimentari
42 - cooperazione internazionale
43 - cibo e innovazione sociale
44 - marketing territoriale
45 - il brand maremma
46 - tra globalizzazione e sviluppo locale
47 - la promozione del territorio e la costruzione del brand
48 - la maremma. un modello possibile di sviluppo culturale ed economico tra tra...
49 - geografia dell'alimentazione: asia

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.

Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.

Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):
  - Conti S. (2012), Territori dell'economia. I fondamenti della Geografia Economica, Torino: UTET.
  - Pettenati G. e Toldo A. (2017), Cibo tra azione locale e sistemi globali, Milano: Franco Angeli.

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

ECOLOGIA E SOSTENIBILITÀ	
Settore Scientifico Disciplinare	BIOS-05/A
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Base X Caratterizzante ❑ Affine ❑ Altre attività ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Andrea Sonnino
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso ha lo scopo di insegnare agli studenti i principi ed i concetti chiave dell'ecologia e della sostenibilità in riferimento alla produzione ed al consumo di alimenti.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende sviluppare nello studente la percezione delle tematiche ambientali, sociali ed economiche legate alla alimentazione ed alla nutrizione umana e la capacità critica di interpretarne le problematiche e la evoluzione con approccio olistico.
Il corso consentirà allo studente di appropriarsi del linguaggio ecologico e di acquistare familiarità con gli strumenti nazionali ed internazionali di politica della sostenibilità con riferimento ai sistemi agroalimentari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Le videolezioni e le relative dispense sono progettate in modo da intrecciare fra loro principi teorici e di ancorarli a casi pratici. Lo studente, pertanto, viene stimolato a compiere uno sforzo di analisi sistemica dei fenomeni ecologici, senza trascurare gli aspetti sociali, politici ed economici della sostenibilità dei sistemi agroalimentari.

Autonomia di giudizio
Gli studenti saranno in grado di elaborare in autonomia le informazioni disponibili sulle questioni ambientali e sulla sostenibilità dei sistemi agroalimentari.

Abilità comunicative
L'esposizione del materiale didattico e l'ascolto delle lezioni consentiranno agli studenti di argomentare con un lessico preciso ed appropriato.

Capacità di apprendimento
Pur contenendo numerosi esempi, l'elemento centrale delle lezioni sono i principi teorici di base. La padronanza di questi principi consentirà agli studenti di continuare a imparare anche dopo aver terminato il corso e superato l'esame.

Programma didattico

1 - definizione di ecologia, suoi ambiti ed applicazioni
2 - teoria generale dei sistemi e approccio sistemico. scienza della complessità
3 - biosfera ed ecosistema. struttura e funzioni dell'ecosistema
4 - classificazione degli ecosistemi
5 - evoluzione degli ecosistemi: successione ecologica e climax
6 - catene alimentari, reti alimentari, livelli trofici
7 - habitat, nicchia ecologica e corporazione
8 - la competizione e i suoi livelli. predazione, erbivoria, parassitismo e allelopatia
9 - interazioni biotiche tra specie: commensalismo, cooperazione e mutualismo
10 - l'antropocene e le conseguenze delle attività umane sui cicli naturali
11 - agroecosistemi: definizione, caratteristiche, funzionamento, stabilità
12 - flussi energetici negli ecosistemi e negli agroecosistemi
13 - il suolo e la sua destinazione d'uso. altitudine, giacitura, esposizione
14 - struttura fisica del suolo. granulometria e tessitura
15 - proprietà chimiche del suolo. soluzione circolante e potere assorbente
16 - i cicli biogeochimici (ossigeno, carbonio, azoto, fosforo, zolfo)
17 - proprietà biologiche del suolo. processi di umificazione e di mineralizzazione della sostanza organica
18 - fertilita' del suolo. fissazione biologica dell'azoto
19 - l'acqua negli agroecosistemi. le costanti idrologiche del terreno
20 - agroecosistemi e clima. radiazione solare, temperatura, agenti meteorici
21 - emissione di gas serra ed effetti sul clima e sugli agroecosistemi
22 - strategie di mitigazione ed adattamento ai cambiamenti climatici
23 - biodiversità (definizione, livelli, indici)
24 - dinamica di popolazione. equilibrio di hardy-weinberg
25 - l'agrobiodiversita' e le risorse genetiche
26 - domesticazione e centri di origine delle piante coltivate
27 - strategie di conservazione della agrobiodiversità. il trattato internazionale sulle risorse fitogenetiche
28 - ecotipi e cultivar. miglioramento genetico
29 - propagazione delle piante coltivate (sementi, propagazione vegetativa, micropropagazione
30 - difesa delle piante coltivate da patogeni e parassiti
31 - le zoonosi ed il fenomeno della resistenza agli antibiotici
32 - definizione di sostenibilità e di sviluppo sostenibile
33 - gli strumenti di governance da rio alla cop24
34 - l'agenda 2030 e gli obiettivi di sviluppo sostenibile
35 - produzione di alimenti a livello globale
36 - evoluzione del consumo di alimenti a livello globale. proiezioni al 2050
37 - squilibri del consumo di alimenti: insicurezza alimentare, malnutrizione, obesita'
38 - le perdite e gli sprechi alimentari
39 - l'economia circolare
40 - sistemi agroalimentari: definizione e struttura. politiche agroalimentari
41 - opzioni per la sostenibilità dei sistemi agroalimentari
42 - modelli di sistemi agroalimentari sostenibili
43 - intensificazione sostenibile della produzione agricola
44 - gestione delle risorse naturali
45 - consumo consapevole: le diete sostenibili. la dieta mediterranea come
modello
46 - innovazione e sostenibilità in agricoltura
47 - la dimensione sociale della sostenibilità dei sistemi agroalimentari
48 - agricoltura nelle aree urbane e periurbane

Tipologie di attività didattiche previste e relative modalità di svolgimento

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.

L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):

- T.M. SMITH, R.L. SMITH Elementi di Ecologia. Edizione Italiana a cura di Occhipinti-Ambrogi A., Badino G., Cantonati M. Pearson Paravia Bruno Mondadori S.p.A. ISBN: 978-88-7192-350-5.
- SONNINO, L. BACCHETTA Il campo nel piatto – Coltivare la qualità per il gusto, per la salute, per la convenienza agronomica, per l'ambiente. Informat Edizioni, Roma. ISBN: 978-88.6027-121-5.

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

SCIENZE E TECNOLOGIE ENOGASTRONOMICHE	
Settore Scientifico Disciplinare	AGRI/-07A
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Base ❑ Caratterizzante X Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Valeria Sileoni
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Obiettivo dell'insegnamento è di fornire nozioni teorico-pratiche sui processi delle tecnologie dell'industria agroalimentare, con particolare riferimento a quella dei derivati dei cereali, della produzione della birra, enologica, lattiero-casearia, degli oli e grassi e delle conserve vegetali e animali.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende fornire le conoscenze teoriche e metodologiche dei processi di produzione agroalimentare. Lo studio di permetterà allo studente di comprendere i processi produttivi in ordine alle diverse produzioni enogastronomiche, e di interpretare correttamente la realtà di riferimento.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso sono presenti molteplici casi applicativi che affiancano gli argomenti teorico pratici al fine di permettere allo studente di applicare quanto appreso durante le lezioni.

Autonomia di giudizio
Lo studio dei processi di produzione, affiancato da esempi ed esercitazioni, permetterà allo studente di acquisire e migliorare la propria capacità di giudizio. In questo modo egli sarà capace di comprendere le caratteristiche principali delle produzioni e gli strumenti e i processi relativi alle principali filiere agroalimentari.

Abilità comunicative
La presentazione dei contenuti permette di acquisire un linguaggio tecnico appropriato e di una terminologia specialistica adeguata all'argomento. Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali che scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva, con la redazione di elaborati da parte dello studente e l'accesso alla videoconferenza.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni applicative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi online, quali articoli di riviste e link a siti specifici, permettono di migliorare e sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Introduzione alle tecnologie alimentari
2 - Le Operazioni Unitarie
3 - Introduzione ai cereali
4 - La Chimica dei cereali
5 - Il frumento e gli sfarinati
6 - Cereali diversi dal frumento
7 - Il pane
8 - I prodotti da forno
9 - Introduzione alla pasta
10 - Tecnologia della pasta
11 - L' orzo da birra
12 - La maltazione
13 - Le materie prime della birra
14 - La produzione del mosto
15 - La produzione della birra
16 - La birra - mercato e stili
17 - Introduzione al vino
18 - Vino - la materia prima
19 - Maturazione e raccolta dell'uva
20 - Vinificazione in bianco
21 - Vinificazione in rosso
22 - Composizione del vino, difetti, trattamenti e cure
23 - Vini speciali
24 - I grassi e l'oliva
25 - L'olio di oliva: mercato, composizione e merceologia
26 - La preparazione della pasta di olive per l'estrazione di olio
27 - L'estrazione dell'olio di oliva
28 - Centrifugazione, filtrazione e rettifica dell'olio
29 - Introduzione alle conserve vegetali
30 - Trattamenti preparativi delle conserve vegetali
31 - Conservazione tramite variazioni di temperatura
32 - La conservazione per disidratazione
33 - Conservazione tramite concentrazione e trattamenti chimici
34 - Confetture e marmellate
35 - Conserve di pomodoro: pelati
36 - Conserve di pomodoro: concentrati
37 - La composizione del latte
38 - I latti alimentari
39 - Latti speciali, yogurt e burro
40 - I formaggi: coagulazione del latte
41 - I formaggi: la lavorazione
42 - La carne: il muscolo
43 - La conservazione della carne
44 - I salumi non insaccati
45 - I salumi insaccati
46 - Il pesce
47 - I prodotti ittici
48 - Le uova e i prodotti dell'uovo

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno 7 ***h*** tra DE e DI per ogni CFU.

La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

CHIMICA DEGLI ALIMENTI	
Settore Scientifico Disciplinare	CHEM-07/B
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	6 CFU
Docente	Dott.ssa Paola Bassi
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Nell'ambito degli obiettivi formativi del Corso di laurea tesi a formare una figura professionale con conoscenze e abilità multidisciplinari relative alla cultura del cibo, alla preparazione e produzione gastronomica, alla promozione e valorizzazione territoriale del cibo, anche attraverso la dimensione esperienziale e la narrazione, l'insegnamento si propone di fornire adeguate conoscenze sulla nutrizione, alimentazione e dietetica per la formazione specialistica e completa degli studenti. Il corso intende introdurre agli studenti le conoscenze su struttura e proprietà dei costituenti alimentari, meccanismi delle principali reazioni di alterazione, indicatori e criteri per il controllo di qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, produzione biologica, alimenti di diversa origine, novità nel settore agroalimentare, metodi di cottura e di preparazione per garantire i contenuti nutrizionali, il gusto e la sicurezza dei cibi, le azioni di controllo e gli Organi preposti per la sicurezza alimentare.
Il corso ha lo scopo di concorrere alla formazione di esperti nel settore anche tramite conoscenza delle tecniche di laboratorio.
Obiettivo è la formazione culturale, scientifica e applicativa di una figura professionale qualificata che possa operare nell'ambito del turismo, delle tecnologie agro-alimentari, dell'alimentazione e della gastronomia.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Le principali conoscenze acquisite riguarderanno: composizione degli alimenti, caratteristiche delle materie prime, struttura dei costituenti alimentari, fenomeni di alterazione degli alimenti, controllo di qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari, additivi e contaminazione degli alimenti, potenziali rischi derivanti dalla cottura e preparazione degli alimenti, metodi per garantire la sicurezza degli alimenti, sistema di controllo nazionale, legislazione nazionale ed europea, nuovi prodotti alimentari.
Il corso offre allo studente gli strumenti per la comprensione dei fenomeni in modo che sia in grado di applicare le conoscenze del sapere acquisite, ottenendo le capacità del sapere fare (abilità).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze atte a far acquisire capacità critiche necessarie per valutare la qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, capacità di interpretare gli aspetti analitici e legislativi, capacità di valutare la composizione delle materie prime.

Autonomia di giudizio
Al termine del corso lo studente sarà in grado di valutare gli aspetti di continuità e discontinuità dell'esperienza giuridica, spiegare le relazioni e le interconnessioni esistenti tra diritto, società, politica ed economia nelle diverse epoche storiche, porre in essere una comparazione diacronica evidenziando le differenze tra passato e presente giuridico, valutare l'impatto dei mutamenti sociali, politici ed economici sul mondo del diritto e viceversa.
Il corso intende fornire le basi per orientare lo studente ad affrontare in maniera professionale le problematiche negli ambiti lavorativi quali settori turistici, gastronomia, industria agroalimentare, controllo dei processi e dei prodotti.

Abilità comunicative
L'esposizione del materiale didattico e l'ascolto delle lezioni consentiranno agli studenti di argomentare con un lessico preciso e appropriato.

Capacità di apprendimento
I concetti e gli istituti assimilati attraverso le videolezioni dovranno essere arricchiti e rielaborati dallo studente durante e al termine dell'intero percorso di studi.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Introduzione al corso
2 - La materia: proprietà e composizione
3 - Modelli atomici e Struttura elettronica degli atomi
4 - Configurazione elettronica, elementi e tavola periodica
5 - Caratteristiche e periodicità degli elementi
6 - Legami chimici e ibridazione
7 - Nomenclatura dei composti
8 - Le reazioni chimiche e la stechiometria
9 - Reazioni redox e rapporti ponderali nelle reazioni chimiche
10 - Le soluzioni e le proprietà colligative
11 - Equilibri in soluzione
12 - Principi di chimica organica
13 - Principi di chimica organica: le molecole organiche negli alimenti
14 - Alimentazione e nutrizione
15 - Acqua
16 - Micronutrienti
17 - Carboidrati
18 - Carboidrati: edulcoranti e fibra alimentare
19 - Proteine
20 - Lipidi
21 - Alimenti lipidici
22 - Cereali
23 - Pre- e probiotici
24 - Miele
25 - Alimenti e bevande nervine
26 - Prodotti biologici, biodinamici e Ogm
27 - Prodotti alimentari non convenzionali
28 - Fattori antinutrizionali
29 - Legislazione alimentare
30 - Sofisticazioni, adulterazioni e frodi alimentari
31 - Etichettatura alimentare
32 - Garanzie igienico-sanitarie nel settore degli alimenti
33 - Intolleranze alimentari e allergie
34 - Conservazione e stabilizzazione degli alimenti tramite basse temperature
35 - Conservazione degli alimenti mediante confezionamento sottovuoto e atmosfer...
36 - Conservazione degli alimenti mediante disidratazione

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 108 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):
  - La chimica e gli alimenti nutrienti e aspetti nutraceutici di L. Mannina, M. Daglia, A. Ritieni. CEA editrice

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

STORIA ECONOMICA	
Settore Scientifico Disciplinare	STEC-01/B
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Base ❑ Caratterizzante **X** Affine A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Stefano Prezioso
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Obiettivo dell'insegnamento è fornire le conoscenze teoriche e gli strumenti analitici utili a comprendere l'attuale struttura dell'economia circolare e della bioeconomia in Italia e in Europa, nella sua dinamica evolutiva e in relazione ai mutamenti del contesto e dei cicli economici di lungo periodo del capitalismo industriale, in particolare nel corso della quarta rivoluzione industriale e dell'attuale fase di globalizzazione dei mercati. Particolare attenzione viene posta al processo di transizione tra i modelli di sviluppo del Novecento, in Italia e in Europa, fino alle recenti innovazioni dell'industria 4.0 e ai suoi collegamenti con la ricomposizione dei settori produttivi, primari e secondari. L'analisi dell'evoluzione della bioeconomia e dell'economia circolare nel settore agroindustriale e in quelli del legno e della carta, a esso complementari, sono la concreta modalità per passare dal contesto generale della storia economica e d'impresa all'evoluzione precipua di questo nuovo ambito di studio nel concreto di una parte fondamentale dell'economia italiana e internazionale.
Il corso è diviso in quattro parti. Nella prima vengono analizzate le categorie interpretative dell'analisi economica e le caratteristiche dei cicli economici; nella seconda parte è evidenziato lo sviluppo economico contemporaneo dalla rivoluzione agrarie alla quarta rivoluzione industriale; nella terza viene effettuato un focus sull'economia italiana: dal miracolo economico all'industria 4.0; nella quarta e ultima parte sono presentate le principali caratteristiche dell'attuale fase di evoluzione della bioeconomia, dell'economia circolare e delle filiere agroalimentari in Italia e in Europa.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Conoscere le principali teorie e i modelli di analisi relativi allo sviluppo economico moderno, con particolare attenzione alla dinamica del settore primario e ai collegamenti con la nascita e lo sviluppo della bioeconomia e dell'economia circolare.
Comprendere l'attuale dinamica della globalizzazione dei mercati a partire dai nuovi modelli di sviluppo che interessano il settore agroalimentare, con particolare riferimento alla diffusione dell'economia circolare e della bioeconomia in Italia e in Europa.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Lo studente potrà applicare le conoscenze teoriche acquisite allo studio dei processi di sviluppo contemporanei e alle analisi dei comportamenti di impresa.

Autonomia di giudizio
Lo studente potrà sviluppare la propria capacità di analisi e di giudizio relativamente alla dinamica dei processi di sviluppo inerenti all'insegnamento, sia in una chiave macro sia in un'analisi micro.

Abilità comunicative
L'insegnamento intende attivare nello studente le necessarie capacità comunicative e comportamentali nell'esporre le analisi svolte e nella elaborazione delle problematiche del contesto. Lo sviluppo di tali abilità comunicative, è supportata dalla didattica interattiva e da momenti di videoconferenza programmati sulla base dello stato di avanzamento del programma.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata mediante la didattica interattiva lo studio di documenti afferenti alle tematiche oggetto di esami e il confronto con i docenti in apposite videoconferenze.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - La Storia economica: oggetto e metodo
2 - Il sistema economico: caratteristiche e funzioni
3 - L'evoluzione dei principali sistemi economici
4 - I cicli economici del capitalismo industriale
5 - La prima rivoluzione industriale: caratteristiche e processi
6 - Teorie e modelli di diffusione della rivoluzione industriale sul continente
7 - La seconda rivoluzione industriale
8 - La sfida dei second comers: Francia, Belgio, Germania
9 - Lo sviluppo economico americano dalla guerra civile al primo conflitto mondiale
10 - La rivoluzione industriale in Italia: dalla periferia al centro del sistema
11 - Lo sviluppo economico dell'Italia liberale
12 - Il capitalismo industriale tra Ottocento e Novecento
13 - La Prima guerra mondiale e le sue conseguenze economiche
14 - Le contraddizioni degli anni Venti
15 - Le politiche economiche del fascismo
16 - Il crollo del 1929 e le risposte alla crisi: il keynesismo
17 - Lo sviluppo dell'Unione Sovietica dalla nascita alla Seconda guerra mondiale
18 - L'espansione della Germania nazista e la Seconda guerra mondiale
19 - Il mondo e l'economia del secondo Novecento
20 - La ricostruzione nel secondo dopoguerra: il riassetto politico internazionale
21 - La ricostruzione nel secondo dopoguerra: il riassetto economico internazionale
22 - L'età dell'oro del capitalismo mondiale
23 - La Comunità europea dalle origini alla crisi degli anni Settanta
24 - La crisi degli anni Settanta
25 - Le risposte alla crisi degli anni Settanta: il "Washington Consensus"
26 - La costruzione dell'Euro
27 - L'ascesa delle potenze asiatiche
28 - La ricostruzione italiana nel secondo dopoguerra: il riassetto economico
29 - L'economia italiana dalla ripresa al miracolo economico
30 - Il boom economico italiano
31 - La crisi degli anni Settanta in Italia
32 - Dalla ripresa degli anni Ottanta alla crisi del 1992
33 - L'avvio dell'euro e la trasformazione silenziosa di (parte)
34 - La lunga crisi (2008-2014) e il processo di selezione: evidenze empiriche
35 - La lunga crisi (2008-2014) e i suoi effetti sul potenziale produttivo
36 - Alcuni casi-studio rilevanti: i cambiamenti nel modello di business

37 - Progresso tecnico e dinamica del prodotto in un'economia
38 - Il declino della produttività italiana: la 'grande malata' europea
39 - Industria 4.0. Un paradigma completamente nuovo per l'industria.
40 - Industria 4.0. Un'analisi di impatto degli effetti che derivano
41 - Economia circolare: definizione, principali settori, confronto internazionale
42 - Le filiere agroalimentari: definizione, principali settori, confronto internazionale
43 - Economia circolare: materie prime sempre piÃ¹ 'scarse', inquinamento
44 - Economia circolare e gli investimenti nel ciclo integrato dei rifiuti
45 - Le energie rinnovabili e green economy: vantaggi ambientali e driver di sviluppo
46 - Economia circolare: un settore emergente la bioeconomia. Dati strutturali
47 - La pervasività settoriale della bioeconomia
48 - Le nuove filiere produttive: un caso-studio nell'agroalimentare: valutazione

Tipologie di attività didattiche previste e relative modalità di svolgimento

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera

ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):

- O. Lacy, J. Rutqvist, B. Lamonica, Circular economy. Dallo spreco al valore, EGEA, 2016;
- G. Di Taranto, La Globalizzazione diacronica, Giappicchelli, ultima edizione.

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

STATISTICA APPLICATA	
Settore disciplinare	MEDS-24/A
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base ❑ Affine X A scelta studente ❑
Numero di crediti	10 CFU
Docente	Alice Mannocci, Mario Miccoli
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso fornisce strumenti teorici e analitici per sviluppare nello studente la capacità di servirsi di appropriati strumenti metodologici per valutare l'appropriatezza e la validità di studi e strumenti atti a quantificare i rapporti tra nutrizione e salute.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
L'insegnamento intende fornire strumenti interpretativi per riconoscere i vari tipi di studi utilizzati in campo nutrizionale e disegnarne di appropriati.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso all'inquadramento teorico si affiancano argomenti metodologici, al fine di permettere allo studente di applicare in una prospettiva multidisciplinare una lettura dei fenomeni legati al rapporto tra nutrizione e salute.

Autonomia di giudizio
La padronanza degli strumenti teorico analitici, affiancati a esempi consentirà agli studenti di acquisire la capacità di elaborare proprie visioni critiche.

Abilità comunicative
Al termine del corso, gli studenti avranno sviluppato un linguaggio scientifico appropriato e una capacità di dimostrare attitudini argomentative e facilità di illustrazione di dati e temi. Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali sia scritte, sarà anche stimolato attraverso la didattica interattiva.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento riguarderà tanto le nozioni fondamentali della statistica applicata e i metodi di analisi. La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso esercitazioni caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzate anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Introduzione alla statistica applicata
2 - Introduzione alla probabilità
3 - Variabili aleatorie
4 - Dati e variabili
5 - Introduzione alla variabile casuale binomiale
6 - Le fonti
7 - La qualità dei dati
8 - La variabile casuale binomiale
9 - Esercitazione sulla variabile casuale binomiale
10 - Introduzione alla variabile casuale Normale
11 - La Normale standardizzata
12 - La Tavola della Normale
13 - Esercitazione sulla Normale
14 - Introduzione all'inferenza
15 - La stima per intervallo
16 - La verifica delle ipotesi
17 - Esercitazione Inferenza statistica
18 - Stima della media e della proporzione campionaria
19 - Test non parametrici per campioni indipendenti
20 - Test non parametrici per campioni appaiati
21 - Test per variabili qualitative
22 - Esercitazione sui test statistici con Epi Info
23 - Una introduzione ai modelli di regressione lineare
24 - Regressione lineare multipla
25 - Variabili dummy e esempi di regressione lineare
26 - Introduzione all'Epidemiologia di Base
27 - Misure di occorrenza in epidemiologia
28 - Misure di associazione
29 - Studi descrittivi
30 - Studi osservazionali analitici
31 - Studi sperimentali
32 - Revisioni sistematiche della letteratura
33 - Valutazione della qualità degli studi primari
34 - Esercitazione con RevMan
35 - Analisi critica studio scientifico
36 - Intervista Studio GiochiAMO
37. Analisi della varianza (ANOVA)
38. ANOVA a una e due vie
39. Introduzione alla regressione logistica
40. Odds Ratio e regressione logistica
41. Regressione per variabili count (Poisson e binomiale negativa)
42. Regressione logistica multivariata
43. Analisi dei residui e diagnostica dei modelli
44. Modelli lineari generalizzati (GLM)
45. Gestione e pulizia dei dati
46. Analisi esplorativa dei dati
47. Visualizzazione interattiva dei dati
48. Introduzione a R per la statistica
49. Epidemiologia delle malattie croniche
50. Epidemiologia delle malattie infettive
51. Screening e test diagnostici
52. Bias e confondimento negli studi epidemiologici
53. Stratificazione e analisi multistrato
54. Metanalisi avanzata
55. Redazione di un articolo scientifico
56. Comunicazione dei risultati statistici
57. Introduzione alla bioinformatica
58. Analisi spaziale in epidemiologia
59. Principi etici nella statistica e nella ricerca
60. Project Work finale

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.

Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 180 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno 7 ***h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):
  - Corbetta, Gasperoni, Pisati "Statistica per la ricerca sociale", Ed. Il Mulino; "Rothmann "Epidemiologia", Ed. IdelsonGnocchi.

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	
Settore Scientifico Disciplinare	AGRI-08/A
Anno di corso	II Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	6 CFU
Docente	Patrizia Romano
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso di Microbiologia degli alimenti ha lo scopo di fornire il quadro complessivo della presenza e del ruolo dei microrganismi contaminanti, patogeni e tossigeni negli alimenti e dei microrganismi tecnologici nella trasformazione e produzione di alimenti fermentati.
Un obiettivo è anche di offrire strumenti applicativi, che possano essere utili per il controllo microbiologico e la sicurezza degli alimenti.
Al termine dell'insegnamento, lo studente avrà acquisito le conoscenze sui fattori chimici, fisici e biologici che influenzano lo sviluppo e la sopravvivenza dei microrganismi di interesse alimentare.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Conoscenze dei microrganismi pro-tecnologici, probiotici, patogeni e alterativi associati agli alimenti, la loro origine e ruolo. Conoscenza dei principali gruppi microbici responsabili delle malattie a trasmissione alimentare. Conoscenza dei fattori che determinano presenza, crescita e sopravvivenza dei microrganismi negli alimenti. Conoscenza dei principali gruppi microbici coinvolti nella produzione di alimenti fermentati e conoscenza del significato di coltura starter. Conoscenze necessarie per il controllo microbiologico negli alimenti. Capacità di individuare i fattori di rischio per la sicurezza microbiologica degli alimenti. Capacità connesse al controllo microbiologico degli alimenti mediante idonee e mirate applicazioni di trattamenti fisici, chimici e biologici; capacità di applicare metodi microbiologici di base per la valutazione della carica microbica nelle diverse matrici alimentari; capacità di monitorare lo sviluppo microbico negli alimenti fermentati; capacità di applicare lo schema di selezione per colture starter.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Le conoscenze microbiologiche ai fini della realizzazione di processi tecnologici e di condizioni di conservazione volti al mantenimento di sicurezza e stabilità degli alimenti nel tempo.

Capacità di applicare, descrivere e valorizzare i diversi processi fermentativi caratteristici di ciascun prodotto alimentare con le caratteristiche nutrizionali specificamente correlate con la fermentazione microbica.
Le conoscenze di microbiologia per definire le modalità di analisi di un alimento e interpretare i risultati di una analisi microbiologica
La tecnica microbiologica adatta a ciascun campione in analisi al fine di valutare la carica batterica pro-tecnologica di un alimento e le possibili contaminazioni microbiologiche sia alterative che di patogeni microbiologiche ai fini della realizzazione di processi tecnologici e di condizioni.

Autonomia di giudizio
Capacità di individuare e applicare i trattamenti più idonei per il controllo dei microrganismi alteranti, patogeni o tossigeni negli alimenti. Capacità di identificare le procedure in grado di assicurare la sicurezza microbiologica dei prodotti alimentari, in funzione della tipologia di processo produttivo. Capacità di selezionare microrganismi idonei per produzione di alimenti fermentati. Capacità di applicare il controllo microbiologico degli alimenti**.**

Abilità comunicative
Capacità di comunicare ai tecnici e non tecnici il ruolo di base positivo o negativo dei microrganismi negli alimenti e i possibili trattamenti per il loro controllo e la sicurezza microbiologica degli alimenti. Capacità di interloquire con imprenditori e tecnici delle imprese alimentari nella programmazione e produzione di alimenti fermentati**.**

Capacità di apprendimento
Capacità di accedere alle fonti di dati referenziati riguardanti il controllo microbiologico degli alimenti fermentati e non e di riassumere i dati. Capacità di documentarsi su argomenti di base riguardanti il controllo microbiologico degli alimenti fermentati e no, utilizzando la letteratura tecnica e scientifica.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - I microrganismi negli alimenti
2 - Origine dei microrganismi e colonizzazione
3 - La contaminazione microbica
4 - Microrganismi indicatori
5 - Fattori che influenzano la crescita microbica: aw
6 - Influenza del pH, ossigeno e nutrienti sulla crescita microbica
7 - Influenza della temperatura sulla crescita microbica
8 - Influenza dell'atmosfera gassosa e dell'umidita' sulla crescita microbica
9 - Fattori ecologici impliciti
10 - Ricerca dei microrganismi negli alimenti
11 - Metodi per la valutazione della crescita microbica
12 - Malattie alimentari causate da microrganismi
13 - Clostridium botulinum
14 - Clostridium perfringens
15 - Bacillus cereus
16 - Staphylococcus aureus
17 - Salmonella
18 - Escherichia coli
19 - Campylobacter
20 - Listeria monocytogenes
21 - Pseudomonas
22 - Altri batteri patogeni
23 - Micotossine
24 - Ammine biogene
25 - Controllo dei microrganismi negli alimenti
26 - Trattamenti con la temperatura
27 - Trattamenti mediante alte pressioni idrostatiche
28 - Trattamenti mediante atmosfere modificate
29 - Controllo microbiologico mediante antimicrobici
30 - Trattamenti con anidride solforosa, acido benzoico, sorbato, nitriti
31 - Trattamenti con sostanze naturali
32 - Il microbiota intestinale
33 - Microrganismi probiotici
34 - Alimenti fermentati
35 - Microrganismi di interesse tecnologico
36 - Principali microrganismi coinvolti nei prodotti fermentati

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 108 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.

L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

STORIA DELLA GASTRONOMIA	
Settore Scientifico Disciplinare	HIST-03/A
Anno di corso	II Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	6 CFU
Docente	Francesca Barberini
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso intende fornire allo studente le conoscenze di storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e gli strumenti per leggere gli aspetti principali e le evoluzioni sul piano socioculturale ed economico, come per gli aspetti tecnici e materiali ed intellettuali e simbolici. Alla fine del corso lo studente sarà in grado di riconoscere le tipologie di fonti scritte e iconografiche di argomento storico-alimentare presentate durante il corso, riuscendo a collocarle adeguatamente nello spazio e nel tempo e a fornire un'interpretazione sufficientemente articolata del contesto socioculturale in cui esse sono state generate.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende fornire allo studente le conoscenze di storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e gli strumenti per leggere gli aspetti principali e le evoluzioni da un punto di vista sociale, culturale, economico, negli aspetti tecnici e materiali ed intellettuali e simbolici. L'analisi dei principali repertori di fonti e bibliografia, le tipologie della documentazione testuale ed iconografica, e le loro possibilità di lettura ed interpretazione consentirà allo studente di impostare, affrontare e condurre una ricerca storica su singoli temi storico-alimentari, conoscendo le modalità primarie di indagine.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Lo studente avrà acquisito gli strumenti per comprendere i lineamenti di storia sugli aspetti alimentari, gastronomici e conviviali, e sa comunicare in relazioni e testi scritti adeguati tracciati storici su singoli temi di storia e cultura dell'alimentazione, esprimendosi con una visione d'insieme corretta ed una terminologia appropriata.

Autonomia di giudizio
Lo studente conosce e sa utilizzare le fonti e la bibliografia, le tipologie della documentazione testuale ed iconografica, e le loro possibilità di lettura ed interpretazione, e saprà impostare, e condurre una ricerca di storia dell'alimentazione, conoscendo le modalità primarie di indagine.

Abilità comunicative
Alla fine del corso lo studente sarà in grado di esporre le linee generali della storia dell'alimentazione e dell'evoluzione della cultura gastronomica in Europa e in Italia, utilizzando un lessico adeguato alla disciplina storica.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento riguarderà le linee generali della storia dell'alimentazione e dell'evoluzione della gastronomica, individuare i nessi tra produzione, trasformazione, diffusione e fruizione del cibo dal medioevo alla contemporaneità.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - L'evoluzione delle abitudini alimentari
2 - La coltivazione stanziale
3 - L'Egitto misterioso
4 - Il cibo e l'autorità nell'Antico Egitto
5 - Le abitudini alimentari dei Fenici e dei Greci
6 - La mensa greca e romana
7 - Un Medioevo di colori e di scambi
8 - Di necessità virtu': nasce la cucina del territorio
9 - Basso Medioevo tra piacere della tavola e dieta salutista
10 - Cibo e ostentazione del potere
11 - Squisitezze rinascimentali
12 - I grandi banchetti
13 - La summa della gastronomia rinascimentale
14 - Il cibo degli altri
15 - Nuovi assetti politici e nuova cucina
16 - Grandi cuochi che fanno storia
17 - Mangiar bene diventa un'arte
18 - Malati di fame
19 - Cibo, bilancio familiare e spese alimentari
20 - Le classi sociali a tavola
21 - Il Novecento
22 - La cucina tra tradizione e innovazione
23 - Prima e dopo il pomodoro
24 - La cucina del senza
25 - Nuove frontiere
26 - I nuovi luoghi del mangiare
27 - La cucina nei libri
28 - La Nouvelle Cuisine
29 - Riflessioni sul Terzo Millennio
30 - Cucina e scienza
31 - La Dieta Mediterranea: una cultura culinaria comune
32 - La cucina tra modernità e postmodernità
33 - La cucina del Terzo Millennio
34 - La cucina del futuro
35 - L'accertamento dei prezzi all'ingrosso
36 - Le borse di commercio

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 108 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno **7 *h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.

La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.

La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):
  - CAPATTI A., MONTANARI M., La cucina italiana, Storia di una cultura, Laterza, Roma-Bari, 1999
  - MONTANARI M., La fame e l'abbondanza, Laterza, Roma-Bari 1993
  - MONTANARI M., Il cibo come cultura, Laterza, Roma Bari, 2004

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

TEORIE E PRATICHE DELLA NARRAZIONE	
Settore Scientifico Disciplinare	PEMM-01/B
Anno di corso	II Anno
Tipologia di attività formativa	Base ☐ Caratterizzante X Affine ☐ A scelta studente ☐
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Oriella Esposito
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso si propone di introdurre gli studenti alla comprensione delle pratiche professionali del brand storytelling nell'ottica della pubblicazione transmediale on-line, off-line e attraverso i Social Network, con particolare riferimento alle strategie proprie del mercato enogastronomico, culturale e turistico. A questo scopo il corso approfondisce la conoscenza della narratologia, del design della forma e della comunicazione e dei processi di gamification e interazione con lo spettatore/utente.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso offre allo studente gli strumenti per la comprensione delle prassi consolidate nella strategia di comunicazione del marchio attraverso dispositivi narrativi. L'approfondimento dei casi di studio e la conoscenza delle teorie di base favorisce la comprensione del mercato della comunicazione su scala nazionale e internazionale e la capacità di relazionare l'impatto dei diversi modelli sul budget.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Le lezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze interdisciplinari riguardo la narratologia e il design, che costituiscono la base di una capacità di progettazione autonoma. A questo scopo gli elementi fondamentali saranno messi in relazione con l'usabilità effettiva delle piattaforme editoriali on-line e off-line abitualmente utilizzate per il racconto del marchio.

Autonomia di giudizio
Il corso intende fornire le competenze necessarie a leggere la struttura e l'articolazione di una campagna di brand storytelling transmediale. Al termine del corso lo studente sarà in grado di distinguere tra le diverse tipologie di strategia narrativa e individuare le tecniche adottate per assicurare la coerenza dell'immaginario attraverso le piattaforme di pubblicazione.

Abilità comunicative
L'esposizione del materiale didattico e l'ascolto delle lezioni consentiranno agli studenti di argomentare rispetto a un'esigenza di comunicazione traducibile in istanza narrativa e di dialogare con cognizione di causa con le diverse professionalità coinvolte nel design della comunicazione del brand.

Capacità di apprendimento
I concetti appresi attraverso le videolezioni dovranno essere arricchiti attraverso l'osservazione di casi di studio specifici e rielaborati nella capacità di progettare una campagna originale di base di brand storytelling, allo scopo di rendere operative le conoscenze acquisite.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Presentazione e struttura del corso
2 - Principi generali della comunicazione (letteraria)
3 - Variazione di persona, voce, punto di vista
4 - Le forme del testo letterario
5 - Questione di struttura
6 - L'espressione del testo letterario
7 - Avantesto e Intertestualità
8 - L'importanza del contenuto
9 - Fabula, intreccio e funzioni narrative
10 - Lo schema di Propp e la Morfologia della fiaba
11 - La nascita della narratologia
12 - Strutture e sentieri del testo. Todorov, Eco e Chatman
13 - Testo, discorso, finzione e realtà - Verso il visuale
14 - Cristopher Vogler e Il viaggio dell'eroe
15 - Cristopher Booker The seven basic plots
16 - Centralità degli archetipi per la costruzione di storie
17 - Gli archetipi alla base dei racconti identitari
18 - Il film tra storia e testo
19 - L'evoluzione storica dell'analisi filmica
20 - Elementi di analisi del testo filmico
21 - Il profilmico
22 - Il filmico
23 - L'inquadratura come scrittura del visibile
24 - Il sonoro
25 - Il montaggio - decoupage classico
26 - Dal montaggio-re al montaggio moderno
27 - Il tempo del racconto
28 - Enunciatore e spettatore tra identificazione e polarizzazione dello sguardo
29 - Il personaggio come soggetto e le modalità della sua narrazione
30 - Azioni e avvenimenti nel testo filmico
31 - La narrazione classica
32 - La narrazione moderna
33 - Un nuovo strumento di narrativa popolare: la televisione
34 - I linguaggi della televisione
35 - Format e narrazioni televisive
36 - La televisione tra contenitore e infotainment
37 - Dalla tv di palinsesto allo "switch off"
38 - La tv del web: Il mercato dei nuovi narratori digitali
39 - Storytelling transmediale
40 - Introduzione alla comunicazione in ambito vitivinicolo
41 - La narrazione del vino
42 - Storytelling, comunicazione grafica e identità vitivinicola
43 - Etichetta e controetichetta come strumenti di seduzione
44 - Altre strategie di costruzione narrativa del vino
45 - Tra estetica, tradizione e identità - Il caso MESA
46 - Tra marketing e pop: il caso 'Ferro 13'
47 - Il vino popolare e la sua comunicazione: il caso Tavernello
48 - Conclusioni

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a

vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno **7 *h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.

Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

DIRITTO ALIMENTARE	
Settore Scientifico Disciplinare	GIUR-03/B
Anno di corso	II Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante **X** Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Ferdinando Albisinni
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso si propone di consentire agli studenti una conoscenza compiuta della pluralità di oggetti e di temi che compongono il diritto alimentare dell'oggi, nella pluralità di dimensioni che lo caratterizzano, valorizzando nel contempo la conoscenza degli elementi di maggior rilievo quanto alla disciplina delle attività che si pongono al crocevia fra produzione alimentare e territorio.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione

Il corso intende offrire agli studenti la possibilità di acquisire una serie di strumenti di conoscenza, che nel loro insieme consentono a chi si avvicina al diritto alimentare di cogliere addensamenti e differenze, risposte a singoli quesiti ed insieme dimensioni sistemiche e di principi.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le singole lezioni investono ciascun tema con un approccio che privilegia la law in action, intesa quale concreta risposta dell'ordinamento giuridico alle domande di regolazione in un'ottica che tiene conto della dimensione sistematica del diritto alimentare dell'oggi, ed insieme considera le peculiarità del caso.

La struttura delle lezioni è articolata in modo da favorire il confronto diretto degli studenti con i testo normativo e una pratica personale di tecniche di diretta lettura ed interpretazione, ed a tal fine: – introduce alle principali riforme che hanno segnato il passaggio dalla legislazione al diritto alimentare e che hanno visto la nascita del diritto alimentare europeo; – analizza, attraverso l'esame della normativa e della giurisprudenza, l'attuale stato della disciplina in materia e le linee che ne caratterizzano lo sviluppo, ponendo in rilevo criticità e profili operativi.

Autonomia di giudizio
L'adozione di un metodo di indagine e di insegnamento, che fa perno sulla dimensione storica e fattuale del diritto alimentare, quale sviluppato negli ultimi decenni in sede europea e globale, valorizza l'acquisizione da parte degli studenti di strumenti autonomi di conoscenza e valutazione della disciplina, anche sotto il profilo della riflessione critica sui più recenti modelli di regolazione in materia.

Abilità comunicative
Il ricorso a tecniche di lettura e commento critico dei testi normativi e giurisprudenziali privilegia l'attenzione al dato testuale, e con ciò l'acquisizione di una conoscenza puntuale e diretta della terminologia giuridica, la cui utilizzazione nell'esperienza quotidiana costituisce essenziale strumento operativo nel mercato.

Capacità di apprendimento
L'esame diretto e la discussione dei materiali legislativi e giurisprudenziali mira a favorire l'acquisizione di autonome capacità valutative in relazione ai casi di esperienza, ed a consentire agli studenti, anche in prosieguo, di poter seguire autonomamente i futuri sviluppi di una disciplina in costante evoluzione.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - L'oggetto del corso - il metodo - i materiali
2 - La sicurezza alimentare
3 - Le fonti nazionali ed europee del diritto alimentare
4 - Le fonti globali del diritto alimentare
5 - Oggetto e principi del diritto alimentare europeo - Dal T.U. del 1962 al Re...
6 - L'innovazione nella disciplina alimentare - Il prodotto alimentare e la fil...
7 - Finalità e strumenti della PAC - le OCM
8 - Gli anni 60: le origini, la PAC e le prime OCM
9 - Gli anni 70: l'armonizzazione parziale
10 - Gli anni 80: l'interventismo giudiziale e il mutuo riconoscimento
11 - Le discriminazioni a rovescio: la pasta italiana
12 - Gli anni '90: il mercato interno
13 - La crisi di fine secolo e la nuova disciplina di filiera
14 - Il Regolamento (CE) n. 178/2002: la dimensione sistemica, le istituzioni
15 - Le definizioni: prodotto alimentare, pericolo e rischio, prodotto alimentar...
16 - Le definizioni: legislazione alimentare, impresa alimentare, operatore del...
17 - Le definizioni, consumatore finale di prodotti alimentari; tracciabilità
18 - Le definizioni: il principio di precauzione, l'analisi del rischio
19 - Le nuove regole dell'impresa alimentare
20 - Difetto di conformità ed obblighi del venditore
21 - La responsabilità del produttore
22 - L'impresa agricola e le attività connesse
23 - L'azienda agricola multifunzionale: l'Agriturismo
24 - La vendita diretta - Farmers' Markets - I Distretti del cibo
25 - I prodotti del territorio
26 - DOP, IGP, AS-STG
27 - Certificazione e controlli dei prodotti di qualità
28 - Il Pacchetto Igiene
29 - Il Regolamento (UE) 2017/625
30 - Le istituzioni della sicurezza alimentare - Il sistema di allarme rapido
31 - OCM
32 - Concorrenza e mercati agroalimentari
33 - Nuove tecnologie nell'agroalimentare
34 - L'etichettatura dei prodotti alimentari
35 - La pubblicità ingannevole
36 - Marchi d'impresa
37 - Marchi collettivi e di certificazione
38 - Marchi e IG
39 - Le regole del vino
40 - Le norme italiane sul vino
41 - I Consorzi di tutela dei vini
42 - Olio di oliva
43 - L'origine dei prodotti agricoli e alimentari
44 - Commissione e Corte UE sull'origine degli alimenti
45 - Made in Italy e D.M. italiani
46 - Le sanzioni
47 - I soggetti pubblici di controllo
48 - Il benessere anima

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.

L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):
  - F. Albisinni, Strumentario di diritto alimentare europeo, V ed., Utet - Wolters Kluwer, 2023.

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

ECONOMIA E MANAGEMENT PER LA GASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ	
Settore Scientifico Disciplinare	ECON-06/A
Anno di corso	II Anno
Tipologia di attività formativa	Base ❑ Caratterizzante X Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Laura Martiniello, Paolo Cuccia
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso si propone di fornire agli studenti strumenti manageriali per la comprensione delle dinamiche economiche e finanziarie dell'impresa e per l'effettuazione delle principali operazioni contabili. In particolare, il programma di insegnamento consentirà allo studente di avere una panoramica approfondita del funzionamento dell'azienda e delle principali strategie da essa poste in essere, con particolare riferimento alle imprese del comparto enogastronomico e alle imprese ricettive. Lo studente acquisirà conoscenze di base sulle tipologie di imprese, sulla loro governance, sui principali documenti contabili e sulle problematiche connesse alla rilevazione contabile di costi, ricavi, investimenti.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione

Il corso intende fornire le conoscenze utili per comprendere gli aspetti principali dell'economia aziendale, con particolare riferimento alle strutture ricettive e agroalimentari.

Specifica attenzione è dedicata alla definizione e al funzionamento dell'impresa dal punto di vista organizzativo e strategico. Attraverso lo studio di queste tematiche lo studente sarà in grado di comprendere le dinamiche d'impresa e le modalità di contabilizzazione delle operazioni di gestione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il corso, anche attraverso l'analisi di casi di studio, è finalizzato a fornire strumenti di analisi e valutazione delle imprese nonché capacità di rilevare operazioni contabili al fine della redazione del bilancio di esercizio.

Autonomia di giudizio
Attraverso le competenze acquisite, lo studente potrà migliorare la propria capacità di giudizio e di proposta in relazione alla comprensione dei fenomeni aziendali ed alle varie fattispecie di rilevazione contabile.

Abilità comunicative
La presentazione dei profili tecnici connessi alla gestione d'impresa e alle scelte d'investimento, sarà svolta in modo da consentire l'acquisizione della padronanza di un linguaggio tecnico e di una terminologia specialistica adeguati.
Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali che scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva (con la redazione di elaborati da parte dello studente) e i momenti di videoconferenza attivati, ivi compreso la prova finale di esame.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni operative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. La capacità di apprendimento sarà anche stimolata da supporti didattici integrativi (casi di studio, articoli e quotidiani economici) in modo da sviluppare le capacità applicative.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Presentazione
2 - Introduzione al corso di Economia e Management per l'enogastronomia e l...
3 - Introduzione all'azienda
4 - L'azienda - concetti base
5 - Teoria dell'impresa - esistenza e confini
6 - Teoria dell'impresa - obiettivi delle imprese
7 - Assetti istituzionali - fase di start-up e forma giuridica
8 - Assetti istituzionali - la corporate governance
9 - I modelli di governance
10 - L'organizzazione aziendale
11 - La struttura semplice e la struttura funzionale
12 - La struttura divisionale e la struttura matriciale
13 - La strategia aziendale
14 - Strategie di corporate: ambiente esterno e attrattività dei business
15 - Le strategie corporate e le strategie competitive
16 - Le strategie di business
17 - La strategia di focalizzazione e le strategie funzionali
18 - Il marketing: concetti generali
19 - Marketing strategico e operativo
20 - Il marketing mix
21 - Il finanziamento: le operazioni e la rilevazione contabile
22 - L'acquisizione dei fattori produttivi: le operazioni
23 - Acquisizione Fattori produttivi: la rilevazione contabile
24 - Le operazioni di gestione: concetti base
25 - Performance aziendale e analisi di bilancio - Obiettivi e fasi
26 - Performance aziendale e analisi di bilancio - La riclassificazione 'fin...
27 - L'analisi di bilancio - analisi della solidità
28 - L'analisi di bilancio - analisi della solidità - Indici di correlazione (Parte prima)
29 - L'analisi di bilancio - analisi della solidità - Indici di correlazione (Parte seconda)
30 - Analisi di bilancio: riclassificazione dello stato patrimoniale e del conto
31 - Analisi di bilancio: l'analisi della redditività
32 - Le determinanti del R.O.I.: la leva operativa
33 - La leva finanziaria
34 - Introduzione al corso di economia e management per la gastronomia
35 - La gestione manageriale nella ristorazione
36 - L'analisi dei costi diretti ed indiretti
37 - L'analisi dei costi fissi e variabili
38 - La leva operativa
39 - Food and beverage costs
40 - Costo del lavoro e produttività
41 - Il menù pricing
42 - La gestione del magazzino
43 - Conto economico e marginalità del business
44 - La filiera agricola e il settore agroalimentare

45 - Aspetti distributivi domestici ed internazionali: il caso del vino
46 - Import ed export di prodotti agroalimentari
47 - Turismo enogastronomico
48 - Prevedere le vendite

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.

L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):
  - Tiscini R. Fiori G., Economia aziendale, Padova, Egea 2014

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

MARKETING PER LA GASTRONOMIA	
Settore Scientifico Disciplinare	ECON-07/A
Anno di corso	II Anno
Tipologia di attività formativa	Base ❑ Caratterizzante X Affine A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Gianpaolo Basile
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Obiettivo dell'insegnamento è fornire le conoscenze teoriche e gli strumenti tecnico-professionali per la pianificazione strategica ed operativa del marketing e della comunicazione d'impresa operante nel settore gastronomico, al fine di competere in un contesto ambientale e sociale sempre più complesso.
Il programma consentirà allo studente di sviluppare le capacità necessarie per l'individuazione di un modello di business e la successiva interpretazione dei fenomeni aziendali sulla base di un approccio sistemico-relazionale che consenta un'adeguata pianificazione di marketing e comunicazione. In particolare, nella prima parte dell'insegnamento sono approfondite le conoscenze e le competenze alla base del marketing d'impresa, dell'ambiente competitivo e dell'analisi di settore.
Nella seconda parte sono fornite le più significative tecniche e metodologie per applicare tali conoscenze al settore gastronomico. Infatti, la seguente parte sarà incentrata sia sullo studio di un modello di business sviluppato sulle capacità di creazione e mantenimento delle relazioni, per mezzo di comunicazioni pianificate, con i target-consumatore alla luce dell'approccio Snap it before you eat it, che sull'importanza di interpretare i prodotti come strumenti di comunicazione delle caratteristiche distintive del territorio, al fine di stimolare la variabile influente della scelta dei prodotti gastronomici definita Country of Origin.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
L'insegnamento intende fornire le conoscenze utili per comprendere la pianificazione ed il funzionamento del marketing d'impresa con l'obiettivo di sopravvivere grazie alla capacità di creare e mantenere efficaci e sostenibili relazioni con i contesti sociali ed economici e quelli competitivi di riferimento.
Specifica attenzione è dedicata al processo di pianificazione strategica sia a livello corporate che di area di business, nonché all'analisi delle variabili da valutare nei percorsi di crescita dell'impresa.

Attraverso lo studio di tali tematiche lo studente sarà in grado di comprendere il percorso che porta i responsabili (interni all'impresa o esperti-consulenti) di marketing e comunicazione alla creazione di valore per l'impresa per mezzo di efficaci relazioni con gli stakeholder rilevanti, cioè detentori delle risorse necessarie per raggiungere la sopravvivenza economico e sociale dell'impresa.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
L'insegnamento, mediante l'impiego di tecniche e metodologie di pianificazione (individuazione della mission e vision, valutazione delle competenze e delle capacità, individuazione degli stakeholder rilevanti, analisi dei segmenti, individuazione dei target, analisi di posizionamento, pianificazione operativa), consente allo studente di applicare le conoscenze teoriche di base acquisite, in differenti contesti di settore e di individuare, a fronte delle criticità riscontrate, un metodo pe la soluzione delle problematiche d'impresa.

Autonomia di giudizio
Lo studente, anche tramite il confronto con i casi di studio e la discussione nella aula virtuali in occasione delle video conferenze, potrà sviluppare la propria capacità di giudizio e di proposta in relazione all'analisi delle soluzioni che il manager e/o l'imprenditore intende prendere ai fini della sopravvivenza, gestione, crescita dell'impresa.

Abilità comunicative
L'insegnamento intende attivare nello studente le necessarie capacità comunicative e comportamentali nell'esporre le proprie idee e proposte, nonché le possibili soluzioni alle problematiche da affrontare.
Lo sviluppo di tali abilità comunicative, è supportata dalla didattica interattiva (con la redazione di elaborati da parte dello studente e la conseguente correzione) e da momenti di videoconferenza programmati sulla base dello stato di avanzamento del programma. La stessa prova finale d'esame, nella modalità orale, è un momento utile per stimolare lo sviluppo delle abilità comunicative dello studente.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata mediante la somministrazione di esercitazioni operative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Concorrono a sviluppare la capacità di apprendimento anche i supporti didattici integrativi (casi aziendali, esercitazioni scritte, momenti di aula virtuale), soprattutto per i risultati connessi alle capacità applicative.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Il Sistema Impresa
2 - Decisioni di Governo e di Gestione
3 - Principali teorie d'impresa 4 - System Thinking
5 - Il modello delle 5 forze competitive di Porte
6 - Analisi di Contesto
7 - Relazioni tra Impresa e Consumatore
8 - Varie Fasi della Relazione tra Impresa e Consumatore
9 - L'individuazione di un modello di business
10 - Sharing Economy
11 - Economia dell'Esperienza
12 - Fondamenti di marketing
13 - Il Marketing come Processo
14 - Impresa e Consumatore
15 - Segmentazione
16 - Dalla Segmentazione al Targeting
17 - Targeting
18 - Analisi di Posizionamento
19 - Costruzione delle mappe di Posizionamento
20 - Verso la pianificazione del marketing mix
21 - Gerarchia degli obiettivi aziendali
22 - Gli Obiettivi Operativi di Marketing

23 - Dal posizionamento alle Condotte competitive
24 - Il Marketing mix
25 - Prodotto e Brand
26 - Il Prezzo
27 - Distribuzione
28 - Varie forme organizzative della distribuzione
29 - Franchising
30 - Altre forme della Distribuzione
31 - E-BUSINESS, E-MARKETING, E-COMMERCE
32 - La leva di marketing della Comunicazione
33 - Pubblicità, Promozione e Sponsorizzazione
35 - Pan di Stelle da frollino a crema spalmabile
36 - Enogastronomia e Turismo Analisi di contesto e individuazione di target
37 - Caso Studio: Verso un approccio marketing-oriented
38 - Il Comportamento del Consumatore
39 - Memorie e coinvolgimento
40 - Elementi alla base del comportamento del consumatore
41 - Dalla comprensione all'atteggiamento del consumatore
42 - Cambiamento degli atteggiamenti e Riposizionamento
43 - Lancio e riposizionamento di prodotti
44 - Principi di e-marketing
45 - Impatto delle relazioni tecnologiche
46 - E-commerce
47 - Marketing mix on line: la distribuzione
48 - Infomediazione e modelli di consegna

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.

Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):

- Basile, G. (2020), Il Marketing del Sistema Territorio. Ruolo e obiettivi. FrancoAngeli
- J.J. Lambin, E. Tesser, M.Galvagno, Marketing Driven Management, McGraw-Hill, 2016.
- Basile, G., Relazione tra impresa e individuo-consumatore. Il ruolo sociale del Brand. FrancoAngeli, 2013
- Sciarelli, S e M., Il governo etico d'impresa, CEDAM, 2018.
- Scarso, S., Squadrilli, L., & Lauretti, R. (2017). Marketing dei prodotti enogastronomici all'estero: Guida completa per l'export delle eccellenze italiane. Edizioni LSWR.
- F.Grasso, La revenue economy, Hoepli, 2019

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

ANTROPOLOGIA DEL GUSTO	
Settore Scientifico Disciplinare	SDEA-01/A
Anno di corso	III Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base X Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Sergio Vitolo
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso si propone di trasmettere agli studenti strumenti e metodi interpretativi del costituirsi dei patrimoni culturali, materiali e immateriali attraverso l'approccio metodologico dell'Antropologia Culturale. Nucleo centrale saranno i rapporti tra alimentazione e cultura. In particolare, quelli instauratisi lungo l'evoluzione della categoria storico-filosofica del gusto.
Saranno analizzati i rapporti tra beni demo etnoantropologici, patrimonio culturale immateriale, comunità patrimoniali, culture locali e convenzioni internazionali, nonché lo sviluppo dei processi di patrimonializzazione su temi come cibo, feste, tradizioni.
Alcune focalizzazioni, attraverso casi di studio, saranno proposte sul tema della cultura della ristorazione nell'Europa occidentale e su quello del rapporto tra territori e costituzione dei prodotti "tipici".

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il risultato di apprendimento che l'insegnamento persegue è:

- a) la conoscenza critica del processo che ha portato all'antropologia dei patrimoni e dei processi di patrimonializzazione messi in atto nei e dai territori;
- b) la comprensione dell'analisi antropologica delle fenomenologie del gusto;
- c) la comprensione della dialettica di lunga durata tra territorio e fenomeni culturali in tema di creazione di "oggetti alimentari".

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
L'insegnamento intende promuovere la capacità di tracciare connessioni attraversando contesti etnografici e periodi storici e mettendo alla prova prospettive teoriche e strumenti metodologici diversi e complementari. In questo modo l'insegnamento intende favorire lo sviluppo, oltre che delle competenze antropologiche ed etnologiche specifiche, delle abilità interpretative degli studenti.

Autonomia di giudizio
La padronanza degli strumenti teorico-analitici consente agli studenti di acquisire la capacità di elaborare proprie visioni critiche sul concetto complesso di patrimonio culturale e, in particolare di "oggetto alimentare" e di comprenderne il ruolo all'interno delle comunità locali e nei principali dibattiti che hanno scandito lo sviluppo dell'antropologia dei patrimoni, soprattutto immateriali. Gli studenti saranno messi in condizione di comprendere il patrimonio quale oggetto culturale, connesso ai diversi ambiti di attività comunitarie, e di approcciarsi alla ricerca sociale di impianto etnografico.

Abilità comunicative
Al termine del corso, gli studenti avranno sviluppato una capacità comunicativa fondata sulla proprietà di linguaggio scientifico, sulle attitudini argomentative e sulle abilità illustrative dei temi e delle problematiche affrontati durante il corso. L'insegnamento intende favorire lo sviluppo, oltre che delle competenze antropologiche ed etnologiche specifiche, delle capacità comunicative degli studenti attraverso una didattica interattiva.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento riguarderà le fondamentali nozioni teoriche e metodologiche legate all'antropologia dei patrimoni, avendo sperimentato alcune delle principali metodologie etnografiche di ricerca sul campo, e avendo altresì acquisito esperienza nell'organizzazione delle attività di indagine antropologica, a partire dall'analisi di specifici casi di studio. La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso esercitazioni caricate in piattaforma e finalizzate anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Dominio, metodologia, linguaggio dell'Antropologia Culturale
2 - Introduzione al corso di Antropologia del gusto
3 - Metodologia della ricerca antropologica
4 - Beni Demo-Etno-Antropologici
5 - La costituzione dei Patrimoni
6 - L'Antropologia dei Patrimoni
7 - Il Patrimonio culturale immateriale
8 - La convenzione Unesco del 2003
9 - La convenzione di Faro del 2005
10 - La storicizzazione del concetto di cultura
11 - La cultura oggetto dell'Antropologia
12 - Beni immateriali e territori
13 - Il gusto come fenomeno sociale
14 - Il gusto come fenomeno storico
15 - Il gusto come fenomeno sensoriale
16 - Il gusto e l'estetica del cibo
17 - Il gusto come fattore di distinzione
18 - Filosofia, arte e storia nell'evoluzione del gusto
19 - Panofsky, Praz, Lipinsky, Dorfles
20 - Dal Gusto al Buongusto. L'affermazione di una idea nella societ? borghese
21 - Testimoni del cambiamento: Sereni, Piovene, Soldati, Vergani, Veronelli
22 - Testimoni del cambiamento: Barberis, Camporesi, Portinari, Buonassisi
23 - La dimensione culturale del cibo
24 - Antropologia dell'alimentazione
25 - Antropologia della festa
26 - Ernesto De Martino e la ricerca sul campo
27 - Alfonso Di Nola e l'antropologia del sacro
28 - Claude Levi-Strauss: il crudo e il cotto
29 - Claude Levi-Strauss: le origini delle buone maniere a tavola
30 - Cibo e identità
31 - La gastronomia come patrimonio immateriale
32 - Cibo e agricoltura
33 - Cibo e religioni
34 - Condivisione e riti
35 - Cibo rituale e comunità
36 - Cibo e comunicazione
37 - La ristorazione nella storia
38 - Per un'antropologia della ristorazione
39 - La tradizione alimentare
40 - Il concetto di tipico
41 - La patrimonializzazione della cultura alimentare 1
42 - La patrimonializzazione della cultura alimentare 2

43 - Realtà e fantasia nei processi di tipicizzazione del cibo
44 - Il caso della Dieta Mediterranea
45 - Le comunità patrimoniali
46 - I racconti del territorio. Lo storytelling dei prodotti tipici
47 - Casi di studio. La Pasta
48 - Casi di studio. Formaggi e Salumi

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno 7 ***h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.

L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):

- Koensler, P. Meloni, Antropologia dell'alimentazione. Produzione, consumo, movimenti sociali, Roma, Carocci 2019;
- S. Vitolo, Antropologia del gusto, Milano, FrancoAngeli 2023;
- J. L. Flandrin, Il gusto e la necessità, Milano, il Saggiatore 1994;
- C. Ribbat, Al ristorante. Una storia culturale dalla pancia della modernità, Venezia, Marsilio 2016.

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

PROGETTAZIONE E GASTRONOMIA	
Settore Scientifico Disciplinare	CEAR-08/D
Anno di corso	III Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Alessia Cipolla
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Con il corso ci si propone di erogare agli studenti le conoscenze progettuali di base. Introducendo il tema del progetto per l'industria e specificando poi gli ambiti dell'Industria alimentare attraverso il Food Design, intrecciandoli col mondo del marketing turistico e territoriale. Il corso avrà un approfondimento sulle tecniche del pensiero progettuale di sistema che toccando gli ambiti più innovativi dei valori legati alla contemporaneità, fornirà lo strumento di analisi e di progetto propri del design. In particolare, verranno affrontate le implicazioni sociali e culturali di cui il cibo è portatore, e che costituiscono parte integrante delle dinamiche di crescita, anche economica, dei territori.
Una parte legata allo studio di casi d'eccellenza chiuderà il corso; attraverso la loro analisi si affronteranno le corrispondenze complesse di sistema tra mondo reale, tecnologia digitale e comunità social.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Col corso si intende trasferire agli studenti gli strumenti metodologici e teorici per affrontare progettualmente le richieste del mercato. Fornire le conoscenze per poter leggere i temi della contemporaneità e tradurli in azioni dinamiche e produttive. Fornire le basi per poter riconoscere, analizzare e valutare le attività progettuali legati al mondo del cibo e dell'industria alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Parte integranti del corso sono esercizi e test che affiancano le argomentazioni trattate e che permettono allo studente di verificare quanto appreso nel corso delle lezioni.
Verranno inoltre richieste agli studenti ricerche ed analisi su casi specifici al fine di applicare quanto appreso durante le lezioni.

Autonomia di giudizio
Grazie alle competenze acquisite seguendo il corso, gli studenti avranno una conoscenza approfondita della tematica progettuale legata al mondo dell'industria alimentare e più in generale del cibo. Lo studio delle case history permetterà di leggere i fenomeni più attuali che legano la progettazione ai cambiamenti di carattere culturale, sociale ed economico in ambito sia pubblico che privato

Abilità comunicative
Attraverso l'approfondimento dei temi legati al progetto del cibo ed ai suoi risvolti economicosociali, permetterà agli studenti di acquisire la conoscenza e la terminologia adeguata a poter interloquire con i professionisti del settore. Lo sviluppo delle facoltà comunicative sarà facilitato dal colloquio diretto e dal confronto sui risultati acquisiti, attraverso le prove di verifica previste a corollario del corso.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata sia attraverso le esercitazioni che verteranno sulle informazioni erogate, sia in virtù della progettazione finale che verrà proposta come sintesi del corso. L'invito ad approfondire attraverso la documentazione sia virtuale che analogica, incrementerà l'attenzione e la concentrazione sui temi teorici proposti.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Introduzione
2 - Storia della cultura a tavola nell'antichita'
3 - Storia della cultura a tavola nel Medioevo
4 - Storia e cultura a tavola nel Rinascimento
5 - Storia della cultura a tavola nel '600-'700
6 - Storia della cultura a tavola nell'800
7 - Storia e cultura a tavola nel Novecento
8 - Storia della cultura a tavola negli anni 2000
9 - Il progetto della tavola. Costruire lo spazio della convivialità
10 - Culture e religioni a tavola nel mondo
11 - Il Food Design
12 - Apparecchiare la tavola (processo metodologico)
13 - Le posate
14 - I piatti
15 - I piatti di servizio
16 - I bicchieri da vino rosso
17 - I bicchieri da vino bianco (design, tendenze e servizio)
18 - I bicchieri da vino spumante e da vino dolce (design; tendenze; servizio)
19 - I bicchieri da cocktail (design, tendenze, servizio)
20 - Lo spazio del servizio a tavola
21 - Tipologie di servizio a tavola
22 - Nuove tipologie di servizio a tavola
23 - La storia dell'impiattamento anni '70 - '80 - '90
24 - La storia dell'impiattamento anni 2000-2020
25 - Lo spazio e la composizione del piatto
26 - I ristoranti in Italia
27 - I ristoranti nel mondo
28 - La progettazione del ristorante
29 - La cucina del ristorante
30 - La sala del ristorante
31 - L'outdoor del ristorante
32 - I nuovi concept di ristorazione
33 - I nuovi format di ristorazione
34 - Il progetto per la pizza
35 - Il delivery e l'asporto
36 - I luoghi del vino
37 - Enoturismo: le cantine in Italia
38 - Enoturismo: le cantine nel mondo
39 - Le enoteche in Italia
40 - Le enoteche nel mondo
41 - I bar
42 - Il retail enogastronomico
43 - Retail enogastronomico: il pane
44 - Retail enogastronomico: il formaggio
45 - Retail enogastronomico: la carne e i salumi
46 - Retail enogastronomico: la pasticceria
47 - Retail enogastronomico: il tè
48 - Retail enogastronomico: il cioccolato

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.

L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):

- B. Munari "Da cosa nasce cosa", Bari - Laterza 1996.
- AA.VV. "Farsi un libro", Viterbo - Stampa Alternativa 1993
- T. Maldonado "La speranza progettuale", Torino - Einaudi 1970.
- R. De Fusco "Storia del design", Bari - Laterza 2009
- G. Pauli "Blue economy", Milano - Ed. Ambiente 2015.
- J. Thackara "In The Bubble", Torino - Allemandi 2008
- J. Maeda "Le leggi della semplicità", Milano - Bruno Mondadori 2006.
- M. Montanari "Il cibo come cultura", Bari - Laterza 2004.

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

NUTRIZIONE E DIETETICA	
Settore Scientifico disciplinare	MEDS-08/C
Anno di corso	III Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Giovannangelo Oriani
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi scientifici

Scopo del corso è introdurre i principi fondamentali della nutrizione umana e della dietetica, ai fini della loro corretta applicazione nell'ambito della gastronomia, in modo da consentire la formazione di una figura professionale in grado di conciliare gli aspetti edonistici del cibo, con quelli preminenti legati alle sue interrelazioni con la salute umana.

Il corso ha, in particolare, la finalità di:
- Fornire le basi di anatomia funzionale, fisiologia e biochimica della nutrizione ai fini della comprensione dei meccanismi di digestione, assorbimento e metabolismo degli alimenti e dei nutrienti e della regolazione della fame e della sazietà;
- Far conoscere la nutrizione di base e le principali metodiche per la valutazione della composizione corporea, del dispendio energetico e dello stato nutrizionale
- Far acquisire le conoscenze fondamentali sulle funzioni nutrizionali dei carboidrati, delle proteine, dei lipidi, delle vitamine e dei sali minerali e sui loro fabbisogni di popolazione ed individuali
- Fornire le nozioni fondamentali sulle caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei gruppi alimentari e le linee guida per una corretta alimentazione
- Fornire adeguate conoscenze sulla pianificazione di diete nutrizionalmente adeguate soprattutto in condizioni fisiologiche e sul ruolo delle macro e dei micronutrienti sulla salute generale, con l'uso dei LARN, delle Linee Guida per una Sana Alimentazione e delle tabelle di composizione degli alimenti
- Far conoscere i principali tipi di malnutrizione per difetto e per eccesso, con particolare riguardo all'obesità e al fenomeno della transizione nutrizionale
- Fornire conoscenze per una corretta applicazione in gastronomia dei principi del regime alimentare mediterraneo
- Far interiorizzare i principi scientifici ed etici fondamentali per una corretta fusione tra gastronomia e alimentazione salutare

Obiettivo è la formazione culturale, scientifica e applicativa di una figura professionale qualificata che possa operare nell'ambito del turismo, delle tecnologie agro-alimentari, dell'alimentazione e della gastronomia.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso offre allo studente gli strumenti e le conoscenze per la comprensione dei principi fondamentali della nutrizione e della dietetica in modo che sia in grado di applicare le conoscenze acquisite, ottenendo le seguenti abilità o capacità di sapere fare:

- interpretare l'effetto dei nutrienti/alimenti/diete sulla fisiologia umana e sul metabolismo in condizioni di salute;
- comprendere i meccanismi legati al riconoscimento e al controllo dell'introduzione degli alimenti;
- applicare le conoscenze di base rispetto ai fabbisogni nutrizionali dei singoli e della comunità;
- impiegare gli elementi di base per l'impostazione di diete adeguate a singoli individui e comunità;
- applicare i principali strumenti per stimare l'adeguatezza dell'alimentazione e della dieta;

saper stimare la composizione in nutrienti e non-nutrienti dei principali gruppi di alimenti che sono comunemente utilizzati in Italia;

- saper riconoscere le carenze nutritive di una dieta sbilanciata.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze atte a far acquisire capacità critiche necessarie per impostare un'offerta gastronomica che coniughi l'eccellenza degli alimenti e la composizione delle pietanze con le esigenze di una sana e corretta alimentazione.

Autonomia di giudizio
Al termine del corso lo studente sarà in grado di valutare gli aspetti nutrizionali connessi alle preparazioni gastronomiche, spiegare le relazioni e le interconnessioni esistenti tra alimentazione e salute anche in una prospettiva storica, valutando l'impatto del cibo sui mutamenti della salute umana e, in particolare sull'epidemiologia delle patologie non trasmissibili e sull'ambiente.
Il corso intende fornire, pertanto, le basi per orientare lo studente ad affrontare in maniera professionale le problematiche di una corretta nutrizione negli ambiti lavorativi dell'ospitalità e della gastronomia.

Abilità comunicative
L'esposizione del materiale didattico e l'ascolto delle lezioni, nonché il riferimento ad un glossario scientificamente validato consentiranno agli studenti di comunicare con un lessico corretto e appropriato.

Capacità di apprendimento
I concetti e gli istituti assimilati attraverso le videolezioni dovranno essere arricchiti e rielaborati dallo studente durante e al termine dell'intero percorso di studi.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Introduzione e glossario
2 - Struttura e funzioni della cavità orale, del faringe e dell'esofago
3 - Struttura e funzioni dello stomaco e dell'intestino tenue
4 - Struttura e funzioni del fegato, del pancreas e dell'intestino crasso
5 - Fisiologia del gusto
6 - Fame e sazietà
7 - Bioenergetica

8 - Metodi per la valutazione del dispendio energetico
9 - Composizione corporea
10 - Valutazione dello stato di nutrizione
11 - Struttura, valore nutrizionale e digestione dei carboidrati
12 - Assorbimento e metabolismo dei carboidrati
13 - La fibra alimentare
14 - Struttura, funzione, digestione e assorbimento dei lipidi
15 - Metabolismo dei lipidi
16 - Aspetti nutrizionali dei lipidi
17 - Struttura e funzioni delle proteine
18 - Digestione, metabolismo ed aspetti nutrizionali delle proteine
19 - Vitamine: generalità e vitamine liposolubili
20 - Vitamine del gruppo B
21 - Vitamina C e Vitamina B12
22 - Altre vitamine idrosolubili
23 - Minerali: generalità e macroelementi
24 - Gli oligoelementi: ferro, zinco, iodio
25 - Gli oligoelementi: fluoro, rame, selenio
26 - Acqua e bilancio idrico
27 - I Gruppi di Alimenti. Generalità
28 - I Gruppi di Alimenti: Cereali e derivati e tuberi
29 - I Gruppi di Alimenti: Frutta e verdura
30 - I Gruppi di Alimenti: Latte e derivati
31 - I Gruppi di Alimenti: Sottogruppi Carne e Pesce
32 - I Gruppi di Alimenti: Sottogruppi Uova e Legumi
33 - I Gruppi di Alimenti: Grassi da condimento
34 - Alimenti voluttuari. Le bevande alcoliche
35 - Alimenti voluttuari: Alimenti nervini
36 - Zucchero, bevande analcoliche, altri alimenti accessori
37 - Riferimenti per una dieta adeguata
38 - Lo schema dietetico
39 - Applicazione pratica dello schema dietetico
40 - La Dieta Mediterranea
41 - Le diete vegetariane
42 - Le diete dimagranti
43 - Gli alimenti funzionali: criteri di classificazione e valutazione
44 - Gli alimenti funzionali: criticità e prospettive
45 - Reazioni tossiche agli alimenti ed allergie alimentari
46 - Celiachia e intolleranze alimentari
47 - Alimentazione, evoluzione e ambiente
48 - Gastronomia e nutrizione

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno **7 *h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati

- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.

Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):
  - Aldo Mariani Costantini,Carlo Cannella,Gianni Tomassi
    Alimentazione e nutrizione umana
    Editore**:** Il Pensiero Scientifico Anno edizione**:** 2016

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

ECONOMIA DEL CIBO E DEI TERRITORI	
Settore Scientifico Disciplinare	AGRI-01/A
Anno di corso	III Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base ❑ Affine X A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Aurora Cavallo
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso mira a fornire agli studenti un quadro teorico analitico sulle principali problematiche dei rapporti tra produzione, trasformazione e distribuzione del cibo, a scala territoriale. Il corso mira a offrire capacità di analisi del sistema agroalimentare e delle filiere, concentrandosi sulle specificità dei processi produttivi agricoli, sui caratteri della domanda, offerta e mercato dei prodotti agro-alimentari. Il corso mira a proporre agli studenti chiavi analitico interpretative delle principali politiche europee a incidenza territoriale e del ruolo delle politiche pubbliche nelle relazioni tra agricoltura, ambiente e territorio. Alcuni sviluppi a carattere monografico mirano a fornire agli studenti capacità di analisi dei processi a scala territoriale.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende trasferire agli studenti gli strumenti metodologici e teorici per analizzare il comportamento delle aziende e delle filiere agroalimentari e le varie forme di coordinamento orizzontale e verticale. La conoscenza delle principali basi teoriche e storiche delle politiche agricole e dello sviluppo rurale. La conoscenza dei diversi modelli di gestione e le relazioni tra i principali attori delle filiere agroalimentari. La conoscenza di alcuni temi chiave connessi al rapporto tra cibo e territori nel quadro nazionale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Le conoscenze e le competenze acquisite devono consentire agli studenti di comprendere le caratteristiche del sistema agroalimentare, con particolare attenzione alle realtà territoriali, e le principali problematiche socioeconomiche connesse ai mercati agroalimentari e allo sviluppo delle aziende agroalimentari e dei territori rurali.

Autonomia di giudizio
La comprensione dei processi decisionali all'interno delle filiere agroalimentari e dei meccanismi di funzionamento dei sistemi territoriali consentono allo studente di sviluppare un approccio critico all'analisi dei processi di sviluppo delle economie e delle comunità.

L'analisi e la valutazione degli approcci teorici e delle esperienze di caso consentono agli studenti di migliorare la capacità di giudizio e di proposta.

Abilità comunicative
L'analisi e la valutazione degli approcci teorici e delle esperienze di caso consentono allo studente di acquisire padronanza di un linguaggio e di una terminologia specialistica adeguati. Lo sviluppo di abilità comunicative è anche stimolato attraverso la partecipazione alla didattica interattiva.
L'articolazione del corso mira a consentire agli studenti di acquisire i linguaggi della disciplina - descrittivo, grafico ed analitico – per permettere loro di discutere ed argomentare in maniera appropriata le tematiche dell'economia agroalimentare.

Capacità di apprendimento
Gli studenti possono confrontarsi con gli aspetti teorici della disciplina e con casi pratici in modo da acquisire metodi di studio e di analisi della materia propedeutici a ulteriori approfondimenti in autonomia. La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso esercitazioni caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzate anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi disponibili in piattaforma, quali documenti di istituzioni internazionali e nazionali, articoli scientifici, mirano sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Introduzione al corso: territori, cibi, economie
2 - I mutamenti in atto: un'introduzione
3 - Quale Mediterraneo?
4 - Politiche europee e territorio: la Politica Agricola Comune
5 - Politiche europee e territorio: lo sviluppo rurale
6 - Politiche europee e territorio: linee evolutive dello sviluppo regionale da...
7 - Politiche europee e territorio: le politiche di coesione dagli anni 2000 a ...
8 - Politiche europee e territorio: l'approccio place based
9 - Ambiente e biodiversità tra politiche europee e nazionali
10 - Il paesaggio tra tutela e pianificazione
11 - Le politiche alimentari urbane: ragioni e prospettive
12 - Una politica territoriale per l'Italia: il Progetto 80
13 - Una politica territoriale: la Strategie Nazionale per le aree interne
14 - Interpretare il territorio: alcuni riferimenti analitici dall'Italia
15 - Il sistema agroalimentare italiano
16 - Cibi, imprese e territori
17 - Agricoltura e sistemi economici
18 - La domanda dei prodotti agroalimentari
19 - I consumi alimentari
20 - L'offerta dei prodotti agricoli e i mutamenti dell'agricoltura
21 - Il settore agroalimentare: evoluzione e aspetti definitori
22 - La distribuzione agroalimentare
23 - Evoluzione dei rapporti interni al SAA: tra competizione e coordinamento
24 - I rapporti tra imprese nel sistema agroalimentare
25 - La pesca e l'economia del mare
26 - Economia delle esperienze ed enogastronomia
27 - Storytelling ed enogastronomia
28 - La struttura produttiva italiana
29 - Specializzazione produttiva e aspetti territoriali
30 - Internazionalizzazione delle imprese e Made in Italy
31 - Geografie del Made in Italy
32 - Innovazione e nuovo Made in Italy
33 - Turismo e territori
34 - La valorizzazione dei paesaggi culturali
35 - Nuove geografie del cibo
36 - Il Sistema culturale italiano
37 - Ecosistema start up
38 - L'economia circolare come frontiera del Made in Italy
39 - Economia civile e innovazione sociale
40 - Quale ruolo per la pianificazione culturale?
41 - Imprese, mercati e comunità tra coscienza di luogo e conoscenza dei te...
42 - Esperienze di caso: territori e trasformazioni
43 - Esperienze di caso: to share, or not to share
44 - Esperienze di caso: Arte, cultura e comunità

45 - Esperienze di caso: Quale idea di incoming?
46 - Esperienze di caso: Siamo ciÃ² che mangiamo. Cibo e Made in Italy
47- Esperienze di caso: chiudere il cerchio, il ruolo dell'economia circola...
48 - Esperienze di caso: l'uomo artigiano, cultura materiale e innovazione

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno 7 ***h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.

L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):
  - V. Sodano, M. Sassi, A. Marchini, Economia Agroalimentare: Mercati e Politiche, McGraw-Hill, Milano 2010

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

INFORMATICA	
Settore disciplinare	INFO-01/A
Anno di corso	III Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base ❑ Affine X A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Angelo Sgroi
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso si pone l'obiettivo di sistematizzare le conoscenze necessarie per un utilizzo consapevole degli strumenti informatici. Ciò avviene sia attraverso un inquadramento generale delle tematiche di base della tecnologia informatica sia mediante un'analisi delle funzionalità offerte dai principali strumenti di produttività individuale, e del commercio elettronico.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende fornire le conoscenze di base metodologiche degli strumenti statistici utili per comprendere e analizzare in maniera organica la complessa realtà economica sotto studio, con particolare attenzione al settore enogastronomico.
Un'attenzione specifica è dedicata alle diverse fonti disponibili in ambito nazionale e internazionale, per orientare l'utente nell'ambito delle molteplici banche dati, utili all'analisi del settore. Lo studio di tali tematiche permetterà allo studente di comprendere quali strumenti applicare per l'analisi dei dati a disposizione, e di interpretare correttamente la realtà agroalimentari e dell'ospitalità.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso sono presenti molteplici esercizi applicativi che affiancano gli argomenti metodologici, al fine di permettere allo studente di applicare quanto appreso durante le lezioni, con l'obiettivo di usare empiricamente le formule presentate e, soprattutto, interpretare i risultati ottenuti. Vengono inoltre fornite conoscenze basilari di programmi informatici e strumenti web, per una migliore comprensione e applicazione di quanto appreso nel corso.

Autonomia di giudizio
Lo studio degli strumenti informatici, in un'ottica critica applicativa, affiancato da esempi ed esercitazioni, permetterà allo studente di acquisire e migliorare la propria capacità d giudizio.

In questo modo egli sarà capace di comprendere quale strumento è più appropriato all'analisi in oggetto e come interpretare correttamente i risultati ottenuti.

Abilità comunicative
La presentazione e il commento durante il corso di alcuni rapporti connessi al settore dell'enogastronomia, permette di acquisire un linguaggio tecnico appropriato e di una terminologia specialistica adeguata all'argomento.
Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali che scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva, con la redazione di elaborati da parte dello studente e l'accesso alla videoconferenza. Si forniscono inoltre le basi tecniche di alcuni strumenti informatici (Excel e Moduli Google) per migliorare e stimolare le capacità comunicative.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni applicative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi online, quali documenti ufficiali, articoli di riviste e link a siti specifici, permettono di migliorare e sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - L'informatica come scienza della rappresentazione e dell'informazione
2 - La codifica dell'informazione
3 - L'Architettura di un elaboratore
4 - L'hardware
5 - I dispositivi di memoria
6 - Il software
7 - Il file system
8 - Le reti e Internet
9 - Internet: rete di reti
10 - Che cos'è OpenOffice?
11 - Entriamo nella suite OpenOffice
12- Writer
13 - Lavorare con Writer: azioni principali
14 - Lavorare con Writer: una locandina
15 - Calc: componenti principali
16 - Utilizzare Calc
17 - Esercitazione Calc: voti di una classe; calcolo costi e ricavi
18 - Esercitazione Calc: funzione SE
19 - Impress
20 - Concetti base
21 - Introduzione ai modelli dei dati
22 - Modelli e architetture
23 - Linguaggi delle basi di dati
24 - Il modello relazionale
25 - Le basi di dati relazionali
26 - Vincoli e chiavi
27 - Integrità Referenziale
28 - Esercizi cap. 2
29 - Operatori
30 - Selezione e proiezione
31 - L'operatore Join
32 - Tipologie di Join
33 - Join: conclusioni
34 - Le Viste
35 - Il linguaggio SQL
36 - Il lavoro di gruppo
37. - Approfondimento sull'hardware: CPU, RAM e dispositivi I/O
38 - Sistemi operativi: funzioni principali e tipologie
39.- Sicurezza informatica di base: antivirus, firewall e phishing
40.- Cloud computing e archiviazione online
41.- LibreOffice vs OpenOffice: somiglianze e differenze
42 -. Writer: creazione di un curriculum vitae
43 -. Calc: funzioni statistiche e grafici dinamici
44 -. Impress: realizzare una presentazione efficace
45 -. Database relazionali: progettazione di uno schema ER
46 -. SQL avanzato: raggruppamenti, funzioni di aggregazione e ordinamento
47 -. Importazione ed esportazione dati in SQL
48 -. Lavorare in gruppo con strumenti collaborativi online

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.

L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

2. Curriculum: Enologico

Anno	Attività	SSD	Insegnamento	CFU
I	BASE	STAT-01/A	Statistica per il turismo e la gastronomia	8
	BASE	GEOG-01/B	Geografia delle produzioni vitivinicole	8
	BASE	BIOS-05/A	Ecologia e sostenibilità	8
	CARATTERIZZANTI	AGRI-07/A	Scienze e tecnologie enogastronomiche	8
	CARATTERIZZANTI	CHEM-07/A	Chimica degli alimenti	6
	CARATTERIZZANTI	STEC-01/A	Storia economica	8
	AFFINI	MEDS-24/A	Statistica applicata	10
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	10
II	CARATTERIZZANTI	AGRI-08/A	Microbiologia del vino	6
	CARATTERIZZANTI	HIST-03/A	Storia dell'enogastronomia	6
	CARATTERIZZANTI	PEMM-01/B	Teorie e pratiche della narrazione del vino	8
	CARATTERIZZANTI	GIUR-03/B	Diritto alimentare e vitivinicolo	8
	CARATTERIZZANTI	ECON-06/A	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità	8
	CARATTERIZZANTI	ECON-07/A	Marketing per il settore vitivinicolo ed enologico	8
	ALTRE ATTIVITÀ	-	A scelta dello studente	12
III	BASE	SDEA-01/A	Antropologia del gusto	8
	CARATTERIZZANTI	CEAR-08/D	Progettazione e gastronomia	8
	CARATTERIZZANTI	MEDS-08/C	Nutrizione e dietetica	8
	AFFINI	AGRI-01/A	Economia del vino e dei territori	8
	AFFINI	IINF-01/A	Informatica	8
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Prova Finale	10
	TOTALE			**180**

Schede didattiche dei singoli insegnamenti

La progettazione didattica di dettaglio dei singoli insegnamenti avviene, da parte dei docenti sotto la supervisione del coordinatore del Corso di Laurea, attraverso compilazione delle schede di progettazione. Gli insegnamenti a scelta vengono pianificati entro giugno dell'anno solare di inizio dell'attività accademica.

Di seguito si presentano le schede di progettazione didattica dei singoli corsi per ordine di anno accademico

STATISTICA PER IL TURISMO E LA GASTRONOMIA	
Settore Scientifico Disciplinare	STAT-01/A
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base X Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Elisa Fiorenza
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Risultati di apprendimento attesi per il raggiungimento degli obiettivi formativi

Al termine del corso gli studenti conseguono le competenze statistiche di base necessarie per analizzare e monitorare il mercato del turismo e il comparto gastronomico. Le esercitazioni e i casi studi analizzati durante il corso permettono di avere una visione empirica delle diverse tematiche affrontate e di sviluppare la capacità di applicare le conoscenze teoriche allo studio dei fenomeni reali, e in particolare legati al turismo, alla ristorazione, all'agriturismo. Il complesso e variegati fenomeni sono studiati sotto le loro diverse caratteristiche tematiche e applicative, sviluppando nello studente una capacità critica nell'analisi. La conoscenza delle fonti e degli idonei strumenti statistici, uniti all'uso del programma excel, consentiranno inoltre allo studente di comunicare le informazioni in modo sintetico ed efficace.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende fornire le conoscenze di base metodologiche degli strumenti statistici utili per comprendere e analizzare in maniera organica i fenomeni connessi alla gastronomia e ai sistemi territoriali. Un'attenzione specifica è dedicata alle diverse fonti disponibili in ambito nazionale e internazionale, per orientare l'utente nell'ambito delle molteplici banche dati, utili all'analisi del settore. Lo studio di tali tematiche permetterà allo studente di comprendere quali strumenti applicare per l'analisi dei dati a disposizione, e di interpretare correttamente le realtà oggetto di studio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso sono presenti molteplici esercizi applicativi che affiancano gli argomenti metodologici, al fine di permettere allo studente di applicare quanto appreso durante le lezioni, con l'obiettivo di usare empiricamente le formule presentate e interpretare i risultati statistici ottenuti. Sono, inoltre, fornite conoscenze basilari di programmi informatici e strumenti web, per una migliore comprensione e applicazione di quanto appreso nel corso.

Autonomia di giudizio
Lo studio degli strumenti statistici, in un'ottica critica applicativa, affiancato da esempi ed esercitazioni, permetterà allo studente di acquisire e migliorare la propria capacità di giudizio. In questo modo egli sarà capace di comprendere quale strumento è più appropriato all'analisi in
oggetto e come interpretare correttamente i risultati ottenuti.

Abilità comunicative
La presentazione e il commento durante il corso di alcuni rapporti statistici connessi al settore della gastronomia, permette di acquisire un linguaggio tecnico appropriato e di una terminologia specialistica adeguata all'argomento.
Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali sia scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva, con la redazione di elaborati da parte dello studente e l'accesso alla videoconferenza. Si forniscono inoltre le basi tecniche di alcuni strumenti informatici per migliorare e stimolare le capacità comunicative.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni applicative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi online, quali documenti ufficiali, articoli di riviste e link a siti specifici, permettono di migliorare e sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - La statistica: concetti introduttivi
2 - Le rilevazioni statistiche in base all'oggetto
3 - Tecniche di campionamento
4 - Le fonti di dati
5 - Il questionario
6 - Caso studio: il questionario con Google Moduli
7 - I big data
8 - I caratteri statistici
9 - Le distribuzioni statistiche semplici
10 - Le distribuzioni statistiche doppie
11 - Le tipologie di frequenze
12 - Esercitazione su caratteri e frequenze
13 - Le rappresentazioni grafiche per caratteri qualitativi
14 - Le rappresentazioni grafiche per caratteri quantitativi
15 - Le rappresentazioni grafiche per distribuzioni doppie
16 - Esercitazione sulle rappresentazioni grafiche
17 - I rapporti statistici
18 - I numeri indici semplici
19 - I numeri indici complessi
20 - Esercitazione sui numeri indici
21 - Considerazioni generali sulle medie
22 - La media aritmetica
23 - La moda
24 - La mediana
25 - I quantili
26 - Esercitazione sulle medie
27 - La variabilità
28 - Approfondimenti sulla variabilità
29 - Esercitazione sulla variabilità
30 - La forma
31 - La connessione
32 - Gli indici di connessione
33 - L'interdipendenza
34 - Il coefficiente di correlazione lineare
35 - Esercitazione su connessione e interdipendenza
36 - La regressione lineare semplice
37 - La bontà di adattamento
38 - Esercitazione su regressione e adattamento
39 - Introduzione alla statistica con Excel
40 - La statistica descrittiva con Excel
41 - Il comando Analisi dati di Excel
42 - La statistica del turismo
43 - Le fonti statistiche nazionali sul turismo: lato domanda
44 - Le fonti statistiche nazionali sul turismo: lato offerta
45 - Le fonti statistiche internazionali sul turismo
46 - Gli indicatori statistici sul turismo
47 - Esercitazione sugli indicatori statistici sul turismo
48 - Enogastronomia, statistica e turismo

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.

L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):
  - P. Pasetti (2002): Statistica del turismo, Carocci ed.

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

GEOGRAFIA DELLE PRODUZIONI VITIVINICOLE	
Settore Scientifico Disciplinare	GEOG-01/B
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base X Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Francesco Maria Olivieri
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso fornisce gli strumenti teorici e analitici della geografia umana, politica ed economica per permettere agli studenti di elaborare interpretazioni e riflessioni critiche dei fenomeni sociali, economici e politici che prendono forma nello spazio, con particolare riferimento al cibo.
Il corso mira a consentire allo studente di conoscere e analizzare le politiche alimentari e agricole e alle diverse scale, dalla locale, alla nazionale, comunitaria e globale, nelle connessioni transcalari e in una prospettiva di sviluppo sostenibile.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione
L'insegnamento intende fornire strumenti interpretativi della politica ed economica e, in senso più ampio, della geografia umana. Al termine dell'insegnamento, gli studenti devono aver sviluppato conoscenze e sensibilità funzionali all'utilizzo di una prospettiva geografica su problematiche economiche, politiche, sociali e culturali. Un'attenzione specifica è dedicata al cibo e i rapporti complessi che esso stabilisce in una dimensione economica, sociale e ambientale, che consentirà allo studente di fare propri gli strumenti critico interpretativi per l'analisi territoriale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso all'inquadramento teorico si affiancano argomenti metodologici, al fine di permettere allo studente di applicare in una prospettiva transdisciplinare una lettura critica, in prospettiva spaziale, dei fenomeni considerati dalla disciplina, con particolare riguardo alla questione del cibo.

Autonomia di giudizio
La padronanza degli strumenti teorico analitici, affiancati a esperienze di caso, permetterà agli studenti di acquisire la capacità di elaborare proprie visioni critiche del rapporto fra lo spazio geografico e i fenomeni inerenti alle complesse articolazioni legate al cibo e alle politiche pubbliche.

Abilità comunicative
Al termine del corso, gli studenti avranno sviluppato un linguaggio scientifico appropriato e una capacità di dimostrare attitudini argomentative e facilità di illustrazione dei temi e delle problematiche della geografia del cibo. Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali sia scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva, con la redazione di elaborati da parte dello studente e l'accesso alla videoconferenza.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento riguarderà tanto le nozioni fondamentali della geografia e delle politiche, quanto le metodologie di indagine e le pratiche proposte dalla disciplina. La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso esercitazioni caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzate anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi disponibili in piattaforma, quali documenti di istituzioni internazionali e nazionali, articoli scientifici, mirano sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Geografia e produzione vitivinicola (lezione introduttiva)
2 - Geografia ed economia: l'economia dello spazio
3 - I livelli della conoscenza
4 - Determinismo e regione naturale
5 - Possibilismo
6 - Agricoltura e modello di Von ThÃ¼nen
7 - Interazione spaziale e modelli di gravitazione
8 - Approccio comportamentistico della scelta localizzativa: modello di Hagerst
9 - Polarizzazione. I Contributi di Perroux, Myrdal e Hirschman
10 - Regione funzionale
11 - Modelli centro-periferia
12 - Crescita e sviluppo
13 - Sviluppo regionale e neoregionalismo
14 - Regione Sistemica
15 - Regione complessa e sistemi regionali
16 - Internazionalizzazione e Globalizzazione
17 - Internazionalizzazione e mercato agricolo globalizzato
18 - Fattori localizzativi e impresa
19 - Distretto industriale. Inquadramento teorico, concetto e nascita
20 - Distretti di imprese
21 - I sistemi agrari
22 - I sistemi agrari nei paesi ad economia avanzata e nei paesi in ritardo economico
23 - Integrazione agricoltura e sistema locale
24 - Politica Agricola Comunitaria: dalla nascita alla riforma del 1992
25 - Politica Agricola Comunitaria da agenda 2000 alla fase attuale
26 - Nuovi fattori localizzativi
27 - Innovazione e territorio
28 - Il ruolo dell'innovazione nel settore agricolo
29 - Cibo e sicurezza alimentare
30 - Industria agroalimentare in Italia
31 - Agricoltura multifunzionale
32 - Vino e viticoltura
33 - La globalizzazione dei sistemi cibo
34 - Food regimes e Food networks
35 - Territorio e filiera vitivinicola
36 - Cibo e sistemi: dibattito globale vs locale
37 - Cibo e sistemi locali: marchi di origine
38 - Cibo e città
39 - Politiche urbane del cibo
40 - Reti agroalimentari
41 - Cooperazione internazionale
42 - Vini: marchi di origine e vitigni
43 - Produzioni vitivinicole in Italia
44 - Certificazioni, vino, territorio
45 - Produzioni vitivinicole in Italia
46 - Vino, arte e territorio
47 - Aree di produzione del vino
48 - Strade del vino

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.

L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

ECOLOGIA E SOSTENIBILITÀ	
Settore Scientifico Disciplinare	BIOS-05/A
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Base X Caratterizzante ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Andrea Sonnino
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso ha lo scopo di insegnare agli studenti i principi ed i concetti chiave dell'ecologia e della sostenibilità in riferimento alla produzione ed al consumo di alimenti.

Risultati di apprendimento attesi

Il corso intende sviluppare nello studente la percezione delle tematiche ambientali, sociali ed economiche legate alla alimentazione ed alla nutrizione umana e la capacità critica di interpretarne le problematiche e la evoluzione con approccio olistico.

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso consentirà allo studente di appropriarsi del linguaggio ecologico e di acquistare familiarità con gli strumenti nazionali ed internazionali di politica della sostenibilità con riferimento ai sistemi agroalimentari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Le videolezioni e le relative dispense sono progettate in modo da intrecciare fra loro principi teorici e di ancorarli a casi pratici. Lo studente, pertanto, viene stimolato a compiere uno sforzo di analisi sistemica dei fenomeni ecologici, senza trascurare gli aspetti sociali, politici ed economici della sostenibilità dei sistemi agroalimentari.

Autonomia di giudizio
Gli studenti saranno in grado di elaborare in autonomia le informazioni disponibili sulle questioni ambientali e sulla sostenibilità dei sistemi agroalimentari.

Abilità comunicative
L'esposizione del materiale didattico e l'ascolto delle lezioni consentiranno agli studenti di argomentare con un lessico preciso ed appropriato.

Capacità di apprendimento
Pur contenendo numerosi esempi, l'elemento centrale delle lezioni sono i principi teorici di base.

La padronanza di questi principi consentirà agli studenti di continuare a imparare anche dopo aver terminato il corso e superato l'esame.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Definizione di ecologia, suoi ambiti ed applicazioni
2 - Teoria generale dei sistemi e approccio sistemico. Scienza della complessità
3 - Biosfera ed ecosistema. Struttura e funzioni dell'ecosistema
4 - Classificazione degli ecosistemi
5 - Evoluzione degli ecosistemi: successione ecologica e climax
6 - Catene alimentari, reti alimentari, livelli trofici
7 - Habitat, nicchia ecologica e corporazione
8 - La competizione e i suoi livelli. Predazione, erbivoria, parassitismo
9 - Interazioni biotiche tra specie: Commensalismo, cooperazione e mutualismo
10 - L'Antropocene e le conseguenze delle attività umane sui cicli naturali
11 - Agroecosistemi: definizione, caratteristiche, funzionamento, stabilità
12 - Flussi energetici negli ecosistemi e negli agroecosistemi
13 - Il suolo e la sua destinazione d'uso. Altitudine, giacitura, esposizione
14 - Struttura fisica del suolo. Granulometria e tessitura
15 - Proprietà chimiche del suolo. Soluzione circolante e potere assorbente
16 - I cicli biogeochimici (ossigeno, carbonio, azoto, fosforo, zolfo)
17 - Proprietà biologiche del suolo. Processi di umificazione e di mineralizzazione
18 - Fertilità del suolo. Fissazione biologica dell'azoto
19 - L'acqua negli agroecosistemi. Le costanti idrologiche del terreno
20 - Agroecosistemi e clima. Radiazione solare, temperatura, agenti meteorici
21 - Emissione di gas serra ed effetti sul clima e sugli agroecosistemi
22 - Strategie di mitigazione ed adattamento ai cambiamenti climatici
23 - Biodiversità (definizione, livelli, indici)
24 - Dinamica di popolazione. Equilibrio di Hardy-Weinberg
25 - L'agro biodiversità e le risorse genetiche
26 - Domesticazione e centri di origine delle piante coltivate
27 - Strategie di conservazione dell'agra biodiversità. Il trattato internazionale
28 - Ecotipi e cultivar. Miglioramento genetico
29 - Propagazione delle piante coltivate (sementi, propagazione vegetativa
30 - Difesa delle piante coltivate da patogeni e parassiti
31 - Le zoonosi ed il fenomeno della resistenza agli antibiotici
32 - Definizione di sostenibilità e di sviluppo sostenibile
33 - Gli strumenti di governance da Rio alla COP24
34 - L'Agenda 2030 e gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile
35 - Produzione di alimenti a livello globale
36 - Evoluzione del consumo di alimenti a livello globale. Proiezioni al 2050
37 - Squilibri del consumo di alimenti: insicurezza alimentare, malnutrizione
38 - Le perdite e gli sprechi alimentari
39 - L'economia circolare
40 - Sistemi agroalimentari: definizione e struttura. Politiche agroalimentari
41 - Opzioni per la sostenibilità dei sistemi agroalimentari
42 - Modelli di sistemi agroalimentari sostenibili
43 - Intensificazione sostenibile della produzione agricola
44 - Gestione delle risorse naturali
45 - Consumo consapevole: le diete sostenibili. La dieta Mediterranea come modello
46 - Innovazione e sostenibilità in agricoltura
47 - La dimensione sociale della sostenibilità dei sistemi agroalimentari
48 - Agricoltura nelle aree urbane e periurbane

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.

L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):

- T.M. SMITH, R.L. SMITH Elementi di Ecologia. Edizione Italiana a cura di Occhipinti-Ambrogi A., Badino G., Cantonati M. Pearson Paravia Bruno Mondadori S.p.A. ISBN: 978-88-7192-350-5.
- A. SONNINO, L. BACCHETTA Il campo nel piatto – Coltivare la qualità per il gusto, per la salute, per la convenienza agronomica, per l'ambiente. Informat Edizioni, Roma. ISBN: 978-88.6027-121-5.

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

SCIENZE E TECNOLOGIE ENOGASTRONOMICHE	
Settore Scientifico Disciplinare	AGRI-07/A
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Base ❑ Caratterizzante X Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Valeria Sileoni
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Obiettivo dell'insegnamento è di fornire nozioni teorico-pratiche sui processi delle tecnologie dell'industria agroalimentare, con particolare riferimento a quella dei derivati dei cereali, della produzione della birra, enologica, lattiero-casearia, degli oli e grassi e delle conserve vegetali e animali.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende fornire le conoscenze teoriche e metodologiche dei processi di produzione agroalimentare. Lo studio di permetterà allo studente di comprendere i processi produttivi in ordine alle diverse produzioni enogastronomiche, e di interpretare correttamente la realtà di riferimento.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso sono presenti molteplici casi applicativi che affiancano gli argomenti teorico pratici al fine di permettere allo studente di applicare quanto appreso durante le lezioni.

Autonomia di giudizio
Lo studio dei processi di produzione, affiancato da esempi ed esercitazioni, permetterà allo studente di acquisire e migliorare la propria capacità di giudizio. In questo modo egli sarà capace di comprendere le caratteristiche principali delle produzioni e gli strumenti e i processi relativi alle principali filiere agroalimentari.

Abilità comunicative
La presentazione dei contenuti permette di acquisire un linguaggio tecnico appropriato e di una terminologia specialistica adeguata all'argomento. Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali che scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva, con la redazione di elaborati da parte dello studente e l'accesso alla videoconferenza.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni applicative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi online, quali articoli di riviste e link a siti specifici, permettono di migliorare e sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Introduzione alle tecnologie alimentari
2 - Le Operazioni Unitarie
3 - Introduzione ai cereali
4 - La Chimica dei cereali
5 - Il frumento e gli sfarinati
6 - Cereali diversi dal frumento
7 - Il pane
8 - I prodotti da forno
9 - Introduzione alla pasta
10 - Tecnologia della pasta
11 - L' orzo da birra
12 - La maltazione
13 - Le materie prime della birra
14 - La produzione del mosto
15 - La produzione della birra
16 - La birra - mercato e stili
17 - Introduzione al vino
18 - Vino - la materia prima
19 - Maturazione e raccolta dell'uva
20 - Vinificazione in bianco
21 - Vinificazione in rosso
22 - Composizione del vino, difetti, trattamenti e cure
23 - Vini speciali
24 - I grassi e l'oliva
25 - L' olio di oliva: mercato, composizione e merceologia
26 - La preparazione della pasta di olive per l'estrazione di olio
27 - L'estrazione dell'olio di oliva
28 - Centrifugazione, filtrazione e rettifica dell' olio
29 - Introduzione alle conserve vegetali
30 - Trattamenti preparativi delle conserve vegetali
31 - Conservazione tramite variazioni di temperatura
32 - La conservazione per disidratazione
33 - Conservazione tramite concentrazione e trattamenti chimici
34 - Confetture e marmellate
35 - Conserve di pomodoro: pelati
36 - Conserve di pomodoro: concentrati
37 - La composizione del latte
38 - I latti alimentari
39 - Latti speciali, yogurt e burro
40 - I formaggi: coagulazione del latte
41 - I formaggi: la lavorazione
42 - La carne: il muscolo
43 - La conservazione della carne
44 - I salumi non insaccati
45 - I salumi insaccati
46 - Il pesce
47 - I prodotti ittici
48 - Le uova e i prodotti dell'uovo

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.

La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):

- LERICI CL, LERKER G - Principi di Tecnologie Alimentari. CLUEB, Bologna
- FELLOWS PJ - Food Processing Technology: Principles and practice. Ellis Horwood Ltd. Chichester, UK
- CAPPELLI P, VANNUCCHI V - Chimica degli alimenti. Zanichelli, Bologna
- Operazioni Fondamentali, ed. P. Fantozzi, A. De Stefano, Università degli Studi di Perugia.
- Processi, ed. P. Fantozzi, A. De Stefano, Università degli Studi di Perugia.

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

CHIMICA DEGLI ALIMENTI	
Settore Scientifico Disciplinare	CHEM-07/B
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	6 CFU
Docente	Dott.ssa Paola Bassi
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Nell'ambito degli obiettivi formativi del Corso di laurea tesi a formare una figura professionale con conoscenze e abilità multidisciplinari relative alla cultura del cibo, alla preparazione e produzione gastronomica, alla promozione e valorizzazione territoriale del cibo, anche attraverso la dimensione esperienziale e la narrazione, l'insegnamento si propone di fornire adeguate conoscenze sulla nutrizione, alimentazione e dietetica per la formazione specialistica e completa degli studenti. Il corso intende introdurre agli studenti le conoscenze su struttura e proprietà dei costituenti alimentari, meccanismi delle principali reazioni di alterazione, indicatori e criteri per il controllo di qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, produzione biologica, alimenti di diversa origine, novità nel settore agroalimentare, metodi di cottura e di preparazione per garantire i contenuti nutrizionali, il gusto e la sicurezza dei cibi, le azioni di controllo e gli Organi preposti per la sicurezza alimentare.
Il corso ha lo scopo di concorrere alla formazione di esperti nel settore anche tramite conoscenza delle tecniche di laboratorio.
Obiettivo è la formazione culturale, scientifica e applicativa di una figura professionale qualificata che possa operare nell'ambito del turismo, delle tecnologie agro-alimentari, dell'alimentazione e della gastronomia.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Le principali conoscenze acquisite riguarderanno: composizione degli alimenti, caratteristiche delle materie prime, struttura dei costituenti alimentari, fenomeni di alterazione degli alimenti, controllo di qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari, additivi e contaminazione degli alimenti, potenziali rischi derivanti dalla cottura e preparazione degli alimenti, metodi per garantire la sicurezza degli alimenti, sistema di controllo nazionale, legislazione nazionale ed europea, nuovi prodotti alimentari.
Il corso offre allo studente gli strumenti per la comprensione dei fenomeni in modo che sia in grado di applicare le conoscenze del sapere acquisite, ottenendo le capacità del sapere fare (abilità).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze atte a far acquisire capacità critiche necessarie per valutare la qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, capacità di interpretare gli aspetti analitici e legislativi, capacità di valutare la composizione delle materie prime.

Autonomia di giudizio
Al termine del corso lo studente sarà in grado di valutare gli aspetti di continuità e discontinuità dell'esperienza giuridica, spiegare le relazioni e le interconnessioni esistenti tra diritto, società, politica ed economia nelle diverse epoche storiche, porre in essere una comparazione diacronica evidenziando le differenze tra passato e presente giuridico, valutare l'impatto dei mutamenti sociali, politici ed economici sul mondo del diritto e viceversa.
Il corso intende fornire le basi per orientare lo studente ad affrontare in maniera professionale le problematiche negli ambiti lavorativi quali settori turistici, gastronomia, industria agroalimentare, controllo dei processi e dei prodotti.

Abilità comunicative
L'esposizione del materiale didattico e l'ascolto delle lezioni consentiranno agli studenti di argomentare con un lessico preciso e appropriato.

Capacità di apprendimento
I concetti e gli istituti assimilati attraverso le videolezioni dovranno essere arricchiti e rielaborati dallo studente durante e al termine dell'intero percorso di studi.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Introduzione al corso
2 - La materia: proprietà e composizione
3 - Modelli atomici e Struttura elettronica degli atomi
4 - Configurazione elettronica, elementi e tavola periodica
5 - Caratteristiche e periodicità degli elementi
6 - Legami chimici e ibridazione
7 - Nomenclatura dei composti
8 - Le reazioni chimiche e la stechiometria
9 - Reazioni redox e rapporti ponderali nelle reazioni chimiche
10 - Le soluzioni e le proprietà colligative
11 - Equilibri in soluzione
12 - Principi di chimica organica
13 - Principi di chimica organica: le molecole organiche negli alimenti
14 - Alimentazione e nutrizione
15 - Acqua
16 - Micronutrienti
17 - Carboidrati
18 - Carboidrati: edulcoranti e fibra alimentare
19 - Proteine
20 - Lipidi
21 - Alimenti lipidici
22 - Cereali
23 - Pre- e probiotici
24 - Miele
25 - Alimenti e bevande nervine
26 - Prodotti biologici, biodinamici e Ogm
27 - Prodotti alimentari non convenzionali
28 - Fattori antinutrizionali
29 - Legislazione alimentare
30 - Sofisticazioni, adulterazioni e frodi alimentari
31 - Etichettatura alimentare
32 - Garanzie igienico-sanitarie nel settore degli alimenti
33 - Intolleranze alimentari e allergie
34 - Conservazione e stabilizzazione degli alimenti tramite basse temperature
35 - Conservazione degli alimenti mediante confezionamento sottovuoto e atmosfer...
36 - Conservazione degli alimenti mediante disidratazione

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 108 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):
  - La chimica e gli alimenti nutrienti e aspetti nutraceutici di L. Mannina, M. Daglia, A. Ritieni. CEA editrice

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

STORIA ECONOMICA	
Settore Scientifico Disciplinare	STEC-01/B
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Base ❑ Caratterizzante **X** Affine A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Stefano Prezioso
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Obiettivo dell'insegnamento è fornire le conoscenze teoriche e gli strumenti analitici utili a comprendere l'attuale struttura dell'economia circolare e della bioeconomia in Italia e in Europa, nella sua dinamica evolutiva e in relazione ai mutamenti del contesto e dei cicli economici di lungo periodo del capitalismo industriale, in particolare nel corso della quarta rivoluzione industriale e dell'attuale fase di globalizzazione dei mercati.
Particolare attenzione viene posta al processo di transizione tra i modelli di sviluppo del Novecento, in Italia e in Europa, fino alle recenti innovazioni dell'industria 4.0 e ai suoi collegamenti con la ricomposizione dei settori produttivi, primari e secondari.
L'analisi dell'evoluzione della bioeconomia e dell'economia circolare nel settore agroindustriale e in quelli del legno e della carta, a esso complementari, sono la concreta modalità per passare dal contesto generale della storia economica e d'impresa all'evoluzione precipua di questo nuovo ambito di studio nel concreto di una parte fondamentale dell'economia italiana e internazionale.
Il corso è diviso in quattro parti. Nella prima vengono analizzate le categorie interpretative dell'analisi economica e le caratteristiche dei cicli economici; nella seconda parte è evidenziato lo sviluppo economico contemporaneo dalla rivoluzione agrarie alla quarta rivoluzione industriale; nella terza viene effettuato un focus sull'economia italiana: dal miracolo economico all'industria 4.0; nella quarta e ultima parte sono presentate le principali caratteristiche dell'attuale fase di evoluzione della bioeconomia, dell'economia circolare e delle filiere agroalimentari in Italia e in Europa.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Conoscere le principali teorie e i modelli di analisi relativi allo sviluppo economico moderno, con particolare attenzione alla dinamica del settore primario e ai collegamenti con la nascita e lo sviluppo della bioeconomia e dell'economia circolare.

Comprendere l'attuale dinamica della globalizzazione dei mercati a partire dai nuovi modelli di sviluppo che interessano il settore agroalimentare, con particolare riferimento alla diffusione dell'economia circolare e della bioeconomia in Italia e in Europa.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Lo studente potrà applicare le conoscenze teoriche acquisite allo studio dei processi di sviluppo contemporanei e alle analisi dei comportamenti di impresa.

Autonomia di giudizio
Lo studente potrà sviluppare la propria capacità di analisi e di giudizio relativamente alla dinamica dei processi di sviluppo inerenti all'insegnamento, sia in una chiave macro sia in un'analisi micro.

Abilità comunicative
L'insegnamento intende attivare nello studente le necessarie capacità comunicative e comportamentali nell'esporre le analisi svolte e nella elaborazione delle problematiche del contesto. Lo sviluppo di tali abilità comunicative, è supportata dalla didattica interattiva e da momenti di videoconferenza programmati sulla base dello stato di avanzamento del programma.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata mediante la didattica interattiva lo studio di documenti afferenti alle tematiche oggetto di esami e il confronto con i docenti in apposite videoconferenze.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - La Storia economica: oggetto e metodo
2 - Il sistema economico: caratteristiche e funzioni
3 - L'evoluzione dei principali sistemi economici
4 - I cicli economici del capitalismo industriale
5 - La prima rivoluzione industriale: caratteristiche e processi
6 - Teorie e modelli di diffusione della rivoluzione industriale sul continente
7 - La seconda rivoluzione industriale
8 - La sfida dei second comers: Francia, Belgio, Germania
9 - Lo sviluppo economico americano dalla guerra civile al primo conflitto mondiale
10 - La rivoluzione industriale in Italia: dalla periferia al centro del sistema...
11 - Lo sviluppo economico dell'Italia liberale
12 - Il capitalismo industriale tra Ottocento e Novecento
13 - La Prima guerra mondiale e le sue conseguenze economiche
14 - Le contraddizioni degli anni Venti
15 - Le politiche economiche del fascismo
16 - Il crollo del 1929 e le risposte alla crisi: il keynesismo
17 - Lo sviluppo dell'Unione Sovietica dalla nascita alla Seconda guerra mondiale
18 - L'espansione della Germania nazista e la Seconda guerra mondiale
19 - Il mondo e l'economia del secondo Novecento
20 - La ricostruzione nel secondo dopoguerra: il riassetto politico internazionale
21 - La ricostruzione nel secondo dopoguerra: il riassetto economico internazionale
22 - L'età dell'oro del capitalismo mondiale
23 - La Comunità europea dalle origini alla crisi degli anni Settanta
24 - La crisi degli anni Settanta
25 - Le risposte alla crisi degli anni Settanta: il "Washington Consensus"
26 - La costruzione dell'Euro
27 - L'ascesa delle potenze asiatiche
28 - La ricostruzione italiana nel secondo dopoguerra: il riassetto economico
29 - L'economia italiana dalla ripresa al miracolo economico
30 - Il boom economico italiano
31 - La crisi degli anni Settanta in Italia

32 - Dalla ripresa degli anni Ottanta alla crisi del 1992
33 - L'avvio dell'euro e la trasformazione silenziosa di (parte)
34 - La lunga crisi (2008-2014) e il processo di selezione: evidenze empiriche e...
35 - La lunga crisi (2008-2014) e i suoi effetti sul potenziale produttivo
36 - Alcuni casi-studio rilevanti: i cambiamenti nel modello di business
37 - Progresso tecnico e dinamica del prodotto in un'economia
38- Il declino della produttività italiana: la 'grande malata' europea
39- Industria 4.0. Un paradigma completamente nuovo per l'industria.
40 - Industria 4.0. Un'analisi di impatto degli effetti
41 - Economia circolare: definizione, principali settori, confronto internazionale
42 - Le filiere agroalimentari: definizione, principali settori, confronto inter...
43 - Economia circolare: materie prime sempre piÃ¹ 'scarse', inquinamento
44 - Economia circolare e gli investimenti nel ciclo integrato dei rifiuti: da &...
45 - Le energie rinnovabili e green economy: vantaggi ambientali e driver di sviluppo
46 - Economia circolare: un settore emergente la bioeconomia. Dati strutturali
47 - La pervasività settoriale della bioeconomia
48 - Le nuove filiere produttive: un caso-studio nell'agroalimentare: valutazione

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il

percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):
  - O. Lacy, J. Rutqvist, B. Lamonica, Circular economy. Dallo spreco al valore, EGEA, 2016;
  - G. Di Taranto, La Globalizzazione diacronica, Giappicchelli, ultima edizione.

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

STATISTICA APPLICATA	
Settore disciplinare	MEDS-24/A
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base ❑ Affine X A scelta studente ❑
Numero di crediti	10 CFU
Docente	Alice Mannocci, Mario Miccoli
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso fornisce strumenti teorici e analitici per sviluppare nello studente la capacità di servirsi di appropriati strumenti metodologici per valutare l'appropriatezza e la validità di studi e strumenti atti a quantificare i rapporti tra nutrizione e salute.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
L'insegnamento intende fornire strumenti interpretativi per riconoscere i vari tipi di studi utilizzati in campo nutrizionale e disegnarne di appropriati.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso all'inquadramento teorico si affiancano argomenti metodologici, al fine di permettere allo studente di applicare in una prospettiva multidisciplinare una lettura dei fenomeni legati al rapporto tra nutrizione e salute.

Autonomia di giudizio
La padronanza degli strumenti teorico analitici, affiancati a esempi consentirà agli studenti di acquisire la capacità di elaborare proprie visioni critiche.

Abilità comunicative
Al termine del corso, gli studenti avranno sviluppato un linguaggio scientifico appropriato e una capacità di dimostrare attitudini argomentative e facilità di illustrazione di dati e temi. Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali sia scritte, sarà anche stimolato attraverso la didattica interattiva.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento riguarderà tanto le nozioni fondamentali della statistica applicata e i metodi di analisi. La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso esercitazioni caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzate anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Introduzione alla statistica applicata
2 - Introduzione alla probabilità
3 - Variabili aleatorie
4 - Dati e variabili
5 - Introduzione alla variabile casuale binomiale
6 - Le fonti
7 - La qualità dei dati
8 - La variabile casuale binomiale
9 - Esercitazione sulla variabile casuale binomiale
10 - Introduzione alla variabile casuale Normale
11 - La Normale standardizzata
12 - La Tavola della Normale
13 - Esercitazione sulla Normale
14 - Introduzione all'inferenza
15 - La stima per intervallo
16 - La verifica delle ipotesi
17 - Esercitazione Inferenza statistica
18 - Stima della media e della proporzione campionaria
19 - Test non parametrici per campioni indipendenti
20 - Test non parametrici per campioni appaiati
21 - Test per variabili qualitative
22 - Esercitazione sui test statistici con Epi Info
23 - Una introduzione ai modelli di regressione lineare
24 - Regressione lineare multipla
25 - Variabili dummy e esempi di regressione lineare
26 - Introduzione all'Epidemiologia di Base
27 - Misure di occorrenza in epidemiologia
28 - Misure di associazione
29 - Studi descrittivi
30 - Studi osservazionali analitici
31 - Studi sperimentali
32 - Revisioni sistematiche della letteratura
33 - Valutazione della qualità degli studi primari
34 - Esercitazione con RevMan
35 - Analisi critica studio scientifico
36 - Intervista Studio GiochiAMO
37. Analisi della varianza (ANOVA)
38. ANOVA a una e due vie
39. Introduzione alla regressione logistica
40. Odds Ratio e regressione logistica
41. Regressione per variabili count (Poisson e binomiale negativa)
42. Regressione logistica multivariata
43. Analisi dei residui e diagnostica dei modelli
44. Modelli lineari generalizzati (GLM)
45. Gestione e pulizia dei dati
46. Analisi esplorativa dei dati
47. Visualizzazione interattiva dei dati
48. Introduzione a R per la statistica
49. Epidemiologia delle malattie croniche
50. Epidemiologia delle malattie infettive
51. Screening e test diagnostici
52. Bias e confondimento negli studi epidemiologici
53. Stratificazione e analisi multistrato
54. Metanalisi avanzata
55. Redazione di un articolo scientifico
56. Comunicazione dei risultati statistici
57. Introduzione alla bioinformatica
58. Analisi spaziale in epidemiologia
59. Principi etici nella statistica e nella ricerca
60. Project Work finale

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.

Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 180 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno 7 ***h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):
  - Corbetta, Gasperoni, Pisati "Statistica per la ricerca sociale", Ed. Il Mulino; "Rothmann "Epidemiologia", Ed. IdelsonGnocchi.

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

MICROBIOLOGIA DEL VINO	
Settore Scientifico Disciplinare	AGRI-08/A
Anno di corso	II Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	6 CFU
Docente	Patrizia Romano
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

L'insegnamento della Microbiologia degli alimenti rientra nelle discipline professionalizzanti. L'insegnamento intende fornire gli strumenti logici, conoscitivi e analitici per la conoscenza e la comprensione delle relazioni tra microrganismi e prodotti alimentari. A tal fine il corso si propone di evidenziare il ruolo fondamentale dei microrganismi nel definire la sicurezza e la qualità degli alimenti.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende dare allo studente gli strumenti per comprendere e condizionare lo sviluppo e il comportamento dei microrganismi negli alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Il corso è strutturato in video-lezioni che intendono stimolare la curiosità dello studente sulle tematiche inerenti le interazioni positive e negative tra microrganismi e alimenti.

Autonomia di giudizio
Al termine del corso lo studente avrà acquisito la capacità di valutare l'impatto di differenti gruppi microbici sulla qualità e la sicurezza degli alimenti.

Abilità comunicative
Il materiale didattico e l'ascolto delle lezioni consentiranno agli studenti di argomentare con un lessico preciso ed appropriato.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento riguarderà la conoscenza dei rapporti tra qualità e sicurezza alimentare e impatti degli agenti microbici.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - I microrganismi negli alimenti
2 - Origine dei microrganismi e colonizzazione
3 - La contaminazione microbica
4 - Microrganismi indicatori
5 - Fattori che influenzano la crescita microbica: aw
6 - Influenza del pH, ossigeno e nutrienti sulla crescita microbica
7 - Influenza della temperatura sulla crescita microbica
8 - Influenza dell'atmosfera gassosa e dell'umidità sulla crescita microbica
9 - Fattori ecologici impliciti
10 - Ricerca dei microrganismi negli alimenti
11 - Metodi per la valutazione della crescita microbica
12 - Malattie alimentari causate da microrganismi
13 - Clostridium botulinum
14 - Clostridium perfringens
15 - Bacillus cereus
16 - Staphylococcus aureus
17 - Salmonella
18 - Escherichia coli
19 - Campylobacter
20 - Listeria monocytogenes
21 - Pseudomonas
22 - Altri batteri patogeni
23 - Micotossine
24 - Ammine biogene
25 - Controllo dei microrganismi negli alimenti
26 - Trattamenti con la temperatura
27 - Trattamenti mediante alte pressioni idrostatiche
28 - Trattamenti mediante atmosfere modificate
29 - Controllo microbiologico mediante antimicrobici
30 - Trattamenti con anidride solforosa, acido benzoico, sorbato, nitriti
31 - Trattamenti con sostanze naturali
32 - Il microbiota intestinale
33 - Microrganismi probiotici
34 - Alimenti fermentati
35 - Microrganismi di interesse tecnologico
36 - Principali microrganismi coinvolti nei prodotti fermentati

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 108 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali

- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

STORIA DELL' ENOGASTRONOMIA	
Settore Scientifico Disciplinare	HIST-03/A
Anno di corso	II Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	6 CFU
Docente	Francesca Romana Barberini
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso intende fornire allo studente le conoscenze di storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e gli strumenti per leggere gli aspetti principali e le evoluzioni sul piano socioculturale ed economico, come per gli aspetti tecnici e materiali ed intellettuali e simbolici. Alla fine del corso lo studente sarà in grado di riconoscere le tipologie di fonti scritte e iconografiche di argomento storico-alimentare presentate durante il corso, riuscendo a collocarle adeguatamente nello spazio e nel tempo e a fornire un'interpretazione sufficientemente articolata del contesto socioculturale in cui esse sono state generate.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende fornire allo studente le conoscenze di storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e gli strumenti per leggere gli aspetti principali e le evoluzioni da un punto di vista sociale, culturale, economico, negli aspetti tecnici e materiali ed intellettuali e simbolici. L'analisi dei principali repertori di fonti e bibliografia, le tipologie della documentazione testuale ed iconografica, e le loro possibilità di lettura ed interpretazione consentirà allo studente di impostare, affrontare e condurre una ricerca storica su singoli temi storico-alimentari, conoscendo le modalità primarie di indagine.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Lo studente avrà acquisito gli strumenti per comprendere i lineamenti di storia sugli aspetti alimentari, gastronomici e conviviali, e sa comunicare in relazioni e testi scritti adeguati tracciati storici su singoli temi di storia e cultura dell'alimentazione, esprimendosi con una visione d'insieme corretta ed una terminologia appropriata.

Autonomia di giudizio
Lo studente conosce e sa utilizzare le fonti e la bibliografia, le tipologie della documentazione testuale ed iconografica, e le loro possibilità di lettura ed interpretazione, e saprà impostare, e condurre una ricerca di storia dell'alimentazione, conoscendo le modalità primarie di indagine.

Abilità comunicative
Alla fine del corso lo studente sarà in grado di esporre le linee generali della storia dell'alimentazione e dell'evoluzione della cultura gastronomica in Europa e in Italia, utilizzando un lessico adeguato alla disciplina storica.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento riguarderà le linee generali della storia dell'alimentazione e dell'evoluzione della gastronomica, individuare i nessi tra produzione, trasformazione, diffusione e fruizione del cibo dal medioevo alla contemporaneità.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - L'evoluzione delle abitudini alimentari
2 - La coltivazione stanziale
3 - L'Egitto misterioso
4 - Il cibo e l'autorità nell'Antico Egitto
5 - Le abitudini alimentari dei Fenici e dei Greci
6 - La mensa greca e romana
7 - Un Medioevo di colori e di scambi
8 - Di necessità virtu': nasce la cucina del territorio
9 - Basso Medioevo tra piacere della tavola e dieta salutista
10 - Cibo e ostentazione del potere
11 - Squisitezze rinascimentali
12 - I grandi banchetti
13 - La summa della gastronomia rinascimentale
14 - Il cibo degli altri
15 - Nuovi assetti politici e nuova cucina
16 - Grandi cuochi che fanno storia
17 - Mangiar bene diventa un'arte
18 - Malati di fame
19 - Cibo, bilancio familiare e spese alimentari
20 - Le classi sociali a tavola
21 - Il Novecento
22 - La cucina tra tradizione e innovazione
23 - Prima e dopo il pomodoro
24 - La cucina del senza
25 - Nuove frontiere
26 - I nuovi luoghi del mangiare
27 - La cucina nei libri
28 - La Nouvelle Cuisine
29 - Riflessioni sul Terzo Millennio
30 - Cucina e scienza
31 - La Dieta Mediterranea: una cultura culinaria comune
32 - La cucina tra modernità e postmodernità
33 - La cucina del Terzo Millennio
34 - La cucina del futuro
35 - L'accertamento dei prezzi all'ingrosso
36 - Le borse di commercio

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 108 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno **7 *h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online

con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

TEORIE E PRATICHE DELLA NARRAZIONE DEL VINO	
Settore Scientifico Disciplinare	PEMM-01/B
Anno di corso	II Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Oriella Esposito
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso intende esplorare le teorie fondanti della narratologia moderna, le loro implicazioni socio-culturali e le conseguenti applicazioni pratiche necessarie al processo di analisi di un testo creativo, inizialmente considerato solo nella sua dimensione letteraria e poi esteso fino ai confini della comunicazione audiovisiva e del web, al fine di comprendere le strategie visuali, le tecniche di comunicazione, lo storytelling commerciale e le direttrici narrative applicate in ambito enogastronomico, con particolare riferimento al segmento vitivinicolo. Dalla pagina allo schermo, dalla parola scritta allo schermo digitale fino alla sequenza cinematografica e seriale, verranno identificati gli strumenti metodologici, le strutture minime, i codici narrativi ed estetici utili a decostruire e interpretare testi, oggetti e messaggi, giungendo presto alla definizione dei confini e delle prospettive di uno storytelling contemporaneo che vede l'audiovisivo come strumento privilegiato per creare l'identità, l'immaginario e la forza popolare di un prodotto di consumo.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
L'insegnamento fornirà agli studenti un solido bagaglio di competenze teorico-pratiche relative sia alle principali direttrici della narratologia e dello storytelling, che alle dinamiche artistiche sulle quali si fonda il percorso del caratteristico marketing visuale legato al mercato enogastronomico.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso saranno esposti numerosi casi applicativi che permetteranno allo studente di rintracciare, nella pratica, lo studio teorico effettuato, facendo propri strumenti di indagine necessari a chi si confronta con l'interpretazione di un oggetto creativo. In particolare, ci si avvarrà di chiari esempi di analisi del testo letterario, filmico, seriale, pubblicitario e digitale, sia in prospettiva storica che in un'ottica più contemporanea.

Autonomia di giudizio
I numerosi esempi presentati durante il corso permetteranno agli studenti di acquisire consapevolezza, autonomia analitica e padronanza di teorie e linguaggi tecnici, in modo da potersi dedicare professionalmente allo studio delle narrazioni, dello storytelling e dell'engagement spettatoriale in funzione artistico-produttiva e di mercato.

Abilità comunicative
L'esposizione del materiale didattico e l'ascolto delle lezioni consentiranno agli studenti di argomentare rispetto a un'esigenza di comunicazione traducibile in istanza narrativa e di dialogare con cognizione di causa con le diverse professionalità coinvolte nel design della comunicazione del brand. Lo studente sarà messo in grado di acquisire un linguaggio scientifico appropriato con una terminologia specialistica. Imparerà anche a presentare con efficacia i suoi elaborati e le sue esposizioni orali.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni applicative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi online, quali documenti, articoli di riviste e link a siti e social network, permetteranno di migliorare e sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Presentazione e struttura del corso
2 - Principi generali della comunicazione (letteraria)
3 - Variazione di persona, voce, punto di vista
4 - Le forme del testo letterario
5 - Questione di struttura
6 - L'espressione del testo letterario
7 - Avantesto e Intertestualità
8 - L'importanza del contenuto
9 - Fabula, intreccio e funzioni narrative
10 - Lo schema di Propp e la Morfologia della fiaba
11 - La nascita della narratologia
12 - Strutture e sentieri del testo. Todorov, Eco e Chatman
13 - Testo, discorso, finzione e realtà - Verso il visuale
14 - Cristopher Vogler e Il viaggio dell'eroe
15 - Cristopher Booker The seven basic plots
16 - Centralità degli archetipi per la costruzione di storie
17 - Gli archetipi alla base dei racconti identitari
18 - Il film tra storia e testo
19 - L'evoluzione storica dell'analisi filmica
20 - Elementi di analisi del testo filmico
21 - Il profilmico
22 - Il filmico
23 - L'inquadratura come scrittura del visibile
24 - Il sonoro
25 - Il montaggio - decoupage classico
26 - Dal montaggio-re al montaggio moderno
27 - Il tempo del racconto
28 - Enunciatore e spettatore tra identificazione e polarizzazione dello sguardo
29 - Il personaggio come soggetto e le modalità della sua narrazione
30 - Azioni e avvenimenti nel testo filmico
31 - La narrazione classica
32 - La narrazione moderna
33 - Un nuovo strumento di narrativa popolare: la televisione
34 - I linguaggi della televisione
35 - Format e narrazioni televisive
36 - La televisione tra contenitore e infotainment
37 - Dalla tv di palinsesto allo "switch off"
38 - La tv del web: Il mercato dei nuovi narratori digitali
39 - Storytelling transmediale
40 - Introduzione alla comunicazione in ambito vitivinicolo
41 - La narrazione del vino
42 - Storytelling, comunicazione grafica e identità vitivinicola
43 - Etichetta e controetichetta come strumenti di seduzione
44 - Altre strategie di costruzione narrativa del vino
45 - Tra estetica, tradizione e identità - Il caso MESA
46 - Tra marketing e pop: il caso Ferro 13?
47 - Il vino popolare e la sua comunicazione: il caso Tavernello?
48 - Conclusion

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.

L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):

- C. Segre, Avviamento all'analisi del testo letterario, Einaudi, Torino 1999
- Ambrosini, Cardone, Cuccu, Introduzione al linguaggio del film, Carocci Editore, Roma 2010
- Mattiacci A., Lo storytelling del Sangiovese nell'Era digitale, Sanguis Jovis, I Quaderni n.1, Fondazione
- Banfi, Siena 2019.

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

DIRITTO ALIMENTARE E VITIVINICOLO	
Settore Scientifico Disciplinare	GIUR-03/B
Anno di corso	II Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	In corso di selezione
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso si propone di consentire agli studenti una conoscenza compiuta della pluralità di oggetti e di temi che compongono il diritto alimentare dell'oggi, nella pluralità di dimensioni che lo caratterizzano, valorizzando nel contempo la conoscenza degli elementi di maggior rilievo quanto alla disciplina delle attività che si pongono al crocevia fra produzione alimentare e territorio.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione

Il corso intende offrire agli studenti la possibilità di acquisire una serie di strumenti di conoscenza, che nel loro insieme consentono a chi si avvicina al diritto alimentare di cogliere addensamenti e differenze, risposte a singoli quesiti ed insieme dimensioni sistemiche e di principi.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le singole lezioni investono ciascun tema con un approccio che privilegia la law in action, intesa quale concreta risposta dell'ordinamento giuridico alle domande di regolazione in un'ottica che tiene conto della dimensione sistematica del diritto alimentare dell'oggi, ed insieme considera le peculiarità del caso.

La struttura delle lezioni è articolata in modo da favorire il confronto diretto degli studenti con il testo normativo e una pratica personale di tecniche di diretta lettura ed interpretazione, ed a tal fine:

- introduce alle principali riforme che hanno segnato il passaggio dalla legislazione al diritto alimentare e che hanno visto la nascita del diritto alimentare europeo;
- analizza, attraverso l'esame della normativa e della giurisprudenza, l'attuale stato della disciplina in materia e le linee che ne caratterizzano lo sviluppo, ponendo in rilevo criticità e profili operativi.

Autonomia di giudizio
L'adozione di un metodo di indagine e di insegnamento, che fa perno sulla dimensione storica e fattuale del diritto alimentare, quale sviluppato negli ultimi decenni in sede europea e globale, valorizza l'acquisizione da parte degli studenti di strumenti autonomi di conoscenza e valutazione della disciplina, anche sotto il profilo della riflessione critica sui più recenti modelli di regolazione in materia.

Abilità comunicative
Il ricorso a tecniche di lettura e commento critico dei testi normativi e giurisprudenziali privilegia l'attenzione al dato testuale, e con ciò l'acquisizione di una conoscenza puntuale e diretta della terminologia giuridica, la cui utilizzazione nell'esperienza quotidiana costituisce essenziale strumento operativo nel mercato.

Capacità di apprendimento
L'esame diretto e la discussione dei materiali legislativi e giurisprudenziali mira a favorire l'acquisizione di autonome capacità valutative in relazione ai casi di esperienza, ed a consentire agli studenti, anche in seguito, di poter seguire autonomamente i futuri sviluppi di una disciplina in costante evoluzione.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - L'oggetto del corso - il metodo - I materiali
2 - La sicurezza alimentare
3 - Le fonti nazionali ed europee del diritto alimentare
4 - Le fonti globali del diritto alimentare
5 - Oggetto e principi del diritto alimentare europeo - Dal T.U. del 1962
6 - L'innovazione nella disciplina alimentare - Il prodotto alimentare e la filiera
7 - Finalità e strumenti della PAC - le OCM
8 - Gli anni 60: le origini, la PAC e le prime OCM
9 - Gli anni 70: l'armonizzazione parziale
10 - Gli anni 80: l'interventismo giudiziale e il mutuo riconoscimento
11 - Le discriminazioni a rovescio: la pasta italiana
12 - Gli anni '90: il mercato interno
13 - La crisi di fine secolo e la nuova disciplina di filiera
14 - Il Regolamento (CE) n. 178/2002: la dimensione sistemica, le istituzioni
15 - Le definizioni: prodotto alimentare, pericolo e rischio, prodotto alimentare
16 - Le definizioni: legislazione alimentare, impresa alimentare
17 - Le definizioni, consumatore finale di prodotti alimentari; tracciabilità d...
18 - Le definizioni: il principio di precauzione, l'analisi del rischio, la res...
19 - Le nuove regole dell'impresa alimentare
20 - Difetto di conformità ed obblighi del venditore
21 - La responsabilità del produttore
22 - L'impresa agricola e le attività connesse
23 - L'azienda agricola multifunzionale: l'Agriturismo
24 - La vendita diretta - Farmers' Markets - I Distretti del cibo
25 - I prodotti del territorio
26 - DOP, IGP, AS-STG
27 - Certificazione e controlli dei prodotti di qualità
28 - Il Pacchetto Igiene
29 - Il Regolamento (UE) 2017/625
30 - Le istituzioni della sicurezza alimentare - Il sistema di allarme rapido
31 - OCM
32 - Concorrenza e mercati agroalimentari
33 - Nuove tecnologie nell'agroalimentare
34 - L'etichettatura dei prodotti alimentari
35 - La pubblicità ingannevole
36 - Marchi d'impresa
37 - Marchi collettivi e di certificazione
38 - Marchi e IG
39 - Le regole del vino
40 - Le norme italiane sul vino
41 - I Consorzi di tutela dei vini
42 - Olio di oliva
43 - L'origine dei prodotti agricoli e alimentari
44 - Commissione e Corte UE sull'origine degli alimenti
45 - Made in Italy e D.M. italiani
46 - Le sanzioni
47 - I soggetti pubblici di controllo
48 - Il benessere animale

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.

L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

ECONOMIA E MANAGEMENT PER LA GASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ	
Settore Scientifico Disciplinare	ECON-06/A
Anno di corso	II Anno
Tipologia di attività formativa	Base ❑ Caratterizzante X Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Eventuali propedeuticità	Laura Martiniello
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso si propone di fornire agli studenti strumenti manageriali per la comprensione delle dinamiche economiche e finanziarie dell'impresa e per l'effettuazione delle principali operazioni contabili. In particolare, il programma di insegnamento consentirà allo studente di avere una panoramica approfondita del funzionamento dell'azienda e delle principali strategie da essa attuate, con particolare riferimento alle imprese del comparto enogastronomico e alle imprese ricettive.
Lo studente acquisirà conoscenze di base sulla tipologia di imprese, sulla loro governance, sui principali documenti contabili e sulle problematiche connesse alla rilevazione contabile di costi, ricavi, investimenti.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende fornire le conoscenze utili per comprendere gli aspetti principali dell'economia aziendale, con particolare riferimento alle strutture ricettive e agroalimentari. Specifica attenzione è dedicata alla definizione e al funzionamento dell'impresa dal punto di vista organizzativo e strategico. Attraverso lo studio di queste tematiche lo studente sarà in grado di comprendere le dinamiche d'impresa e le modalità di contabilizzazione delle operazioni di gestione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Il corso, anche attraverso l'analisi di casi di studio, è finalizzato a fornire strumenti di analisi e valutazione delle imprese nonché capacità di rilevare operazioni contabili al fine della redazione del bilancio di esercizio.

Autonomia di giudizio
Attraverso le competenze acquisite, lo studente potrà migliorare la propria capacità di giudizio e di proposta in relazione alla comprensione dei fenomeni aziendali ed alle varie fattispecie di rilevazione contabile.

Abilità comunicative
La presentazione dei profili tecnici connessi alla gestione d'impresa e alle scelte d'investimento, sarà svolta in modo da consentire l'acquisizione della padronanza di un linguaggio tecnico e di una terminologia specialistica adeguati.
Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali che scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva (con la redazione di elaborati da parte dello studente) e i momenti di videoconferenza attivati, ivi compreso la prova finale di esame.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni operative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. La capacità di apprendimento sarà anche stimolata da supporti didattici integrativi (casi di studio, articoli e quotidiani economici) in modo da sviluppare le capacità applicative.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Presentazione
2 - Introduzione al corso di Economia e Management per l'enogastronomia
3 - Introduzione all'azienda
4 - L'azienda - concetti base
5 - Teoria dell'impresa - esistenza e confini
6 - Teoria dell'impresa - obiettivi delle imprese
7 - Assetti istituzionali - fase di start-up e forma giuridica
8 - Assetti istituzionali - la corporate governance
9 - I modelli di governance
10 - L'organizzazione aziendale
11 - La struttura semplice e la struttura funzionale
12 - La struttura divisionale e la struttura matriciale
13 - La strategia aziendale
14 - Strategie di corporate: ambiente esterno e attrattività dei business
15 - Le strategie corporate e le strategie competitive
16 - Le strategie di business
17 - La strategia di focalizzazione e le strategie funzionali
18 - Il marketing: concetti generali
19 - Marketing strategico e operativo
20 - Il marketing mix
21 - Il finanziamento: le operazioni e la rilevazione contabile
22 - L'acquisizione dei fattori produttivi: le operazioni
23 - Acquisizione Fattori produttivi: la rilevazione contabile
24 - Le operazioni di gestione: concetti base
25 - Performance aziendale e analisi di bilancio - Obiettivi e fasi
26 - Performance aziendale e analisi di bilancio - La riclassificazione
27 - L'analisi di bilancio - analisi della solidità
28 - L'analisi di bilancio - analisi della solidità - Indici di correlazione (Parte Prima)
29 - L'analisi di bilancio - analisi della solidità - Indici di correlazione (Parte Seconda)
30 - Analisi di bilancio: riclassificazione dello stato patrimoniale e del conto
31 - Analisi di bilancio: l'analisi della redditività
32 - Le determinanti del R.O.I.: la leva operativa
33 - La leva finanziaria
34 - Introduzione al corso di economia e management per la gastronomia e l'o...
35 - La gestione manageriale nella ristorazione
36 - L'analisi dei costi diretti ed indiretti
37 - L'analisi dei costi fissi e variabili
38 - La leva operativa
39 - Food and beverage costs
40 - Costo del lavoro e produttività
41 - Il menù pricing
42 - La gestione del magazzino
43 - Conto economico e marginalità del business
44 - La filiera agricola e il settore agroalimentare
45 - Aspetti distributivi domestici ed internazionali: il caso del vino
46 - Import ed export di prodotti agroalimentari
47 - Turismo enogastronomico
48 - Riepilogo del corso

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.

L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):
  - Tiscini R. Fiori G., Economia aziendale, Padova, Egea 2014

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

MARKETING PER IL SETTORE VITIVINICOLO ED ENOLOGICO	
Settore Scientifico Disciplinare	ECON-07/A
Anno di corso	II Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Giovanni Lamioni
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Obiettivo dell'insegnamento è fornire le conoscenze teoriche e gli strumenti tecnico-professionali per la pianificazione strategica ed operativa del marketing e della comunicazione d'impresa operante nel settore gastronomico, al fine di competere in un contesto ambientale e sociale sempre più complesso. Il programma consentirà allo studente di sviluppare le capacità necessarie per l'individuazione di un modello di business e la successiva interpretazione dei fenomeni aziendali sulla base di un approccio sistemico-relazionale che consenta un'adeguata pianificazione di marketing e comunicazione. In particolare, nella prima parte dell'insegnamento sono approfondite le conoscenze e competenze alla base del marketing d'impresa, dell'ambiente competitivo e dell'analisi di settore; nella seconda parte sono fornite le più significative tecniche e metodologie per applicare tali conoscenze al settore gastronomico, alla luce di un modello di business centrato sulle continue relazioni, e quindi comunicazioni pianificate, con gli stakeholder e in particolare, con i target/consumatore.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione

L'insegnamento intende fornire le conoscenze utili per comprendere la pianificazione ed il funzionamento del marketing d'impresa con l'obiettivo di sopravvivere grazie alla capacità di creare e mantenere efficaci e sostenibili relazioni con i contesti sociali ed economici e quelli competitivi di riferimento. Specifica attenzione è dedicata al processo di pianificazione strategica sia a livello corporate che di area di business, nonché all'analisi delle variabili da valutare nei percorsi di crescita dell'impresa.

Attraverso lo studio di tali tematiche lo studente sarà in grado di comprendere il percorso che porta i responsabili (interni all'impresa o esperti-consulenti) di marketing e comunicazione alla creazione di valore per l'impresa per mezzo di efficaci relazioni con gli stakeholder rilevanti, cioè detentori delle risorse necessarie per raggiungere la sopravvivenza economico e sociale dell'impresa.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
L'insegnamento, mediante l'impiego di tecniche e metodologie di pianificazione (individuazione della mission e vision, valutazione delle competenze e delle capacità, individuazione degli stakeholder rilevanti, analisi dei segmenti, individuazione dei target, analisi di posizionamento, pianificazione operativa), consente allo studente di applicare le conoscenze teoriche di base acquisite, in differenti contesti di settore e di individuare, a fronte delle criticità riscontrate, un metodo pe la soluzione delle problematiche d'impresa.

Autonomia di giudizio
Lo studente, anche tramite il confronto con i casi di studio e la discussione nella aula virtuali in occasione delle video conferenze, potrà sviluppare la propria capacità di giudizio e di proposta in relazione all'analisi delle soluzioni che il manager e/o l'imprenditore intende prendere ai fini della sopravvivenza, gestione, crescita dell'impresa.

Abilità comunicative
L'insegnamento intende attivare nello studente le necessarie capacità comunicative e comportamentali nell'esporre le proprie idee e proposte, nonché le possibili soluzioni alle problematiche da affrontare.
Lo sviluppo di tali abilità comunicative, è supportata dalla didattica interattiva (con la redazione di elaborati da parte dello studente e la conseguente correzione) e da momenti di videoconferenza programmati sulla base dello stato di avanzamento del programma. La stessa prova finale d'esame, nella modalità orale, è un momento utile per stimolare lo sviluppo delle abilità comunicative dello studente.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata mediante la somministrazione di esercitazioni operative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Concorrono a sviluppare la capacità di apprendimento anche i supporti didattici integrativi (casi aziendali, esercitazioni scritte, momenti di aula virtuale), soprattutto per i risultati connessi alle capacità applicative.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

modulo 1
1 - prospettive di analisi di strategica
2 - impresa e ambiente
3 - la segmentazione strategica
4 - una sintesi delle componenti la strategia
5 - i modelli di gestione il rapporto impresa ambiente
6 - il sistema di pianificazione: dalla creazione alla esecuzione delle strategie
7 - la balance scorecard
8 - collegare la bsc alla strategia
9 - il sistema di misurazione delle prestazioni d'impresa
10 - dinamiche organizzative e progettazione organizzativa
11 - dinamiche organizzative e progettazione organizzativa
12 - sistemi informativi e l'ambiente virtuale
13 – capacità e competenze di chi vuole fare impresa
14 - le tipologie di impresa e funzioni dell'imprenditore
15 - attitudini di chi vuole fare impresa
16 - attitudini emotivo-personali di chi aspira a fare impresa
17 - conoscenze e competenze dell'imprenditore
18 - il piano di marketing
19 - la comunicazione nel marketing
20 - il programma della comunicazione
21 - gli strumenti della comunicazione
modulo 2

1 - il marketing nel settore vitivinicolo ed enologico
2 - il mercato del vino
3 - il comportamento del consumatore e la segmentazione del mercato
4 - il marketing mix. le strategie di prodotto nel mercato del vino
5 - il marketing mix. le strategie di prezzo nel mercato del vino
6 - il marketing mix. strategie di distribuzione nel settore vino
7 - la promozione nel marketing mix delle aziende del settore vino
8 - la comunicazione on line e off line
9 - il marketing e l'export nel mercato del vino
10 - enoturismo e strade del vino
11 - vendita diretta e la visita in cantina
casi di studio
1 - la strada del vino soave: l'offerta enoturistica
2 - bele casel. il caso prosecco e le strategie di marketing
3 - caso di studio. cantina lunae: strategie di marketing ed enoturismo
4 - carbone. i vini e l'enoturismo
5 - consorzio tutela vini collio
6 - cantine ceci: strategie di prodotto
7 - donnafugata: la cura dell'immagine del brand
8 - caso studio, cantine settesoli
9 - casa vinicola luigi cecchi & figli s.r.l
10 - cantina fratelli zeni: la distribuzione tradizionale e l'e.commerce
11 - italian taste experience: una fiera per le produzioni enogastronomiche di a...
12 - vignaioli del morellino di scansano: l'approccio al mercato del vino
13 - l'azienda agricola masi
14 - donnafugata: strategie di comunicazione on line e off line
15 - maremma food and wine shire: gli eventi fieristici e la promozione
16 - i pescatori di orbetello. un esempio di politiche del cibo

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.

Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

ANTROPOLOGIA DEL GUSTO	
Settore Scientifico Disciplinare	SDEA-01/A
Anno di corso	III Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base X Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Sergio Vitolo
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso si propone di trasmettere agli studenti strumenti e metodi interpretativi del costituirsi dei patrimoni culturali, materiali e immateriali attraverso l'approccio metodologico dell'Antropologia Culturale. Nucleo centrale saranno i rapporti tra alimentazione e cultura. In particolare, quelli instauratisi lungo l'evoluzione della categoria storico-filosofica del gusto.
Saranno analizzati i rapporti tra beni demo etnoantropologici, patrimonio culturale immateriale, comunità patrimoniali, culture locali e convenzioni internazionali, nonché lo sviluppo dei processi di patrimonializzazione su temi come cibo, feste, tradizioni.
Alcune focalizzazioni, attraverso casi di studio, saranno proposte sul tema della cultura della ristorazione nell'Europa occidentale e su quello del rapporto tra territori e costituzione dei prodotti "tipici".

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il risultato di apprendimento che l'insegnamento persegue è:

- a) la conoscenza critica del processo che ha portato all'antropologia dei patrimoni e dei processi di patrimonializzazione messi in atto nei e dai territori;
- b) la comprensione dell'analisi antropologica delle fenomenologie del gusto;
- c) la comprensione della dialettica di lunga durata tra territorio e fenomeni culturali in tema di creazione di "oggetti alimentari".

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
L'insegnamento intende promuovere la capacità di tracciare connessioni attraversando contesti etnografici e periodi storici e mettendo alla prova prospettive teoriche e strumenti metodologici diversi e complementari. In questo modo l'insegnamento intende favorire lo sviluppo, oltre che delle competenze antropologiche ed etnologiche specifiche, delle abilità interpretative degli studenti.

Autonomia di giudizio
La padronanza degli strumenti teorico-analitici consente agli studenti di acquisire la capacità di elaborare proprie visioni critiche sul concetto complesso di patrimonio culturale e, in particolare di "oggetto alimentare" e di comprenderne il ruolo all'interno delle comunità locali e nei principali dibattiti che hanno scandito lo sviluppo dell'antropologia dei patrimoni, soprattutto immateriali. Gli studenti saranno messi in condizione di comprendere il patrimonio quale oggetto culturale, connesso ai diversi ambiti di attività comunitarie, e di approcciarsi alla ricerca sociale di impianto etnografico.

Abilità comunicative
Al termine del corso, gli studenti avranno sviluppato una capacità comunicativa fondata sulla proprietà di linguaggio scientifico, sulle attitudini argomentative e sulle abilità illustrative dei temi e delle problematiche affrontati durante il corso. L'insegnamento intende favorire lo sviluppo, oltre che delle competenze antropologiche ed etnologiche specifiche, delle capacità comunicative degli studenti attraverso una didattica interattiva.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento riguarderà le fondamentali nozioni teoriche e metodologiche legate all'antropologia dei patrimoni, avendo sperimentato alcune delle principali metodologie etnografiche di ricerca sul campo, e avendo altresì acquisito esperienza nell'organizzazione delle attività di indagine antropologica, a partire dall'analisi di specifici casi di studio. La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso esercitazioni caricate in piattaforma e finalizzate anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Dominio, metodologia, linguaggio dell'Antropologia Culturale
2 - Introduzione al corso di Antropologia del gusto
3 - Metodologia della ricerca antropologica
4 - Beni Demo-Etno-Antropologici
5 - La costituzione dei Patrimoni
6 - L'Antropologia dei Patrimoni
7 - Il Patrimonio culturale immateriale
8 - La convenzione Unesco del 2003
9 - La convenzione di Faro del 2005
10 - La storicizzazione del concetto di cultura
11 - La cultura oggetto dell'Antropologia
12 - Beni immateriali e territori
13 - Il gusto come fenomeno sociale
14 - Il gusto come fenomeno storico
15 - Il gusto come fenomeno sensoriale
16 - Il gusto e l'estetica del cibo
17 - Il gusto come fattore di distinzione
18 - Filosofia, arte e storia nell'evoluzione del gusto
19 - Panofsky, Praz, Lipinsky, Dorfles
20 - Dal Gusto al Buongusto. L'affermazione di una idea nella società? borghese
21 - Testimoni del cambiamento: Sereni, Piovene, Soldati, Vergani, Veronelli
22 - Testimoni del cambiamento: Barberis, Camporesi, Portinari, Buonassisi
23 - La dimensione culturale del cibo
24 - Antropologia dell'alimentazione
25 - Antropologia della festa
26 - Ernesto De Martino e la ricerca sul campo
27 - Alfonso Di Nola e l'antropologia del sacro
28 - Claude Levi-Strauss: il crudo e il cotto
29 - Claude Levi-Strauss: le origini delle buone maniere a tavola
30 - Cibo e identità
31 - La gastronomia come patrimonio immateriale
32 - Cibo e agricoltura
33 - Cibo e religioni
34 - Condivisione e riti
35 - Cibo rituale e comunità
36 - Cibo e comunicazione
37 - La ristorazione nella storia
38 - Per un'antropologia della ristorazione
39 - La tradizione alimentare
40 - Il concetto di tipico
41 - La patrimonializzazione della cultura alimentare 1
42 - La patrimonializzazione della cultura alimentare 2

43 - Realtà e fantasia nei processi di tipicizzazione del cibo
44 - Il caso della Dieta Mediterranea
45 - Le comunità patrimoniali
46 - I racconti del territorio. Lo storytelling dei prodotti tipici
47 - Casi di studio. La Pasta
48 - Casi di studio. Formaggi e Salumi

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):
  - Koensler, P. Meloni, Antropologia dell'alimentazione. Produzione, consumo, movimenti sociali, Roma, Carocci 2019;
  - S. Vitolo, Antropologia del gusto, Milano, FrancoAngeli 2023;
  - J. L. Flandrin, Il gusto e la necessità, Milano, il Saggiatore 1994;
  - C. Ribbat, Al ristorante. Una storia culturale dalla pancia della modernità, Venezia, Marsilio 2016.

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

PROGETTAZIONE E GASTRONOMIA	
Settore Scientifico Disciplinare	CEAR-08/D
Anno di corso	III Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Alessia Cipolla
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Con il corso ci si propone di erogare agli studenti le conoscenze progettuali di base. Introducendo il tema del progetto per l'industria e specificando poi gli ambiti dell'Industria alimentare attraverso il Food Design, intrecciandoli col mondo del marketing turistico e territoriale. Il corso avrà un approfondimento sulle tecniche del pensiero progettuale di sistema che toccando gli ambiti più innovativi dei valori legati alla contemporaneità, fornirà lo strumento di analisi e di progetto propri del design. In particolare, verranno affrontate le implicazioni sociali e culturali di cui il cibo è portatore, e che costituiscono parte integrante delle dinamiche di crescita, anche economica, dei territori.
Una parte legata allo studio di casi d'eccellenza chiuderà il corso; attraverso la loro analisi si affronteranno le corrispondenze complesse di sistema tra mondo reale, tecnologia digitale e comunità social.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Col corso si intende trasferire agli studenti gli strumenti metodologici e teorici per affrontare progettualmente le richieste del mercato. Fornire le conoscenze per poter leggere i temi della contemporaneità e tradurli in azioni dinamiche e produttive. Fornire le basi per poter riconoscere, analizzare e valutare le attività progettuali legati al mondo del cibo e dell'industria alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Parte integranti del corso sono esercizi e test che affiancano le argomentazioni trattate e che permettono allo studente di verificare quanto appreso nel corso delle lezioni.
Verranno inoltre richieste agli studenti ricerche ed analisi su casi specifici al fine di applicare quanto appreso durante le lezioni.

Autonomia di giudizio
Grazie alle competenze acquisite seguendo il corso, gli studenti avranno una conoscenza approfondita della tematica progettuale legata al mondo dell'industria alimentare e più in generale del cibo. Lo studio delle case history permetterà di leggere i fenomeni più attuali che legano la progettazione ai cambiamenti di carattere culturale, sociale ed economico in ambito sia pubblico che privato

Abilità comunicative
Attraverso l'approfondimento dei temi legati al progetto del cibo ed ai suoi risvolti economicosociali, permetterà agli studenti di acquisire la conoscenza e la terminologia adeguata a poter interloquire con i professionisti del settore. Lo sviluppo delle facoltà comunicative sarà facilitato dal colloquio diretto e dal confronto sui risultati acquisiti, attraverso le prove di verifica previste a corollario del corso.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata sia attraverso le esercitazioni che verteranno sulle informazioni erogate, sia in virtù della progettazione finale che verrà proposta come sintesi del corso. L'invito ad approfondire attraverso la documentazione sia virtuale che analogica, incrementerà l'attenzione e la concentrazione sui temi teorici proposti.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Introduzione al Design
2 - Storia del design
3 - I valori del design contemporaneo
4 - Cosa è il Food Design
5 - Cronologia del progetto alimentare per l'industria
6 - Progettare il cibo
7 - Dolci e snack
8 - Salati e pasta
9 - Il mondo del beverage
10 - Acque
11 - Progettare i luoghi del consumo
12 - I luoghi della vendita
13 - Catene & GDO
14 - I luoghi della fruizione
15 - Format & Format
16 - Progettare la comunicazione
17 - Il mondo della grafica
18 - Il packaging
19 - Comunicare con la confezione
20 - Comunicare sul punto vendita
21 - Il design come leva di crescita
22 - Cibo e marketing territoriale
23 - Le strade del vino
24 - Le strade dell'olio
25 - Le vie delle acque
26 - Hospitality design
27 - Ho. Re. Ca.
28 - Design Hotels
29 - Agriturismo
30 - Le vie del gusto
31 - Il Social design
32 - Dimensione sociale del progetto per il cibo
33 - Design Thinking
34 - Il metodo progettuale
35 - Design dei sistemi
36 - Il sistema territoriale
37 - Dalla Green Economy alla Blu Economy
38 - Case History: Slow food
39 - Case History: Eataly
40 - Case History: FICO
41 - Case History: GAS
42 - Case History: Epleslang
43 - Case History: Orti urbani
44 - Case History: XFood
45 - Case History: Soul & food
46 - Case History: Cene clandestine
47 - Case History: Banco Alimentare
48 - Case History: Bella dentro

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.

Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno 7 ***h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le

nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):
  - B. Munari "Da cosa nasce cosa", Bari - Laterza 1996.
  - AA.VV. "Farsi un libro", Viterbo - Stampa Alternativa 1993
  - T. Maldonado "La speranza progettuale", Torino - Einaudi 1970.
  - R. De Fusco "Storia del design", Bari - Laterza 2009
  - G. Pauli "Blue economy", Milano - Ed. Ambiente 2015.
  - J. Thackara "In The Bubble", Torino - Allemandi 2008
  - J. Maeda "Le leggi della semplicità", Milano - Bruno Mondadori 2006.
  - M. Montanari "Il cibo come cultura", Bari - Laterza 2004.

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

NUTRIZIONE E DIETETICA	
Settore Scientifico Disciplinare	MEDS-08/C
Anno di corso	III Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Eventuali propedeuticità	Giovannangelo Oriani
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Scopo del corso è introdurre i principi fondamentali della nutrizione umana e della dietetica, ai fini della loro corretta applicazione nell'ambito della gastronomia, in modo da consentire la formazione di una figura professionale in grado di conciliare gli aspetti edonistici del cibo, con quelli preminenti legati alle sue interrelazioni con la salute umana.

Il corso ha, in particolare, la finalità di:
- Fornire le basi di anatomia funzionale, fisiologia e biochimica della nutrizione ai fini della comprensione dei meccanismi di digestione, assorbimento e metabolismo degli alimenti e dei nutrienti e della regolazione della fame e della sazietà;
- Far conoscere la nutrizione di base e le principali metodiche per la valutazione della composizione corporea, del dispendio energetico e dello stato nutrizionale
- Far acquisire le conoscenze fondamentali sulle funzioni nutrizionali dei carboidrati, delle proteine, dei lipidi, delle vitamine e dei sali minerali e sui loro fabbisogni di popolazione ed individuali
- Fornire le nozioni fondamentali sulle caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei gruppi alimentari e le linee guida per una corretta alimentazione
- Fornire adeguate conoscenze sulla pianificazione di diete nutrizionalmente adeguate soprattutto in condizioni fisiologiche e sul ruolo delle macro e dei micronutrienti sulla salute generale, con l'uso dei LARN, delle Linee Guida per una Sana Alimentazione e delle tabelle di composizione degli alimenti
- Far conoscere i principali tipi di malnutrizione per difetto e per eccesso, con particolare riguardo all'obesità e al fenomeno della transizione nutrizionale
- Fornire conoscenze per una corretta applicazione in gastronomia dei principi del regime alimentare mediterraneo
- Far interiorizzare i principi scientifici ed etici fondamentali per una corretta fusione tra gastronomia e alimentazione salutare

Obiettivo è la formazione culturale, scientifica e applicativa di una figura professionale qualificata che possa operare nell'ambito del turismo, delle tecnologie agro-alimentari, dell'alimentazione e della gastronomia.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione

Il corso offre allo studente gli strumenti e le conoscenze per la comprensione dei principi fondamentali della nutrizione e della dietetica in modo che sia in grado di applicare le conoscenze acquisite, ottenendo le seguenti abilità o capacità di sapere fare:

- interpretare l'effetto dei nutrienti/alimenti/diete sulla fisiologia umana e sul metabolismo in condizioni di salute;
- comprendere i meccanismi legati al riconoscimento e al controllo dell'introduzione degli alimenti;
- applicare le conoscenze di base rispetto ai fabbisogni nutrizionali dei singoli e della comunità;
- impiegare gli elementi di base per l'impostazione di diete adeguate a singoli individui e comunità;
- applicare i principali strumenti per stimare l'adeguatezza dell'alimentazione e della dieta;

saper stimare la composizione in nutrienti e non-nutrienti dei principali gruppi di alimenti che sono comunemente utilizzati in Italia;

- saper riconoscere le carenze nutritive di una dieta sbilanciata.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze atte a far acquisire capacità critiche necessarie per impostare un'offerta gastronomica che coniughi l'eccellenza degli alimenti e la composizione delle pietanze con le esigenze di una sana e corretta alimentazione.

Autonomia di giudizio

Al termine del corso lo studente sarà in grado di valutare gli aspetti nutrizionali connessi alle preparazioni gastronomiche, spiegare le relazioni e le interconnessioni esistenti tra alimentazione e salute anche in una prospettiva storica, valutando l'impatto del cibo sui mutamenti della salute umana e, in particolare sull'epidemiologia delle patologie non trasmissibili e sull'ambiente.

Il corso intende fornire, pertanto, le basi per orientare lo studente ad affrontare in maniera professionale le problematiche di una corretta nutrizione negli ambiti lavorativi dell'ospitalità e della gastronomia.

Abilità comunicative

L'esposizione del materiale didattico e l'ascolto delle lezioni, nonché il riferimento ad un glossario scientificamente validato consentiranno agli studenti di comunicare con un lessico corretto e appropriato.

Capacità di apprendimento

I concetti e gli istituti assimilati attraverso le videolezioni dovranno essere arricchiti e rielaborati dallo studente durante e al termine dell'intero percorso di studi.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Introduzione e glossario
2 - Struttura e funzioni della cavità orale, del faringe e dell'esofago
3 - Struttura e funzioni dello stomaco e dell'intestino tenue
4 - Struttura e funzioni del fegato, del pancreas e dell'intestino crasso
5 - Fisiologia del gusto
6 - Fame e sazietà
7 - Bioenergetica

8 - Metodi per la valutazione del dispendio energetico
9 - Composizione corporea
10 - Valutazione dello stato di nutrizione
11 - Struttura, valore nutrizionale e digestione dei carboidrati
12 - Assorbimento e metabolismo dei carboidrati
13 - La fibra alimentare
14 - Struttura, funzione, digestione e assorbimento dei lipidi
15 - Metabolismo dei lipidi
16 - Aspetti nutrizionali dei lipidi
17 - Struttura e funzioni delle proteine
18 - Digestione, metabolismo ed aspetti nutrizionali delle proteine
19 - Vitamine: generalità e vitamine liposolubili
20 - Vitamine del gruppo B
21 - Vitamina C e Vitamina B12
22 - Altre vitamine idrosolubili
23 - Minerali: generalità e macroelementi
24 - Gli oligoelementi: ferro, zinco, iodio
25 - Gli oligoelementi: fluoro, rame, selenio
26 - Acqua e bilancio idrico
27 - I Gruppi di Alimenti. Generalità
28 - I Gruppi di Alimenti: Cereali e derivati e tuberi
29 - I Gruppi di Alimenti: Frutta e verdura
30 - I Gruppi di Alimenti: Latte e derivati
31 - I Gruppi di Alimenti: Sottogruppi Carne e Pesce
32 - I Gruppi di Alimenti: Sottogruppi Uova e Legumi
33 - I Gruppi di Alimenti: Grassi da condimento
34 - Alimenti voluttuari. Le bevande alcoliche
35 - Alimenti voluttuari: Alimenti nervini
36 - Zucchero, bevande analcoliche, altri alimenti accessori
37 - Riferimenti per una dieta adeguata
38 - Lo schema dietetico
39 - Applicazione pratica dello schema dietetico
40 - La Dieta Mediterranea
41 - Le diete vegetariane
42 - Le diete dimagranti
43 - Gli alimenti funzionali: criteri di classificazione e valutazione
44 - Gli alimenti funzionali: criticità e prospettive
45 - Reazioni tossiche agli alimenti ed allergie alimentari
46 - Celiachia e intolleranze alimentari
47 - Alimentazione, evoluzione e ambiente
48 - Gastronomia e nutrizione

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback

- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):
  - Aldo Mariani Costantini,Carlo Cannella,Gianni Tomassi
    Alimentazione e nutrizione umana

    Editore**:** Il Pensiero Scientifico Anno edizione**:** 2016

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

ECONOMIA DEL VINO E DEI TERRITORI	
Settore Scientifico Disciplinare	AGRI-01/A
Anno di corso	III Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base ❑ Affine X A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Aurora Cavallo
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso si propone di far acquisire agli studenti le conoscenze di base sull'economia dei sistemi agroalimentari territoriali. Partendo dai concetti di sistema agroalimentare e di filiera, il corso mira a far apprendere agli studenti le metodologie di analisi strutturale e organizzativa dei sistemi agroalimentari e dei meccanismi di coordinamento verticale tra i diversi stadi della filiera. Il corso mira a fornire la chiave di lettura delle politiche agricole e a far comprendere gli strumenti programmatici e gli incentivi a favore delle imprese del settore agroalimentare e dei territori rurali. Alcuni sviluppi a carattere monografico riguardano alcune tematiche connesse alla gastronomia e ai territori.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende trasferire agli studenti gli strumenti metodologici e teorici per analizzare il comportamento delle aziende e delle filiere agroalimentari e le varie forme di coordinamento orizzontale e verticale. La conoscenza delle principali basi teoriche e storiche delle politiche a gricole e dello sviluppo rurale. La conoscenza dei diversi modelli di gestione e le relazioni tra i principali attori delle filiere agroalimentari. La conoscenza di alcuni temi chiave connessi al rapporto tra cibo e territori nel quadro nazionale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Le conoscenze e le competenze acquisite devono consentire agli studenti di comprendere le caratteristiche del sistema agroalimentare, con particolare attenzione alle realtà territoriali, e le principali problematiche socioeconomiche connesse ai mercati agroalimentari e allo sviluppo delle aziende agroalimentari e dei territori rurali.

Autonomia di giudizio
La comprensione dei processi decisionali all'interno delle filiere agroalimentari e dei meccanismi di funzionamento dei sistemi territoriali consentono allo studente di sviluppare un approccio critico all'analisi dei processi di sviluppo delle economie e delle comunità.

L'analisi e la valutazione degli approcci teorici e delle esperienze di caso consentono agli studenti di migliorare la capacità di giudizio e di proposta.

Abilità comunicative
L'analisi e la valutazione degli approcci teorici e delle esperienze di caso consentono allo studente di acquisire padronanza di un linguaggio e di una terminologia specialistica adeguati. Lo sviluppo di abilità comunicative è anche stimolato attraverso la partecipazione alla didattica interattiva.
L'articolazione del corso mira a consentire agli studenti di acquisire i linguaggi della disciplina - descrittivo, grafico ed analitico – per permettere loro di discutere ed argomentare in maniera appropriata le tematiche dell'economia agroalimentare.

Capacità di apprendimento
Gli studenti possono confrontarsi con gli aspetti teorici della disciplina e con casi pratici in modo da acquisire metodi di studio e di analisi della materia propedeutici a ulteriori approfondimenti in autonomia. La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso esercitazioni caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzate anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi disponibili in piattaforma, quali documenti di istituzioni internazionali e nazionali, articoli scientifici, mirano sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Introduzione al corso: territori, cibi, economie
2 - I mutamenti in atto: un'introduzione
3 - Quale Mediterraneo?
4 - Politiche europee e territorio: la Politica Agricola Comune
5 - Politiche europee e territorio: lo sviluppo rurale
6 - Politiche europee e territorio: linee evolutive dello sviluppo regionale
7 - Politiche europee e territorio: le politiche di coesione dagli anni 2000
8 - Politiche europee e territorio: l'approccio place based
9 - Ambiente e biodiversità tra politiche europee e nazionali
10 - Il paesaggio tra tutela e pianificazione
11 - Le politiche alimentari urbane: ragioni e prospettive
12 - Una politica territoriale per l'Italia: il Progetto 80
13 - Una politica territoriale: la Strategie Nazionale per le aree interne
14 - Interpretare il territorio: alcuni riferimenti analitici dall'Italia
15 - Il sistema agroalimentare italiano
16 - Cibi, imprese e territori
17 - Agricoltura e sistemi economici
18 - La domanda dei prodotti agroalimentari
19 - I consumi alimentari
20 - L'offerta dei prodotti agricoli e i mutamenti dell'agricoltura
21 - Il settore agroalimentare: evoluzione e aspetti definitori
22 - La distribuzione agroalimentare
23 - Evoluzione dei rapporti interni al SAA: tra competizione e coordinamento
24 - I rapporti tra imprese nel sistema agroalimentare
25 - La pesca e l'economia del mare
26 - Economia delle esperienze ed enogastronomia
27 - Storytelling ed enogastronomia
28 - La struttura produttiva italiana
29 - Specializzazione produttiva e aspetti territoriali
30 - Internazionalizzazione delle imprese e Made in Italy
31 - Geografie del Made in Italy
32 - Innovazione e nuovo Made in Italy
33 - Turismo e territori
34 - La valorizzazione dei paesaggi culturali
35 - Nuove geografie del cibo
36 - Il Sistema culturale italiano
37 - Ecosistema start up
38 - L'economia circolare come frontiera del Made in Italy
39 - Economia civile e innovazione sociale
40 - Quale ruolo per la pianificazione culturale?
41 - Imprese, mercati e comunità tra coscienza di luogo e conoscenza dei te...
42 - Esperienze di caso: territori e trasformazioni
43 - Esperienze di caso: to share, or not to share
44 - Esperienze di caso: Arte, cultura e comunità

45 - Esperienze di caso: Quale idea di incoming?
46 - Esperienze di caso: Siamo ciÃ² che mangiamo. Cibo e Made in Italy
47- Esperienze di caso: chiudere il cerchio, il ruolo dell'economia circola...
48 - Esperienze di caso: l'uomo artigiano, cultura materiale e innovazione

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno 7 ***h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.

L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):

- V. Sodano, M. Sassi, A. Marchini, Economia Agroalimentare: Mercati e Politiche, McGraw-Hill, Milano 2010

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

INFORMATICA	
Settore disciplinare	INFO-01/A
Anno di corso	III Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base ❑ Affine X A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Angelo Sgroi
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso si pone l'obiettivo di sistematizzare le conoscenze necessarie per un utilizzo consapevole degli strumenti informatici. Ciò avviene sia attraverso un inquadramento generale delle tematiche di base della tecnologia informatica sia mediante un'analisi delle funzionalità offerte dai principali strumenti di produttività individuale, e del commercio elettronico.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende fornire le conoscenze di base metodologiche degli strumenti statistici utili per comprendere e analizzare in maniera organica la complessa realtà economica sotto studio, con particolare attenzione al settore enogastronomico.
Un'attenzione specifica è dedicata alle diverse fonti disponibili in ambito nazionale e internazionale, per orientare l'utente nell'ambito delle molteplici banche dati, utili all'analisi del settore. Lo studio di tali tematiche permetterà allo studente di comprendere quali strumenti applicare per l'analisi dei dati a disposizione, e di interpretare correttamente la realtà agroalimentari e dell'ospitalità.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso sono presenti molteplici esercizi applicativi che affiancano gli argomenti metodologici, al fine di permettere allo studente di applicare quanto appreso durante le lezioni, con l'obiettivo di usare empiricamente le formule presentate e, soprattutto, interpretare i risultati ottenuti. Vengono inoltre fornite conoscenze basilari di programmi informatici e strumenti web, per una migliore comprensione e applicazione di quanto appreso nel corso.

Autonomia di giudizio
Lo studio degli strumenti informatici, in un'ottica critica applicativa, affiancato da esempi ed esercitazioni, permetterà allo studente di acquisire e migliorare la propria capacità d giudizio.

In questo modo egli sarà capace di comprendere quale strumento è più appropriato all'analisi in oggetto e come interpretare correttamente i risultati ottenuti.

Abilità comunicative
La presentazione e il commento durante il corso di alcuni rapporti connessi al settore dell'enogastronomia, permette di acquisire un linguaggio tecnico appropriato e di una terminologia specialistica adeguata all'argomento.
Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali che scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva, con la redazione di elaborati da parte dello studente e l'accesso alla videoconferenza. Si forniscono inoltre le basi tecniche di alcuni strumenti informatici (Excel e Moduli Google) per migliorare e stimolare le capacità comunicative.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni applicative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi online, quali documenti ufficiali, articoli di riviste e link a siti specifici, permettono di migliorare e sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - L'informatica come scienza della rappresentazione e dell'informazione
2 - La codifica dell'informazione
3 - L'Architettura di un elaboratore
4 - L'hardware
5 - I dispositivi di memoria
6 - Il software
7 - Il file system
8 - Le reti e Internet
9 - Internet: rete di reti
10 - Che cos'è OpenOffice?
11 - Entriamo nella suite OpenOffice
12- Writer
13 - Lavorare con Writer: azioni principali
14 - Lavorare con Writer: una locandina
15 - Calc: componenti principali
16 - Utilizzare Calc
17 - Esercitazione Calc: voti di una classe; calcolo costi e ricavi
18 - Esercitazione Calc: funzione SE
19 - Impress
20 - Concetti base
21 - Introduzione ai modelli dei dati
22 - Modelli e architetture
23 - Linguaggi delle basi di dati
24 - Il modello relazionale
25 - Le basi di dati relazionali
26 - Vincoli e chiavi
27 - Integrità Referenziale
28 - Esercizi cap. 2
29 - Operatori
30 - Selezione e proiezione
31 - L'operatore Join
32 - Tipologie di Join
33 - Join: conclusioni
34 - Le Viste
35 - Il linguaggio SQL
36 - Il lavoro di gruppo
37. - Approfondimento sull'hardware: CPU, RAM e dispositivi I/O
38 - Sistemi operativi: funzioni principali e tipologie
39.- Sicurezza informatica di base: antivirus, firewall e phishing
40.- Cloud computing e archiviazione online
41.- LibreOffice vs OpenOffice: somiglianze e differenze
42 -. Writer: creazione di un curriculum vitae
43 -. Calc: funzioni statistiche e grafici dinamici
44 -. Impress: realizzare una presentazione efficace
45 -. Database relazionali: progettazione di uno schema ER
46 -. SQL avanzato: raggruppamenti, funzioni di aggregazione e ordinamento
47 -. Importazione ed esportazione dati in SQL
48 -. Lavorare in gruppo con strumenti collaborativi online

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.

L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

3. Curriculum: Turismo

Anno	Attività	SSD	Insegnamento	CFU
I	BASE	STAT-01/A	Statistica per il turismo	8
	BASE	GEOG-01/B	Geografia e politiche del turismo	8
	BASE	BIOS-05/A	Ecologia e sostenibilità	8
	CARATTERIZZANTI	AGRI-07/A	Scienze e tecnologie enogastronomiche	9
	CARATTERIZZANTI	GEOG-01/B	Destination management	8
	CARATTERIZZANTI	STEC-01/A	Storia economica	8
	AFFINI	IINF-01/A	Informatica	6
	AFFINI	GIUR-06/A	Legislazione turistica	9
II	CARATTERIZZANTI	AGRI-08/A	Microbiologia degli alimenti	9
	CARATTERIZZANTI	HIST-03/A	Storia della gastronomia e del turismo	8
	CARATTERIZZANTI	PEMM-01/B	Teorie e pratiche della narrazione	8
	CARATTERIZZANTI	GSPS-06/A	Sociologia del turismo	8
	CARATTERIZZANTI	ECON-06/A	Programmazione e controllo delle imprese turistiche	8
	CARATTERIZZANTI	ECON-07/A	Brand management delle destinazioni turistiche	8
	ALTRE ATTIVITÀ	-	A scelta dello studente	12
III	CARATTERIZZANTI	ARTE-01/C	Storia dell'arte contemporanea	8
	CARATTERIZZANTI	PSIC-01/A	Psicologia per il turismo	8
	AFFINI	AGRI-01/A	Economia dei territori e del made in Italy	9
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	10
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	10
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Prova Finale	10
	TOTALE			**180**

Schede didattiche dei singoli insegnamenti

La progettazione didattica di dettaglio dei singoli insegnamenti avviene, da parte dei docenti sotto la supervisione del coordinatore del Corso di Laurea, attraverso compilazione delle schede di progettazione. Gli insegnamenti a scelta vengono pianificati entro giugno dell'anno solare di inizio dell'attività accademica.

Di seguito si presentano le schede di progettazione didattica dei singoli corsi per ordine di anno accademico

STATISTICA PER IL TURISMO	
Settore Scientifico Disciplinare	STAT-01/A
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base X Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Elisa Fiorenza
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Al termine del corso gli studenti conseguono le competenze statistiche di base necessarie per analizzare e monitorare il mercato del turismo e il comparto gastronomico. Le esercitazioni e i casi studi analizzati durante il corso permettono di avere una visione empirica delle diverse tematiche affrontate e di sviluppare la capacità di applicare le conoscenze teoriche allo studio dei fenomeni reali, e in particolare legati al turismo, alla ristorazione, all'agriturismo. Il complesso e variegati fenomeni sono studiati sotto le loro diverse caratteristiche tematiche e applicative, sviluppando nello studente una capacità critica nell'analisi. La conoscenza delle fonti e degli idonei strumenti statistici, uniti all'uso del programma excel, consentiranno inoltre allo studente di comunicare le informazioni in modo sintetico ed efficace.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende fornire le conoscenze di base metodologiche degli strumenti statistici utili per comprendere e analizzare in maniera organica i fenomeni connessi alla gastronomia e ai sistemi territoriali. Un'attenzione specifica è dedicata alle diverse fonti disponibili in ambito nazionale e internazionale, per orientare l'utente nell'ambito delle molteplici banche dati, utili all'analisi del settore. Lo studio di tali tematiche permetterà allo studente di comprendere quali strumenti applicare per l'analisi dei dati a disposizione, e di interpretare correttamente le realtà oggetto di studio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso sono presenti molteplici esercizi applicativi che affiancano gli argomenti metodologici, al fine di permettere allo studente di applicare quanto appreso durante le lezioni, con l'obiettivo di usare empiricamente le formule presentate e interpretare i risultati statistici ottenuti. Sono, inoltre, fornite conoscenze basilari di programmi informatici e strumenti web, per una migliore comprensione e applicazione di quanto appreso nel corso.

Autonomia di giudizio
Lo studio degli strumenti statistici, in un'ottica critica applicativa, affiancato da esempi ed esercitazioni, permetterà allo studente di acquisire e migliorare la propria capacità d giudizio.

In questo modo egli sarà capace di comprendere quale strumento è più appropriato all'analisi in oggetto e come interpretare correttamente i risultati ottenuti.

Abilità comunicative
La presentazione e il commento durante il corso di alcuni rapporti statistici connessi al settore della gastronomia, permette di acquisire un linguaggio tecnico appropriato e di una terminologia specialistica adeguata all'argomento. Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali sia scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva, con la redazione di elaborati da parte dello studente e l'accesso alla videoconferenza. Si forniscono inoltre le basi tecniche di alcuni strumenti informatici per migliorare e stimolare le capacità comunicative.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni applicative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi online, quali documenti ufficiali, articoli di riviste e link a siti specifici, permettono di migliorare e sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Lezione introduttiva
2 - Classificazione dei fenomeni statistici
3 - Le distribuzioni di frequenza
4 - Le diverse tipologie di frequenza
5 - Esercitazione sulle frequenze
6 - Rappresentazioni grafiche
7 – L'istogramma
8 - Esercitazione sulle rappresentazioni grafiche
9 - Introduzione alle medie
10 - La mediana
11 - I quantili e i quartili
12 - La media aritmetica
13 - Esercitazione sulle medie
14 - I numeri indici
15 - I numeri inidici complessi
16 - I rapporti statistici
17 - Esercizi su numeri indici
18 - Introduzione alla variabilità
19 - La varianza e lo scarto quadratico medio
20 - Approfondimenti sulla variabilità
21 - Esercitazione sulla variabilità
22 - La tabella doppia
23 - Esercitazione sulla tabella doppia
24 - La connessione e l'indipendenza
25 – L'indice del chi quadrato
26 - Esercitazione sul chi quadrato
27 - Concordanza e discordanza
28 - La correlazione
29 - Esercitazione sulla correlazione
30 - La retta di regressione
31 - La bontdi adattamento
32 - Esercitazione sulla retta di regressione
33 - La stagionalità
34 - Introduzione alla probabilità
35 - Le variabili casuali
36 - Introduzione alla variabile casuale normale
37 - La normale standardizzata
38 - La tavola della normale
39 - Esercitazione sulla normale
40 - Come costruire un questionario
41 - Esempio di un questionario
42 - La qualite la valutazione
43 - Il cs e il crm 44 - i moduli google per la gestione di rilevazioni
45 - Definizioni sul turismo
46 - Fonti nazionali sul turismo (lato domanda)
47 - Fonti nazionali sul turismo (lato offerta)
48 - Turismo e cultura

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a

vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno **7 *h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.

Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

GEOGRAFIA E POLITICHE DEL TURISMO	
Settore Scientifico disciplinare	GEOG-01/B
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base X Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Valeria Cocco
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso fornisce gli strumenti teorici e analitici della geografia e politiche del turismo, consentendo agli studenti l'elaborazione di interpretazioni e di riflessioni critiche dei fenomeni economici, sociali, ed ambientali rispetto al comparto turistico.
Nello specifico, il corso mira a consentire allo studente di conoscere e analizzare:

a) gli elementi fondamentali di base della geografia economica;
b) le principali forme di aggregazione spaziali e la relazione con l'innovazione;
c) specifici temi disciplinari come le dimensioni dello sviluppo, lo sviluppo sostenibile e la questione ambientale, propedeutici per la comprensione delle dinamiche turistiche spaziali e le relative politiche;
d) la conoscenza dei principali modelli spaziali utilizzati in ambito turistico;
e) in modalità di approfondimento, la lettura spaziale delle attuali dinamiche del comparto turistico in termini di politiche per lo sviluppo anche con riferimento alle risorse, alle aggregazioni territoriali ed al ruolo della competitività.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
L'insegnamento intende fornire strumenti interpretativi delle discipline territoriali e, in senso più ampio, della geografia e delle politiche del turismo. Al termine dell'insegnamento, gli studenti devono aver sviluppato conoscenze e sensibilità funzionali all'utilizzo di una prospettiva territoriale sulla relazione fra turismo e territorio in chiave economico, sociale, ambientale, politico e culturale. Un'attenzione specifica è dedicata alle dimensioni dello sviluppo rispetto al ruolo del turismo, che consentirà allo studente di fare propri gli strumenti di carattere critico ed interpretativo per l'analisi territoriale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nell'insegnamento, all'inquadramento teorico si affiancano argomenti metodologici, al fine di permettere allo studente di applicare in una prospettiva territoriale e transdisciplinare una lettura critica dei fenomeni considerati dalla disciplina, con particolare approfondimento alle

dimensioni dello sviluppo e della competitività per la comprensione delle dinamiche territoriali in chiave turistica e delle relative politiche.

Autonomia di giudizio
La padronanza degli strumenti teorico-analitici affiancata all'approfondimento di specifiche tematiche, anche con esperienze di caso studio, permetterà agli studenti di acquisire la capacità di elaborare autonome visioni critiche del rapporto fra lo spazio geografico e i fenomeni territoriali in chiave turistica inerenti alle complesse articolazioni in relazione allo sviluppo, alla competitività ed alle politiche di settore.

Abilità comunicative
L'esposizione del materiale didattico e l'ascolto delle lezioni consentiranno agli studenti di argomentare con un lessico preciso ed appropriato.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento riguarderà tanto le nozioni fondamentali della geografia economica e politica, quanto le metodologie di indagine e le pratiche proposte dalla disciplina con riferimento al turismo. La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso esercitazioni caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzate anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi disponibili in piattaforma, quali documenti di istituzioni internazionali e nazionali, articoli scientifici, mirano sviluppare la capacità di apprendimento

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1. Geografia ed economia. L'economia dello spazio
2. Territorio Spazio ambiente
3. I livelli della conoscenza
4. Evoluzione del concetto di regione
5. Geografia economica e politica del turismo
6. Regione funzionale
7. Modelli centro-periferia
8. Fattori localizzativi e Impresa
9. Distretto industriale. Inquadramento teorico, concetto e nascita
10. Distretti di imprese
11. Nuovi fattori localizzativi
12. Innovazione e territorio
13. Il ruolo dell'innovazione del settore agricolo
14. Evoluzione del settore secondario
15. Le caratteristiche del settore terziario
16. Modelli spaziali e modelli formali. Modello di Toschi
17. Modelli stadiali e ciclo di vita della destinazione
18. Modello di Miossec
19. Competitività e turismo
20. Impatti del turismo sul territorio
21. Globalizzazione e turismo
22. Approccio esogeno modello centro-periferia
23. Approccio economico e approccio territoriale per lo studio del turismo
24. Stagionalità e politiche di destagionalizzazione
25. Turismo bene pubblico
26. Le dimensioni dello sviluppo
27. Misurazione dello sviluppo
28. Sviluppo sostenibile e questione ambientale
29. Sviluppo e fattori politici
30. Sviluppo e fattori sociali
31. Sviluppo e dimensione ambientale
32. Impatti ambientali
33. Sviluppo Regionale e neoregionalismo
34. Regione Sistemica
35. Regione complessa e sistemi regionali
36. Regione turistica
37. Regione turistica sistemica e sostenibile
38. Competitività e sviluppo locale turistico
39. Sistema territoriale turistico e modelli di rappresentazione
40. Sistema Turistico Locale
41. Distretto turistico e distretto culturale
42. Sistemi territoriali turistici. Altre tipologie
43. Modello di sviluppo endogeno e turismo
44. Reti territoriali
45. Contratto di rete
46. Risorse territoriali competitive. Reti e turismo
47. Promozione territoriale e vino
48. Strade del vino

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.

L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

ECOLOGIA E SOSTENIBILITÀ	
Settore Scientifico Disciplinare	BIO/07
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Base X Caratterizzante ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Andrea Sonnino
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso ha lo scopo di insegnare agli studenti i principi ed i concetti chiave dell'ecologia e della sostenibilità in riferimento alla produzione ed al consumo di alimenti.

Risultati di apprendimento specifici

Il corso intende sviluppare nello studente la percezione delle tematiche ambientali, sociali ed economiche legate alla alimentazione ed alla nutrizione umana e la capacità critica di interpretarne le problematiche e la evoluzione con approccio olistico.

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso consentirà allo studente di appropriarsi del linguaggio ecologico e di acquistare familiarità con gli strumenti nazionali ed internazionali di politica della sostenibilità con riferimento ai sistemi agroalimentari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Le videolezioni e le relative dispense sono progettate in modo da intrecciare fra loro principi teorici e di ancorarli a casi pratici. Lo studente, pertanto, viene stimolato a compiere uno sforzo di analisi sistemica dei fenomeni ecologici, senza trascurare gli aspetti sociali, politici ed economici della sostenibilità dei sistemi agroalimentari.

Autonomia di giudizio
Gli studenti saranno in grado di elaborare in autonomia le informazioni disponibili sulle questioni ambientali e sulla sostenibilità dei sistemi agroalimentari.

Abilità comunicative
L'esposizione del materiale didattico e l'ascolto delle lezioni consentiranno agli studenti di argomentare con un lessico preciso ed appropriato.

Capacità di apprendimento

Pur contenendo numerosi esempi, l'elemento centrale delle lezioni sono i principi teorici di base.

La padronanza di questi principi consentirà agli studenti di continuare a imparare anche dopo aver terminato il corso e superato l'esame.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1. Definizione di ecologia, suoi ambiti ed applicazioni.
2. Teoria generale dei sistemi e scienza della complessità. Approccio sistemico.
3. Biosfera ed ecosistema. Struttura e funzioni dell'ecosistema.
4. Classificazione degli ecosistemi.
5. Evoluzione degli ecosistemi. Successione ecologica. Climax.
6. Catene alimentari, reti alimentari, livelli trofici.
7. Habitat, nicchia ecologica e corporazione.
8. La competizione e i suoi livelli. Predazione, erbivoria, parassitismo e allelopatia.
9. Interazioni biotiche tra specie: Commensalismo, cooperazione e mutualismo.
10. L'Antropocene e le conseguenze delle attività umane sui cicli naturali.
11. Agroecosistemi: Definizione, caratteristiche, funzionamento, stabilità
12. Flussi energetici negli ecosistemi e negli agroecosistemi.
13. Il suolo e la sua destinazione d'uso. Altitudine, giacitura, esposizione.
14. Struttura fisica del suolo. Granulometria e tessitura.
15. Proprietà chimiche del suolo. Soluzione circolante e potere assorbente.
16. I cicli biogeochimici (ossigeno, carbonio, azoto, fosforo, zolfo).
17. Proprietà biologiche del suolo. Processi di umificazione e di mineralizzazione della sostanza organica.
18. Fertilità del suolo. Fissazione biologica dell'azoto.
19. L'acqua negli agroecosistemi. Le costanti idrologiche del terreno.
20. Agroecosistemi e clima. Radiazione solare, temperatura, agenti meteorici.
21. Emissione di gas serra ed effetti sul clima e sugli agroecosistemi.
22. Strategie di mitigazione ed adattamento ai cambiamenti climatici.
23. Biodiversità (definizione, livelli, indici).
24. Dinamica di popolazione. Equilibrio di HardyWeinberg.
25. L'agrobiodiversità e le risorse genetiche.
26. Domesticazione e centri di origine delle piante coltivate.
27. Strategie di conservazione della agrobiodiversità. Il trattato internazionale sulle risorse fitogenetiche.
28. Ecotipi e cultivar. Miglioramento genetico.
29. Propagazione delle piante coltivate (sementi, propagazione vegetativa, micropropagazione).
30. Meccanismi di difesa delle piante coltivate da patogeni e parassiti.
31. Le zoonosi ed il fenomeno della resistenza agli antibiotici.
32. Definizione di sostenibilità e di sviluppo sostenibile.
33. Gli strumenti di governance internazionale da Rio alla COP24.
34. L'Agenda 2030 e gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile.
35. Produzione di alimenti a livello globale.
36. Evoluzione del consumo di alimenti a livello globale. Proiezioni al 2050.
37. Squilibri del consumo di alimenti: insicurezza alimentare, malnutrizione, obesità.
38. Le perdite e gli sprechi alimentari.
39. Sicurezza alimentare e nutrizione.
40. Sistemi agroalimentari: definizione e struttura. Politiche agroalimentari.
41. Opzioni per la sostenibilità dei sistemi agroalimentari.
42. Sistemi agricoli a confronto: colture idroponiche, agricoltura integrata, di conservazione, biologica, di precisione, multifunzionale, sociale.
43. Innovazione e sostenibilità in agricoltura
44. Intensificazione sostenibile della produzione agricola.
45. Gestione delle risorse naturali.
46. Consumo consapevole: le diete sostenibili. La dieta Mediterranea come modello.
47. Riduzione di perdite e sprechi alimentari. Opzioni tecnologiche, comportamentali e politiche.
48. La dimensione sociale della sostenibilità dei sistemi agroalimentari. Equità di genere. Comunità svantaggiate.

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.

L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

SCIENZE E TECNOLOGIE ENOGASTRONOMICHE	
Settore Scientifico Disciplinare	AGRI-06/A
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Base ❑ Caratterizzante X Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	9 CFU
Docente	Valeria Sileoni
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Obiettivo dell'insegnamento è di fornire nozioni teorico-pratiche sui processi delle tecnologie dell'industria agroalimentare, con particolare riferimento a quella dei derivati dei cereali, della produzione della birra, enologica, lattiero-casearia, degli oli e grassi e delle conserve vegetali e animali.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende fornire le conoscenze teoriche e metodologiche dei processi di produzione agroalimentare. Lo studio di permetterà allo studente di comprendere i processi produttivi in ordine alle diverse produzioni enogastronomiche, e di interpretare correttamente la realtà di riferimento.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso sono presenti molteplici casi applicativi che affiancano gli argomenti teorico pratici al fine di permettere allo studente di applicare quanto appreso durante le lezioni.

Autonomia di giudizio
Lo studio dei processi di produzione, affiancato da esempi ed esercitazioni, permetterà allo studente di acquisire e migliorare la propria capacità di giudizio. In questo modo egli sarà capace di comprendere le caratteristiche principali delle produzioni e gli strumenti e i processi relativi alle principali filiere agroalimentari.

Abilità comunicative
La presentazione dei contenuti permette di acquisire un linguaggio tecnico appropriato e di una terminologia specialistica adeguata all'argomento. Lo sviluppo di abilità comunicative,

sia orali che scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva, con la redazione di elaborati da parte dello studente e l'accesso alla videoconferenza.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni applicative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi online, quali articoli di riviste e link a siti specifici, permettono di migliorare e sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Introduzione alle tecnologie alimentari
2 - Le Operazioni Unitarie
3 - Introduzione ai cereali
4 - La Chimica dei cereali
5 - Il frumento e gli sfarinati
6 - Cereali diversi dal frumento
7 - Il pane
8 - I prodotti da forno
9 - Introduzione alla pasta
10 - Tecnologia della pasta
11 - L'orzo da birra
12 - La maltazione
13 - Le materie prime della birra
14 - La produzione del mosto
15 - La produzione della birra
16 - La birra - mercato e stili
17 - Introduzione al vino
18 - Vino - la materia prima
19 - Maturazione e raccolta dell'uva
20 - Vinificazione in bianco
21 - Vinificazione in rosso
22 - Composizione del vino, difetti, trattamenti e cure
23 - Vini speciali
24 - I grassi e l'oliva
25 - L olio di oliva: mercato, composizione e merceologia
26 - La preparazione della pasta di olive per l'estrazione di olio
27 - L estrazione dell'olio di oliva
28 - Centrifugazione, filtrazione e rettifica dell'olio
29 - Introduzione alle conserve vegetali
30 - Trattamenti preparativi delle conserve vegetali
31 - Conservazione tramite variazioni di temperatura
32 - La conservazione per disidratazione
33 - Conservazione tramite concentrazione e trattamenti chimici
34 - Confetture e marmellate
35 - Conserve di pomodoro: pelati
36 - Conserve di pomodoro: concentrati
37 - La composizione del latte
38 - I latti alimentari
39 - Latti speciali, yogurt e burro
40 - I formaggi: coagulazione del latte
41 - I formaggi: la lavorazione
42 - La carne: il muscolo
43 - I salumi non insaccati
44 - I salumi insaccati
45 - Il pesce
46 - I prodotti ittici
47 - Le uova e i prodotti dell'uovo
48 - La conservazione della carne
49 - Sostenibilità e Innovazione nelle Tecnologie Alimentari - Le Bioplastiche
50 - Sostenibilità e Innovazione nelle Tecnologie Alimentari - Il packaging (Parte prima)
51 - Sostenibilità e Innovazione nelle Tecnologie Alimentari - Il packaging (Parte seconda)
52 - Sostenibilità e Innovazione nelle Tecnologie Alimentari - Le "Mild Technologies"
53 - Sostenibilità e Innovazione nelle Tecnologie Alimentari - Tecnologie avanzate
54 - Sostenibilità e Innovazione nelle Tecnologie Alimentari - L'economia circolare

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.

Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 162 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno 7 ***h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le

nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

DESTINATION MANAGEMENT	
Settore Scientifico Disciplinare	GEOG-01/B
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base X Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Gianpaolo Basile
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso ha come obiettivo il trasferimento di conoscenze e competenze utili a orientare i problemi di indirizzo strategico e operativo delle destinazioni turistiche e degli attori in questo settore operanti. Nello specifico, si esamineranno le principali tematiche legate al turismo dal punto di vista del management e del marketing. In dettaglio: i concetti di destinazione turistica e di territorio, i concetti di sistema territoriale e di Destination Marketing Organization, le attività di governance di una destinazione, il concetto e gli elementi del prodotto turistico, il ruolo e le funzioni dei diversi attori della filiera (istituzioni, imprese, enti), il concetto di sviluppo turistico sostenibile, gli strumenti di analisi della competitività e dell'attrattività di un territorio.
Il corso prevede l'utilizzo e l'elaborazione pratica di modelli teorici applicati a case study.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende fornire le conoscenze di base metodologiche degli strumenti statistici utili per comprendere e analizzare in maniera organica la complessa realtà economica sotto studio, con particolare attenzione al settore del turismo.
Un'attenzione specifica è dedicata alle diverse fonti disponibili in ambito nazionale e internazionale, per orientare l'utente nell'ambito delle molteplici banche dati, utili all'analisi del settore.
Lo studio di tali tematiche permetterà allo studente di comprendere quali strumenti applicare per l'analisi dei dati a disposizione, e di interpretare correttamente la realtà sotto studio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso sono presenti molteplici esercizi applicativi che affiancano gli argomenti metodologici, al fine di permettere allo studente di applicare quanto appreso durante le lezioni, con l'obiettivo di usare empiricamente le formule presentate e, soprattutto, interpretare i risultati statistici ottenuti. Vengono inoltre fornite conoscenze basilari di programmi informatici e strumenti web, per una migliore comprensione e applicazione di quanto appreso nel corso.

Autonomia di giudizio
Lo studio degli strumenti statistici, in un'ottica critica applicativa, affiancato da esempi ed esercitazioni, permetterà allo studente di acquisire e migliorare la propria capacità d giudizio. In questo modo egli sarà capace di comprendere quale strumento è più appropriato all'analisi in oggetto e come interpretare correttamente i risultati ottenuti.

Abilità comunicative
La presentazione e il commento durante il corso di alcuni rapporti e casi connessi al settore del turismo, permette di acquisire un linguaggio tecnico appropriato e di una terminologia specialistica adeguata all'argomento.
Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali che scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva, con la redazione di elaborati da parte dello studente e l'accesso alla videoconferenza. Si forniscono inoltre le basi tecniche di alcuni strumenti informatici (Excel e Moduli Google) per migliorare e stimolare le capacità comunicative.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni applicative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi online, quali documenti ufficiali, articoli di riviste e link a siti specifici, permettono di migliorare e sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Lettura del territorio secondo un approccio sistemico
2 - Dall'offerta territoriale alla destination
3 - Destination
4 - Destination territoriale e creazione di valore
5 - Evoluzioni storiche e scientifiche dei territori
6 - La capacità di governo di pianificare e creare relazioni
7 - Governo, ambiente, contesto e sviluppo locale
8 - Processi di governo, finalità e impiego delle risorse
9 - Costruzione della destination, risorse in relazione e modelli di governo
10 - Gli attori di governo: casi studio
11 - Destination: definizioni ed evoluzioni
12 - Struttura gerarchica e organizzativa dei sistemi
13 - Prodotto turistico: sistemi territoriali e di erogazione
14 - Distretti Turistici e Costellazioni: approcci gestionali
15 - Distretti e Costellazioni: aspetti caratterizzanti ed esempi
16 - Forme evolutive dei sistemi, distretti e governo
17 - Distretti turistici: casi italiani
18 - Il turismo italiano: forme di governo
19 - Governo ed economia dell'esperienza
20 - Strutturazione e cenni di pianificazione del turismo esperienziale
21 - Sistema turistico: attrattività e notorietà
22 - Sistemi turistici attrattivi
23 - Governo del territorio e marketing concept
24 - Governo dei sistemi turistici, pianificazioni e normative di riferimento
25 - SLOT: governo e sinergie territoriali
26 - Valorizzazione dei sistemi territoriali e offerta esperienziale
27 - Turismo esperienziale ed evoluzioni del turista
28 - Configurazioni del sistema di relazioni tra domanda, offerta e prodotto turistico
29 - Definizione e dimensioni dell'offerta esperienziale
30 - Ambiti e dimensioni del turismo esperienziale
31 - Processo di pianificazione dell'offerta co-prodotta
32 - Fasi sviluppo e modalità di creazione dell'esperienza turistica
33 - Valorizzazione, emersione e multifunzionalità dell'offerta
34 - Funzioni dell'organo di governo e stakeholder territoriali
35 - Attori ed elementi territoriali che contribuiscono alla competizione

36 - Governo del Territorio: definizione della mission e individuazioni delle co...
37 - Management-offerta-domanda: relazioni circolari
38 - Pianificazione delle strategie di marketing
39 - Il processo di marketing e management: dall'analisi della vocazione alla scadenza
40 - Attori che compongono il governo del territorio nelle fasi di pianificazione
41 - Place personality-identity-image: processo circolare di creazione del valore
42 - Segmentazione dello stakeholder/turista
43 - Targeting e Analisi Competitività
44 - Analisi di posizionamento
45 - Dall'analisi di posizionamento alle politiche di Brand
46 - Marketing territoriale e Destination Management: caso Trentino
47 - Esperienza, condotte competitive e di cooperazione territoriale
48 - Il prodotto turistico: offerta co-prodo

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera

ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

STORIA ECONOMICA	
Settore Scientifico Disciplinare	STEC-01/B
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Base ❑ Caratterizzante **X** Affine A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Stefano Prezioso
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Obiettivo dell'insegnamento è fornire le conoscenze teoriche e gli strumenti analitici utili a comprendere l'attuale struttura dell'economia circolare e della bioeconomia in Italia e in Europa, nella sua dinamica evolutiva e in relazione ai mutamenti del contesto e dei cicli economici di lungo periodo del capitalismo industriale, in particolare nel corso della quarta rivoluzione industriale e dell'attuale fase di globalizzazione dei mercati. Particolare attenzione viene posta al processo di transizione tra i modelli di sviluppo del Novecento, in Italia e in Europa, fino alle recenti innovazioni dell'industria 4.0 e ai suoi collegamenti con la ricomposizione dei settori produttivi, primari e secondari. L'analisi dell'evoluzione della bioeconomia e dell'economia circolare nel settore agroindustriale e in quelli del legno e della carta, a esso complementari, sono la concreta modalità per passare dal contesto generale della storia economica e d'impresa all'evoluzione precipua di questo nuovo ambito di studio nel concreto di una parte fondamentale dell'economia italiana e internazionale.
Il corso è diviso in quattro parti. Nella prima vengono analizzate le categorie interpretative dell'analisi economica e le caratteristiche dei cicli economici; nella seconda parte è evidenziato lo sviluppo economico contemporaneo dalla rivoluzione agrarie alla quarta rivoluzione industriale; nella terza viene effettuato un focus sull'economia italiana: dal miracolo economico all'industria 4.0; nella quarta e ultima parte sono presentate le principali caratteristiche dell'attuale fase di evoluzione della bioeconomia, dell'economia circolare e delle filiere agroalimentari in Italia e in Europa.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Conoscere le principali teorie e i modelli di analisi relativi allo sviluppo economico moderno, con particolare attenzione alla dinamica del settore primario e ai collegamenti con la nascita e lo sviluppo della bioeconomia e dell'economia circolare.
Comprendere l'attuale dinamica della globalizzazione dei mercati a partire dai nuovi modelli di sviluppo che interessano il settore agroalimentare, con particolare riferimento alla diffusione dell'economia circolare e della bioeconomia in Italia e in Europa.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Lo studente potrà applicare le conoscenze teoriche acquisite allo studio dei processi di sviluppo contemporanei e alle analisi dei comportamenti di impresa.

Autonomia di giudizio
Lo studente potrà sviluppare la propria capacità di analisi e di giudizio relativamente alla dinamica dei processi di sviluppo inerenti all'insegnamento, sia in una chiave macro sia in un'analisi micro.

Abilità comunicative
L'insegnamento intende attivare nello studente le necessarie capacità comunicative e comportamentali nell'esporre le analisi svolte e nella elaborazione delle problematiche del contesto. Lo sviluppo di tali abilità comunicative, è supportata dalla didattica interattiva e da momenti di videoconferenza programmati sulla base dello stato di avanzamento del programma.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata mediante la didattica interattiva lo studio di documenti afferenti alle tematiche oggetto di esami e il confronto con i docenti in apposite videoconferenze.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - La Storia economica: oggetto e metodo
2 - Il sistema economico: caratteristiche e funzioni
3 - L'evoluzione dei principali sistemi economici
4 - I cicli economici del capitalismo industriale
5 - La prima rivoluzione industriale: caratteristiche e processi
6 - Teorie e modelli di diffusione della rivoluzione industriale sul continente
7 - La seconda rivoluzione industriale
8 - La sfida dei second comers: Francia, Belgio, Germania
9 - Lo sviluppo economico americano dalla guerra civile al primo conflitto mondiale
10 - La rivoluzione industriale in Italia: dalla periferia al centro del sistema
11 - Lo sviluppo economico dell'Italia liberale
12 - Il capitalismo industriale tra Ottocento e Novecento
13 - La Prima guerra mondiale e le sue conseguenze economiche
14 - Le contraddizioni degli anni Venti
15 - Le politiche economiche del fascismo
16 - Il crollo del 1929 e le risposte alla crisi: il keynesismo
17 - Lo sviluppo dell'Unione Sovietica dalla nascita alla Seconda guerra mondiale
18 - L'espansione della Germania nazista e la Seconda guerra mondiale
19 - Il mondo e l'economia del secondo Novecento
20 - La ricostruzione nel secondo dopoguerra: il riassetto politico internazionale
21 - La ricostruzione nel secondo dopoguerra: il riassetto economico internazionale
22 - L'età dell'oro del capitalismo mondiale
23 - La Comunità europea dalle origini alla crisi degli anni Settanta
24 - La crisi degli anni Settanta
25 - Le risposte alla crisi degli anni Settanta: il "Washington Consensus
...
26 - La costruzione dell'Euro
27 - L'ascesa delle potenze asiatiche
28- La ricostruzione italiana nel secondo dopoguerra: il riassetto economico
29 - L'economia italiana dalla ripresa al miracolo economico
30 - Il boom economico italiano
31 - La crisi degli anni Settanta in Italia
32 - Dalla ripresa degli anni Ottanta alla crisi del 1992
33 - L'avvio dell'euro e la trasformazione silenziosa di (parte)
34 - La lunga crisi (2008-2014) e il processo di selezione: evidenze empiriche
35 - La lunga crisi (2008-2014) e i suoi effetti sul potenziale produttivo
36 - Alcuni casi-studio rilevanti: i cambiamenti nel modello di business
37 - Progresso tecnico e dinamica del prodotto in un'economia
38 - Il declino della produttività italiana: la 'grande malata' europea
39 - Industria 4.0. Un paradigma completamente nuovo per l'industria.
40 - Industria 4.0. Un'analisi di impatto degli effetti
42 - Le filiere agroalimentari: definizione, principali settori, confronto internazionale
44 - Economia circolare: materie prime sempre più 'scarse', inquinamento

45 - Economia circolare e gli investimenti nel ciclo integrato dei rifiuti
46 - Le energie rinnovabili e green economy: vantaggi ambientali e driver di sviluppo
47 - Economia circolare: un settore emergente la bioeconomia. Dati strutturali
48 - La pervasività settoriale della bioeconomia

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.

L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):
  - O. Lacy, J. Rutqvist, B. Lamonica, Circular economy. Dallo spreco al valore, EGEA, 2016;
  - G. Di Taranto, La Globalizzazione diacronica, Giappicchelli, ultima edizione.

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

INFORMATICA	
Settore Scientifico Disciplinare	INFO-01/A
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base ❑ Affine X A scelta studente ❑
Numero di crediti	6 CFU
Docente	Angelo Sgroi
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso si pone l'obiettivo di sistematizzare le conoscenze necessarie per un utilizzo consapevole degli strumenti informatici. Ciò avviene sia attraverso un inquadramento generale delle tematiche di base della tecnologia informatica sia mediante un'analisi delle funzionalità offerte dai principali strumenti di produttività individuale, e del commercio elettronico.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende fornire le conoscenze di base metodologiche degli strumenti statistici utili per comprendere e analizzare in maniera organica la complessa realtà economica sotto studio, con particolare attenzione al settore enogastronomico.
Un'attenzione specifica è dedicata alle diverse fonti disponibili in ambito nazionale e internazionale, per orientare l'utente nell'ambito delle molteplici banche dati, utili all'analisi del settore. Lo studio di tali tematiche permetterà allo studente di comprendere quali strumenti applicare per l'analisi dei dati a disposizione, e di interpretare correttamente la realtà agroalimentari e dell'ospitalità.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso sono presenti molteplici esercizi applicativi che affiancano gli argomenti metodologici, al fine di permettere allo studente di applicare quanto appreso durante le lezioni, con l'obiettivo di usare empiricamente le formule presentate e, soprattutto, interpretare i risultati ottenuti. Vengono inoltre fornite conoscenze basilari di programmi informatici e strumenti web, per una migliore comprensione e applicazione di quanto appreso nel corso.

Autonomia di giudizio
Lo studio degli strumenti informatici, in un'ottica critica applicativa, affiancato da esempi ed esercitazioni, permetterà allo studente di acquisire e migliorare la propria capacità d giudizio.

In questo modo egli sarà capace di comprendere quale strumento è più appropriato all'analisi in oggetto e come interpretare correttamente i risultati ottenuti.

Abilità comunicative
La presentazione e il commento durante il corso di alcuni rapporti connessi al settore dell'enogastronomia, permette di acquisire un linguaggio tecnico appropriato e di una terminologia specialistica adeguata all'argomento.
Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali che scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva, con la redazione di elaborati da parte dello studente e l'accesso alla videoconferenza. Si forniscono inoltre le basi tecniche di alcuni strumenti informatici (Excel e Moduli Google) per migliorare e stimolare le capacità comunicative.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni applicative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi online, quali documenti ufficiali, articoli di riviste e link a siti specifici, permettono di migliorare e sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1- L'informatica come scienza della rappresentazione e dell'informazione
2 - La codifica dell'informazione
3 - L'Architettura di un elaboratore
4 - L'hardware
5 - I dispositivi di memoria
6 - Il software
7 - Il file system
8 - Le reti e Internet
9 - Internet: rete di reti
10 - Che cos'è OpenOffice?
11 - Entriamo nella suite OpenOffice
12- Writer
13 - Lavorare con Writer: azioni principali
14 - Lavorare con Writer: una locandina
15 - Calc: componenti principali
16 - Utilizzare Calc
17 - Esercitazione Calc: voti di una classe; calcolo costi e ricavi
18 - Esercitazione Calc: funzione SE
19 - Impress
20 - Concetti base
21 - Introduzione ai modelli dei dati
22 - Modelli e architetture
23 - Linguaggi delle basi di dati
24 - Il modello relazionale
25 - Le basi di dati relazionali
26 - Vincoli e chiavi
27 - Integrità Referenziale
28 - Esercizi cap. 2
29 - Operatori
30 - Selezione e proiezione
31 - L'operatore Join
32 - Tipologie di Join
33 - Join: conclusioni
34 - Le Viste
35 - Il linguaggio SQL
36 - Il lavoro di gruppo

Tipologie di attività didattiche previste e relative modalità di svolgimento

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a

vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 108 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

LEGISLAZIONE TURISTICA	
Settore Scientifico Disciplinare	GIUR-06/A
Anno di corso	I Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base ❑ Affine X A scelta studente ❑
Numero di crediti	9 CFU
Docente	Anna Giurickovic Dato
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

L'obiettivo del corso di legislazione del turismo è quello di fornire una conoscenza di base con riferimento alle principali definizioni e nozioni necessarie a comprendere molti aspetti del settore, nonchè alle principali problematiche legate al diritto pubblico del turismo. La materia, infatti, si concentra sulle questioni pubblicistiche legate al diritto del turismo, con particolare attenzione all'assetto istituzionale e territoriale dei soggetti interessati dalla materia, all'assetto delle competenze e delle funzioni costituzionali dettati dal Titolo V della Costituzione, avendo particolare riguardo alle importanti conseguenze che, nella materia, sono susseguite alla riforma costituzionale del 2001. Più specificamente, il corso si propone di guidare lo studente nella comprensione, innanzitutto, degli aspetti organizzativi del settore turistico, con riferimento sia all'organizzazione pubblica (stratificata, frammentaria e complessa) sia all'organizzazione privata (ai fenomeni dell'associazionismo, degli albi professionali e delle professioni turistiche in genere, delle strutture ricettive e delle imprese turistiche); inoltre, un'attenzione specifica sarà dedicata ad argomenti che si ritengono di fondamentale importanza, quali: le incertezze di inquadramento giuridico delle cdd. OTAs, la questione relativa alla liberalizzazione di alcune professioni turistiche, il rapporto problematico delle attribuzioni delle competenze tra Stato e Regioni e delle funzioni tra Stato, Regioni ed enti locali, nonchè la questione - molto attuale - relativa alle concessioni demaniali marittime.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende fornire la comprensione di base delle normative che regolano il turismo, le implicazioni legali per le imprese turistiche e le questioni relative ai diritti dei consumatori e alla sostenibilità del settore.
Un'attenzione specifica è dedicata al quadro normativo che disciplina le attività delle imprese turistiche, come agenzie di viaggio, tour operator, strutture ricettive, ecc.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso sono presenti molteplici esercizi applicativi, al fine di permettere allo studente di applicare quanto appreso durante le lezioni: saper interpretare e applicare correttamente le

leggi nel contesto operativo di un'impresa turistica, apprendere le norme che tutelano i diritti dei consumatori in ambito turistico, comprese le politiche di rimborso, cancellazione e responsabilità.

Vengono inoltre fornite conoscenze basilari sulle regole fiscali e amministrative per la gestione di un'impresa turistica.

Autonomia di giudizio
Lo studio delle leggi e regolamentazioni, affiancato da esempi ed esercitazioni, permetterà allo studente di acquisire e migliorare la propria capacità d giudizio. In questo modo egli sarà capace di fornire consulenza su questioni legali riguardanti il turismo, come contratti di viaggio, assicurazioni, e normative ambientali.

Abilità comunicative
Lo studente acquisirà la capacità di comunicare efficacemente questioni legali e mediare tra le parti coinvolte in controversie legali in ambito turistico.
Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali che scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva, con la redazione di elaborati da parte dello studente e l'accesso alla videoconferenza.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni applicative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi online, quali documenti ufficiali, articoli di riviste e link a siti specifici, permettono di migliorare e sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Diritto pubblico del turismo e definizioni
2 - Il sistema delle fonti
3 - La riforma del Titolo V: tra funzioni e competenze
4 - Le controversie fra stato e regioni in materia di turismo
5 - Il principio di leale collaborazione e la sua attuazione
6 - Le fonti costituzionali in materia di turismo
7 - Le fonti europee in materia di turismo
8 - L'azione europea in materia di turismo
9 - Le fonti internazionali e il turismo
10 - Le fonti primarie statali in materia di turismo
11 - Il ruolo delle regioni e degli enti locali in materia di turismo
12 - Autonomia finanziaria e tributaria degli enti territoriali
13 - Politiche fiscali in materia di turismo
14 - L'organizzazione pubblica del turismo: evoluzione storica
15 - L'organizzazione pubblica: i soggetti dell'apparato centrale
16 - L'organizzazione statale del turismo
17 - L'organizzazione pubblica del turismo: strumenti di coordinamento
18 - L'organizzazione pubblica. Gli enti pubblici
19 - L'organizzazione pubblica del turismo. L'ENIT
20 - Intervista a G. Bastianelli D.E.
21 - L'organizzazione. Le istituzioni private
22 - La riforma del terzo settore
23 - Gli strumenti di sviluppo del turismo. I circuiti di eccellenza
24 - I circuiti di eccellenza: strumenti giuridici
25 - Gli strumenti per lo sviluppo del turismo. I sistemi turistici locali
26 - Altri strumenti per lo sviluppo del turismo
27 - Impresa e Impresa Turistica
28 - Disciplina generale dell'impresa turistica
29 - Le strutture ricettive
30 - Classificazione delle strutture ricettive
31 - Strutture alberghiere ed extralberghiere
32 - Turismo e sostenibilità ambientale
33 - Un hotel 4 stelle: iniziare l' attività durante un'emergenza sanitaria
34 - L'agriturismo visto dall'interno: "PARCO DEI BUOI"

35 - Lavorare nell'ambito del turismo sostenibile: casi studio
36 - Procedimenti e semplificazione amministrativa
37 - Avv. Di Giandomenico su come avviare un'attività ricettiva: simulazione
38 - Classificazione Alberghiera: Le Stelle
39 - Attività ricettive, pianificazione urbanistica e vincoli
40 - La disciplina dei prezzi delle strutture ricettive
41 - Le agenzie di viaggio - definizione
42 - Le agenzie di viaggio - Disciplina
43 - Agenzia Atlas Latium: la ricchezza del 'Turismo Culturale'
44 - Le professioni turistiche
45 - Lavorare nelle Otas: Elisa Patrono, Market Manager (Expedia)
46 - Le professioni turistiche tradizionali
47 - Le "altre" professioni turistiche
48 - Intervista a Irene Chellini - Guida turistica
49 - La sicurezza e la qualità alimentare: attività di consulenza
50 - I BENI DEMANIALI
51 - Beni Del Demanio Marittimo
52 - Le concessioni d'uso dei beni demaniali marittimi
53 - Il rapporto concessorio
54 - Caso studio: le sentenze gemelle 17 e 18 del 2021

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 162 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.

Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):
  - R. Santagata, *Diritto del turismo*, UTET, 2020

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	
Settore Scientifico Disciplinare	AGRI-08/A
Anno di corso	II Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Patrizia Romano
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso di Microbiologia degli alimenti ha lo scopo di fornire il quadro complessivo della presenza e del ruolo dei microrganismi contaminanti, patogeni e tossigeni negli alimenti e dei microrganismi tecnologici nella trasformazione e produzione di alimenti fermentati.
Un obiettivo è anche di offrire strumenti applicativi, che possano essere utili per il controllo microbiologico e la sicurezza degli alimenti.
Al termine dell'insegnamento, lo studente avrà acquisito le conoscenze sui fattori chimici, fisici e biologici che influenzano lo sviluppo e la sopravvivenza dei microrganismi di interesse alimentare.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Conoscenze dei microrganismi pro-tecnologici, probiotici, patogeni e alterativi associati agli alimenti, la loro origine e ruolo. Conoscenza dei principali gruppi microbici responsabili delle malattie a trasmissione alimentare. Conoscenza dei fattori che determinano presenza, crescita e sopravvivenza dei microrganismi negli alimenti. Conoscenza dei principali gruppi microbici coinvolti nella produzione di alimenti fermentati e conoscenza del significato di coltura starter. Conoscenze necessarie per il controllo microbiologico negli alimenti. Capacità di individuare i fattori di rischio per la sicurezza microbiologica degli alimenti. Capacità connesse al controllo microbiologico degli alimenti mediante idonee e mirate applicazioni di trattamenti fisici, chimici e biologici; capacità di applicare metodi microbiologici di base per la valutazione della carica microbica nelle diverse matrici alimentari; capacità di monitorare lo sviluppo microbico negli alimenti fermentati; capacità di applicare lo schema di selezione per colture starter.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Le conoscenze microbiologiche ai fini della realizzazione di processi tecnologici e di condizioni di conservazione volti al mantenimento di sicurezza e stabilità degli alimenti nel tempo.

Capacità di applicare, descrivere e valorizzare i diversi processi fermentativi caratteristici di ciascun prodotto alimentare con le caratteristiche nutrizionali specificamente correlate con la fermentazione microbica.
Le conoscenze di microbiologia per definire le modalità di analisi di un alimento e interpretare i risultati di una analisi microbiologica
La tecnica microbiologica adatta a ciascun campione in analisi al fine di valutare la carica batterica pro-tecnologica di un alimento e le possibili contaminazioni microbiologiche sia alterative che di patogeni microbiologiche ai fini della realizzazione di processi tecnologici e di condizioni.

Autonomia di giudizio
Capacità di individuare e applicare i trattamenti più idonei per il controllo dei microrganismi alteranti, patogeni o tossigeni negli alimenti. Capacità di identificare le procedure in grado di assicurare la sicurezza microbiologica dei prodotti alimentari, in funzione della tipologia di processo produttivo. Capacità di selezionare microrganismi idonei per produzione di alimenti fermentati. Capacità di applicare il controllo microbiologico degli alimenti**.**

Abilità comunicative
Capacità di comunicare ai tecnici e non tecnici il ruolo di base positivo o negativo dei microrganismi negli alimenti e i possibili trattamenti per il loro controllo e la sicurezza microbiologica degli alimenti. Capacità di interloquire con imprenditori e tecnici delle imprese alimentari nella programmazione e produzione di alimenti fermentati**.**

Capacità di apprendimento
Capacità di accedere alle fonti di dati referenziati riguardanti il controllo microbiologico degli alimenti fermentati e non e di riassumere i dati. Capacità di documentarsi su argomenti di base riguardanti il controllo microbiologico degli alimenti fermentati e no, utilizzando la letteratura tecnica e scientifica.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - I microrganismi negli alimenti
2 - Origine dei microrganismi e colonizzazione
3 - La contaminazione microbica
4 - Microrganismi indicatori
5 - Fattori che influenzano la crescita microbica: aw
6 - Influenza del pH, ossigeno e nutrienti sulla crescita microbica
7 - Influenza della temperatura sulla crescita microbica
8 - Influenza dell'atmosfera gassosa e dell'umidità sulla crescita microbica
9 - Fattori ecologici impliciti
10 - Ricerca dei microrganismi negli alimenti
11 - Metodi per la valutazione della crescita microbica
12 - Malattie alimentari causate da microrganismi
13 - Clostridium botulinum
14 - Clostridium perfringens
15 - Bacillus cereus
16 - Staphylococcus aureus
17 - Salmonella
18 - Escherichia coli
19 - Campylobacter
20 - Listeria monocytogenes
21 - Pseudomonas
22 - Altri batteri patogeni
23 - Micotossine
24 - Ammine biogene
25 - Controllo dei microrganismi negli alimenti
26 - Trattamenti con la temperatura
27 - Trattamenti mediante alte pressioni idrostatiche
28 - Trattamenti mediante atmosfere modificate
29 - Controllo microbiologico mediante antimicrobici
30 - Trattamenti con anidride solforosa, acido benzoico, sorbato, nitriti
31 - Trattamenti con sostanze naturali
32 - Il microbiota intestinale
33 - Microrganismi probiotici
34 - Alimenti fermentati
35 - Microrganismi di interesse tecnologico
36 - Principali microrganismi coinvolti nei prodotti fermentati
37 - Colture starter
38 - I microrganismi e i prodotti lattiero-caseari
39 - I microrganismi dello yogurt
40 - I microrganismi dei salami
41 - I microrganismi del pane e derivati
42 - I microrganismi della birra
43 - I microrganismi del vino
44 - I lieviti vinari: caratteri tecnologici convenzionali

45 - I lieviti vinari: caratteri di qualità o non convenzionali
46 - I lieviti vinari: caratteri salutistici
47 - Tecniche per l'identificazione e la caratterizzazione dei lieviti vinari
48 - Selezione di lieviti per vinificazione: un caso-studi

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno 7 ***h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.

L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

STORIA DELLA GASTRONOMIA E DEL TURISMO	
Settore Scientifico Disciplinare	HIST-03/A
Anno di corso	II Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Francesca Romana Barberini
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso intende fornire allo studente le conoscenze di storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e gli strumenti per leggere gli aspetti principali e le evoluzioni sul piano socioculturale ed economico, come per gli aspetti tecnici e materiali ed intellettuali e simbolici. Alla fine del corso lo studente sarà in grado di riconoscere le tipologie di fonti scritte e iconografiche di argomento storico-alimentare presentate durante il corso, riuscendo a collocarle adeguatamente nello spazio e nel tempo e a fornire un'interpretazione sufficientemente articolata del contesto socioculturale in cui esse sono state generate.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende fornire allo studente le conoscenze di storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e gli strumenti per leggere gli aspetti principali e le evoluzioni da un punto di vista sociale, culturale, economico, negli aspetti tecnici e materiali ed intellettuali e simbolici. L'analisi dei principali repertori di fonti e bibliografia, le tipologie della documentazione testuale ed iconografica, e le loro possibilità di lettura ed interpretazione consentirà allo studente di impostare, affrontare e condurre una ricerca storica su singoli temi storico-alimentari, conoscendo le modalità primarie di indagine.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Lo studente avrà acquisito gli strumenti per comprendere i lineamenti di storia sugli aspetti alimentari, gastronomici e conviviali, e sa comunicare in relazioni e testi scritti adeguati tracciati storici su singoli temi di storia e cultura dell'alimentazione, esprimendosi con una visione d'insieme corretta ed una terminologia appropriata.

Autonomia di giudizio
Lo studente conosce e sa utilizzare le fonti e la bibliografia, le tipologie della documentazione testuale ed iconografica, e le loro possibilità di lettura ed interpretazione, e saprà impostare, e condurre una ricerca di storia dell'alimentazione, conoscendo le modalità primarie di indagine.

Abilità comunicative
Alla fine del corso lo studente sarà in grado di esporre le linee generali della storia dell'alimentazione e dell'evoluzione della cultura gastronomica in Europa e in Italia, utilizzando un lessico adeguato alla disciplina storica.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento riguarderà le linee generali della storia dell'alimentazione e dell'evoluzione della gastronomica, individuare i nessi tra produzione, trasformazione, diffusione e fruizione del cibo dal medioevo alla contemporaneità.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - L'evoluzione delle abitudini alimentari
2 - La coltivazione stanziale
3 - L'Egitto misterioso
4 - Il cibo e l'autorità nell'antico Egitto
5 - Le abitudini alimentari dei fenici e dei greci
6 - La mensa greca e romana
7 - Un medioevo di colori e di scambi
8 - Di necessità virtu': nasce la cucina del territorio
9 - Basso medioevo tra piacere della tavola e dieta salutista
10 - Cibo e ostentazione del potere
11 - Squisitezze rinascimentali
12 - I grandi banchetti
13 - La summa della gastronomia rinascimentale
14 - Il cibo degli altri
15 - Nuovi assetti politici e nuova cucina
16 - Grandi cuochi che fanno storia
17 - Mangiar bene diventa un'arte
18 - Malati di fame
19 - Cibo, bilancio familiare e spese alimentari
20 - Le classi sociali a tavola
21 - Il Novecento
22 - La cucina tra tradizione e innovazione
23 - Prima e dopo il pomodoro
24 - La cucina del senza
25 - Nuove frontiere
26 - I nuovi luoghi del mangiare
27 - La cucina nei libri
28 - La nouvelle cuisine
29 - Riflessioni sul terzo millennio
30 - Cucina e scienza
31 - La dieta mediterranea: una cultura culinaria comune
32 - La cucina tra modernità e postmodernità
33 - La cucina del terzo millennio
34 - La cucina del futuro
35 - L'accertamento dei prezzi all'ingrosso
36 - Le borse di commercio
37 - Il turismo nell'antichità: i viaggi per gli eventi sportivi o religiosi nell'antica Grecia conversazione con Michele Concas archeologo urbano e fondatore di Roma sotterranea
38 - L'epoca romana: lo sviluppo delle vie di comunicazione e la nascita delle prime locande (stationes) - conversazione con Michele Concas archeologo urbano e fondatore di Roma sotterranea
39 - I pellegrinaggi religiosi del medioevo – conversazione Alex Revelli Sorini Gastrosofo, professore universitario, coautore del manuale di gastrosofia, della guida alla felicità alimentare e di saggi a tema cibo e gusto, giornalista di culture e politiche alimentari.
40 - Il Rinascimento: viaggi di cultura e viaggi commerciali. La nascita delle prime strutture alberghiere - conversazione in via di definizione
41 - Il '600 e la nascita del turismo moderno - conversazione in via di definizione
42 - Il Grand tour europeo – conversazione con pio trippa autore del libro storia del viaggio e del turismo
43 - La fondazione della prima agenzia di viaggio al mondo: Thomas cook & son –- conversazione con pio trippa autore del libro storia del viaggio e del turismo
44 - Lo sviluppo del turismo in Italia: la fondazione dell'enit - il ruolo dell'enit oggi – conversazione con Gianni Bastianelli direttore enit
45 - Il turismo di massa – conversazione in via di definizione
46 - Il turismo enogastronomico – conversazione con mauro carbone direttore ente turismo Langhe Monferrato Roero
47 - Il territorio come attrazione turistica: il caso di parma – conversazione con cristiano casa assessore al turismo del comune di parma
48 - La comunicazione per il turismo – conversazione con Ilaria Legato consulente sulla comunicazione

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.

L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):
  - CAPATTI A., MONTANARI M., La cucina italiana, Storia di una cultura, Laterza, Roma-Bari, 1999
  - MONTANARI M., *La fame e l'abbondanza*, Laterza, Roma-Bari 1993
  - MONTANARI M., *Il cibo come cultura*, Laterza, RomaBari, 2004

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

TEORIE E PRATICHE DELLA NARRAZIONE	
Settore Scientifico Disciplinare	PEMM-01/B
Anno di corso	II Anno
Tipologia di attività formativa	Base ☐ Caratterizzante X Affine ☐ A scelta studente ☐
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Oriella Esposito
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso si propone di introdurre gli studenti alla comprensione delle pratiche professionali del brand storytelling nell'ottica della pubblicazione transmediale on-line, off-line e attraverso i Social Network, con particolare riferimento alle strategie proprie del mercato enogastronomico, culturale e turistico. A questo scopo il corso approfondisce la conoscenza della narratologia, del design della forma e della comunicazione e dei processi di gamification e interazione con lo spettatore/utente.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso offre allo studente gli strumenti per la comprensione delle prassi consolidate nella strategia di comunicazione del marchio attraverso dispositivi narrativi. L'approfondimento dei casi di studio e la conoscenza delle teorie di base favorisce la comprensione del mercato della comunicazione su scala nazionale e internazionale e la capacità di relazionare l'impatto dei diversi modelli sul budget.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Le lezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze interdisciplinari riguardo la narratologia e il design, che costituiscono la base di una capacità di progettazione autonoma. A questo scopo gli elementi fondamentali saranno messi in relazione con l'usabilità effettiva delle piattaforme editoriali on-line e off-line abitualmente utilizzate per il racconto del marchio.

Autonomia di giudizio
Il corso intende fornire le competenze necessarie a leggere la struttura e l'articolazione di una campagna di brand storytelling transmediale. Al termine del corso lo studente sarà in grado di distinguere tra le diverse tipologie di strategia narrativa e individuare le tecniche adottate per assicurare la coerenza dell'immaginario attraverso le piattaforme di pubblicazione.

Abilità comunicative
L'esposizione del materiale didattico e l'ascolto delle lezioni consentiranno agli studenti di argomentare rispetto a un'esigenza di comunicazione traducibile in istanza narrativa e di dialogare con cognizione di causa con le diverse professionalità coinvolte nel design della comunicazione del brand.

Capacità di apprendimento
I concetti appresi attraverso le videolezioni dovranno essere arricchiti attraverso l'osservazione di casi di studio specifici e rielaborati nella capacità di progettare una campagna originale di base di brand storytelling, allo scopo di rendere operative le conoscenze acquisite.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Presentazione e struttura del corso
2 - Principi generali della comunicazione (letteraria)
3 - Variazione di persona, voce, punto di vista
4 - Le forme del testo letterario
5 - Questione di struttura
6 - L'espressione del testo letterario
7 - Avantesto e Intertestualità
8 - L'importanza del contenuto
9 - Fabula, intreccio e funzioni narrative
10 - Lo schema di Propp e la Morfologia della fiaba
11 - La nascita della narratologia
12 - Strutture e sentieri del testo. Todorov, Eco e Chatman
13 - Testo, discorso, finzione e realtà - Verso il visuale
14 - Cristopher Vogler e Il viaggio dell'eroe
15 - Cristopher Booker The seven basic plots
16 - Centralità degli archetipi per la costruzione di storie
17 - Gli archetipi alla base dei racconti identitari
18 - Il film tra storia e testo
19 - L'evoluzione storica dell'analisi filmica
20 - Elementi di analisi del testo filmico
21 - Il profilmico
22 - Il filmico
23 - L'inquadratura come scrittura del visibile
24 - Il sonoro
25 - Il montaggio - decoupage classico
26 - Dal montaggio-re al montaggio moderno
27 - Il tempo del racconto
28 - Enunciatore e spettatore tra identificazione e polarizzazione dello sguardo
29 - Il personaggio come soggetto e le modalità della sua narrazione
30 - Azioni e avvenimenti nel testo filmico
31 - La narrazione classica
32 - La narrazione moderna
33 - Un nuovo strumento di narrativa popolare: la televisione
34 - I linguaggi della televisione
35 - Format e narrazioni televisive
36 - La televisione tra contenitore e infotainment
37 - Dalla tv di palinsesto allo "switch off"
38 - La tv del web: Il mercato dei nuovi narratori digitali
39 - Storytelling transmediale
40 - Introduzione alla comunicazione in ambito vitivinicolo
41 - La narrazione del vino
42 - Storytelling, comunicazione grafica e identità vitivinicola
43 - Etichetta e controetichetta come strumenti di seduzione
44 - Altre strategie di costruzione narrativa del vino
45 - Tra estetica, tradizione e identità - Il caso MESA
46 - Tra marketing e pop: il caso 'Ferro 13'
47 - Il vino popolare e la sua comunicazione: il caso Tavernello
48 - Conclusioni

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.

Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno 7 ***h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

SOCIOLOGIA DEL TURISMO	
Settore Scientifico Disciplinare	GSPS-05/A
Anno di corso	II Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Americo Bazzoffia
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

L'insegnamento di Sociologia del Turismo si propone di fornire una conoscenza di base sul fenomeno del turismo dal punto di vista delle dinamiche sociali, culturali ed economiche. Verranno sviluppati nel corso le metodologie della ricerca sociale e una comprensione critica dei processi e degli impatti sociali legati al turismo.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso offre allo studente gli strumenti per la comprensione di come il turismo sia un fenomeno complesso da analizzare e di come rifletta e influenzi i processi di modernizzazione e globalizzazione nelle società contemporanee.
L'approfondimento dei casi di studio permetterà ad esempio di capire come l'arrivo di turisti influenzi le comunità locali, compresi i cambiamenti nelle norme sociali, nella cultura e nelle identità locali.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Le lezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze interdisciplinari per analizzare il ruolo del turismo nelle relazioni internazionali e nella geopolitica, comprendere come i media, i film, i social network e la cultura popolare influenzino l'immaginario turistico e la scelta delle destinazioni e analizzare le dinamiche di incontro tra turisti e popolazioni locali.

Autonomia di giudizio
Il corso intende fornire le competenze necessarie a comprendere il fenomeno turistico e i flussi turistici globali nonché esplorare le questioni relative ai diritti umani nel contesto turistico.

Abilità comunicative
L'esposizione del materiale didattico e l'ascolto delle lezioni consentiranno agli studenti di argomentare rispetto all'analisi e all'interpretazione dei dati relativi al comportamento dei turisti e alle dinamiche sociali legate al turismo.

Capacità di apprendimento
I concetti appresi attraverso le videolezioni dovranno essere arricchiti attraverso l'osservazione di casi di studio specifici e rielaborati nella capacità di sviluppare competenze nelle tecniche di ricerca sociologica applicate al turismo, come interviste, sondaggi, osservazione partecipante e analisi delle reti sociali.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Introduzione alla sociologia del turismo
2 - Introduzione alla sociologia generale
3 - I concetti della sociologia. Azione, relazione, interazione sociale
4 - I concetti della sociologia. Struttura sociale, attore individuale e attore collettivo
5 - I concetti della sociologia: le istituzioni sociali (famiglia, religione e stratificazione sociale)
6 - I concetti della sociologia: società, sfera pubblica e opinione pubblica
7 - I concetti della sociologia: i media, la comunicazione e la società
8 - I concetti della sociologia: attori e processi della politica e società
9 - Società di massa e industria culturale
10 - Il postmoderno
11 - Comunicazione sociale e media
12 - Dalla società di massa alla società senza classi
13 - Sociologia del turismo: cenni storici
14 - La sociologia del turismo: Le interpretazioni sociologiche del turismo
15 - La ricerca sociologica: gli istituti di ricerca e il disegno della ricerca
16 - Il disegno della ricerca: elementi fondamentali
17 - Il disegno della ricerca: come costruire un questionario con Google Drive
18 - Il questionario: editing, indici ed items
19 - Come diffondere un questionario online
20 - Come analizzare i risultati di un questionario con Google Drive
21 - Costruire una ricerca sul turismo: la costruzione di una survey per una località turistica
22 - Costruire una ricerca sul turismo: la costruzione di una survey per un'impresa turistica
23 - Costruire una ricerca sul turismo: la costruzione di una survey per la valutazione della comunicazione di un'impresa turistica
24 - Costruire una ricerca sul turismo la costruzione di una survey per la valutazione della comunicazione di un prodotto/servizio turistico
25 - Il progetto di ricerca: altri strumenti metodologici
26 - Fondamenti teorici della comunicazione di massa
27 - Modelli teorici del processo di comunicazione
28 - Canva: gli strumenti base per la promozione l'impresa turistica
29 - Modello esecutivo di costruzione di un messaggio pubblicitario
30 - Canva: gli strumenti fondamentali della progettazione esecutiva
31 - Canva: gli strumenti opzionali della progettazione esecutiva
32 - Costruire una campagna post per i social network con Canva
33 - Costruire una campagna di affissione con Canva
34 - Costruire un video con Canva
35 - Costruire depliant, volantini e infografiche per il turismo con Canva
36 - Modelli strategici del messaggio pubblicitario
37 - Come costruire un piano di comunicazione per il turismo: fasi preliminari
38 - Il piano di comunicazione: definizione del posizionamento
39 - Il piano di comunicazione: dall'analisi verso la strategia
40 - Il brief e come nasce una campagna pubblicitaria
41 - Il sistema dei media e il media planning
42 - Gli strumenti del digital marketing: gli strumenti di analytics
43 - Gli strumenti del digital marketing: altri strumenti di analisi
44 - Gli strumenti del digital marketing: strumenti di SEO e per il web
45 - Gli strumenti del digital marketing: gli strumenti SEM
46 - Gli strumenti del digital marketing: gli strumenti editoriali
47 - Gli strumenti del digital marketing: il piano editoriale
48 - Riepilogo percorso didattico e prospettive della disciplina

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.

L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DELLE IMPRESE TURISTICHE	
Settore Scientifico Disciplinare	ECON-06/A
Anno di corso	II Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Mario Fabio Polidoro
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Obiettivo dell'insegnamento è la comprensione del funzionamento di un moderno sistema di programmazione e controllo della gestione, visto nel suo contesto organizzativo e nei diversi strumenti di rilevazione (antecedente, concomitante e susseguente) di cui si avvale, con particolare riferimento al settore delle imprese turistiche.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso prova ad offrire allo studente che si avvicina per la prima volta a questa materia le chiavi di lettura per cogliere gli elementi che regolano il processo di pianificazione e controllo aziendale.
Le aziende, siano esse profit oriented come le imprese private o non profit come le pubbliche amministrazioni sono realtà assai complesse ed allora anche un processo di pianificazione e controllo, di per sé semplice, diventa complesso se applicato in azienda. Per comprendere appieno e gestire tale complessità, si rende necessario un approccio interdisciplinare che sappia coniugare le diverse prospettive con cui è possibile guardare a queste realtà: quella del diritto con quella dell'economia aziendale, dell'economia politica, della sociologia, ecc.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso sono presenti molteplici esempi ed esercizi applicativi che affiancano gli argomenti metodologici, al fine di permettere allo studente di applicare quanto appreso durante le lezioni, con l'obiettivo di usare empiricamente gli strumenti presentati e, soprattutto, interpretare i risultati ottenuti. Vengono inoltre fornite conoscenze basilari su alcuni dei più diffuso standard internazionali.

Autonomia di giudizio
Lo studio di casi aziendali, in un'ottica critica applicativa, affiancato da esempi ed esercitazioni, permetterà allo studente di acquisire e migliorare la propria capacità di giudizio. In questo modo egli sarà capace di comprendere quale strumento è più appropriato all'analisi in oggetto e come interpretare correttamente i risultati ottenuti.

Abilità comunicative
La presentazione e il commento durante il corso di alcuni casi aziendali, permette di acquisire un linguaggio tecnico appropriato e di una terminologia specialistica adeguata all'argomento. Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali che scritte, sarà anche stimolato attraverso la didattica interattiva, con la redazione di elaborati da parte dello studente e l'accesso alla videoconferenza. La messa a disposizione di fonti in inglese favorisce anche lo sviluppo del linguaggio tecnico internazionale.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni applicative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi online, quali documenti ufficiali, articoli di riviste e link a siti specifici, permettono di migliorare e sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Le forme di rilevazione
2 - Differenze tra financial accounting e management accounting
3 - I documenti di bilancio
4 - La contabilità direzionale
5 - Il ciclo di programmazione e controllo
6 - Utilizzo delle informazioni nella contabilità direzionale
7 - Il bilancio come strumento di Valutazione della performance
8 - L'analisi di solidità e di liquidità
9 - L'analisi di redditività
10 - Leva finanziaria e leva operativa
11 - Il rendiconto finanziario
12 - L'analisi del cash flow
13 - La classificazione dei costi
14 - Costi fissi e costi variabili
15 - La relazione tra volumi e costi
16 - L'analisi di break even
17 - Il break even in aziende pluriservizio
18 - Analisi di break even come strumento di programmazione
19 - Il sistema a costo pieno
20 - Costi diretti e costi indiretti
21 - L'imputazione su base unica
22 - L'imputazione su base multipla
23 - Metodologia di imputazione ad uno stadio
24 - Metodologia di imputazione più stadi
25 - Il flusso dei costi in una azienda turistica
26 - I sistemi di calcolo dei costi
27 - Sistemi di job costing
28 - Sistemi di process costing
29 - Contabilità elementare
30 - Contabilità per centro di costo
31 - Criticità dei sistemi tradizionali di costing
32 - L'activity based costing
33 - Lo sviluppo di un sistema abc
34 - La classificazione degli activity drivers
35 - La scelta degli activity drivers
36 - Abc e catena del valore nelle imprese turistiche
37 - L'analisi differenziale
38 - Scelte di make or buy
39 - Analisi di sensitività
40 - Esempi di analisi what if
41 - Analisi di convenienza in presenza di vincoli
42 - La throughput analysis
43 - Decisioni di investimento e valore del denaro nel tempo
44 - Il valore attuale netto
45 - L'analisi economica di un progetto di investimento
46 - Il calcolo dei flussi nella valutazione Degli investimenti
47 - Metodi di valutazione di un progetto di investimento
48 - Gli alberi decisionali

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.

L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

BRAND MANAGEMENT DELLE DESTINAZIONI TURISTICHE	
Settore Scientifico Disciplinare	ECON-07/A
Anno di corso	II Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Maria Antonella Ferri
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

L'insegnamento ha come obiettivo il trasferimento di conoscenze teoriche e competenze tecnico- professionali per la gestione delle politiche di brand management delle destinazioni turistiche. Il programma consentirà allo studente di analizzare i territori nella prospettiva delle destinazioni turistiche, di sviluppare le capacità necessarie all'interpretazione dei fenomeni turistici declinati per settori di attività e di utilizzare i più diffusi strumenti per competere nei mercati nazionali ed internazionali. In particolare, nella prima parte dell'insegnamento sono approfondite le conoscenze e competenze per pianificare lo sviluppo dei territori nella prospettiva "destinazione turistica"; nella seconda parte sono fornite le più significative tecniche e metodologie per applicare la politica della comunicazione in ottica turistica. Uno specifico approfondimento è sulle problematiche di web marketing, quali necessari strumenti di conoscenza nell'era del digitale.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione

L'insegnamento intende fornire le conoscenze utili per comprendere la struttura ed il funzionamento del sistema di offerta territoriale.

Specifica attenzione è dedicata al processo che porta un territorio a divenire destinazioni turistiche, nonché al marketing communication ed al ruolo della marca per la competitività delle destinazioni stesse.

Attraverso lo studio di tali tematiche lo studente sarà in grado di comprendere il percorso che consente agli operatori pubblici e privati di trasformare un territorio una destinazione turistica di successo.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

L'insegnamento, mediante l'impiego di tecniche e metodologie gestionali (analisi di strumenti strategici, studio di piani di marketing, presentazione di casi aziendali, esercitazioni e verifiche in itinere), consente allo studente di applicare le conoscenze teoriche di base acquisite, in

differenti contesti sia pubblici che privati e di individuare, a fronte delle criticità riscontrate, un metodo per la soluzione delle problematiche inerenti la complessità del fenomeno turistico.

Autonomia di giudizio
Lo studente, anche tramite il confronto con i casi di studio e la discussione nella aula virtuali in occasione delle video conferenze, potrà sviluppare la propria capacità di giudizio e di proposta in relazione all'analisi delle soluzioni che l'operatore pubblico o privato intende prendere ai fini dello sviluppo delle destinazioni turistiche e del riconoscimento del loro brand nel contesto della competizione globale.

Abilità comunicative
L'insegnamento intende attivare nello studente le necessarie capacità comunicative e comportamentali nell'esporre le proprie idee e proposte, nonché le possibili soluzioni alle problematiche da affrontare.
Lo sviluppo di tali abilità comunicative, è supportata dalla didattica interattiva (con la redazione di elaborati da parte dello studente e la conseguente correzione) e da momenti di videoconferenza programmati sulla base dello stato di avanzamento del programma. La stessa prova finale d'esame, nella modalità orale, è un momento utile per stimolare lo sviluppo delle abilità comunicative dello studente.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata mediante la somministrazione di esercitazioni operative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Concorrono a sviluppare la capacità di apprendimento anche i supporti didattici integrativi (casi aziendali, esercitazioni scritte, momenti di aula virtuale), soprattutto per i risultati connessi alle capacità applicative.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Le destinazioni turistiche
2 - Il sistema di offerta territoriale
3 - Il destination management organization
4 - L'utilità del marketing per le destinazioni turistiche
5 - Il piano di marketing delle destinazioni
6 - Destinazioni turistiche e strutture ricettive
7 - La comunicazione nel marketing
8 - Il programma della comunicazione
9 - Gli strumenti della comunicazione
10 - Il destination branding per lo sviluppo dei territori
11 - La strategia di marca
12 - La specificità della marca per il territorio
13 - Il piano di marketing
14 - Analisi swot: ambiente interno
15 - Analisi swot: ambiente esterno
16 - Il marketing audit
17 - Il posizionamento
18 - Marketing communication
19 - Strumenti di comunicazione turistica
20 - Strumenti di comunicazione pubblica
21 - La comunicazione ambientale
22 - Strategie di destination branding
23 - Destination branding e sviluppo dei territori
24 - Il turismo sostenibile
25 - Un modello per lo sviluppo sostenibile
26 - Prodotto culturale e dipsir
27 - Domanda turistica e prodotto enogastronico
28 - Modelli di governance delle destinazioni
29 - Caratteristiche e attività governance
30 - Le sfide del destination branding
31 - La value proposition turistica
32 - Strumenti di marketing turistico
33 - Lo sviluppo del brand image
34 - Una sintesi delle scelte di brand management
35 - Il valore della marca per il consumatore
36 - Lo stato della competitività turistica
37 - La distribuzione
38 - Il prodotto turistico integrato
39 - Dms e offerta
41 - Ambiti di applicazione del geomarketing
42 - Web marketing
43 - I comportamenti di consumo nel web
44 - Marketing 3.0
45 - Il digital marketing
46 - Strumenti di digital marketing
47 - I primi passi nel web
48 - Start up e strumenti sul web

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.

L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

STORIA DELL'ARTE CONTEMPORANEA	
Settore Scientifico Disciplinare	ARTE-01/C
Anno di corso	III Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Tommaso Evangelista
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso si propone di fornire allo studente gli adeguati strumenti di analisi e di metodo per lo studio della storia dell'arte contemporanea.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende fornire le conoscenze di base metodologiche degli strumenti utili per la comprensione della storia contemporanea nelle sue varie forme espressive.
Il corso affianca a temi tipici afferenti al SSD della storia contemporanea anche elementi di gestione connessi alle tendenze in atto (sviluppo del cinema, street art, start up) per trasmettere l'importanza dello sviluppo di nuove modalità di diffusione dell'arte.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso sono presenti molteplici casi applicativi che affiancano gli argomenti metodologici, al fine di permettere allo studente di applicare quanto appreso durante le lezioni, con l'obiettivo di valutare l'impatto di quanto appreso in riferimento a specifiche realtà.
Vengono inoltre fornite conoscenze basilari di design, gestione e rapporto la clientela per correlare i contenuti propri del Settore con le variabili gestionali.

Autonomia di giudizio
Lo studio dei fondamenti della materia, in un'ottica critica applicativa, affiancato da esempi ed esercitazioni, permetterà allo studente di acquisire e migliorare la propria capacità d giudizio. In questo modo egli sarà capace di comprendere quale strumento è più appropriato all'analisi in oggetto.

Abilità comunicative
La presentazione e il commento durante il corso di casi e fenomeni sia del Novecento che dei nostri giorni viene svolta in stretta connessione al settore del turismo, permettendo di acquisire un linguaggio tecnico appropriato e di una terminologia specialistica adeguata all'argomento. Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali che scritte, sarà anche stimolato attraverso la didattica interattiva, con la redazione di elaborati da parte dello studente e l'accesso alla videoconferenza.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di casi, caricati in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi online, quali documenti ufficiali, articoli di riviste e link a siti specifici, permettono di migliorare e sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - La rivoluzione impressionista
2 - La Germania tra realtà e illusione
3 - L arte in Italia alle soglie del Novecento
4 - La crisi dell'Impressionismo Nuovi percorsi di ricerca
5 - Art Nouveau e Art Decò
6 - Vienna tra due secoli. Klimt, Schiele e Kokoschka
7 - Matisse e i fauve
8 - Il Cubismo
9 - Il Futurismo
10 - Le avanguardie in Russia
11 - Modigliani a Parigi
12 - Il Primitivismo
13 - Espressionismo tedesco e Nuova Oggettività
14 - L Astrattismo
15 - Il Dadaismo
16 - Il Surrealismo
17 - Bauhaus
18 - La Metafisica
19 - La scultura
20 - L architettura e le nuove dimensioni del vivere
21 - Gli anni Cinquanta e l arte informale
22 - Il ritorno all'avanguardia
23 - New Dada
24 - La Pop Art
25 - Minimal Art e Arte Povera
26 - Land Art
27 - Body-Art
28 - La videoarte
29 - La fine dell'avanguardia e gli anni Ottanta - la transavanguardia italiana
30 - Tra gli anni Ottanta ed oggi, le nuove inquietudini
31 - La fotografia nell'Ottocento
32 - Le Avanguardie e la nascita della fotografia moderna
33 - Le origini del cinema
34 - Il cinema negli Stati Uniti
35 - Il design e la serialità
36 - Il Design: i protagonisti e le idee
37 - Design della comunicazione
38 - Il design e il suo sviluppo in Italia
39 - La moda stili e idee
40 - La moda, dagli anni settanta ai giorni nostri
41 - Musei e gallerie, rapporti con il pubblico
42 - Strutture, accessibilità, sicurezza e aspetti Finanziari
43 - Rapporti con il territorio
44 - Gestione delle collezioni
45 - Come si organizza una mostra
46 - Valorizzazione e tutela del territorio
47 - Gli ecomusei
48 - I Musei a cielo aperto, le installazioni site specific e la street art

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.

Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno 7 ***h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le

nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

PSICOLOGIA PER IL TURISMO	
Settore Scientifico Disciplinare	M-PSI/01
Anno di corso	III Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Numero di crediti	8 CFU
Docente	Pietro Spataro
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso ha lo scopo di illustrare i principali processi di natura cognitiva ed emotiva che caratterizzano l'essere umano nell'arco di vita. Gli studenti apprenderanno le più importanti caratteristiche del funzionamento mentale e le modalità attraverso cui i processi cognitivi ed emotivi interagiscono tra loro nel corso dello sviluppo dell'individuo.

Risultati di apprendimento specifici

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso consentirà allo studente di acquisire le conoscenze di base relative al funzionamento cognitivo, emotivo e relazionale dell'essere umano. Lo studente comprenderà il modo in cui tali processi si sviluppano su un piano individuale e attraverso l'interazione con l'ambiente sociale. Le teorie e le principali nozioni della psicologia cognitiva saranno declinate rispetto ai diversi contesti di vita, sottolineando come i processi cognitivi ed emotivi contribuiscano in maniera decisiva alla formazione della personalità adulta.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Il corso consentirà allo studente di appropriarsi degli strumenti necessari per applicare le conoscenze teoriche proprie della psicologia cognitiva nei diversi contesti applicativi. Il continuo rimando tra teoria e vita reale permetterà allo studente di acquisire piena consapevolezza rispetto al modo in cui i processi cognitivi ed emotivi agiscono nei più svariati contesti applicativi (clinico, sociale, lavorativo, organizzativo, scolastico e giuridico).

Autonomia di giudizio
Gli studenti matureranno la capacità di comprensione delle modalità con le quali i processi cognitivi si manifestano nei contesti pratici e applicativi. Ciò consentirà allo studente di analizzare i diversi livelli ai quali operano i processi cognitivi (individuale, gruppale, sociale, organizzativo, ecc.) e di valutare le funzioni che essi assolvono nella vita reale. Inoltre, lo studente acquisirà la capacità di definire piani di intervento integrati con altre figure

professionali, personalizzando la propria proposta in base a tutti quei contesti che oggi possono rappresentare ambiti di intervento per il laureato in Scienze e tecniche psicologiche (ad es. comunità, terzo settore, contesti educativi, ecc.).

Abilità comunicative
Lo studente sarà in grado di comunicare informazioni, idee, problemi e soluzioni utilizzando il linguaggio specifico della psicologia cognitiva. In particolare, sarà in grado di interagire in maniera efficace con esperti di altri settori e adattare i propri interventi a seconda dell'interlocutore, attraverso l'uso di una terminologia appropriata alle diverse situazioni e basata sulla comprensione dei processi cognitivi ed emotivi individuali.

Capacità di apprendimento
L'insegnamento rappresenta un'esperienza per apprendere i principi fondamentali che regolano il funzionamento (sia normale che patologico) dei processi cognitivi ed emotivi. Gli studenti saranno stimolati a definire in maniera dinamica i propri obiettivi di apprendimento e a realizzare processi di autoapprendimento continuo basati sulla ricerca di informazioni specialistiche e sulla lettura e comprensione di studi pubblicati nel settore della psicologia dei processi cognitivi.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Storia della Psicologia I: dai progenitori al Funzionalismo
2 - Storia della Psicologia II: dalla Gestalt alla Psicologia umanistica
3 - Storia della Psicologia III: dal Comportamentismo alle Neuroscienze Cognitive
4 - I metodi della psicologia I: Empirismo e misurazione
5 - I metodi della psicologia II: Campioni, distribuzioni e distorsioni
6 - I metodi della psicologia III: Correlazioni, causalità e sperimentazione
7 - Basi biologiche della Psicologia I: I neuroni e la trasmissione del segnale
8 - Basi biologiche della Psicologia II: Organizzazione del sistema nervoso
9 - Basi biologiche della Psicologia III: Corteccia cerebrale e Neurovisualizzazione
10 - L'apprendimento: Il condizionamento classico
11 - L'apprendimento: il condizionamento classico nella vita quotidiana
12 - Condizionamento operante: Discriminazione, generalizzazione e apprendimento
13 - L'apprendimento: gioco, esplorazione e osservazione
14 - La Memoria: Il modello modale della mente
15 - La Memoria Sensoriale: Memoria ecoica, memoria iconica e priming
16 - La Memoria di Lavoro: Il circuito fonologico e il taccuino visuospaziale
17 - La Memoria di Lavoro: Esecutivo centrale e organizzazione corticale
18 - La Memoria: elaborazione, organizzazione e visualizzazione
19 - La Memoria: Codifica e recupero delle informazioni dalla memoria a lungo
20 - La Memoria: Costruzione del ricordo come fonte di distorsioni
21 - Ragionamento analogico, induttivo e deduttivo
22 - Ragionamento: Insight e influenze culturali e linguistiche sul pensiero
23 - Ragionamento: I test di intelligenza
24 - Intelligenza: Ereditabilità e influenze culturali
25 - Lo sviluppo del linguaggio
26 - Fattori interni ed esterni nello sviluppo del linguaggio
27 - Sviluppo del pensiero e apprendimento dell'ambiente fisico
28 - Teorie sullo sviluppo mentale nel bambino
29 - La comprensione della mente nel bambino
30 - Lo sviluppo sociale: La prima infanzia
31 - Attaccamento: Genetica e differenze culturali nelle pratiche educative
32 - La seconda infanzia: Lo sviluppo del senso morale
33 - La seconda infanzia: gioco e identità di genere
34 - L'adolescenza: l'uscita dal bozzolo
35 - Sviluppo morale e sessualità durante l'adolescenza
36 - L'età adulta e l'invecchiamento

37 - Il ragionamento deduttivo
38 - Teoria della logica mentale e modelli mentali
39 - Il ragionamento induttivo
40 - La comunicazione verbale e non verbale
41 - Comunicazione, persuasione e disinformazione
42 - Comunicazione nei gruppi e risoluzione di conflitti
43 - Biases ed euristiche di giudizio
44 - La presa di decisione e l'incorniciamento delle informazioni
45 - Coerenza nelle scelte e conflitto decisionale
46 - Le emozioni: definizione e modelli teorici
47 - Misurare le emozioni
48 - Psicologia applicata ed ergonomia

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 144 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno 7 ***h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.

L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo):

- Gray, P. (2012). *Psicologia*. Bologna: Zanichelli.
- Nicoletti, Rumiati, Lotto (2017). *Psicologia. Processi cognitivi, teoria e applicazioni* Bologna: Il Mulino. (capitoli 9, 10, 12 e 13).

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.

ECONOMIA DEI TERRITORI E DEL MADE IN ITALY	
Settore Scientifico Disciplinare	AGRI-01/A
Anno di corso	III Anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base ❑ Affine X A scelta studente ❑
Numero di crediti	9 CFU
Docente	Aurora Cavallo
Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Obiettivi formativi specifici

Il corso mira a fornire agli studenti un quadro teorico analitico sulle principali problematiche dei rapporti tra produzione, trasformazione e distribuzione del cibo, a scala territoriale. Il corso mira a offrire capacità di analisi del sistema agroalimentare e delle filiere, concentrandosi sulle specificità dei processi produttivi agricoli, sui caratteri della domanda, offerta e mercato dei prodotti agro-alimentari. Il corso mira a proporre agli studenti chiavi analitico interpretative delle principali politiche europee a incidenza territoriale e del ruolo delle politiche pubbliche nelle relazioni tra agricoltura, ambiente e territorio. Alcuni sviluppi a carattere monografico mirano a fornire agli studenti capacità di analisi dei processi a scala territoriale.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione

Il corso intende fornire le conoscenze utili per comprendere la dinamica "territorio" in riferimento alle interrelazioni con la politica territoriale comunitaria e nazionale.

Specifica attenzione è dedicata ai temi di frontiera del settore: Mediterraneo, Start up, Economia Circolare con l'obiettivo di "misurare" le dinamiche del territorio anche in riferimento variabili di attualità.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il corso, anche attraverso l'analisi di casi di studio, è finalizzato a fornire strumenti di analisi e valutazione delle politiche di intervento nonché capacità di applicare in contesti territoriali le nozioni apprese.

Autonomia di giudizio
Attraverso le competenze acquisite, lo studente potrà migliorare la propria capacità di giudizio e di proposta in relazione alla comprensione dei fenomeni territoriali e alle varie politiche di intervento.

Abilità comunicative
La presentazione dei profili tecnici connessi ai territori, sarà svolta in modo da consentire l'acquisizione della padronanza di un linguaggio tecnico e di una terminologia specialistica adeguati. Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali che scritte, sarà anche stimolato attraverso la didattica interattiva (con la redazione di elaborati da parte dello studente) e i momenti di videoconferenza attivati, ivi compreso la prova finale di esame.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni operative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. La capacità di apprendimento sarà anche stimolata da supporti didattici integrativi (casi di studio, articoli e quotidiani economici) in modo da sviluppare le capacità applicative.

Programma didattico (per macro aree + numero lezioni previste)

1 - Introduzione al corso: quale idea di territori e quali economie
2 - Alcuni concetti chiave: spazio, territorio, regione e relazioni
3 - La questione dello sviluppo
4 - Localizzazione e sviluppo regionale
5 - Regioni agglomerazione e sviluppo
6 - Poli di sviluppo e regioni: i modelli di perroux e myridal
7 - Centri e periferie
8 - Fordismo e post-fordismo
9 - I distretti industriali e la terza italia
10 - I cluster e sistemi locali di innovazione
11 - Geografie dello sviluppo regionale
12 - Internazionalizzazione,
13 - I mutamenti in atto: un'introduzione
14 - Quale mediterraneo?
15 - Politiche europee e territorio: la politica agricola comune
16 - Politiche europee e territorio: lo sviluppo rurale
17 - Politiche europee e territorio: lineamenti
18 - Politiche europee e territorio: le politiche di coesione dagli anni 2000 a Europa 2020
19 - Politiche europee e territorio: l'approccio place based
20 - Ambiente e biodiversità tra politiche europee e nazionali
21 - Il paesaggio tra tutela e pianificazione
22 - Le politiche alimentari urbane: ragioni e prospettive
23 - Una politica territoriale per l'Italia: il
24 - Una politica territoriale: la strategia nazionale per le aree interne
25 - Interpretare il territorio: riferimenti teorici e metodologici
26 - La struttura produttiva italiana
27 - Specializzazione produttiva e aspetti territoriali
28 - Internazionalizzazione e Made in Italy
29 - Geografie del Made in Italy
30 - Innovazione e nuovo Made in Italy
31 - Il sistema agroalimentare italiano
32 - Turismo e territori
33 - La valorizzazione dei paesaggi culturali
34 - Nuove geografie del cibo
35 - Il sistema culturale italiano
36 - Territori, paesaggi e agricolture dall'unità a oggi
37 - Ecosistema start up
38 - L'economia circolare come frontiera del
39 - Economia civile e innovazione sociale
40 - Quale ruolo per la pianificazione culturale?
41 - Imprese, mercati e comunità tra coscienza di luogo e conoscenza dei territori
42 - Esperienze di caso: territori e trasformazioni
43 - Esperienze di caso: to share, or not to share
44 - Esperienze di caso: arte, cultura e comunità
45 - Esperienze di caso: quale idea di incoming?
46 - Esperienze di caso: chiudere il cerchio: l'economia circolare
47 - Esperienze di caso: siamo ciò che mangiamo, cibo e Made in Italy
48 - Esperienze di caso: l'uomo artigiano, artigianato e innovazione

Tipologie di attività didattiche previste

Ogni Macro-argomento è articolato in 15-17 videolezioni da 30 min. corredate da dispense, slide e test di apprendimento.
Per ogni insegnamento sono previste sino a 6 videolezioni (n.1 CFU) di didattica innovativa secondo modalità definite dal docente di riferimento.
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze culturali, logiche e metodologiche atte a far acquisire capacità critiche necessarie ad esercitare il ragionamento matematico, anche in una prospettiva interdisciplinare, a vantaggio di una visione del diritto non meramente statica e razionale, bensì quale espressione della società e della sua incessante evoluzione.
Il modello didattico adottato prevede l'erogazione online sia della didattica erogativa (DE) sia della didattica interattiva (DI). Per le attività di autoapprendimento sono previste 162 ore di studio individuale. L'Ateneo prevede di norma almeno ***7 h*** tra DE e DI per ogni CFU.
La didattica erogativa (DE) prevede l'erogazione in modalità sincrona di almeno il 20% delle videolezioni. Le dispense e i test di autovalutazione predisposti dai docenti titolari dell'insegnamento sono resi disponibili sulla piattaforma.
La didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici interattivi, predisposti dal docente o dal tutor in piattaforma, utili a sviluppare l'apprendimento online con modalità attive e partecipative ed è basata sull'interazione dei discenti con i docenti, attraverso la partecipazione ad attività didattiche online.
In particolare, tali interventi possono riguardare:

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Progetti ed elaborati
- Laboratori virtuali
- Svolgimento della simulazione del test finale

Anche in questo caso, almeno il 20% delle attività è svolto in modalità sincrona.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.
Nel computo delle ore della DI sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul cds, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano un semplice tutoraggio di orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

Modalità e criteri di valutazione dell'apprendimento

La partecipazione alla didattica interattiva (DI) ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.
L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.

L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia i quesiti in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

Criteri di misurazione dell'apprendimento e attribuzione del voto finale

Sia lo svolgimento dell'elaborato, sia la presenza attiva durante le web conference prevedono un giudizio, da parte del docente, fino a un massimo di 2 punti. Lo studente può prendere parte ad entrambe le attività ma la votazione massima raggiungibile è sempre di 2 punti.
La valutazione proveniente dallo sviluppo dell'elaborato può essere pari a 0, 1 o 2 punti.
La valutazione derivante dalle web conference è strutturata tramite lo svolgimento, al termine della stessa, di un test finale a risposta multipla che può garantire da 0 a 1 punto.
È data facoltà allo studente di partecipare o meno alla didattica interattiva.
La valutazione finale ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base dell'insegnamento. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio che lo studente può aver ottenuto partecipando correttamente alla didattica interattiva e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica interattiva verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.
Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande.

Materiale didattico utilizzato

Il materiale didattico utilizzato può riguardare:

- Videolezioni
- Dispense predisposte dal docente e/o slide del docente
- Materiali predisposti per le lezioni sincrone
- Testo di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.