CORSO DI STUDIO LGastr - GASTRONOMIA, OSPITALITÀ E TERRITORI

UNITA' DIDATTICHE / DESCRITTORI DI DUBLINO Competenze sviluppate e verificate	Statistica per il turismo e la gastronomia	Geografia e politiche del cibo	Ecologia e sostenibilità	Scienze e tecnologie enogastronomiche	Chimica degli alimenti	Storia economica	Statistica applicata	Geografia delle produzioni vitivinicole	Statistica per il turismo	Geografia e politiche del turismo	Destination management	Legislazione turistica	Informatica	Microbiologia degli alimenti	Storia della gastronomia	Teorie e pratiche della narrazione	Diritto alimentare	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità	Marketing per la gastronomia	Microbiologia del vino	Teorie e pratiche della narrazione del vino	Diritto alimentare e vitivinicolo	Marketing per il settore vitivinicolo ed enologico	Storia della gastronomia e del turismo	Sociologia del turismo	Programmazione e controllo delle imprese turistiche	Brand management delle destinazioni turistiche	Antropologia del gusto	Progettazione e gastronomia	Nutrizione e dietetica	Economia del cibo e dei territori	Economia del vino e dei territori	Storia dell'arte contemporanea	Psicologia per il turismo	Economia dei territori e del made in Italy
A: CONOSCENZA E CAPACITA' DI COMPRENSIONE	**Aquisizione di competenze teoriche e operative**																																		
Conoscenze di biochimica e di chimica degli alimenti per acquisire un'adeguata comprensione dei processi biologici delle produzioni e della loro trasformazione				x	x									x			x			x		x								x					
Conoscenze di base gli aspetti tecnico applicativi nel settore agroalimentare, di chimica e biologia		x	x	x	x			x						x	x		x			x		x							x	x					
Conoscenze di storia economica con particolare riguardo agli aspetti territoriali e al settore agroalimentare	x	x	x			x		x		x					x			x			x			x	x			x			x	x			x
Conoscenza delle tecniche di produzione e progettazione gastronomica oltre che delle caratteristiche delle materie prime di origine vegetale e animale e dell'agrobiodiversità		x	x	x	x			x						x	x		x			x		x							x	x					
Conoscenza delle principali tecnologie per la trasformazione e la conservazione delle preparazioni alimentari e degli aspetti sensoriali			x	x	x									x			x			x		x						x	x	x					
Conoscenze di microbiologia degli alimenti, di igiene e sicurezza degli alimenti, con particolare riferimento all'ispezione degli alimenti, con particolare riguardo alla tracciabilità dei prodotti alimentari e agli aspetti di protezione				x	x							x		x			x			x		x								x					
Conoscenze di base relative all'economia aziendale e alla gestione d'impresa, con particolare riguardo al marketing e alla comunicazione	x	x	x			x	x		x		x	x	x					x	x				x			x	x							x	
Conoscenze di sociologia dei processi culturali e della comunicazione con particolare riguardo alla gastronomia		x				x		x		x					x	x								x	x	x	x		x		x	x	x	x	x
Conoscenze volte ad acquisire i contenuti per una narrazione della gastronomia e dei territori, anche attraverso l'uso di linguaggi e tecniche innovative		x						x		x	x				x	x			x		x		x	x	x		x	x	x				x	x	
Conoscenza del diritto agro-alimentare e degli aspetti legislativi legati al cibo e al turismo con particolare riguardo alla disciplina dei mercati agroalimentari, alla tutela del Made in Italy contro le frodi e contraffazioni, all'etichettatura e tracciabilità dei prodotti agroalimentari, alla disciplina dei prodotti OGM, all'origine dei prodotti, ai prodotti DOP e IGP												x					x					x													
Conoscenza dell'economia agroalimentare, con particolare riferimento agli aspetti territoriali		x	x			x		x		x					x			x						x		x					x	x	x		x
Capacità di lettura dei processi sociali legati al cibo e all'alimentazione		x			x			x	x	x					x									x	x			x	x	x				x	x
Conoscenza degli aspetti culturali, psicologici e nutrizionali legati al cibo e ai consumi alimentari		x			x			x	x	x					x									x	x			x	x	x				x	x
Capacità di utilizzare efficacemente almeno una lingua dell'Unione Europea											x								x				x				x								
B: CAPACITA' APPLICATIVE	**Aquisizione di competenze applicative, di tipo metodologico, strumentale**																																		
Identificare gli aspetti di carattere chimico e microbiologico delle preparazioni e produzioni alimentari		x	x	x	x			x						x	x		x			x		x							x	x					
Identificare le filiere gastronomiche in connessione allo sviluppo della produzione e della vendita, con un'attenzione alle produzioni e alle preparazioni tipiche dei territori		x	x			x		x		x					x			x						x		x					x	x	x		x
Progettare e organizzare sulla base di approcci innovativi attività ricettive connesse all'utilizzazione e valorizzazione delle produzioni e preparazioni alimentari, nonché fiere ed esposizioni oltre che eventi	x	x	x			x	x		x		x	x	x				x	x	x	x	x	x	x			x	x			x	x	x		x	
Progettare e comunicare esperienze a pubblici non specialistici nel settore della gastronomia		x				x		x		x					x	x					x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x
C: AUTONOMIA DI GIUDIZIO	**Aquisizione di consapevole autonomia di giudizio**																																		
Capacità di acquisire ed elaborare contenuti, informazioni e dati connessi al settore enogastronomico con particolare riferimento alle produzioni e preparazioni agroalimentari dei territori		x		x		x		x		x				x	x	x					x			x	x		x	x	x	x	x	x			x
Capacità di valutare gli aspetti della sostenibilità delle produzioni e negli impatti sulle dimensioni sociale, economica e ambientale	x	x	x					x		x		x						x		x		x							x		x	x			x
Capacità di elaborazione critica dell'evoluzione dei processi gastronomici in relazione ai mutamenti culturali e tecnologici degli approcci metodologici di valutazione	x	x		x	x	x		x		x				x	x			x						x	x	x					x	x	x		x
D: ABILITA' NELLA COMUNICAZIONE	**Aquisizione di adeguate competenze e strmenti per la comunicazione**																																		
Capacità di comunicare efficacemente in forma orale e scritta anche in una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria											x					x					x		x				x	x							
Capacità di comunicare idee, informazioni identificando problemi e proponendo soluzioni al personale impiegato nelle filiere gastronomiche e comunque ad altro personale non specializzato coinvolto nelle filiere stesse											x					x					x		x				x	x							
Dimestichezza con le tecniche e i linguaggi della multimedialità											x		x			x					x		x				x	x							
E: CAPACITA' DI APPRENDERE	**Aquisizione di adeguate capacità per lo sviluppo di ulteriori competenze**																																		
Padroneggiare percorsi legati all'innovazione dei processi produttivi enogastronomici e delle modalità di consumo, e valutare le innovazioni di prodotto e di processo e il loro impatto in termini ambientali e socioculturali	x	x	x	x		x		x		x	x		x		x			x	x				x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x