



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università Telematica "Universitas MERCATORUM"
<b>Nome del corso in italiano</b>	Gastronomia, ospitalità e territori ( <i>IdSua:1595892</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	Gastronomy, Hospitality and Territories
<b>Classe</b>	L/GASTR - Scienze, culture e politiche della gastronomia
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="http://www.unimercatorum.it/">http://www.unimercatorum.it/</a>
<b>Tasse</b>	
<b>Modalità di svolgimento</b>	c. Corso di studio prevalentemente a distanza



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	CAVALLO Aurora
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio del Corso di Studio
<b>Struttura didattica di riferimento ai fini amministrativi</b>	Facoltà di ECONOMIA

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BARBERINI	Francesca		ID	1	
2.	CAVALLO	Aurora		PA	1	
3.	CIPOLLA	Alessia		ID	1	
4.	ESPOSITO	Oriella		ID	1	

5.	MANNOCCI	Alice	PA	1
6.	PREZIOSO	Stefano	ID	1
7.	SILEONI	Valeria	PA	1
8.	VITOLO	Sergio	ID	1

<b>Rappresentanti Studenti</b>	TERSIGNI PATRIZIA
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	MICHELA BASILI ISABELLA BONACCI GUENDALINA CAPECE ROBERTO MANIGLIO ALICE MANNOCCI FILIPPO SCIARRONE BRUNO TASSONE
<b>Tutor</b>	ANNA GIURICKOVIC DATO Tutor disciplinari ORIELLA ESPOSITO Tutor disciplinari ANGELO Callerame Tutor tecnici Serena Marrozzini Tutor dei corsi di studio



09/06/2023

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.

Link: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)





QUADRO A1.a

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

17/01/2019

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I materiali relativi sono disponibile al link:

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

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



QUADRO A1.b

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

15/06/2023

Sulla base dei questionari ricevuti dai Membri del Comitato di Indirizzo e dalle riunioni svolte, emerge che la denominazione del corso comunica in modo chiaro le finalità del Corso di Studio.

I profili professionali in uscita dal Corso di laurea risultano idonei al fabbisogno del mercato del lavoro attuale e le figure professionali che il corso si propone di formare rispondono alle esigenze del settore/ambito professionale/produttivo rappresentati dai membri del Comitato di Indirizzo.

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

I questionari ricevuti dalle parti sociali hanno evidenziato la coerenza sia fra i profili professionali in uscita dal CdS e i fabbisogni del mercato del lavoro nel comparto agroalimentare, sia fra le figure professionali, le esigenze del settore e le istanze del mercato stesso. Nel dettaglio sono emerse indicazioni con particolare riferimento ai seguenti punti:

- porre ulteriore attenzione al ruolo della fase agricola e della ristorazione nella catena del valore della filiera agroalimentare e nell'economia del territorio;
- rafforzare le capacità di analisi da parte dei laureati delle prospettive di mercato, in particolare nello scenario post crisi sanitaria. Le parti sociali sottolineano come nella generale ripartenza del comparto enogastronomico si aprano nuove prospettive sia per il mercato interno (anche collegato al turismo) sia in quello globale. In questa direzione, emerge come il corso potrebbe potenziare le competenze e le conoscenze in tema di preferenze d'acquisto dei mercati esteri (soprattutto orientali, di alto target), analisi big data, strumenti digitali per la commercializzazione, strumenti di garanzia nei diversi mercati, uso dell'analisi sensoriale per la sensibilizzazione del consumatore.
- porre ulteriore attenzione alla qualità, alla sicurezza e alla legalità nel sistema agroalimentare del cibo.

Oltre ai verbali e la compilazione dei questionari a cura dei membri del Comitato di Indirizzo, viene redatto un documento

di Analisi della domanda coerente con le Linee Guida adottate dal PQA.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Analisi della domanda



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

### Esperto in Gastronomia

#### funzione in un contesto di lavoro:

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

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

#### competenze associate alla funzione:

Nel percorso formativo lo studente assumerà competenze relative:

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

#### sbocchi occupazionali:

Il laureato potrà ricoprire ruoli tecnico-organizzativi in:

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



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



12/01/2019

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

La verifica della preparazione iniziale avverrà tramite un test di ammissione, secondo modalità indicate nel Regolamento Didattico del Corso di Studio. Agli studenti che non superano tale test, ed intendono ugualmente iscriversi, sono assegnati Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) che verranno assolti con attività di recupero formativo consistenti nell'obbligo a seguire i precorsi (Corsi Zero) appositamente erogati dall'Università ed a superare i relativi test finali.



14/06/2023

Le modalità di ammissione sono definite nel "Regolamento del Corso di Studi" e nel "Regolamento requisiti di ammissione ai corsi di studio".

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

Nel caso lo studente non superi il test con un punteggio sufficiente, sono assegnati Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) che verranno assolti con attività di recupero formativo consistenti nell'obbligo a seguire i precorsi (Corsi Zero) appositamente erogati dall'Università ed a superare i relativi test finali.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento requisiti di ammissione ai corsi di studio



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

12/02/2019

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

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

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

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

La conoscenza delle discipline storiche e filosofiche consentirà al laureato di acquisire una dimensione 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 rappresentanti dei vari territori, grazie al coinvolgimento delle locali Camere di Commercio.. Questi ultimi, in particolare costituiranno dei laboratori in cui sviluppare elaborati, esperienze e progetti visuali sui cibi, sui territori e sulle imprese a livello concettuale, progettuale, gestionale, e creativo.

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

suoi rapporti territoriali e avrà acquisito capacità critico interpretative e progettuali applicabili nell'ambito della gastronomia e dell'ospitalità.

▶ QUADRO  
A4.b.1  
R<sup>AD</sup>

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

**Conoscenza e capacità di comprensione**

I laureati in 'Gastronomia, Ospitalità e Territori' svilupperanno conoscenze e capacità di comprensione tali da poter elaborare, gestire e valorizzare le produzioni enogastronomiche, oltre che saper progettare e coordinare la promozione e la valorizzazione territoriale del cibo.

Il percorso formativo del Corso di Laurea è costituito da:

- ~ Conoscenze di base della statistica e dell'analisi dei dati e delle informazioni, dell'informatica;
- ~ Conoscenze di biochimica e di chimica degli alimenti per acquisire un'adeguata comprensione dei processi biologici delle produzioni e della loro trasformazione;
- ~ Conoscenze di base gli aspetti tecnico applicativi nel settore agroalimentare, di chimica e biologia;
- ~ Conoscenze di storia economica con particolare riguardo agli aspetti territoriali e al settore agroalimentare;
- ~ Conoscenza delle tecniche di produzione e progettazione gastronomica oltre che delle caratteristiche delle materie prime di origine vegetale e animale e dell'agrobiodiversità;
- ~ Conoscenza delle principali tecnologie per la trasformazione e la conservazione delle preparazioni alimentari e degli aspetti sensoriali;
- ~ Conoscenze di microbiologia degli alimenti, di igiene e sicurezza degli alimenti, con particolare riferimento all'ispezione degli alimenti, con particolare riguardo alla tracciabilità dei prodotti alimentari e agli aspetti di protezione;
- ~ Conoscenze di base relative all'economia aziendale e alla gestione d'impresa, con particolare riguardo al marketing e alla comunicazione;
- ~ Conoscenze di sociologia dei processi culturali e della comunicazione con particolare riguardo alla gastronomia;
- ~ Conoscenze volte ad acquisire i contenuti per una narrazione della gastronomia e dei territori, anche attraverso l'uso di linguaggi e tecniche innovative;
- ~ Conoscenza del diritto agro-alimentare e degli aspetti legislativi legati al cibo e al turismo con particolare riguardo alla disciplina dei mercati agroalimentari, alla tutela del Made in Italy contro le frodi e contraffazioni, all'etichettatura e tracciabilità dei prodotti agroalimentari, alla disciplina dei prodotti OGM, all'origine dei prodotti, ai prodotti DOP e IGP;
- ~ Conoscenza dell'economia agroalimentare, con particolare riferimento agli aspetti territoriali;
- ~ Capacità di lettura dei processi sociali legati al cibo e all'alimentazione;
- ~ Conoscenza degli aspetti culturali, psicologici e nutrizionali legati al cibo e ai consumi alimentari;

	<p>~ Capacità di utilizzare efficacemente almeno una lingua dell'Unione Europea.</p> <p>Per il conseguimento di tali obiettivi, sono previsti strumenti didattici quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>~ Lezioni frontali erogate a distanza;</li> <li>~ Attività didattiche elettive di gruppo;</li> <li>~ Attività seminariali e partecipazione attiva a dibattiti e conferenze;</li> </ul> <p>La verifica del raggiungimento dei risultati sarà svolta attraverso esami individuali scritti o orali ed elaborati.</p>	
<p><b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b></p>	<p>Il laureato, sulla base del percorso formativo seguito e delle conoscenze acquisite attraverso l'apprendimento delle discipline di base, caratterizzanti e affini e integrative, sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>~ Identificare gli aspetti di carattere chimico e microbiologico delle preparazioni e produzioni alimentari;</li> <li>~ Identificare le filiere gastronomiche in connessione allo sviluppo della produzione e della vendita, con un'attenzione alle produzioni e alle preparazioni tipiche dei territori;</li> <li>~ 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;</li> <li>~ Progettare e comunicare esperienze a pubblici non specialistici nel settore della gastronomia.</li> </ul> <p>Per il conseguimento di tali obiettivi, sono previsti strumenti didattici quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>~ Attività di didattica interattiva attraverso discussione su casi-studio e letture preventivamente selezionate e indicate o fornite dal docente o proiezione e discussione di immagini, materiale grafico, video;</li> <li>~ Attività didattiche elettive di gruppo.</li> </ul> <p>La verifica del raggiungimento dei risultati sarà svolta attraverso elaborati ed esercitazioni seguite dal docente.</p>	

## AREA SCIENTIFICA

### Conoscenza e comprensione

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

- Possiede una buona conoscenza della STATISTICA PER IL TURISMO E LA GASTRONOMIA
- Possiede una buona conoscenza della NUTRIZIONE E DIETETICA
- Possiede una buona conoscenza della STATISTICA APPLICATA

- Possiede una buona conoscenza dell'INFORMATICA

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Informatica [url](#)

Informatica [url](#)

Informatica [url](#)

Scienze e tecnologie enogastronomiche [url](#)

Scienze e tecnologie enogastronomiche [url](#)

Scienze e tecnologie enogastronomiche [url](#)

Statistica applicata [url](#)

Statistica applicata [url](#)

Statistica per il turismo [url](#)

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

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

## **AREA CHIMICO BIOLOGICA E TECNOLOGICA**

### **Conoscenza e comprensione**

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

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

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

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

sicurezza alimentare

- Sa applicare la conoscenza della CHIMICA DEGLI ALIMENTI a contesti professionali per la qualità organolettica, nutrizionale e per la sicurezza alimentare

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Chimica degli alimenti [url](#)

Chimica degli alimenti [url](#)

Ecologia e sostenibilità [url](#)

Ecologia e sostenibilità [url](#)

Ecologia e sostenibilità [url](#)

Geografia delle produzioni vitivinicole [url](#)

Geografia e politiche del cibo [url](#)

Geografia e politiche del turismo [url](#)

Microbiologia degli alimenti [url](#)

Microbiologia degli alimenti [url](#)

Microbiologia del vino [url](#)

Nutrizione e dietetica [url](#)

Nutrizione e dietetica [url](#)

Progettazione e gastronomia [url](#)

Progettazione e gastronomia [url](#)

## AREA UMANISTICA

### Conoscenza e comprensione

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

- Possiede una buona conoscenza della GEOGRAFIA E POLITICHE DEL CIBO
- Possiede una buona conoscenza della ANTROPOLOGIA DEL GUSTO
- Possiede una buona conoscenza della STORIA DELLA GASTRONOMIA
- Possiede una buona conoscenza della TEORIE E PRATICHE DELLA NARRAZIONE
- Possiede una buona conoscenza della PROGETTAZIONE E GASTRONOMIA

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Antropologia del gusto [url](#)

Antropologia del gusto [url](#)

Psicologia per il turismo [url](#)

Sociologia del turismo [url](#)

Storia dell'enogastronomia [url](#)

Storia della gastronomia [url](#)

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

Teorie e pratiche della narrazione [url](#)

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

## AREA ECONOMICO GIURIDICA

### Conoscenza e comprensione

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

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

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

- Sa orientarsi nel DIRITTO ALIMENTARE per la conoscenza della disciplina nella produzione e nella comunicazione rivolta al mercato
- Sa utilizzare la conoscenza della ECONOMIA E MANAGEMENT PER LA GASTRONOMIA E L'OSPITALITA' a beneficio della gestione aziendale
- Sa applicare la conoscenza del MARKETING PER LA GASTRONOMIA per promuovere progetti analisi e relative implementazioni
- sa utilizzare la conoscenza della STORIA ECONOMICA per la valutazione di progetti ed iniziative
- sa applicare la conoscenza della ECONOMIA DEL CIBO E DEI TERRITORI per l'analisi e lo sviluppo di azioni e progetti a livello aziendale, di filiera o territoriale

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Diritto alimentare [url](#)

Diritto alimentare e vitivinicolo [url](#)

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

Economia del vino e dei territori [url](#)  
 Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità [url](#)  
 Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità [url](#)  
 Legislazione turistica [url](#)  
 Marketing per il settore vitivinicolo ed enologico [url](#)  
 Marketing per la gastronomia [url](#)  
 Storia economica [url](#)  
 Storia economica [url](#)  
 Storia economica [url](#)



QUADRO A4.c

**Autonomia di giudizio**  
**Abilità comunicative**  
**Capacità di apprendimento**

<p><b>Autonomia di giudizio</b></p>	<p>Il laureato in Gastronomia, Ospitalità e Territori sarà in grado di acquisire ed elaborare contenuti, informazioni e dati connessi al settore enogastronomico con particolare riferimento alle produzioni e preparazioni agroalimentari dei territori. Particolare attenzione sarà posta agli aspetti della sostenibilità delle produzioni e negli impatti sulle dimensioni sociale, economica e ambientale. I rapporti tra cibo e turismo a livello territoriale costituiscono un aspetto cardine del percorso formativo.</p> <p>L'autonomia di giudizio sarà costruita sulla base di un'elaborazione critica da parte dello studente dell'evoluzione dei processi gastronomici in relazione ai mutamenti culturali e tecnologici degli approcci metodologici di valutazione.</p> <p>La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avrà luogo attraverso la valutazione delle prove di esame e degli eventuali gruppi di lavoro, e sarà valutata complessivamente in sede di prova finale.</p>	
<p><b>Abilità comunicative</b></p>	<p>Il laureato in Gastronomia, Ospitalità e Territori saprà comunicare efficacemente in forma orale e scritta anche in una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria. Tale abilità sarà risultato del dialogo telematico sincrono e asincrono con i docenti e i tutor. Sarà incentivata la frequentazione della piattaforma telematica al fine di sviluppare adeguatamente l'attività di comunicazione. Il laureato dovrà essere in grado di comunicare idee, informazioni identificando problemi e proponendo soluzioni al personale impiegato nelle filiere gastronomiche e comunque ad altro personale non specializzato coinvolto nelle filiere stesse. Il laureato avrà acquisito dimestichezza con le tecniche e i linguaggi della multimedialità.</p> <p>I lavori progettuali realizzati attraverso la didattica interattiva prevedranno presentazioni articolate e multimediali per elevare le abilità comunicative degli studenti.</p>	
<p><b>Capacità di</b></p>		

**apprendimento**

Il laureato in Gastronomia, Ospitalità e Territori avrà acquisito la capacità di comprendere la multifunzionalità delle produzioni enogastronomiche, con particolare riferimento alla promozione e valorizzazione territoriale del cibo. Il laureato saprà padroneggiare percorsi legati all'innovazione dei processi produttivi enogastronomici e delle modalità di consumo, e valutare le innovazioni di prodotto e di processo e il loro impatto in termini ambientali e socioculturali. Il laureato avrà competenze per la valorizzazione del patrimonio gastronomico e della cultura agroalimentare nelle sue estensioni territoriali e nella direzione sostenibilità dei processi produttivi. Il laureato saprà costruire percorsi di ospitalità e di turismo sostenibile con particolare riguardo alla dimensione esperienziale e sarà in grado di seguire iniziative di promozione e comunicazione del patrimonio enogastronomico, con particolare attenzione alle tecniche della narrazione e ai nuovi linguaggi.

Il dialogo costante con docenti, tutor e il confronto paritario con gli altri studenti attraverso la piattaforma didattica di Universitas Mercatorum consentirà il consolidamento capacità di apprendimento dello studente. I materiali didattici e i test di autovalutazione costituiranno uno strumento fondamentale di verifica. La verifica dell'apprendimento è svolta attraverso casi realizzati in didattica interattiva.

La redazione della prova finale consentirà il potenziamento e il consolidamento ulteriori della capacità di lavoro in autonomia.



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

12/01/2019

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



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

Le modalità di svolgimento della prova finale sono definite nel Regolamento del Corso di Studio e nel Regolamento Prova Finale.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento prova finale e determinazione del voto di laurea



## ▶ QUADRO B1

### Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento Didattico del Corso di Studio

---

## ▶ QUADRO B1.c

### Articolazione didattica on line

06/03/2019

Le attività didattiche si svolgono in modalità e-learning, utilizzando le seguenti metodologie:

- 1) erogazione di lezioni multimediali ed interattive, seguite da interventi sincroni e asincroni di e-counseling sui contenuti e da test o prove di valutazione formativa;
- 2) didattica interattiva sincrona ed asincrona via chat, web conference, forum, e-mail;
- 3) attività collaborative di tipo e-tivity in ambiente online.

Le attività di didattica erogativa (DE), didattica interattiva (DI) e autoapprendimento (A) sono progettate al fine di valorizzare l'apprendimento in stretta relazione con gli obiettivi formativi dello specifico insegnamento.

Descrizione link: Piano di Studi LGASTR (R33)

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-l-gastr>

## ▶ QUADRO B1.d

### Modalità di interazione prevista

06/03/2019

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

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

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

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

La composizione dello staff tutoriale, coordinata dal docente disciplinarista e titolare dell'insegnamento, consente sia un monitoraggio puntuale delle attività proposte allo studente e sia di intervenire per una continua assistenza e supporto

motivazionale utile agli studenti, anche integrando attività di didattica erogativa (DE) e/o didattica interattiva (DI) .

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

Descrizione link: Interazione con gli studenti B1d (E20)

Link inserito: <https://www.unimercaforum.it/anvur-accREDITAMENTO-INIZIALE-2019/aicds-I-gastr>

▶ QUADRO B2.a | Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

▶ QUADRO B2.b | Calendario degli esami di profitto

▶ QUADRO B2.c | Calendario sessioni della Prova finale

▶ QUADRO B3 | Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	CHIM/10	Anno di corso 1	Chimica degli alimenti <a href="#">link</a>			8	64	
2.	SECS-P/08	Anno di corso 1	Destination management <a href="#">link</a>			8	64	
3.	BIO/07	Anno di corso 1	Ecologia e sostenibilità <a href="#">link</a>			8	64	
4.	M-GGR/02	Anno di corso 1	Geografia delle produzioni vitivinicole <a href="#">link</a>			8	64	
5.	M-GGR/02	Anno di corso 1	Geografia e politiche del cibo <a href="#">link</a>			8	64	
6.	M-GGR/02	Anno di corso 1	Geografia e politiche del turismo <a href="#">link</a>			8	64	

7.	INF/01	Anno di corso 1	Informatica <a href="#">link</a>			6	48	
8.	IUS/10	Anno di corso 1	Legislazione turistica <a href="#">link</a>			9	72	
9.	L-LIN/12	Anno di corso 1	Lingua inglese <a href="#">link</a>			10	80	
10.	AGR/15	Anno di corso 1	Scienze e tecnologie enogastronomiche <a href="#">link</a>	SILEONI VALERIA	PA	8	64	
11.	AGR/15	Anno di corso 1	Scienze e tecnologie enogastronomiche <a href="#">link</a>			8	64	
12.	AGR/15	Anno di corso 1	Scienze e tecnologie enogastronomiche <a href="#">link</a>			9	72	
13.	MED/01	Anno di corso 1	Statistica applicata <a href="#">link</a>	MANNOCCI ALICE	PA	6	48	
14.	MED/01	Anno di corso 1	Statistica applicata <a href="#">link</a>			6	48	
15.	SECS-S/01	Anno di corso 1	Statistica per il turismo <a href="#">link</a>			8	64	
16.	SECS-S/01	Anno di corso 1	Statistica per il turismo e la gastronomia <a href="#">link</a>			8	64	
17.	SECS-P/12	Anno di corso 1	Storia economica <a href="#">link</a>	PREZIOSO STEFANO	ID	8	64	
18.	SECS-P/12	Anno di corso 1	Storia economica <a href="#">link</a>			8	64	
19.	SECS-P/08	Anno di corso 2	Brand management delle destinazioni turistiche <a href="#">link</a>			8	64	
20.	IUS/03	Anno di corso 2	Diritto alimentare <a href="#">link</a>			8	64	
21.	IUS/03	Anno di corso 2	Diritto alimentare e vitivinicolo <a href="#">link</a>			8	64	
22.	SECS-P/07	Anno di corso 2	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità <a href="#">link</a>			8	64	
23.	NN	Anno di corso 2	Insegnamento a scelta <a href="#">link</a>			12	96	
24.	SECS-P/08	Anno di corso 2	Marketing per il settore vitivinicolo ed enologico <a href="#">link</a>			8	64	
25.	SECS-P/08	Anno di corso 2	Marketing per la gastronomia <a href="#">link</a>			8	64	
26.	AGR/16	Anno di corso 2	Microbiologia degli alimenti <a href="#">link</a>			9	72	

27.	AGR/16	Anno di corso 2	Microbiologia degli alimenti <a href="#">link</a>			8	64	
28.	AGR/16	Anno di corso 2	Microbiologia del vino <a href="#">link</a>			8	64	
29.	SECS-P/07	Anno di corso 2	Programmazione e controllo delle imprese turistiche <a href="#">link</a>			8	64	
30.	SPS/08	Anno di corso 2	Sociologia del turismo <a href="#">link</a>			8	64	
31.	M-STO/04	Anno di corso 2	Storia dell'enogastronomia <a href="#">link</a>			8	64	
32.	M-STO/04	Anno di corso 2	Storia della gastronomia <a href="#">link</a>	BARBERINI FRANCESCA	ID	8	64	
33.	M-STO/04	Anno di corso 2	Storia della gastronomia e del turismo <a href="#">link</a>			8	64	
34.	L-ART/06	Anno di corso 2	Teorie e pratiche della narrazione <a href="#">link</a>			8	64	
35.	L-ART/06	Anno di corso 2	Teorie e pratiche della narrazione <a href="#">link</a>	ESPOSITO ORIELLA	ID	8	64	
36.	L-ART/06	Anno di corso 2	Teorie e pratiche della narrazione del vino <a href="#">link</a>			8	64	
37.	NN	Anno di corso 3	Altre conoscenze utili per il mondo del lavoro <a href="#">link</a>			10	80	
38.	NN	Anno di corso 3	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro <a href="#">link</a>			8	64	
39.	M-DEA/01	Anno di corso 3	Antropologia del gusto <a href="#">link</a>	VITOLO SERGIO	ID	8	64	
40.	M-DEA/01	Anno di corso 3	Antropologia del gusto <a href="#">link</a>			8	64	
41.	AGR/01	Anno di corso 3	Economia dei territori e del made in Italy <a href="#">link</a>			9	72	
42.	AGR/01	Anno di corso 3	Economia del cibo e dei territori <a href="#">link</a>	CAVALLO AURORA	PA	8	64	
43.	AGR/01	Anno di corso 3	Economia del vino e dei territori <a href="#">link</a>			8	64	
44.	NN	Anno di corso 3	Esperienze sul campo e in cantina <a href="#">link</a>			8	64	
45.	INF/01	Anno di corso 3	Informatica <a href="#">link</a>			6	48	
46.	L-LIN/12	Anno di corso 3	Lingua inglese <a href="#">link</a>			10	80	

47.	MED/49	Anno di corso 3	Nutrizione e dietetica <a href="#">link</a>			8	64	
48.	ICAR/13	Anno di corso 3	Progettazione e gastronomia <a href="#">link</a>	CIPOLLA ALESSIA	ID	8	64	
49.	ICAR/13	Anno di corso 3	Progettazione e gastronomia <a href="#">link</a>			8	64	
50.	NN	Anno di corso 3	Prova Finale <a href="#">link</a>			10	80	
51.	M-PSI/01	Anno di corso 3	Psicologia per il turismo <a href="#">link</a>			8	64	
52.	L-ART/03	Anno di corso 3	Storia dell'arte contemporanea <a href="#">link</a>			8	64	

▶ QUADRO B4 | Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Infrastrutture didattiche e biblioteche

▶ QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Infrastrutture didattiche e biblioteche

▶ QUADRO B4 | Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Infrastrutture didattiche e biblioteche

▶ QUADRO B4 | Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B4

Infrastruttura tecnologica - Requisiti delle soluzioni tecnologiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Raccolta guide piattaforma e-learning



QUADRO B4

Infrastruttura tecnologica - Contenuti multimediali

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Raccolta guide piattaforma e-learning



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Questo servizio è organizzato e integrato tra le funzioni svolte dall'Ateneo; il CdS è direttamente coinvolto nell'ambito del servizio. L'Ateneo e il CdS svolgono attività di orientamento in ingresso rivolto agli studenti di scuola secondaria superiore al fine di stimolarne scelte consapevoli per un proprio processo formativo e a favorirne il passaggio all'Università. 14/06/2023

Per quanto concerne lo studente adulto, già inserito nell'attività lavorativa, l'orientamento e la formazione si dispiegano nelle forme proprie del life long learning, ossia quel percorso di apprendimento permanente teso ad aggiornare costantemente il bagaglio culturale e professionale dell'individuo, giacché la società globalizzata e l'introduzione sempre più frequente di innovazioni lo spingono e quasi lo obbligano a tenersi al passo con il cambiamento.

Le attività offerte consistono in:

- a) incontri in Ateneo che prevedano un tour virtuale attraverso la piattaforma e-learning, spiegazioni differenziate delle offerte formative, a seconda degli interessi e delle competenze in entrata;
- b) valutazione delle competenze in entrata e questionario di autovalutazione 'conosci te stesso', disponibili in piattaforma o in presenza, al fine di comprendere predisposizioni naturali, interessi e aspetti della personalità dei futuri discenti;
- c) eventuali corsi di formazione gratuiti sulle tecniche di apprendimento per gli studenti, a partire dalla valutazione delle competenze in entrata;
- d) incontri in loco per presentare l'offerta formativa nei quali gli studenti avranno la possibilità di chiarire i loro quesiti attraverso l'incontro con tutor ed orientatori; 'lezioni prova' per le aspiranti matricole che potranno utilizzare la piattaforma online per acquisire competenze nella gestione dell'apprendimento in rete.

Significativa è l'attività con le scuole che prevede:

1. Informazioni precise, sintetiche e schematiche sull'offerta formativa.

2. Orientamento e assistenza ex ante, in itinere ed ex post.
3. Contatto diretto con docenti, tutor e personale specializzato.
4. Un learning environment, altamente personalizzabile, atto ad arricchire e a promuovere le singole esigenze dei discenti, con servizi di comunicazione sincrona e asincrona.
5. Opportunità di interazione tra discenti per promuovere una comunicazione individualizzata, condividere materiali, favorire iniziative, divulgare avvisi, risolvere problemi, eccetera.
6. La riorganizzazione e il potenziamento delle azioni che pongono al centro lo studente mediante monitoraggio della carriera, definizione e integrazione dei saperi in entrata, attività di tutorato.
7. La raccolta di esigenze formative del discente al fine di compiere un'analisi dettagliata delle richieste dell'utenza.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Linee Guida Orientamento in Ingresso



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Questo servizio è organizzato e integrato tra le funzioni svolte dall'Ateneo; il CdS è direttamente coinvolto nell'ambito del servizio. Le attività di orientamento in itinere offrono un insieme di servizi di guida/consulenza agli studenti durante il percorso di studi. L'orientamento in itinere viene attuato, nell'ambito del CdS, dai tutor con la supervisione del coordinatore CdS.

14/06/2023

Il tutor ricopre un ruolo fondamentale nel processo di apprendimento on line. In questa dimensione, il tutor si occupa di assistere i discenti nel processo di formazione risolvendo eventuali criticità legate al processo di apprendimento, tramite l'inserimento in piattaforma di eventuali avvisi e modalità di studio dei singoli corsi.

Trattandosi di formazione a distanza, il tutor orientatore ha il compito di supportare, guidare e motivare i discenti, i quali rischierebbero - essendo fisicamente distanti - di estraniarsi dal percorso formativo. Egli deve, altresì, orientare il discente nella fase iniziale dei collegamenti nella piattaforma tecnologica (è richiesta, quindi, una certa familiarità con gli strumenti informatici e/o social network), rispondere ai suoi quesiti, fornire indicazioni sui materiali didattici da utilizzare e/o di approfondimento nonché sulle modalità degli esami. D'altra parte, la funzione del tutor è quella di raccordo tra il docente e gli studenti: in tale ottica, il tutor raccoglie eventuali istanze da parte degli studenti su problematiche inerenti la fruizione dei materiali in piattaforma e su eventuali divergenze tra materiale studiato in piattaforma e quanto richiesto in sede d'esame.

Tutta l'attività del tutor è coordinata a monte da un docente, delegato alla didattica dall'Università, che supporta il tutor stesso nella sua attività di orientamento e assistenza agli studenti. Ciò al fine di migliorare gli standard di qualità e la gestione di tutta l'informazione presente in piattaforma.

In sintesi l'attività di orientamento e di affiancamento del tutor è finalizzata a:

1. garantire allo studente la qualità della didattica;
2. fornire una formazione culturale aggiornata ed una preparazione professionale consona alle esigenze poste dalla società e dal mondo del lavoro;
3. far emergere le peculiari attitudini dello studente onde svilupparne la creatività e le competenze necessarie all'ingresso

nel mondo del lavoro e alla riqualificazione professionale;

4. assicurare la sostenibilità, da parte dello studente, del carico complessivo dell'attività programmata per ciascun periodo didattico e dei relativi ritmi di lavoro;
5. rimuovere le particolari difficoltà incontrate dagli studenti nella prima fase degli studi universitari;
6. favorire lo sviluppo cognitivo, facendo ricorso prevalentemente a modalità di apprendimento aperto e autonomo idonee alla formazione professionale, anche continua e permanente, degli utenti, nella fattispecie degli utenti/lavoratori e di utenti diversamente abili.

Infine, l'attività del tutor si esplica non solo nella fase di gestione della didattica erogativa ma anche nel raccordo tra docente e studente in fase di fruizione della didattica interattiva, rispetto a delle scadenze didattiche (consegna degli elaborati previsti, partecipazione alle web conference, ricevimenti on line, etc.).

Per raggiungere gli obiettivi di cui sopra, l'orientatore trasferisce ai discenti un vero e proprio metodo di studio con l'obiettivo di pervenire ad uno standard di apprendimento più robusto ed efficace.

Le attività di tutoraggio on-line si svolgono mediante:

- a. monitoraggio del sistema di tracciamento automatico delle attività formative;
- b. registrazione delle attività di monitoraggio didattico e tecnico (quantità e qualità delle interazioni rispetto alle scadenze didattiche).

I relativi dati sono resi disponibili al docente e allo studente per le attività di valutazione e di autovalutazione.

L'orientamento avviene in forma interattiva come guida/consulenza, coordinamento dell'andamento complessivo della classe e coordinamento del gruppo di studenti. Tali attività utilizzano i diversi strumenti di interazione disponibili (sistema di FAQ, forum, incontri virtuali, seminari live di approfondimento). Il Tutor per la didattica on-line ricorre a test online periodici e ad interrogazioni virtuali sincrone e asincrone con modalità interattiva attraverso un sistema di aula virtuale.

Su base trimestrale il Coordinatore del CdS promuove una riunione di monitoraggio con l'obiettivo di pianificare le azioni correttive.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Linee Guida Orientamento in Itinere



QUADRO B5

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

A partire dall'anno accademico 2016 /2017, grazie a una Convezione con l'Associazione delle Camere di Commercio Italiane all'estero, gli studenti i quali corsi prevedano da ordinamento il tirocinio formativo, potranno svolgere il periodo di stage anche all'estero. Sul fronte dei programmi di mobilità per tirocinio, la rete delle Camere di Commercio fornirà grande supporto all'azione di coinvolgimento delle aziende presenti sul territorio.

14/06/2023

Quest'obiettivo è particolarmente sentito da Universitas Mercatorum, che nel tempo ha avviato numerose e proficue collaborazioni con il mondo imprenditoriale, al fine di colmare il divario tra ricerca e realtà imprenditoriale e sostenere l'innovazione nelle PMI.

Inoltre Universitas Mercatorum ha ricevuto dalla Commissione Europea il riconoscimento della Erasmus Charter for Higher Education (ECHE), che permette all'Università di partecipare a tutte le attività di cooperazione e mobilità europea e

internazionale nell'ambito del nuovo Programma Erasmus+ per l'istruzione e formazione 2021/2027, consolidando i diversi progetti finora realizzati in ambito internazionale e intraprendendo nuove azioni di internazionalizzazione.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Linee Guida Orientamento in uscita



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

**i**

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

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

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

La partecipazione ai programmi di mobilità Erasmus+ rappresenta uno straordinario incentivo per gli studenti e neolaureati, non solo al fine di migliorare la propria performance di apprendimento e rafforzare il grado di occupabilità e le prospettive di carriera, ma anche al fine di aumentare la partecipazione più attiva alla società nonché migliorare la consapevolezza del progetto europeo e dei valori dell'UE

Per quanto riguarda il personale docente e amministrativo, Erasmus+ rappresenta una straordinaria opportunità per rafforzare le proprie competenze, accrescere la capacità di determinare cambiamenti in termini di modernizzazione e apertura internazionale all'interno dell'Ateneo, nonché migliorare la qualità del lavoro e delle attività a favore degli studenti. In questa prospettiva, Universitas Mercatorum si prefigge di promuovere la partecipazione degli studenti, dei docenti e dello staff ai programmi di mobilità Erasmus+ e di sostenere fortemente il coinvolgimento di docenti e ricercatori stranieri nello svolgimento dei programmi di studio.

Sul fronte dei programmi di mobilità per tirocinio, la rete delle Camere di Commercio fornirà grande supporto all'azione di coinvolgimento delle aziende presenti sul territorio. Quest'obiettivo è particolarmente sentito da Universitas Mercatorum, che nel tempo ha avviato numerose e proficue collaborazioni con il mondo imprenditoriale, al fine di colmare il divario tra ricerca e realtà imprenditoriale e sostenere l'innovazione nelle PMI

A seguito del rilascio della Carta Erasmus+, l'Ateneo ha avviato l'organizzazione delle strutture di supporto scientifico e amministrativo alle varie attività correlate all'avvio e al funzionamento dei programmi di mobilità individuale Erasmus+. Le strutture di riferimento sono:

- la Commissione scientifica per le Relazioni Internazionali, composta dai docenti Aurora Cavallo e Marco Mocella, cui è affidata la promozione e la stipula degli accordi interistituzionali Erasmus e degli accordi di cooperazione internazionale, previa approvazione da parte del Rettore, attraverso la verifica preliminare dei percorsi formativi e delle attività didattiche e di ricerca delle università; le attività di selezione degli studenti candidati per la mobilità outgoing e la stipula, previa approvazione da parte del Coordinatore del CDL, del learning agreement tra Universitas Mercatorum, l'ateneo ospitante e lo studente selezionato per l'approvazione del programma di studi da seguire all'estero; il monitoraggio delle attività formative svolte dagli studenti presso gli istituti partner al fine di garantirne la coerenza con gli obiettivi formativi del CdL a

cui lo studente è iscritto; l'approvazione, al termine del soggiorno all'estero, del programma concordato con lo studente al fine di assicurare il riconoscimento dei crediti maturati; e le attività di supporto accademico agli studenti incoming al fine di garantire un corretto svolgimento delle loro attività formative presso l'Ateneo;

- l'ufficio per le Relazioni Internazionali, cui è affidata la gestione degli aspetti amministrativi inerenti le attività di mobilità (es. richiesta di sovvenzione comunitaria per la mobilità di studenti e personale, procedura di riconoscimento crediti, stipula dell'accordo finanziario con lo studente, richiesta delle licenze per l'Online Linguistic Support e assegnazione delle licenze agli studenti, ecc.), nonché le attività di supporto ai docenti interessati a partecipare ad una call nell'ambito del programma Erasmus+ o di altri programmi nazionali e internazionali, finalizzati all'erogazione di fondi per l'attuazione di progetti di cooperazione, e l'assistenza amministrativa nella fase di realizzazione dei progetti;

- la Segreteria Studenti, cui è affidata l'assistenza degli studenti che partecipano ai programmi di mobilità per l'espletamento delle incombenze burocratiche nella fase antecedente, durante e successiva alla permanenza all'estero, anche attraverso indicazioni pratiche per l'alloggio, la mensa, corsi di italiano, accesso a biblioteche e iniziative culturali offerte dalla città ecc.

Sul piano operativo, la Commissione per le Relazioni internazionali, costituita a marzo 2015, sta attualmente curando, anche attraverso la valorizzazione di rapporti di collaborazione già avviati dai docenti dell'Ateneo con atenei stranieri, le attività preliminari alla stipula delle convenzioni con altri atenei europei.

A partire dall'anno accademico 2016/2017, Il Progetto Erasmus+ ha permesso ad Universitas Mercatorum di implementare la mobilità degli studenti, del personale

docente e dello staff amministrativo nel contesto dell'Azione Chiave 103 e di promuovere così l'internazionalizzazione.

In accordo con gli obiettivi generali del Programma Erasmus+, il nostro Ateneo ha promosso e incentivato la mobilità di studenti e staff docente e amministrativo al fine di:

- contribuire al processo di internazionalizzazione e modernizzazione dell'Istituto;
- promuovere la cooperazione multiculturale, sia da punto di vista qualitativo che quantitativo;
- ampliare gli orizzonti didattici e formativi degli studenti;
- fornire agli studenti di avere accesso ad una formazione culturale di alto livello;
- offrire agli studenti migliori opportunità di lavoro;
- rafforzare la preparazione del personale docente e non docente;
- aprire nuove strade professionali sia per gli studenti laureati che per il personale docente e non docente;
- favorire lo sviluppo di nuove pratiche educative.

Allo stato sono state stipulate le seguenti convenzioni:

Universidade Aberta - Portogallo

Universit  'Ovidius' di Costanza - Romania

Universidad a distancia de Madrid - Spagna

Universidad de Granada - Spagna

Universidad de León - Spagna

Universidad de Valladolid - Spagna

Giresun University - Turchia

University of Gyor - Ungheria

Descrizione link: Mobilit  internazionale Erasmus

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/studenti/erasmus>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Portogallo	Universidade Aberta		25/06/2022	solo italiano
2	Romania	Universit� 'Ovidius' di Costanza		15/07/2022	solo italiano
3	Spagna	Universidad a distancia de Madrid		15/07/2022	solo italiano
4	Spagna	Universidad de Granada		09/11/2022	solo italiano
5	Spagna	Universidad de Leon		24/06/2022	solo italiano

6	Spagna	Universidad de Valladolid	09/11/2021	solo italiano
7	Turchia	Giresun University	11/11/2019	solo italiano
8	Ungheria	University of Gyor	14/07/2022	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il dipartimento di Job Placement dell'Universitas Mercatorum è stato istituito con la primaria finalità di sviluppare e potenziare la collaborazione tra Università e mondo produttivo, nonché l'attivazione di nuovi strumenti di aggregazione per raccogliere stimoli dalle imprese e dagli enti interessati a cooperare con l'Ateneo nell'individuazione e nel perseguimento di attività comuni. Il servizio di Job Placement dell'Universitas Mercatorum:

14/06/2023

PROMUOVE

un dialogo costante tra Università-Imprese

SVILUPPA

una rete di contatti privilegiati tra l'Ateneo e le Aziende presenti su tutto il territorio internazionale

SUPPORTA

l'internazionalizzazione per la promozione e la tutela del 'Made in Italy' di qualità

REALIZZA

progetti di alternanza Università-Lavoro

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Linee Guida Orientamento in uscita



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative



QUADRO B6

Opinioni studenti

Per quanto riguarda la rilevazione dell'opinione degli studenti sugli insegnamenti, Universitas Mercatorum utilizza il modello di questionario predisposto da ANVUR.

14/06/2023

I risultati dell'analisi e i singoli questionari sono trasmessi ai Coordinatori e al PQA, i quali li analizzano allo scopo di identificare eventuali problemi o criticità e, in questo caso, adottano opportuni correttivi o azioni di miglioramento. Gli esiti generali ed eventuali azioni di miglioramento adottati sono condivisi con il Consiglio del CdS e documentati nei relativi verbali e resi noti al Consiglio di Facoltà.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opis Studenti Corso di Studio



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Per quanto riguarda la rilevazione della soddisfazione degli studenti laureandi e degli studenti laureati, dopo un anno dal conseguimento della laurea, Universitas Mercatorum utilizza il modello di questionario predisposto da ANVUR. *14/06/2023*

I risultati dell'analisi e i singoli questionari sono trasmessi ai Coordinatori e al PQA, i quali li analizzano allo scopo di identificare eventuali problemi o criticità e, in questo caso, adottano opportuni correttivi o azioni di miglioramento. Gli esiti generali ed eventuali azioni di miglioramento adottati sono condivisi con il Consiglio del CdS e documentati nei relativi verbali e resi noti al Consiglio di Facoltà.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opis studenti Laureandi e studenti Laureati



## ▶ QUADRO C1

### Dati di ingresso, di percorso e di uscita

I dati di ingresso, di percorso e di uscita presi in considerazione ai fini della valutazione dell'attrattività del CdS e dell'efficacia del processo formativo sono quelli forniti periodicamente – con scadenza 31 marzo, 30 giugno, 30 settembre e 31 dicembre di ogni anno – dall'ANVUR. 13/06/2023

I dati relativi al 30 settembre 2022 – e cioè i dati presi in considerazione dall'Ateneo ai fini della compilazione della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) 2022 – sono disponibili e commentati nella SMA 2022.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Scheda di Monitoraggio annuale del CDS

## ▶ QUADRO C2

### Efficacia Esterna

Ai fini del monitoraggio dell'efficacia esterna dei CdS, Universitas Mercatorum analizza i dati per la rilevazione della condizione occupazionale dei laureati predisposto da ANVUR. 13/06/2023

La rilevazione è effettuata a 1, 3 e 5 anni dal conseguimento del titolo di studio.

In allegato sono riportati i risultati relativi alla rilevazione dell'anno 2021.

I risultati aggregati a livello CdS sono presi in considerazione dal PQA, coordinato dal Presidente, il quale li analizza al fine di:

- individuare eventuali criticità;
- adottare o suggerire – previa eventuale identificazione delle relative cause – opportuni correttivi o azioni per la loro soluzione;
- individuare le responsabilità per l'attuazione dei correttivi e delle azioni adottate;
- monitorare gli esiti dei correttivi e delle azioni adottate;
- condividere con il Consiglio di Corso di Studio e rendere noti al Consiglio di Facoltà i risultati dell'elaborazione dei questionari, le criticità evidenziate, le soluzioni adottate o suggerite, le criticità risolte;
- informare il Presidio delle soluzioni suggerite.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Indagini occupazionali Laureati Universitas Mercatorum 2021

## ▶ QUADRO C3

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

L'Ateneo mette a disposizione degli studenti i seguenti servizi:

- Stage formativi e di orientamento extracurricolari per tutti i CDS: Gli stage formativi e di orientamento (o extracurricolari) sono espressamente finalizzati ad agevolare le scelte professionali dei giovani, attraverso una formazione in ambiente produttivo e una conoscenza diretta del mondo del lavoro. 13/06/2023

• Stage curriculari: Gli stage curriculari sono quelli con esplicita finalità formativa, la cui durata è stabilita dal piano di studi e prevedono il riconoscimento di un numero di crediti formativi universitari (CFU).

Il Tirocinio curriculare è sempre previsto all'ultimo anno (terzo per le triennali e secondo per le magistrali).

I Corsi di laurea che prevedono il Tirocinio curriculare obbligatorio per il conseguimento del titolo sono:

- o L8 – Ingegneria Informatica
- o L9 – Ingegneria gestionale
- o L14 – Scienze giuridiche
- o L15 – Scienze del Turismo
- o L18 – Gestione di impresa
- o LM51 – Psicologia del Lavoro e delle organizzazioni
- o LM77 – Management

Ai fini dell'attuazione degli artt. 1 e 3 della L. n. 163/2021, è stato adottato il Decreto Interministeriali n. 654 del 5 luglio u.s., ai sensi del quale "L'adeguamento da parte delle università dei regolamenti didattici di ateneo ai sensi degli articoli 3, comma 3, e 6, comma 1, della legge 8 novembre 2021, n. 163, si applica a decorrere dall'anno accademico successivo a quello in corso alla data di adozione dei decreti rettorali, previa positiva valutazione, ai sensi della normativa vigente, dell'accreditamento dei medesimi corsi di studio".

Nello specifico in accordo con il D. INTERM. n. 654/2022:

- il corso di laurea in Scienze e tecniche psicologiche (L24) prevede un tirocinio pratico-valutativo (TPV) pari a 10 crediti formativi universitari, da svolgersi presso qualificati enti esterni convenzionati con l'università.
- il corso di laurea in Psicologia del lavoro e delle organizzazioni (LM51) prevede un tirocinio pratico-valutativo (TPV) pari a 20 crediti formativi universitari, da svolgersi presso qualificati enti esterni convenzionati con l'università, nonché una prova pratica valutativa (PPV) finalizzata all'accertamento delle capacità dello studente di riflettere criticamente sulla complessiva esperienza di tirocinio e sulle attività svolte.

L'Ateneo stipula con l'Ente ospitante un Accordo, denominato Convenzione quadro, dando inizio all'iter formativo per lo svolgimento delle attività di tirocinio. Altresì, Universitas Mercatorum, in quanto Università delle Imprese e del Lavoro offre la possibilità di svolgere il proprio tirocinio presso le sedi delle Camere di Commercio, anche al fine di attivare sinergia nell'ambito di azioni a supporto dello sviluppo di impresa e dell'e-government.

L'Ateneo, anche in coerenza la SUA, ha strutturato adeguate procedure di raccolta delle opinioni delle aziende esterne con le quali stabilisce delle convenzioni di tirocinio. Il questionario somministrato ai tutor aziendali al termine del tirocinio formativo offre indicazioni sulla preparazione degli studenti e sul grado di soddisfazione dell'azienda in riferimento al tirocinante.

Si allega il questionario progettato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Questionario aziende per tirocinio



13/06/2023

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

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

- 1) il Consiglio di Amministrazione (CdA);
- 2) il Senato Accademico (SA);
- 3) il Rettore;
- 4) il Direttore generale (DG);
- 5) il Nucleo di Valutazione (NdV);
- 6) il Presidio di Qualità dell'Ateneo (PQA).

Con riferimento ai macro-processi che caratterizzano l'AQ della didattica:

- 1) il CdA ha la responsabilità della gestione dei seguenti processi:

- Definizione delle politiche per la qualità e per l'AQ, degli obiettivi per la qualità e del sistema di AQ della didattica;
- Definizione dell'offerta formativa;
- Riesame delle politiche per la qualità e per l'AQ, degli obiettivi per la qualità e del sistema di AQ della didattica.

Inoltre, il CdA è responsabile della definizione dei seguenti documenti:

- 'Politica e programmazione dell'offerta formativa', relativo alla strategia dell'offerta formativa dell'Ateneo;
- 'Piano strategico', che, con riferimento alla didattica, definisce gli obiettivi strategici per la didattica, gli obiettivi operativi per il loro raggiungimento e le azioni per il raggiungimento degli obiettivi operativi.

- 2) il SA ha la responsabilità della gestione del processo di Monitoraggio, analisi e miglioramento dell'AQ della didattica.

Inoltre, il SA esprime parere in merito a:

- Definizione delle politiche per la qualità e per l'AQ, degli obiettivi per la qualità e del sistema di AQ della didattica;
- Definizione dell'offerta formativa;
- Riesame delle politiche per la qualità e per l'AQ, degli obiettivi per la qualità e del sistema di AQ della didattica.

- 3) il Rettore, con il contributo del Pro-Rettore e dei Delegati, svolge funzioni di indirizzo e di coordinamento relativamente alla gestione dei processi nella responsabilità del SA. Il Rettore esercita queste funzioni attraverso le sue attività istituzionali di indirizzo, iniziativa e coordinamento delle attività scientifiche e didattiche, di programmazione dello sviluppo e del miglioramento continuo ed attraverso l'emanazione, con proprio Decreto, di regolamenti in materia di qualità.

- 4) il DG è responsabile, sulla base degli indirizzi forniti dal Consiglio di Amministrazione e dal Rettore, della qualità e organizzazione complessiva dei servizi, delle risorse strumentali e delle attività prestate dal personale tecnico-amministrativo dell'Ateneo.

- 5) il Nucleo di Valutazione (NdV) effettua valutazioni periodiche interne dell'efficienza, dell'efficacia e della qualità della gestione amministrativa, delle attività didattiche e di ricerca.

- 6) il PQA ha la responsabilità della gestione del processo di monitoraggio del processo formativo attraverso la verifica dell'adeguatezza ed efficacia dei processi dell'AQ dei CdS. Inoltre, il PQA definisce Linee Guida per la gestione di specifici processi a livello Ateneo, CdS e Facoltà, coerenti con le indicazioni fornite da ANVUR.

Il Presidio della Qualità supervisiona lo svolgimento adeguato e uniforme delle procedure di Assicurazione della Qualità di tutto l'Ateneo, propone strumenti comuni per l'AQ e attività formative per la loro applicazione, supporta il Rettore, la Facoltà ed i corsi di studio (CdS) per le attività comuni in materia di Qualità.

Inoltre, il PQA è responsabile della definizione dei seguenti documenti:

- 'Visione della qualità e Politiche per la qualità e per l'AQ di didattica, ricerca e terza missione';
- 'Sistema di Assicurazione della Qualità', che, con riferimento alla didattica, definisce i macro-processi che caratterizzano l'AQ della didattica, individuati in coerenza con quanto stabilito nel documento ANVUR 'Accreditamento periodico delle Sedi e dei Corsi di Studio universitari - Linee Guida', a loro volta coerenti con il documento 'Standards and Guidelines for Quality Assurance in the European Higher Education Area (ESG)', e la struttura organizzativa per la realizzazione della politica per la qualità della didattica e la gestione dell'AQ, in una prospettiva di miglioramento continuo e al fine dell'accredimento iniziale e periodico dell'Ateneo.

Il ruolo del Presidio di Qualità dell'Ateneo (PQA):

1. Alta qualificazione dei propri componenti, in relazione ad esperienze specifiche nella didattica, nella Qualità, nella valutazione, nella gestione dei processi organizzativi e manageriali.
2. Presidenza del Presidio affidata a un docente di rilevante e pluriennale esperienza didattica e gestionale.
3. Numero dei componenti adeguato alle caratteristiche dimensionali dell'Ateneo.
4. Un supporto tecnico e amministrativo al PQA fornito da: personale proveniente da esperienze significative (come il Nucleo di Valutazione di Ateneo), uffici operanti in materia di didattica e servizi agli studenti all'interno dell'Ateneo, area amministrativa.
5. Una decisa e rilevante apertura a criteri di accesso alle informazioni e alla massima trasparenza.
6. Una modalità di funzionamento flessibile e operativa, senza rinunciare a criteri indispensabili di formalità.
7. In materia di pubblicità della verbalizzazione il Presidio garantisce la trasparenza del suo operato assicurando la più ampia divulgazione dei suoi atti, anche mediante strumenti multimediali.
8. L'attività del Presidio è organizzata sia sulla base di un piano di lavoro annuale e pluriennale che sulla base degli interventi ed azioni che si rendono necessari in relazione alle esigenze emergenti.

Il Presidio della Qualità (PQA) è stato rinnovato con Decreto Rettorale del 14 ottobre 2022 n. 82:

- Guendalina CAPECE - Professore Associato Universitas Mercatorum (Presidente)
- Michela BASILI - Professore Associato Universitas Mercatorum
- Isabella BONACCI - Professore Associato Universitas Mercatorum
- Roberto MANIGLIO - Professore Associato Universitas Mercatorum
- Alice MANNOCCI - Professore Associato Universitas Mercatorum
- Filippo SCIARRONE - Professore Associato Universitas Mercatorum
- Bruno TASSONE - Professore Associato Universitas Mercatorum

Il suddetto PQA è coadiuvato da una segreteria tecnico-amministrativa costituita da personale proveniente da esperienze significative come il Nucleo di Valutazione di Ateneo, gli uffici operanti in materia di didattica e l'area amministrativa.

L'Ateneo si sta dotando di un nuovo Piano di assicurazione della Qualità della Didattica al fine di rispettare i nuovi requisiti di AVA 3.

Descrizione link: Piano di assicurazione della Qualità della Didattica (E4)

Link inserito: <https://www.unimercuratorum.it/assicurazione-qualita/assicurazione-della-qualita-della-didattica>



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

13/06/2023

Il Corso di Studio contribuisce alla realizzazione del progetto di Assicurazione della Qualità per la formazione, in coerenza con gli indirizzi di AQ di Ateneo e la gestione operativa del Presidio di Qualità dell'Ateneo. Il PQA, d'accordo con i vertici del CdS, ha attivato un sistema di AQ mirato a promuovere, guidare, sorvegliare e verificare efficacemente le attività del CdS.

Le strutture con responsabilità nell'AQ a livello dei CdS sono:

- 1) il Consiglio di Facoltà (CdF);

- 2) il Preside di Facoltà;
- 3) la Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS);
- 4) il Consiglio di Corso di studio (CCdS);
- 5) il Coordinatore di CdS;
- 6) il Team di Assicurazione della Qualità della Didattica (Team AQD).

Con riferimento ai macro-processi che caratterizzano l'AQ dei CdS:

- 1) il CdF ha la responsabilità della gestione dei seguenti processi:
  - Progettazione e pianificazione dello svolgimento del processo formativo;
  - Messa a disposizione dell'ambiente di apprendimento.

Inoltre il CdF propone modifiche del Regolamento Didattico d'Ateneo riguardanti l'ordinamento didattico dei Corsi di studio, programma annualmente l'attività didattica e le azioni di miglioramento continuo, esprime pareri sui Regolamenti didattici dei Corsi di studio.

Inoltre, approva:

- le SUA-CdS dei CdS della Facoltà;
- le SMA dei CdS della Facoltà;
- i RRC dei CdS della Facoltà.

2) il Preside di Facoltà svolge funzioni di indirizzo e di coordinamento relativamente alla gestione dei processi nella responsabilità della Facoltà. Il Preside attua le deliberazioni del Consiglio di Facoltà in materia di Qualità della didattica e della Ricerca, sovrintendendo al regolare svolgimento ed al miglioramento continuo di tutte le attività didattiche e organizzative.

3) La CPDS sovrintende alla qualità delle attività didattiche, esprimendo pareri sulla qualità delle stesse e dei servizi forniti agli studenti. La Commissione, sulla base delle informazioni derivanti dalla Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS), dei risultati della rilevazione dell'opinione degli studenti e di altre informazioni istituzionali disponibili, valuta se:

- il progetto del Corso di Studio mantenga la dovuta attenzione alle funzioni e competenze richieste dalle prospettive occupazionali e di sviluppo personale e professionale, individuate tenuto conto delle esigenze del sistema economico e produttivo;
- al Riesame annuale conseguano efficaci interventi correttivi sui Corsi di Studio negli anni successivi;
- i questionari relativi alla soddisfazione degli studenti siano efficacemente gestiti, analizzati, utilizzati.

Inoltre, la CPDS:

- individua indicatori per la valutazione dei risultati della didattica e dei servizi agli studenti;
- promuove le innovazioni dei percorsi didattici, l'istruzione permanente, l'orientamento pre e post-laurea, il tutorato;
- formula pareri sull'attivazione e soppressione dei corsi di studio.

4) il CCdS collabora alla gestione dei seguenti processi:

- Progettazione e pianificazione dello svolgimento del processo formativo;
- Messa a disposizione dell'ambiente di apprendimento.
- Monitoraggio dei risultati del processo formativo, al fine di verificare il grado di raggiungimento degli obiettivi stabiliti, ovvero la qualità del servizio di formazione offerto.

Inoltre, compila:

- le SUA-CdS dei CdS della Facoltà;
- le SMA dei CdS della Facoltà;
- i RRC dei CdS della Facoltà.

3) il Coordinatore di CdS coordina lo svolgimento dei compiti del CCdS con la collaborazione del Team di AQD. Il Coordinatore propone al Consiglio di Facoltà il progetto didattico, ne cura l'attuazione e la gestione, attraverso l'organizzazione e la gestione delle risorse necessarie per la sua realizzazione, e coordina tutte le attività e progetti di miglioramento continuo della qualità della didattica.

4) il Team di AQD, nominato dal Rettore con proprio decreto e composto da personale tecnico-amministrativo, supporta gli Organi dell'AQ nella gestione dei processi legati alla qualità, del processo formativo, nella compilazione della SUA-CdS, della SMA e del RRC. Inoltre il Team di AQD assicura il corretto e regolare svolgimento delle attività e degli interventi

migliorativi nella vita complessiva del Corso di Laurea.

Inoltre, l'AQ dei CdS riguarda tutti i processi per la gestione del CdS, dalla progettazione degli obiettivi e del percorso formativo all'erogazione delle attività formative, dal monitoraggio dei risultati del CdS al riesame. La responsabilità della gestione di tali processi è in capo a diversi attori.

L'allegata Matrice delle responsabilità riporta i responsabili e relativi collaboratori alla gestione dei processi per l'AQ del CdS, individuati in corrispondenza dei Quadri della SUA-CdS, nonché l'indicazione di dove sono documentate le attività per la gestione e/o gli esiti/risultati del processo in considerazione.

Descrizione link: Piano di assicurazione della Qualità della Didattica (E4)

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/assicurazione-qualita/assicurazione-della-qualita-della-didattica>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Matrice Delle Responsabilità

### ▶ QUADRO D3 | Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

13/06/2023

La programmazione dei lavori e le scadenze di attuazione delle iniziative sono definite dal Presidio della Qualità nel documento 'Programmazione delle attività e delle scadenze dell'AQ' riportato in allegato.

Descrizione link: Piano di assicurazione della Qualità della Didattica (E4)

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/assicurazione-qualita/assicurazione-della-qualita-della-didattica>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Programmazione delle Attività e delle scadenze Dell'AQ

### ▶ QUADRO D4 | Riesame annuale

06/03/2019

Non applicabile a questa fase.

### ▶ QUADRO D5 | Progettazione del CdS

06/03/2019

Si veda il 'Documento di Progettazione del CdS'.

Descrizione link: Documento di Progettazione LGASTR (R42)

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-l-gastr>

▶ QUADRO D6

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

06/03/2019

Descrizione link: Piano di assicurazione della Qualità della Didattica (E4)

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-I-gastr>

▶ QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



## Informazioni generali sul Corso di Studi

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



## Corsi interateneo RAD



Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

*Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studi, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.*

Non sono presenti atenei in convenzione



## Docenti di altre Università



## Referenti e Strutture



<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	CAVALLO Aurora
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio del Corso di Studio
<b>Struttura didattica di riferimento ai fini amministrativi</b>	Facoltà di ECONOMIA



## Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	BRBFNC72B44H501S	BARBERINI	Francesca	M-STO/04	11/A	ID	1	
2.	CVLRRRA77L62A662Q	CAVALLO	Aurora	AGR/01	07/A	PA	1	
3.	CPLLSS70D55G388R	CIPOLLA	Alessia	ICAR/13	08/C	ID	1	
4.	SPSRL85R63I862Y	ESPOSITO	Oriella	L-FIL-LET/14	10/F	ID	1	
5.	MNNLCA77R41H501T	MANNOCCI	Alice	MED/01	06/M	PA	1	
6.	PRZSFN63C01L682T	PREZIOSO	Stefano	SECS-P/12	13/C	ID	1	
7.	SLNVLR83D49I156L	SILEONI	Valeria	AGR/15	07/F	PA	1	
8.	VTLSRG57E22F912D	VITOLO	Sergio	M-DEA/01	11/A	ID	1	

 Segnalazioni non vincolanti ai fini della verifica ex-ante:

- Numero totale di docenti c) d) e a contratto: 5 maggiore di quanti consetiti: 2

- Numero totale di contrattisti: 5 maggiore di quanti consetiti: 2



## Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
TERSIGNI	PATRIZIA		



## Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
BASILI	MICHELA
BONACCI	ISABELLA
CAPECE	GUENDALINA
MANIGLIO	ROBERTO
MANNOCCI	ALICE
SCIARRONE	FILIPPO
TASSONE	BRUNO



## Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
Callerame	ANGELO	angelo.callerame@unimercatorum.it	
ESPOSITO	ORIELLA	oriellaesposito@gmail.com	
Marrozzini	Serena	Serena.Marrozzini@unimercatorum.it	



## Programmazione degli accessi



Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale	No



## Sedi del Corso



Sede del corso:Piazza Mattei, n. 10 - 00186 ROMA - ROMA - ROMA

Data di inizio dell'attività didattica	01/08/2023
Studenti previsti	239



## Eventuali Curriculum



STATUTARIO	153
ENOLOGICO	253
TURISTICO	353



## Sede di riferimento Docenti,Figure Specialistiche e Tutor



## Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
BARBERINI	Francesca	BRBFNC72B44H501S	ROMA

CIPOLLA	Alessia	CPLLSS70D55G388R	ROMA
CAVALLO	Aurora	CVLRRRA77L62A662Q	ROMA
MANNOCCI	Alice	MNNLCA77R41H501T	ROMA
PREZIOSO	Stefano	PRZSFN63C01L682T	ROMA
VITOLO	Sergio	VTLSRG57E22F912D	ROMA
ESPOSITO	Oriella	SPSRLL85R63I862Y	ROMA
SILEONI	Valeria	SLNVLR83D49I156L	ROMA

### Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
---------	------	------

Figure specialistiche del settore non indicate

### Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
Callerame	ANGELO	ROMA
ESPOSITO	ORIELLA	ROMA
Marrozzini	Serena	ROMA
GIURICKOVIC DATO	ANNA	ROMA



## Altre Informazioni

R<sup>AD</sup>



### Codice interno all'ateneo del corso

Massimo numero di crediti riconoscibili

12 DM 16/3/2007 Art 4 [Nota 1063 del 29/04/2011](#)

Numero del gruppo di affinità

1

Data della delibera del senato accademico / consiglio di amministrazione  
relativa ai gruppi di affinità della classe

14/12/2018



## Date delibere di riferimento

R<sup>AD</sup>



Data di approvazione della struttura didattica

14/12/2018

Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione

14/12/2018

Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi,  
professioni

21/12/2018

Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento



## Per le sole classi LP: convenzione in parola

R<sup>AD</sup>



## Per le sole classi LP: lettera d'impegno

R<sup>AD</sup>



## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione



## Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITAMENTO iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR

Linee guida ANVUR

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS
2. Analisi della domanda di formazione
3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi
4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)
5. Risorse previste
6. Assicurazione della Qualità

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Relazione TECNICA CORSI DI NUOVA ISTITUZIONE - LGASTR



## Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R<sup>ad</sup>

Non applicabile nel caso di corso integralmente a distanza



▶ Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2023	E82335323020	<b>Altre conoscenze utili per il mondo del lavoro</b>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		80
2	2023	E82315323021	<b>Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro</b>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		64
3	2023	E82315323016	<b>Antropologia del gusto</b>	M-DEA/01	<b>Docente di riferimento</b> Sergio VITOLO <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	M-DEA/01	<a href="#">64</a>
4	2023	E82325323016	<b>Antropologia del gusto</b>	M-DEA/01	Docente non specificato		64
5	2023	E82335323013	<b>Brand management delle destinazioni turistiche</b>	SECS-P/08	Docente non specificato		64
6	2023	E82315323005	<b>Chimica degli alimenti</b>	CHIM/10	Docente non specificato		64
7	2023	E82325323005	<b>Chimica degli alimenti</b>	CHIM/10	Docente non specificato		64
8	2023	E82335323003	<b>Destination management</b>	SECS-P/08	Docente non specificato		64
9	2023	E82315323012	<b>Diritto alimentare</b>	IUS/03	Docente non specificato		64
10	2023	E82325323012	<b>Diritto alimentare e vitivinicolo</b>	IUS/03	Docente non specificato		64
11	2023	E82315323003	<b>Ecologia e sostenibilità</b>	BIO/07	Docente non specificato		64
12	2023	E82325323003	<b>Ecologia e sostenibilità</b>	BIO/07	Docente non specificato		64
13	2023	E82335323004	<b>Ecologia e sostenibilità</b>	BIO/07	Docente non specificato		64
14	2023	E82335323018	<b>Economia dei territori e del made in Italy</b>	AGR/01	Docente non specificato		72
15	2023	E82315323019	<b>Economia del cibo e dei territori</b>	AGR/01	<b>Docente di riferimento</b> Aurora CAVALLO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	<a href="#">64</a>
16	2023	E82325323019	<b>Economia del vino e</b>	AGR/01	Docente non specificato		64

			dei territori		specificato	
17	2023	E82315323013	<b>Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità</b>	SECS-P/07	Docente non specificato	64
18	2023	E82325323013	<b>Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità</b>	SECS-P/07	Docente non specificato	64
19	2023	E82325323021	<b>Esperienze sul campo e in cantina</b>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato	64
20	2023	E82325323002	<b>Geografia delle produzioni vitivinicole</b>	M-GGR/02	Docente non specificato	64
21	2023	E82315323002	<b>Geografia e politiche del cibo</b>	M-GGR/02	Docente non specificato	64
22	2023	E82335323002	<b>Geografia e politiche del turismo</b>	M-GGR/02	Docente non specificato	64
23	2023	E82315323020	<b>Informatica</b>	INF/01	Docente non specificato	48
24	2023	E82325323020	<b>Informatica</b>	INF/01	Docente non specificato	48
25	2023	E82335323007	<b>Informatica</b>	INF/01	Docente non specificato	48
26	2023	E82315323015	<b>Insegnamento a scelta</b>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato	96
27	2023	E82325323015	<b>Insegnamento a scelta</b>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato	96
28	2023	E82335323015	<b>Insegnamento a scelta</b>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato	96
29	2023	E82335323008	<b>Legislazione turistica</b>	IUS/10	Docente non specificato	72
30	2023	E82315323008	<b>Lingua inglese</b>	L-LIN/12	Docente non specificato	80
31	2023	E82325323008	<b>Lingua inglese</b>	L-LIN/12	Docente non specificato	80
32	2023	E82335323019	<b>Lingua inglese</b>	L-LIN/12	Docente non specificato	80
33	2023	E82325323014	<b>Marketing per il settore vitivinicolo ed enologico</b>	SECS-P/08	Docente non specificato	64
34	2023	E82315323014	<b>Marketing per la gastronomia</b>	SECS-P/08	Docente non specificato	64
35	2023	E82315323009	<b>Microbiologia degli alimenti</b>	AGR/16	Docente non specificato	64

36	2023	E82335323009	<b>Microbiologia degli alimenti</b>	AGR/16	Docente non specificato		72
37	2023	E82325323009	<b>Microbiologia del vino</b>	AGR/16	Docente non specificato		64
38	2023	E82315323018	<b>Nutrizione e dietetica</b>	MED/49	Docente non specificato		64
39	2023	E82325323018	<b>Nutrizione e dietetica</b>	MED/49	Docente non specificato		64
40	2023	E82315323017	<b>Progettazione e gastronomia</b>	ICAR/13	<b>Docente di riferimento</b> Alessia CIPOLLA <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	ICAR/13	<a href="#">64</a>
41	2023	E82325323017	<b>Progettazione e gastronomia</b>	ICAR/13	Docente non specificato		64
42	2023	E82335323012	<b>Programmazione e controllo delle imprese turistiche</b>	SECS-P/07	Docente non specificato		64
43	2023	E82315323022	<b>Prova Finale</b>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		80
44	2023	E82325323022	<b>Prova Finale</b>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		80
45	2023	E82335323021	<b>Prova Finale</b>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		80
46	2023	E82335323017	<b>Psicologia per il turismo</b>	M-PSI/01	Docente non specificato		64
47	2023	E82315323004	<b>Scienze e tecnologie enogastronomiche</b>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Valeria SILEONI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">64</a>
48	2023	E82325323004	<b>Scienze e tecnologie enogastronomiche</b>	AGR/15	Docente non specificato		64
49	2023	E82335323005	<b>Scienze e tecnologie enogastronomiche</b>	AGR/15	Docente non specificato		72
50	2023	E82335323014	<b>Sociologia del turismo</b>	SPS/08	Docente non specificato		64
51	2023	E82315323007	<b>Statistica applicata</b>	MED/01	<b>Docente di riferimento</b> Alice MANNOCCI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/01	<a href="#">48</a>
52	2023	E82325323007	<b>Statistica applicata</b>	MED/01	Docente non specificato		48

specificato

53	2023	E82335323001	<b>Statistica per il turismo</b>	SECS-S/01	Docente non specificato		64	
54	2023	E82315323001	<b>Statistica per il turismo e la gastronomia</b>	SECS-S/01	Docente non specificato		64	
55	2023	E82325323001	<b>Statistica per il turismo e la gastronomia</b>	SECS-S/01	Docente non specificato		64	
56	2023	E82335323016	<b>Storia dell'arte contemporanea</b>	L-ART/03	Docente non specificato		64	
57	2023	E82325323010	<b>Storia dell'enogastronomia</b>	M-STO/04	Docente non specificato		64	
58	2023	E82315323010	<b>Storia della gastronomia</b>	M-STO/04	<b>Docente di riferimento</b> Francesca BARBERINI <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	M-STO/04	<a href="#">64</a>	
59	2023	E82335323010	<b>Storia della gastronomia e del turismo</b>	M-STO/04	Docente non specificato		64	
60	2023	E82315323006	<b>Storia economica</b>	SECS-P/12	<b>Docente di riferimento</b> Stefano PREZIOSO <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	SECS-P/12	<a href="#">64</a>	
61	2023	E82325323006	<b>Storia economica</b>	SECS-P/12	Docente non specificato		64	
62	2023	E82335323006	<b>Storia economica</b>	SECS-P/12	Docente non specificato		64	
63	2023	E82315323011	<b>Teorie e pratiche della narrazione</b>	L-ART/06	<b>Docente di riferimento</b> Oriella ESPOSITO <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	L-FIL-LET/14	<a href="#">64</a>	
64	2023	E82335323011	<b>Teorie e pratiche della narrazione</b>	L-ART/06	Docente non specificato		64	
65	2023	E82325323011	<b>Teorie e pratiche della narrazione del vino</b>	L-ART/06	Docente non specificato		64	
							ore totali	4320

**Curriculum: STATUTARIO**

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	SECS-S/01 Statistica	8	8	8 - 12
	↳ <i>Statistica per il turismo e la gastronomia (1 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
Scienze del territorio e della memoria	M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche	16	16	16 - 16
	↳ <i>Antropologia del gusto (3 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
Scienze della bioversità	M-GGR/02 Geografia economico-politica	8	8	8 - 18
	↳ <i>Geografia e politiche del cibo (1 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 32)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>			32	32 - 46

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	24	24	18 - 30
	↳ <i>Scienze e tecnologie enogastronomiche (1 anno) - 8 CFU - obbl</i>			

	<p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>Microbiologia degli alimenti (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>CHIM/10 Chimica degli alimenti</p> <hr/> <p>↳ <i>Chimica degli alimenti (1 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/>			
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	<p>M-STO/04 Storia contemporanea</p> <hr/> <p>↳ <i>Storia della gastronomia (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/>	8	8	6 - 8
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	<p>ICAR/13 Disegno industriale</p> <hr/> <p>↳ <i>Progettazione e gastronomia (3 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione</p> <hr/> <p>↳ <i>Teorie e pratiche della narrazione (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/>	16	16	16 - 24
Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	<p>IUS/03 Diritto agrario</p> <hr/> <p>↳ <i>Diritto alimentare (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>SECS-P/07 Economia aziendale</p> <hr/> <p>↳ <i>Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese</p> <hr/> <p>↳ <i>Marketing per la gastronomia (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>SECS-P/12 Storia economica</p> <hr/> <p>↳ <i>Storia economica (1 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/>	32	32	24 - 36
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	<p>MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate</p> <hr/> <p>↳ <i>Nutrizione e dietetica (3 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/>	8	8	8 - 16
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)</b>				

<b>Totale attività caratterizzanti</b>	88	72 - 114
--	----	----------

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/01 Economia ed estimo rurale ↳ <i>Economia del cibo e dei territori (3 anno) - 8 CFU - obbl</i>	20	20	18 - 26 min 18
	INF/01 Informatica ↳ <i>Informatica (3 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	MED/01 Statistica medica ↳ <i>Statistica applicata (1 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
<b>Totale attività Affini</b>			20	18 - 26

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	10	8 - 10
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	10	6 - 10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	0 - 4
	Tirocini formativi e di orientamento	-	0 - 0
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8	6 - 10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		0	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	0 - 0
<b>Totale Altre Attività</b>		40	32 - 46

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>	
<b>CFU totali inseriti nel curriculum STATUTARIO:</b>	180	154 - 232

## Curriculum: ENOLOGICO

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	SECS-S/01 Statistica ↳ <i>Statistica per il turismo e la gastronomia (1 anno) - 8 CFU - obbl</i>	8	8	8 - 12
Scienze del territorio e della memoria	M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche ↳ <i>Antropologia del gusto (3 anno) - 8 CFU - obbl</i>  M-GGR/02 Geografia economico-politica ↳ <i>Geografia delle produzioni vitivinicole (1 anno) - 8 CFU - obbl</i>	16	16	16 - 16
Scienze della biodiversità	BIO/07 Ecologia ↳ <i>Ecologia e sostenibilità (1 anno) - 8 CFU - obbl</i>	8	8	8 - 18
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 32)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>			32	32 - 46

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ <i>Scienze e tecnologie enogastronomiche (1 anno) - 8 CFU - obbl</i>	24	24	18 - 30

	<p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>Microbiologia del vino (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>CHIM/10 Chimica degli alimenti</p> <hr/> <p>↳ <i>Chimica degli alimenti (1 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/>			
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	<p>M-STO/04 Storia contemporanea</p> <hr/> <p>↳ <i>Storia dell'enogastronomia (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/>	8	8	6 - 8
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	<p>ICAR/13 Disegno industriale</p> <hr/> <p>↳ <i>Progettazione e gastronomia (3 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione</p> <hr/> <p>↳ <i>Teorie e pratiche della narrazione del vino (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/>	16	16	16 - 24
Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	<p>IUS/03 Diritto agrario</p> <hr/> <p>↳ <i>Diritto alimentare e vitivinicolo (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>SECS-P/07 Economia aziendale</p> <hr/> <p>↳ <i>Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese</p> <hr/> <p>↳ <i>Marketing per il settore vitivinicolo ed enologico (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>SECS-P/12 Storia economica</p> <hr/> <p>↳ <i>Storia economica (1 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/>	32	32	24 - 36
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	<p>MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate</p> <hr/> <p>↳ <i>Nutrizione e dietetica (3 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/>	8	8	8 - 16

<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)</b>		
<b>Totale attività caratterizzanti</b>	88	72 - 114

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/01 Economia ed estimo rurale ↳ <i>Economia del vino e dei territori (3 anno) - 8 CFU - obbl</i>	20	20	18 - 26 min 18
	INF/01 Informatica ↳ <i>Informatica (3 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	MED/01 Statistica medica ↳ <i>Statistica applicata (1 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
<b>Totale attività Affini</b>			20	18 - 26

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	10	8 - 10
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	10	6 - 10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	0	0 - 4
	Tirocini formativi e di orientamento	0	0 - 0
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8	6 - 10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		0	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		0	0 - 0

Totale Altre Attività

40

32 -  
46

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

CFU totali inseriti nel curriculum *ENOLOGICO*:

180

154 - 232

## Curriculum: TURISTICO

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	SECS-S/01 Statistica	8	8	8 - 12
	↳ <i>Statistica per il turismo (1 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
Scienze del territorio e della memoria	M-GGR/02 Geografia economico-politica	8	16	16 - 16
	↳ <i>Geografia e politiche del turismo (1 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
Scienze della biodiversità	BIO/07 Ecologia	8	8	8 - 18
	↳ <i>Ecologia e sostenibilità (1 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 32)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>			32	32 - 46

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	18	18	18 - 30
	↳ <i>Scienze e tecnologie enogastronomiche (1 anno) - 9 CFU - obbl</i>			

	<p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>Microbiologia degli alimenti (2 anno) - 9 CFU - obbl</i></p> <hr/>			
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	<p>M-STO/04 Storia contemporanea</p> <hr/> <p>↳ <i>Storia della gastronomia e del turismo (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/>	8	8	6 - 8
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	<p>L-ART/03 Storia dell'arte contemporanea</p> <hr/> <p>↳ <i>Storia dell'arte contemporanea (3 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione</p> <hr/> <p>↳ <i>Teorie e pratiche della narrazione (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/>	16	16	16 - 24
Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	<p>SECS-P/07 Economia aziendale</p> <hr/> <p>↳ <i>Programmazione e controllo delle imprese turistiche (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese</p> <hr/> <p>↳ <i>Destination management (1 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>Brand management delle destinazioni turistiche (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>SECS-P/12 Storia economica</p> <hr/> <p>↳ <i>Storia economica (1 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi</p> <hr/> <p>↳ <i>Sociologia del turismo (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/>	40	32	24 - 36
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	<p>M-PSI/01 Psicologia generale</p> <hr/> <p>↳ <i>Psicologia per il turismo (3 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/>	8	8	8 - 16
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)</b>				
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			82	72 - 114

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/01 Economia ed estimo rurale ↳ <i>Economia dei territori e del made in Italy (3 anno) - 9 CFU - obbl</i>	24	24	18 - 26 min 18
	INF/01 Informatica ↳ <i>Informatica (1 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	IUS/10 Diritto amministrativo ↳ <i>Legislazione turistica (1 anno) - 9 CFU - obbl</i>			
<b>Totale attività Affini</b>			24	18 - 26

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	10	8 - 10
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	10	6 - 10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	0	0 - 4
	Tirocini formativi e di orientamento	0	0 - 0
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	10	6 - 10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		0	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		0	0 - 0
<b>Totale Altre Attività</b>		42	32 - 46

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>	
<b>CFU totali inseriti nel curriculum <i>TURISTICO</i>:</b>	180	154 - 232



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



## Attività di base R<sup>a</sup>D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	SECS-S/01 Statistica	8	12	8
Scienze del territorio e della memoria	M-DEA/01 Discipline demotnoantropologiche M-GGR/02 Geografia economico-politica	16	16	8
Scienze della biodiversità	BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/07 Ecologia	8	18	8
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 32:</b>		-		
<b>Totale Attività di Base</b>		32 - 46		



## Attività caratterizzanti R<sup>a</sup>D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito

		min	max	
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti	18	30	-
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale			
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	M-FIL/04 Estetica			
	M-STO/04 Storia contemporanea	6	8	-
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	ICAR/13 Disegno industriale			
	L-ART/03 Storia dell'arte contemporanea			
	L-ART/05 Discipline dello spettacolo			
	L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione	16	24	-
Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	IUS/03 Diritto agrario			
	SECS-P/01 Economia politica			
	SECS-P/07 Economia aziendale			
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese			
	SECS-P/12 Storia economica	24	36	-
	SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi			
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	M-PSI/01 Psicologia generale			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	8	16	-
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:</b>				-
<b>Totale Attività Caratterizzanti</b>				<b>72 - 114</b>



ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	26	18
<b>Totale Attività Affini</b>			<b>18 - 26</b>

▶ **Altre attività**  
R<sup>2</sup>D

ambito disciplinare	CFU min	CFU max	
A scelta dello studente	12	12	
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	8	10
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c	-		
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	0	4
	Tirocini formativi e di orientamento	0	0
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	6	10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d	0		
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	0	0	
<b>Totale Altre Attività</b>	<b>32 - 46</b>		



## Riepilogo CFU

R<sup>a</sup>D

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>
Range CFU totali del corso	154 - 232



## Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R<sup>a</sup>D

Si segnala che non si acclude il parere del Comitato Regionale di coordinamento in quanto il corso è erogato integralmente a distanza, tenuto conto che il Corso prevede crediti riservati alle attività Art. 10, comma 5, lett.d pari a 8 selezionabili tra:

- abilità informatiche e telematiche
- tirocini formativi e di orientamento
- altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro.

Non sono stati previsti CFU per stage e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordinari professionali.

I tirocini formativi e di orientamento, se attivati, saranno realizzati in modalità telelavoro: si specifica che da una disamina del quadro normativo che disciplina i tirocini (curricolari ed extracurricolari), non emergono elementi contrari al loro parziale, prevalente o integrale svolgimento in modalità 'telelavoro'.

Dalla lettura della Raccomandazione del Consiglio del 10 marzo 2014 (2014/C 88/01), peraltro, si evince che il conseguimento degli obiettivi di apprendimento e di formazione è legato alle 'mansioni assegnate al tirocinante', lasciando in secondo piano il luogo fisico in cui esse vengono eseguite.



## Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R<sup>a</sup>D



## Note relative alle attività di base

R<sup>a</sup>D



## Note relative alle altre attività

R<sup>a</sup>D



Note relative alle attività caratterizzanti  
R&D