



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università Telematica "Universitas MERCATORUM"
Nome del corso in italiano	Gastronomia, ospitalità e territori (<i>IdSua:1607470</i>)
Nome del corso in inglese	Gastronomy, Hospitality and Territories
Classe	L/GASTR - Scienze, culture e politiche della gastronomia
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.unimercatorum.it/
Tasse	
Modalità di svolgimento	c. Corso di studio prevalentemente a distanza



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	CAVALLO Aurora					
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio del Corso di Studio					
Struttura didattica di riferimento ai fini amministrativi						
Docenti di Riferimento						
N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BARBERINI	Francesca		ID	1	
2.	BASILE	Gianpaolo		PA	1	
3.	CAVALLO	Aurora		PO	1	
4.	CIPOLLA	Alessia		ID	1	

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

Rappresentanti Studenti	TERSIGNI PATRIZIA
Gruppo di gestione AQ	Alessia Acampora Giuseppe Amorosa Isabella Bonacci Alice Mannocci Alessia Scarinci Paolo Sciascia
Tutor	ANNA GIURICKOVIC DATO Tutor disciplinari ORIELLA ESPOSITO Tutor disciplinari Sarah Panatta Tutor tecnici Serena Marrozzini Tutor dei corsi di studio

▶ Il Corso di Studio in breve

13/06/2024

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

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

Il Piano di Studi del Corso di Laurea, prevede tre indirizzi: Statutario, Turismo e Enologico il cui obiettivo è quello di fornire una preparazione in ambito delle produzioni e delle preparazioni gastronomiche, dei legami tra cibi e territori, per consentire di sviluppare basi tecnico-scientifiche di natura fisico-matematica e chimico biologica per la coltivazione della vite e della produzione del vino.

Il Corso di Laurea Gastronomia, Ospitalità e Territori forma professionisti in grado di sviluppare arti culinarie con competenze in gestione, cultura alimentare, nutrizione e innovazione gastronomica, al fine di elevare e promuovere la qualità della cucina, sviluppare nuove tendenze alimentari, e migliorare le esperienze culinarie dei consumatori.

Link: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>



QUADRO A1.a

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

17/01/2019

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I materiali relativi sono disponibili 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)

13/06/2024

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

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

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

I questionari ricevuti dalle parti sociali hanno evidenziato la coerenza sia fra i profili professionali in uscita dal CdS e i fabbisogni del mercato del lavoro con particolare riferimento al quadro dei mutamenti in atto - del lato della produzione, con riferimento alla struttura del comparto alimentare e la competizione sul prezzo, e dal lato della domanda, ovvero delle capacità di spesa dei consumatori, la centralità crescente del ruolo della dimensione enogastronomica ed esperienziale – i quali risultano essere pienamente coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Studio e contribuiscono a rendere cruciale il ruolo del profilo professionale legato al Corso di Studio.

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

- rafforzare e valorizzare maggiormente il collegamento tra agricoltura ed enogastronomia e la comunicazione al consumatore sul ruolo della qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità delle produzioni agroalimentari, tema su cui il profilo dei laureati del Corso di Studio di esperto della cultura gastronomica può giocare un ruolo chiave come interprete

dell'autenticità delle produzioni italiane e della loro qualità;

- rafforzare il ruolo della reputazione degli attori delle diverse fasi della filiera, in presenza di criticità legate ai marchi e agli strumenti di garanzia, la centralità di profili professionali capaci di trasferire i criteri di qualità è cruciale;
- accettare il ruolo della ristorazione nella catena del valore della filiera agroalimentare e nell'economia del territorio, in particolare, l'utilità di una focalizzazione specifica sui nuovi formati della ristorazione;
- sviluppare il ruolo della capacità di analisi e monitoraggio delle prospettive di mercato, in particolare in tema di esplorazione delle preferenze d'acquisto dei mercati esteri per alcuni ambiti geografici e target chiave, l'analisi big data e gli strumenti digitali per la commercializzazione, gli strumenti di garanzia nei diversi mercati e Ruolo del digitale;
- maggiore attenzione a tematiche legate alla GDO delle specialità alimentari;
- approfondimenti di tematiche legate allo sviluppo del turismo rurale e dell'ospitalità agrituristica come catalizzatore di nuove imprese (in zone periurbane e rurali);
- approfondimento di tematiche legate alle potenzialità di mercato in riferimento all'aumento nel consumo di pesce assegnando grande significato al ruolo di figure professionali di tecnici esperti in gastronomia. In particolare, per l'acquacoltura e la maricoltura, ma anche nello sviluppo di iniziative di impresa connesse alla trasformazione, sia nell'ittiturismo che nel pescaturismo.

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

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

Link: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Esperto in Gastronomia

funzione in un contesto di lavoro:

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

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

competenze associate alla funzione:

Nel percorso formativo lo studente assumerà competenze relative:

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

sbocchi occupazionali:

Il laureato potrà ricoprire ruoli tecnico-organizzativi in:

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



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

12/01/2019

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

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



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

13/06/2024

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.

Link: <https://www.unimercaforum.it/offerta-formativa-2024---2025>



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^{AD}

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

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

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

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

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

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

La verifica del raggiungimento dei risultati sarà svolta attraverso elaborati ed

esercitazioni seguite dal docente.

▶ QUADRO
A4.b.2

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

AREA SCIENTIFICA

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

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

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
- possiede una buona conoscenza della STORIA DELL'ARTE CONTEMPORANEA

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

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

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'arte contemporanea [url](#)

Storia dell'enogastronomia [url](#)

Storia della gastronomia [url](#)

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

Teorie e pratiche della narrazione [url](#)

Teorie e pratiche della narrazione [url](#)

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

AREA ECONOMICO GIURIDICA

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Brand management delle destinazioni turistiche [url](#)

Destination management [url](#)

Diritto alimentare [url](#)

Diritto alimentare e vitivinicolo [url](#)

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

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

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

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

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

Legislazione turistica [url](#)

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

Marketing per la gastronomia [url](#)

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

Storia economica [url](#)

Storia economica [url](#)

Storia economica [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

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

L'autonomia di giudizio sarà costruita sulla base di un'elaborazione critica da parte dello studente dell'evoluzione dei processi gastronomici in relazione ai

mutamenti culturali e tecnologici degli approcci metodologici di valutazione. La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avrà luogo attraverso la valutazione delle prove di esame e degli eventuali gruppi di lavoro, e sarà valutata complessivamente in sede di prova finale.

Abilità comunicative

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.

I lavori progettuali realizzati attraverso la didattica interattiva prevedranno presentazioni articolate e multimediali per elevare le abilità comunicative degli studenti.

Capacità di 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 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

13/06/2024

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

Link: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Link: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>

▶ QUADRO B1.c

Articolazione didattica on line

13/06/2024

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 e 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.

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>

▶ QUADRO B1.d

Modalità di interazione prevista

13/06/2024

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. della Prova finale

QUADRO B3 Docenti titolari di insegnamento

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.

Link inserito: <https://www.unimercaforum.it/offerta-formativa-2024---2025>

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

<https://www.unimercaforum.it/offerta-formativa-2024---2025>

▶ **QUADRO B2.b** | **Calendario degli esami di profitto**

<https://www.unimercaforum.it/offerta-formativa-2024---2025>

▶ **QUADRO B2.c** | **Calendario sessioni della Prova finale**

<https://www.unimercaforum.it/offerta-formativa-2024---2025>

▶ **QUADRO B3** | **Docenti titolari di insegnamento**

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

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

corso 1

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

corso 2

28.	SECS-P/07	Anno di corso 2	Programmazione e controllo delle imprese turistiche link			8	64	
29.	SPS/08	Anno di corso 2	Sociologia del turismo link			8	64	
30.	M-STO/04	Anno di corso 2	Storia dell'enogastronomia link			8	64	
31.	M-STO/04	Anno di corso 2	Storia della gastronomia link	BARBERINI FRANCESCA	ID	8	64	
32.	M-STO/04	Anno di corso 2	Storia della gastronomia e del turismo link			8	64	
33.	L-ART/06	Anno di corso 2	Teorie e pratiche della narrazione link	ESPOSITO ORIELLA	ID	8	64	
34.	L-ART/06	Anno di corso 2	Teorie e pratiche della narrazione link			8	64	
35.	L-ART/06	Anno di corso 2	Teorie e pratiche della narrazione del vino link			8	64	
36.	NN	Anno di corso 3	Altre conoscenze utili per il mondo del lavoro link			10	80	
37.	NN	Anno di corso 3	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro link			8	64	
38.	M-DEA/01	Anno di corso 3	Antropologia del gusto link	VITOLO SERGIO	ID	8	64	
39.	M-DEA/01	Anno di corso 3	Antropologia del gusto link			8	64	
40.	AGR/01	Anno di corso 3	Economia dei territori e del made in Italy link			9	72	
41.	AGR/01	Anno di corso 3	Economia del cibo e dei territori link	CAVALLO AURORA	PO	8	64	
42.	AGR/01	Anno di corso 3	Economia del vino e dei territori link			8	64	
43.	NN	Anno di corso 3	Esperienze sul campo e in cantina link			8	64	
44.	INF/01	Anno di corso 3	Informatica link			6	48	
45.	L-LIN/12	Anno di corso 3	Lingua inglese link			10	80	
46.	MED/49	Anno di corso 3	Nutrizione e dietetica link			8	64	

47.	ICAR/13	Anno di corso 3	Progettazione e gastronomia link			8	64	
48.	ICAR/13	Anno di corso 3	Progettazione e gastronomia link	CIPOLLA ALESSIA	ID	8	64	
49.	NN	Anno di corso 3	Prova Finale link			10	80	
50.	M-PSI/01	Anno di corso 3	Psicologia per il turismo link			8	64	
51.	L-ART/03	Anno di corso 3	Storia dell'arte contemporanea link			8	64	

▶ QUADRO B4 | Aule

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>

▶ QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>

▶ QUADRO B4 | Sale Studio

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>

▶ QUADRO B4 | Biblioteche

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>

▶ QUADRO B4 | Infrastruttura tecnologica - Requisiti delle soluzioni tecnologiche

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Manuale tecnologico

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Manuale tecnologico

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.

Per quanto concerne lo studente 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 prevedono 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.
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 e attività di tutorato.
7. La raccolta di esigenze formative del discente al fine di compiere un'analisi dettagliata delle richieste dell'utenza.

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>

L'orientamento e tutorato in itinere è organizzato e integrato tra le funzioni svolte dall'Ateneo, con il CdS 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.

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 alla 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 al fine di 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 eventuali 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.

Link inserito: <https://www.unimercaforum.it/offerta-formativa-2024---2025>



13/06/2024

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.

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.

Universitas Mercatorum ha inoltre 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.

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



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 per aumentare la partecipazione più attiva alla società nonché migliorare la consapevolezza del progetto europeo e dei valori dell'UE.

Universitas Mercatorum ha aderito all'iniziativa della Commissione europea "Erasmus Without Paper" realizzando, attraverso la piattaforma EWP Dashboard, numerosi Inter-Institutional Agreements e Online Learning Agreements. L'Ateneo si è impegnato inoltre a partecipare con successo ai Blended Intensive Programmes, rivolti agli studenti e al personale docente. I Blended Intensive Programme (BIP) sono stati organizzati dall'Universidad de León (ULE), nell'ambito del seguente programma: "Marco normativo europeo de la prevención de riesgos laborales: una experiencia innovadora probando EPIS en LEÓN". Gli studenti e i docenti hanno dunque partecipato ad una mobilità virtuale e fisica, la quale ha previsto l'apprendimento delle principali tecniche di prevenzione dei rischi professionali utilizzate nelle aziende, sulla base del quadro normativo dell'Unione Europea. La strategia dell'Ateneo è quella di abbinare la mobilità degli studenti e del personale docente nell'esperienza Blended Intensive Programme (BIP).

Per quanto riguarda il personale docente e amministrativo, Erasmus+ rappresenta un'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 fornisce grande supporto all'azione di coinvolgimento delle aziende presenti sul territorio. Quest'obiettivo è particolarmente sentito da Universitas Mercatorum, che ha avviato nel tempo 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 da docenti a cui è affidata la promozione di accordi interistituzionali Erasmus e di accordi di cooperazione internazionale, previa approvazione da parte del Rettore; le attività di selezione degli studenti candidati per la mobilità outgoing 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 alle 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 a studenti che partecipano ai programmi di mobilità per l'espletamento delle incombenze burocratiche nella fase antecedente, durante e successiva alla permanenza all'estero.

Sul piano operativo, la Commissione per le Relazioni internazionali, costituita a marzo 2015, cura, 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.

Per incentivare e favorire il processo di digitalizzazione, l'Ateneo ha aderito al servizio eduID.it.

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+, l'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'Università;
- promuovere la cooperazione multiculturale, sia da punto di vista qualitativo che quantitativo;
- ampliare gli orizzonti didattici e formativi degli studenti;
- fornire agli studenti 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.

L'Ateneo ha stipulato un totale di n. 16 accordi interistituzionali riportati di seguito nella tabella:

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Lituania	Klaipėdos valsytbinė kolegija		16/01/2024	solo italiano
2	Lituania	Vilniaus Universitetas		21/11/2023	solo italiano

3	Montenegro	Univerzitet Mediteran Podgorica	14/09/2023	solo italiano
4	Portogallo	Instituto Politecnico Do Porto	14/06/2023	solo italiano
5	Portogallo	Universidade Aberta	14/07/2022	solo italiano
6	Romania	Universita' Ovidius di Costanza	15/07/2022	solo italiano
7	Senegal	Universita' Cheikh Anta Diop de Dakar	22/11/2023	solo italiano
8	Spagna	Universidad a distancia de Madrid	15/07/2022	solo italiano
9	Spagna	Universidad de Granada	09/11/2021	solo italiano
10	Spagna	Universidad de La Laguna	05/04/2023	solo italiano
11	Spagna	Universidad de Leon	18/02/2020	solo italiano
12	Spagna	Universidad de Salamanca	20/09/2022	solo italiano
13	Spagna	Universidad de Valencia	07/03/2023	solo italiano
14	Spagna	Universidad de Valladolid	20/12/2023	solo italiano
15	Spagna	Universidade de Vigo	20/09/2023	solo italiano
16	Spagna	University of Gyor	01/08/2022	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

L'ufficio 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.

13/06/2024

Il servizio di Job Placement dell'Universitas Mercatorum:

- promuove un dialogo costante tra Università-Imprese;
- sviluppa una rete di contatti privilegiati tra l'Ateneo e le Aziende presenti su tutto il territorio nazionale;
- supporta l'internazionalizzazione per la promozione e la tutela del 'Made in Italy' di qualità;
- realizza progetti di alternanza Università-Lavoro.

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

I principali obiettivi del servizio di accompagnamento al lavoro possono essere così riassunti:

- partecipazione, al fine di favorire i rapporti con il mondo del lavoro, degli studenti che stanno per conseguire o che hanno appena conseguito il titolo di studio, a seminari su come compilare un curriculum vitae, su come presentare una domanda di assunzione, su come gestire un colloquio individuale o di gruppo finalizzato all'assunzione, etc.;
- monitorare gli esiti e le prospettive occupazionali, al fine di informare gli studenti che stanno per conseguire o che hanno appena conseguito il titolo di studio sulle possibilità occupazionali;
- gestire banche dati finalizzate a favorire la conoscenza delle opportunità di lavoro e l'incrocio tra domanda e offerta utili a studenti che hanno conseguito il titolo di studio, con le loro caratteristiche e aspirazioni, al fine di favorire contatti diretti finalizzati all'assunzione;
- fornire allo studente un orientamento professionale per un efficace inserimento nel mondo del lavoro, in relazione alle proprie capacità e attitudini personali, e, in particolare, promuovere lo sviluppo delle soft skill (in particolare: la consapevolezza di sé, il senso critico, la comunicazione efficace, la capacità decisionale e il problem solving), che

consentono agli studenti di operare con competenza sia sul piano individuale sia su quello sociale e professionale;

- promuovere, organizzare e gestire lo svolgimento di periodi di prova (stage) presso aziende o altri enti, in particolare presso aziende ed enti che prevedono assunzioni, per gli studenti che hanno conseguito il titolo di studio, finalizzati a favorire la reciproca conoscenza.

L'Ufficio Orientamento e Placement persegue il raggiungimento di tali obiettivi sia preparando studenti e neolaureati all'incontro con il mondo del lavoro sia promuovendo tale incontro, attraverso le iniziative e le attività riportate sul sito dell'Ateneo.

Da sottolineare inoltre le molteplici attività, di seguito riportate, che saranno realizzate nel 2024 con il supporto di Gi Group (Divisione Gi Edu), leader in servizi di orientamento in uscita per le Università.

ORIENTAMENTO IN USCITA

Sarà realizzato un primo percorso di Orientamento in uscita, erogato dal team di professionisti di Gi Group, composto dai seguenti moduli:

4 percorsi trasversali:

- "la mia immagine professionale"
- "la ricerca attiva del lavoro"
- "il processo di selezione"
- "lavoro e contratti"

3 percorsi verticali:

- "QiBit"
- "Engineering"
- "Office"

TEST PSICO ATTITUDINALI

I questionari psicoattitudinali sono strumenti a supporto della consapevolezza, per un orientamento più efficace, erogati individualmente. Si tratta di test sviluppati da Thomas International, di cui Gi Group è distributore, formatore e certificatore esclusivo per l'Italia dal 2019.

Gi Group erogherà e restituirà agli studenti, tramite proprio personale qualificato, n° 100 Test Thomas PPA, questionario di valutazione comportamentale che esplora reazioni, comportamenti, stile comunicativo della persona e suggerisce il contesto lavorativo e il ruolo più adatto alle caratteristiche personali che vengono evidenziate.

Il test avrà una durata complessiva di 2 ore, comprensive delle fasi di erogazione e restituzione.

TESTIMONIALS

Gi Group metterà a disposizione dell'Università 2 testimonianze aziendali sul mondo del lavoro, da erogarsi on line. I testimonials verranno scelti di comune accordo tra Gi Group e l'Università, sulla base delle disponibilità dei testimonials stessi.

PLACEMENT

Gi Group invierà all'Università annunci relativi ad opportunità di lavoro e/o tirocini extracurricolari presso aziende clienti di Gi Group, a beneficio degli studenti iscritti presso l'Università, nel rispetto della vigente normativa in materia lavoristica, civile e regolatoria.

L'impegno dell'Università nei servizi di placement a favore dei propri studenti si sostanzierà nel corso dell'a.a. 2024/25 anche attraverso le seguenti attività:

- Previsione di un "modulo disabilità" all'interno del portale Jobiri già integrato nella versione base nella piattaforma d'Ateneo;
- Strutturazione del Servizio Career Service;
- Organizzazione di Career Day on line e fisici.

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>

13/06/2024

Link inserito: <https://www.unimercuratorum.it/offerta-formativa-2024---2025>

13/06/2024

Universitas Mercatorum ha recentemente (dicembre 2023) ridefinito il sistema di questionari per la rilevazione delle opinioni delle Parti Interessate (PI) interne ed esterne.

L'utilizzo dei risultati delle rilevazioni sulle opinioni di studentesse e studenti, ai fini dell'individuazione degli aspetti critici e dei margini di miglioramento dell'organizzazione didattica e della didattica stessa, è parte integrante del sistema di Assicurazione della Qualità (AQ) dell'Ateneo.

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

La compilazione riguarda soltanto gli insegnamenti previsti dal piano di studio per l'anno di corso in cui lo studente è iscritto ed è collegata all'iscrizione agli esami di profitto.

I risultati aggregati a livello Ateneo, Facoltà e Corsi di Studio sono pubblici.

Essi sono presi in considerazione rispettivamente da Presidio, Presidi di Facoltà, Coordinatori di Corso di Studio essenzialmente per verificare la loro tendenza negli anni e informare rispettivamente il Senato Accademico, i Consigli di Facoltà, i Consigli di CdS sia dei risultati aggregati sia del loro trend negli anni, documentando il tutto nei rispettivi verbali e, per quanto riguarda il Presidio della Qualità e il Nucleo di Valutazione, sintetizzandolo nelle Relazioni annuali.

È un dato di fatto, infatti, che il miglioramento di tali risultati può essere promosso solo attraverso il miglioramento dei risultati dei singoli insegnamenti.

I risultati relativi ai singoli insegnamenti non sono pubblici e sono resi disponibili alle parti interessate interne coerentemente a quanto di seguito indicato:

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

Link inserito: <https://www.unimercuratorum.it/offerta-formativa-2024---2025>

13/06/2024

Universitas Mercatorum ha recentemente (dicembre 2023) ridefinito il sistema di questionari per la rilevazione delle opinioni delle Parti Interessate (PI) interne ed esterne.

Oltre al "classico" questionario per la rilevazione dell'opinione degli studenti sugli insegnamenti ("Questionario insegnamenti"), è stato definito altresì il Questionario per la rilevazione della condizione occupazionale dei laureati ("Questionario laureati").

Il Nucleo di Valutazione darà conto, nella prossima Relazione sulla rilevazione dell'opinione degli studenti, anche degli esiti della rilevazione delle opinioni dei laureati.

I risultati dell'elaborazione (in particolare: numero di laureati ai quali è stato inviato il questionario, numero di questionari raccolti, risultati delle risposte alle domande poste dal questionario) e i singoli questionari sono trasmessi ai Coordinatori e ai Gruppi di AQD dei Corsi di Studio, i quali li analizzano allo scopo di identificare eventuali problemi o criticità e, in questo caso, adottare opportune azioni correttive o di miglioramento.

Gli esiti generali ed eventuali azioni di miglioramento adottati sono condivisi con Gruppo di Assicurazione della Qualità della Didattica, Consiglio del Corso di Studio, Commissione Paritetica Docenti-Studenti e documentati nei relativi verbali e resi noti al Consiglio di Facoltà.

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>



▶ 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.

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

13/06/2024

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

Universitas Mercatorum ha recentemente (dicembre 2023) ridefinito il sistema di questionari per la rilevazione delle opinioni delle Parti Interessate (PI) interne ed esterne.

Oltre al "classico" questionario per la rilevazione dell'opinione degli studenti sugli insegnamenti ("Questionario insegnamenti"), è stato definito altresì il Questionario per la rilevazione della condizione occupazionale dei laureati ("Questionario laureati").

Il Questionario laureati è somministrato on line a tutti i laureati da un anno dal conseguimento del titolo di studio.

Il Nucleo di Valutazione darà conto, nella prossima Relazione sulla rilevazione dell'opinione degli studenti, anche degli esiti della rilevazione delle opinioni dei laureati.

I risultati aggregati a livello CdS sono presi in considerazione dal competente Gruppo di AQD, coordinato dal Coordinatore del CdS, il quale li analizza, al fine, in particolare, di individuare eventuali criticità e, in questo caso, per:

- avviarne prontamente, se possibile, la soluzione, attraverso l'adozione di opportune azioni correttive o di miglioramento ovvero
- farne oggetto di riesame in occasione del primo Riesame del Funzionamento del Sistema di AQ a livello CdS nell'ambito del Riesame percorso formativo e gestione processi AQ CdS (cfr. LG M&R&V).

Il Presidente di Corso di Studio deve documentare e condividere con il Consiglio di Corso di Studio prima e con il Consiglio di Facoltà di afferenza dopo le criticità evidenziate, le soluzioni adottate ed eventuali criticità risolte.

13/06/2024

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>

▶ 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.
- Stage curricolari: gli stage curricolari si caratterizzano per una esplicita finalità formativa, la cui durata è stabilita dal piano di studi e prevedono il riconoscimento di un numero di crediti formativi universitari (CFU).

14/06/2024

Il Tirocinio curriculare è sempre previsto all'ultimo anno (terzo per i Corsi di studio triennali e secondo per i Corsi di studio magistrali). I Corsi di laurea che prevedono il Tirocinio curriculare obbligatorio per il conseguimento del titolo sono:

- L8 – Ingegneria Informatica
- L9 – Ingegneria gestionale
- L14 – Scienze giuridiche
- L18 – Gestione di impresa
- LM51 – Psicologia del Lavoro e delle organizzazioni
- 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.

Universitas Mercatorum ha recentemente (dicembre 2023) ridefinito il sistema di questionari per la rilevazione delle opinioni delle Parti Interessate (PI) interne ed esterne.

Oltre al "classico" questionario per la rilevazione dell'opinione degli studenti sugli insegnamenti ("Questionario insegnamenti"), è stato definito il Questionario per la rilevazione delle opinioni dei tutori aziendali sui tirocini curricolari ("Questionario tirocini tutori").

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

13/06/2024

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

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

- il Consiglio di Amministrazione;
- il Senato Accademico;
- il Rettore;
- il Direttore generale;
- il Nucleo di Valutazione;
- il Presidio della Qualità.

Composizione, nomina e compiti del Consiglio di Amministrazione (CdA) sono disciplinati dallo Statuto di Ateneo. In particolare, il CdA svolge funzioni di indirizzo strategico, di approvazione della programmazione finanziaria periodica e di gestione del personale, nonché di vigilanza sulla sostenibilità finanziaria delle attività istituzionali.

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

Nomina e compiti del Rettore sono disciplinati dallo Statuto di Ateneo. In particolare, il Rettore:

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

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

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

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

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

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

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

In particolare, il Nucleo di Valutazione ha funzioni di verifica della Qualità e dell'efficacia della Didattica, della Ricerca e della Terza Missione nonché della strutturazione del personale.

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

La nomina dei componenti del Presidio della Qualità è formalizzata con Decreto Rettorale. In particolare, il Presidio della Qualità svolge funzioni di:

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

Il Presidio della Qualità (PQA) di Ateneo, è composto da:

- Dr. Giuseppe Amorosa – Presidente, Esperto di Valutazione dell'ANVUR;
- Prof.ssa Alessia Acampora – Componente, Rappresentante Facoltà Scienze Tecnologiche e dell'Innovazione di Universitas Mercatorum;
- Prof.ssa Isabella Bonacci – Componente, Rappresentante Facoltà di Scienze Economiche e Giuridiche di Universitas Mercatorum;
- Prof.ssa Alice Mannocci – Componente, Componente Esterno;
- Prof.ssa Alessia Scarinci – Componente, Rappresentante Facoltà di Scienze della Società e della Comunicazione di Universitas Mercatorum;
- Dr. Paolo Sciascia - Componente, Dirigente MIUR.

L'Ufficio Assicurazione Qualità supporta il PQA e il Nucleo di Valutazione nella gestione dei processi di AQ a livello di Ateneo, CdS e Facoltà.

I Processi di AQ a livello di Ateneo sono descritti nel documento Sistema di Assicurazione della Qualità approvato con D.R n. 208 del 16 ottobre 2023.

Link inserito: <https://www.unimercuratorum.it/offerta-formativa-2024---2025>



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

13/06/2024

Le strutture con responsabilità nell'AQ dei CdS sono:

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

Ai fini della definizione del proprio sistema di AQ a livello Corsi di Studio, l'Ateneo ha identificato i macro-processi dell'AQ in piena coerenza con i processi associabili ai requisiti dei corsi di studio del Modello AVA 3.

Il CdS definisce ed esplicita i profili formativi in uscita e gli obiettivi formativi specifici e trasversali del CdS in coerenza tra di loro.

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.

La struttura organizzativa per la gestione dei processi dell'AQ a livello Corsi di Studio è costituita dagli organi e dalle strutture di seguito elencati.

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

In particolare, il Preside:

- ha la rappresentanza della Facoltà;
- convoca il Consiglio della Facoltà predisponendo l'ordine del giorno e curando l'esecuzione delle delibere;
- promuove le attività didattiche e di ricerca della Facoltà;
- vigila sull'osservanza, nell'ambito della Facoltà, dello Statuto, dei Regolamenti e delle leggi;
- tiene i rapporti con gli altri Organi Accademici.

Composizione e compiti del Consiglio di Facoltà (CdF) sono disciplinati nello Statuto di Ateneo. In particolare, il CdF:

- predisporre e approva le proposte di sviluppo della Facoltà, ai fini della definizione dei piani di sviluppo dell'Ateneo;

- programma e organizza le attività didattiche;
- propone i posti di professore di ruolo vacanti ed i posti di ricercatore da bandire. L'attività del CdF è documentata nei verbali del CdF.

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

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

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

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

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

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

In particolare, svolge i seguenti compiti:

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

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

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

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

I Processi di AQ a livello di Corso di Studio sono descritti nel documento Sistema di Assicurazione della Qualità approvato con D.R n. 208 del 16 ottobre 2023.

Link inserito: <https://www.unimercuratorum.it/offerta-formativa-2024---2025>



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

13/06/2024

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.

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>

▶ QUADRO D4 | Riesame annuale

13/06/2024

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>

▶ QUADRO D5 | Progettazione del CdS

13/06/2024

Si veda il "Documento di Progettazione del CdS".

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>

▶ QUADRO D6 | Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio

14/06/2024

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

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2024---2025>

▶ QUADRO D7 | Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria