

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA  
IN**

**GASTRONOMIA, OSPITALITÀ E  
TERRITORI**

**Classe di laurea L-GASTR**

Approvato con D.R. n. 319/2024  
(in vigore a partire dall'AA 2024/2025)

## Sommario

Art. 1 - Titolo. Obiettivi. Durata. Crediti.....	3
Art. 2 – Sbocchi professionali e occupazionali Obiettivi formativi specifici, Risultati di apprendimento attesi.....	3
Art. 3 – Accesso al Corso di Laurea .....	3
Art. 4 – Curricula formativi e articolazione degli insegnamenti per Anno Accademico .....	4
Art. 5 – Crediti formativi .....	4
Art. 6 – Erogazione della didattica on line e materiali didattici .....	4
Art. 7 – Approccio all’insegnamento e all’apprendimento.....	5
Art. 8 – Iscrizione contemporanea a due corsi di istruzione superiore .....	5
Art. 9 – Obblighi di frequenza on line .....	6
Art. 10 – Studenti con specifiche esigenze .....	6
Art. 11 – Mobilità internazionale e riconoscimento degli studi compiuti .....	6
Art. 12 – Prove di verifica .....	7
Art. 13 – Prova finale.....	7
Art. 14 – Riconoscimento Crediti Formativi Universitari .....	8
Art. 15 – Consiglio del Corso di Studi.....	8
Art. 16 – Trasparenza e Assicurazione della Qualità.....	8
Art. 17 – Norma di rinvio .....	9
Art. 18 – Entrata in vigore .....	9
Art. 19 – Modifiche al Regolamento.....	9
ALLEGATO 1.....	11
Il Corso di Studio in breve .....	11
Profilo professionale e sbocchi occupazionali (Scheda SUA QUADRO A2.a).....	12
Obiettivi formativi specifici del Corso (Scheda SUA QUADRO A4.a) .....	12
Risultati di apprendimento attesi (Scheda SUA QUADRI A4.b.1 e A4.c) .....	13
Curriculum: STATUTARIO.....	16
Curriculum: ENOLOGICO .....	17
Curriculum: TURISMO .....	18
ALLEGATO 2.....	19
Elenco degli insegnamenti e delle altre attività formative .....	19

## **Art. 1 - Titolo. Obiettivi. Durata. Crediti**

1. Il presente regolamento disciplina il corso di laurea in *Gastronomia, ospitalità e territori* appartenente alla classe LGASTR.
2. La durata del corso di laurea è di anni 3.
3. La presente laurea si consegue con l'acquisizione di complessivi 180 CFU, compresi quelli relativi alla prova finale, alle conoscenze obbligatorie oltre alle prove di lingua italiana e di una lingua europea.
4. La prova di lingua italiana è limitata agli studenti non aventi cittadinanza italiana; la prova di lingua europea (per tutti gli iscritti al corso di laurea) si intende assorbita dal superamento dell'esame specifico previsto all'interno del piano di studi.
5. La struttura didattica competente per il corso di laurea in questione è la Facoltà di Economia e Diritto (ED).

## **Art. 2 – Sbocchi professionali e occupazionali Obiettivi formativi specifici, Risultati di apprendimento attesi**

1. Sbocchi professionali e occupazionali Obiettivi formativi specifici, Risultati di apprendimento attesi sono contenuti nell'Allegato 1 del presente Regolamento Didattico e coincidono con quelli indicati nella Scheda SUA di ciascun anno accademico e pubblicata sulla Banca dati Ministeriale University.

## **Art. 3 – Accesso al Corso di Laurea**

1. L'ammissione al Corso 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.  
È altresì richiesta un'adeguata preparazione di base nell'ambito della lingua italiana e una buona conoscenza della cultura generale di base. In particolare, lo studente deve sostenere una prova preliminare sulle seguenti aree tematiche: logica, capacità di espressione a livello di base, livello base di chimica e biologia. Il livello di approfondimento delle conoscenze di base richiesto è quello previsto nei programmi di studio delle scuole secondarie di secondo grado. È inoltre richiesta per l'accesso un'adeguata conoscenza, oltre l'italiano, della lingua Inglese, almeno di livello B1 del quadro normativo di riferimento europeo.
2. La verifica della preparazione iniziale avverrà tramite un test di ammissione, secondo le modalità indicate nel "Regolamento requisiti di ammissione ai Corsi di Studio" dell'Ateneo. Agli studenti che non superano tale test, e 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 e a superare i relativi test finali.
3. Il Regolamento di Ammissione è disponibile sul sito istituzionale di Ateneo all'indirizzo <https://www.unimercatorum.it/ateneo/documenti-ufficiali>.

## **Art. 4 – Curricula formativi e articolazione degli insegnamenti per Anno Accademico**

1. I curricula formativi per anno accademico sono contenuti nell'Allegato 1 del presente Regolamento Didattico e coincidono con quelli indicati nella Scheda SUA di ciascun anno accademico e pubblicata sulla Banca dati Ministeriale University.
2. Per ogni insegnamento è definita una scheda sintetica (vedi Allegato 2), contenente le seguenti sezioni:
  - a. Denominazione;
  - b. Settore scientifico disciplinare;
  - c. Obiettivi formativi specifici;
3. Le schede degli insegnamenti sono rese note prima dell'inizio di anno accademico.
4. I docenti responsabili degli insegnamenti e delle altre attività formative e i relativi CV sono disponibile sul sito istituzionale di Ateneo al seguente indirizzo:  
<https://www.unimercatorum.it/ateneo/docenti>.
5. La definizione delle schede insegnamento è coordinata dal Gruppo di Assicurazione della Didattica al fine, in particolare, di:
  - a. evitare lacune o sovrapposizioni nella definizione dei risultati di apprendimento specifici e dei programmi;
  - b. verificare l'adeguatezza delle tipologie di attività didattiche adottate al fine di favorire l'apprendimento degli studenti;
  - c. assicurare l'idoneità delle modalità di verifica dell'apprendimento ai fini di una corretta valutazione dell'apprendimento degli studenti.

## **Art. 5 – Crediti formativi**

1. I crediti formativi universitari (CFU) sono una misura dell'impegno complessivo richiesto allo studente per il raggiungimento degli obiettivi previsti, comprensivo dell'attività didattica assistita e dell'impegno personale, nell'ambito delle attività formative previste dal corso di studi.
2. Un CFU corrisponde a 25 ore di impegno complessivo.
3. Un CFU corrisponde a 6 ore DE e 1 ora di DI.

## **Art. 6 – Erogazione della didattica on line e materiali didattici**

1. Il modello didattico adottato prevede sia didattica erogativa (DE) sia didattica interattiva (DI):
  - a. la didattica erogativa (DE) comprende il complesso di quelle azioni didattiche assimilabili alla didattica frontale in aula, focalizzate sulla presentazione-illustrazione di contenuti da parte del docente (ad esempio registrazioni audio-video, lezioni in web conference, courseware prestrutturati o varianti assimilabili, ecc);
  - b. la didattica interattiva (DI) comprende il complesso degli interventi didattici, tra cui interventi brevi effettuati dai corsisti (ad esempio in ambienti di discussione o di collaborazione, in forum, blog, wiki), e-tivity strutturate (individuali o collaborative), sotto forma tipicamente di report, esercizio, studio di caso, problem solving, web quest, progetto, produzione di artefatto (o varianti assimilabili), effettuati dai corsisti.
2. La metodologia didattica posta in essere prevede l'utilizzo di learning objects (unità di contenuto didattico), in cui convergono molteplici strumenti didattici (materiali e servizi), che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. Inoltre, ciascuno studente partecipa alle attività della classe virtuale, e viene seguito dal titolare della disciplina che è responsabile della didattica.

3. L'obiettivo di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico, creando un contesto sociale di apprendimento, viene conseguito anche attraverso l'organizzazione degli studenti in gruppi di lavoro gestiti da tutor esperti dei contenuti e formati agli aspetti tecnico-comunicativi della didattica online, che verificano la progressione dell'apprendimento degli studenti nelle classi virtuali, attraverso la Didattica Erogetiva e la Didattica Interattiva.

## **Art. 7 – Approccio all'insegnamento e all'apprendimento**

1. Il CdS promuove un approccio alla didattica "centrato sullo studente", che incoraggia gli studenti ad assumere un ruolo attivo nel processo di insegnamento e apprendimento, creando i presupposti per l'autonomia dello studente nelle scelte, prevedendo metodi didattici che favoriscano la partecipazione attiva nel processo di apprendimento e l'apprendimento critico degli studenti e favorendo l'autonomia dello studente nell'organizzazione dello studio.

## **Art. 8 – Iscrizione contemporanea a due corsi di istruzione superiore**

1. In applicazione della Legge n. 33/2022 e dei DD.MM. attuativi n. 930/2022 e n. 933/2022, a partire dall'A.A. 2022/2023, ciascuno studente può iscriversi contemporaneamente a due diversi corsi di laurea o di laurea magistrale, sia solo presso Universitas Mercatorum, sia presso Universitas Mercatorum e altre Università, Scuole o Istituti superiori ad ordinamento speciale, purché i corsi di studio appartengano a classi di laurea o di laurea magistrale diverse, conseguendo due titoli di studio distinti
2. Al fine di favorire l'interdisciplinarietà della formazione, l'iscrizione a due corsi di laurea o di laurea magistrale, appartenenti a classi di laurea o di laurea magistrale diverse, è consentita qualora i due corsi di studio si differenzino per almeno i due terzi delle attività formative.
3. È altresì consentita l'iscrizione contemporanea a un corso di laurea o di laurea magistrale e a un corso di master, di dottorato di ricerca o di specializzazione, ad eccezione dei corsi di specializzazione medica.
4. Non è consentita l'iscrizione contemporanea a due corsi di laurea o di laurea magistrale appartenenti alla stessa classe, sia solo presso Universitas Mercatorum, sia presso Universitas Mercatorum e altre Università, Scuole o Istituti superiori ad ordinamento speciale.
5. L'iscrizione contemporanea è consentita presso istituzioni italiane ovvero italiane ed estere.
6. Resta fermo l'obbligo del possesso dei titoli di studio richiesti per l'accesso al corso di laurea oggetto del presente Regolamento nonché per altro corso scelto.
7. In fase di iscrizione, lo studente dichiara la volontà di iscriversi al secondo corso universitario, autocertificando il possesso dei requisiti necessari. Tale dichiarazione dovrà essere presentata presso entrambe le istituzioni. La medesima dichiarazione dovrà essere presentata anche nel caso in cui ci sia un passaggio di corso all'interno dello stesso Ateneo oppure un trasferimento di corso tra Atenei diversi ovvero nel caso in cui l'iscrizione al secondo corso non sia contestuale all'iscrizione al primo.
8. Qualora uno dei due corsi di studio, secondo quanto disciplinato nel rispettivo regolamento didattico del corso di studio, sia a frequenza obbligatoria, è consentita l'iscrizione ad un secondo corso di studio che non presenti obblighi di frequenza. Tale disposizione non si applica relativamente ai corsi di studio per i quali la frequenza obbligatoria è prevista per le sole attività laboratoriali e di tirocinio.
9. Su istanza dello studente è possibile riconoscere le attività formative svolte in uno dei corsi di studio cui lo studente risulta contemporaneamente iscritto:
  - a. nel caso di attività formative mutate nei due diversi corsi di studio, il riconoscimento è concesso automaticamente agli studenti, anche in deroga agli

- eventuali limiti quantitativi annuali previsti.
- b. nel caso di riconoscimento parziale delle attività formative, l'Università promuove l'organizzazione e la fruizione da parte dello studente di attività formative integrative al fine del pieno riconoscimento dell'attività formativa svolta.
10. Con uno o più decreti Rettorali saranno disciplinate le modalità e i termini dei riconoscimenti automatici in itinere per effetto di esami sostenuti presso altro Ateneo, anche attraverso procedure telematiche, ivi compresa la modulistica e la documentazione probatoria da esibire.
  11. È consentita, nel limite di due iscrizioni, l'iscrizione contemporanea a corsi di studio universitari e a corsi di studio presso le istituzioni dell'AFAM. Resta fermo l'obbligo del possesso dei titoli di studio richiesti dall'ordinamento per l'iscrizione ai singoli corsi di studio. Al fine di favorire l'interdisciplinarietà della formazione, l'iscrizione a due corsi di studio è consentita qualora i due corsi si differenzino per almeno i due terzi delle attività formative, in termini di crediti formativi accademici

## **Art. 9 – Obblighi di frequenza on line**

1. Lo studente per essere ammesso alla prova di esame, oltre che essere in regola con il pagamento delle tasse universitarie, deve essere in regola con i tempi di fruizione dei materiali didattici avendo fruito almeno dell'80 per cento delle attività on line ed essendo trascorsi almeno 15 giorni dall'invio delle credenziali d'accesso alla piattaforma. La frequenza on-line sarà ottenuta mediante tracciamento in piattaforma. Lo studente si collegherà alla piattaforma e-learning, attraverso le sue credenziali istituzionali, dove potrà disporre del materiale didattico e fruire delle lezioni.

## **Art. 10 – Studenti con specifiche esigenze**

1. Gli studenti con disabilità, con DSA o BES in possesso dei requisiti previsti dalla legge n. 104/1992 e succ. mod., sulla base delle loro esigenze specifiche, possono richiedere il sostegno didattico individuale. Lo studente che necessita di un'assistenza personalizzata può richiedere:
  - a. un tutor (collaboratore individuale);
  - b. sussidi o attrezzature didattiche specifiche.
2. Il tutor (collaboratore individuale) di solito viene individuato dallo studente stesso, aiuta la persona con disabilità durante lo svolgimento degli esami, attraverso un supporto didattico personalizzato e assistenziale.
3. Gli uffici amministrativi si occupano della progettazione di un percorso di sostegno allo studio individualizzato per le studentesse e gli studenti con disabilità, DSA o BES che ne avanzano richiesta. Gli uffici amministrativi si occupano altresì di rimuovere gli ostacoli che si frappongono fra gli studenti con disabilità e la vita universitaria, cercando di migliorare la possibilità di partecipazione attiva all'insieme delle sue attività e delle sue strutture.

## **Art. 11 – Mobilità internazionale e riconoscimento degli studi compiuti**

1. Nel rispetto della normativa vigente, il CdS, attraverso l'Ateneo, aderisce ai programmi di mobilità studentesca riconosciuti dalle università dell'Unione Europea (programmi Erasmus Plus ed altri programmi risultanti da eventuali convenzioni bilaterali).
2. L'Università assiste gli studenti per facilitarne il periodo di studi all'estero.
3. I periodi di studio all'estero hanno di norma una durata compresa tra 3 e 10 mesi, prorogabile, laddove necessario, fino ad un massimo di 12 mesi. Il piano di studi da svolgere presso l'università di accoglienza, valido ai fini della carriera, e il numero di crediti

acquisibili devono essere congrui alla durata. Il Consiglio di Corso di Studio può raccomandare durate ottimali in relazione all'organizzazione del Corso stesso.

4. Le opportunità di studio all'estero sono rese note agli studenti attraverso appositi bandi recanti, tra l'altro, i requisiti di partecipazione e i criteri di selezione. Agli studenti prescelti potranno essere concessi contributi finanziari o altre agevolazioni previste dagli accordi di scambio. Una borsa di mobilità è in genere assegnata nel caso di scambi realizzati nel quadro del programma comunitario Erasmus.
5. Nella definizione dei progetti di attività formative da seguire all'estero e da sostituire ad alcune delle attività previste dal CdS, il CdS perseguire non la ricerca degli stessi contenuti, bensì la piena coerenza con gli obiettivi formativi del Corso. Inoltre, i progetti devono prevedere il riconoscimento degli studi compiuti all'estero, del superamento degli esami e delle altre prove di verifica previste e del conseguimento dei relativi CFU.

## **Art. 12 – Prove di verifica**

1. Le prove di verifica possono essere scritte e/o orali e possono essere disciplinate da apposito Regolamento. La prova scritta consiste in un test a risposta multipla da 31 domande.
2. Nel caso di un insegnamento articolato in moduli (come ad esempio gli insegnamenti a scelta) il voto finale è unico.
3. Per ciascun insegnamento è disponibile una scheda riepilogativa che individua anche le modalità di effettuazione delle prove di verifica.

## **Art. 13 – Prova finale**

1. La Prova finale sarà costituita da un elaborato scritto, senza discussione, da presentare in Segreteria ovvero da caricare sulla piattaforma dell'Ateneo.
2. L'attribuzione dell'elaborato per la prova finale può essere richiesta quando lo studente ha acquisito almeno 120 CFU.
3. Per gli elaborati finali dei Corsi di studio triennale, i relatori provvederanno a comunicare alla Commissione di valutazione un giudizio sull'elaborato finale dei propri laureandi, sulla base dei seguenti elementi:
  - a. approfondimento dell'analisi rispetto alla complessità dell'argomento;
  - b. capacità di argomentare;
  - c. chiarezza espositiva/capacità di sintesi.
4. La votazione della prova finale è espressa in centodecimi. La Commissione, all'unanimità, può concedere al candidato il massimo dei voti con lode. Il voto minimo per il superamento della prova è sessantasei centodecimi.
5. L'elaborato dovrà riguardare un tema, un progetto di sviluppo multimediale, un caso di studio, la progettazione di un contesto inerente uno degli insegnamenti del percorso di studio.
6. La lunghezza dell'elaborato finale viene indicativamente definita in un testo compreso fra le 20 e le 40 cartelle.
7. Il punteggio massimo che la Commissione può attribuire all'elaborato finale è pari a 5/110 punti.
8. Un ulteriore bonus di 1/110 punti, definito "bonus laureati in corso/Erasmus" può essere previsto per gli studenti che si laureano in corso e/o abbiano partecipato al programma Erasmus o ad altre tipologie di Programmi Internazionali patrocinati dalla Universitas Mercatorum e abbiano sostenuto e riconosciuto - nell'ambito del programma - almeno un esame di profitto con voto in trentesimi.
9. Il regolamento della prova finale è disponibile sul sito istituzionale di Ateneo all'indirizzo <https://www.unimercatorum.it/ateneo/documenti-ufficiali>.

## **Art. 14 – Riconoscimento Crediti Formativi Universitari**

1. I criteri corrispondenti a ciascuna attività formativa, vengono acquisiti dallo studente con il superamento dell'esame e di altra forma di verifica del profitto.
2. Gli studenti a cui saranno riconosciuti almeno 31 crediti verranno iscritti al secondo anno; gli studenti a cui saranno riconosciuti almeno 91 crediti verranno iscritti al terzo anno.
3. I crediti formativi universitari acquisiti nell'ambito di altri corsi della stessa classe di Laurea sono riconosciuti fino alla corrispondenza di quelli dello stesso settore scientifico-disciplinare o affine reperibili dal piano degli studi allegato.
4. La richiesta di riconoscimento sarà valutata dalla Commissione disciplinata dal Regolamento Didattico di Ateneo.

## **Art. 15 – Consiglio del Corso di Studi**

1. Il Consiglio del Corso di Studi è composto da:
  - a. tutti i docenti di ruolo del CdS;
  - b. tutti i docenti di ruolo titolari di supplenze in CdS diversi da quelli in cui sono docenti di riferimento;
  - c. tutti i docenti a contratto del CdS;
  - d. il rappresentante degli studenti del CdS.
2. Il Consiglio del Corso Studi è presieduto dal Coordinatore del CdS, nominato dal Rettore.
3. Il Consiglio del CdS svolge, in collaborazione con gli uffici amministrativi preposti, i seguenti compiti:
  - a. Elabora e sottopone al Consiglio di Facoltà l'Ordinamento didattico del Corso, comprensivo della precisazione dei curricula e dell'attribuzione di crediti alle diverse attività formative, in pieno rispetto degli obiettivi formativi qualificanti indicati dalla normativa vigente;
  - b. Formula gli obiettivi formativi specifici del CdS, indica i percorsi formativi adeguati a conseguirli e assicura la coerenza scientifica ed organizzativa dei vari curricula proposti dall'Ordinamento;
  - c. Determina e sottopone al Consiglio di Facoltà i requisiti di ammissione al CdS, quantificandoli in debiti formativi e progettando l'istituzione da parte della Facoltà di attività formative propedeutiche e integrative finalizzate al relativo recupero;
  - d. Assicura lo svolgimento delle attività didattiche e tutoriali fissate dall'Ordinamento e ne propone annualmente modifiche e precisazioni al Consiglio di Facoltà;
  - e. Promuove la cultura dell'Assicurazione Qualità (AQ) della didattica, in coerenza con le linee strategiche promosse dall'Ateneo.

## **Art. 16 – Trasparenza e Assicurazione della Qualità**

1. Il CdS adotta le procedure per soddisfare i requisiti di trasparenza e le condizioni necessarie per una corretta comunicazione, rivolta agli studenti e a tutti i soggetti interessati. In particolare, rende disponibili le informazioni richieste dalla normativa prima dell'avvio delle attività didattiche. Inoltre, aggiorna costantemente e sollecitamente le informazioni inserite nel proprio sito internet.
2. Il CdS aderisce al sistema di Assicurazione della Qualità dell'Ateneo.



## **Art. 17 - Norma di rinvio**

1. Per quanto non espressamente disciplinato dal presente Regolamento si fa rinvio al Regolamento Didattico di Ateneo.

## **Art. 18 - Entrata in vigore**

1. Il presente Regolamento è emanato con Decreto Rettorale previa delibera del Consiglio di Amministrazione, su proposta del Consiglio di Facoltà e parere del Senato Accademico. Espletate le procedure richieste, il presente Regolamento entra in vigore a decorrere dalla data di emanazione del relativo decreto rettorale. Il Regolamento si applica in ogni caso, per quanto di pertinenza, ai Corsi di studio istituiti o trasformati e attivati e disciplinati ai sensi del DM n. 270/2004 e dei successivi provvedimenti ministeriali relativi alle classi di corsi di studio.

## **Art. 19 - Modifiche al Regolamento**

1. Le modifiche al presente Regolamento sono proposte dal Consiglio di Facoltà, con successivo parere positivo del Senato Accademico, e sono emanate con Decreto Rettorale, previa delibera del Consiglio di Amministrazione.
2. Le modifiche entrano in vigore dall'inizio dell'anno accademico successivo all'emanazione.
3. Eventuali atti normativi dell'Ateneo incompatibili con quanto descritto nel presente regolamento troveranno immediata applicazione anche in assenza di una espressa modifica, ma determinano l'immediato avvio della procedura di cui al comma primo del presente articolo.

## **DOCUMENTI ALLEGATI:**

- Allegato 1 - Sbocchi professionali e occupazionali, obiettivi formativi specifici, risultati di apprendimento attesi;
- Allegato 2 - Elenco degli insegnamenti e delle altre attività formative.

## ALLEGATO 1

### Il Corso di Studio in breve

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

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

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

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

## **Profilo professionale e sbocchi occupazionali (Scheda SUA QUADRO A2.a)**

Di seguito il primo profilo in uscita dal Corso:

### **ESPERTO IN GASTRONOMIA**

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.

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.

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.

## **Obiettivi formativi specifici del Corso (Scheda SUA QUADRO A4.a)**

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.

### **Risultati di apprendimento attesi (Scheda SUA QUADRI A4.b.1 e A4.c)**

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

Il percorso formativo del Corso di Laurea è costituito da:

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

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.

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.

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.

## Curriculum: STATUTARIO

Anno	Attività	SSD	Insegnamento	CFU
I	BASE	SECS-S/01	Statistica per il turismo e la gastronomia	8
	BASE	M-GGR/02	Geografia e politiche del cibo	8
	BASE	BIO/07	Ecologia e sostenibilità	8
	CARATTERIZZANTI	AGR/15	Scienze e tecnologie enogastronomiche	8
	CARATTERIZZANTI	CHIM/10	Chimica degli alimenti	8
	CARATTERIZZANTI	SECS-P/12	Storia economica	8
	AFFINI	MED/01	Statistica applicata	6
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	10
II	CARATTERIZZANTI	AGR/16	Microbiologia degli alimenti	8
	CARATTERIZZANTI	M-STO/04	Storia della gastronomia	8
	CARATTERIZZANTI	L-ART/06	Teorie e pratiche della narrazione	8
	CARATTERIZZANTI	IUS/03	Diritto alimentare	8
	CARATTERIZZANTI	SECS-P/07	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità	8
	CARATTERIZZANTI	SECS-P/08	Marketing per la gastronomia	8
	ALTRE ATTIVITÀ	-	A scelta dello studente	12
III	BASE	M-DEA/01	Antropologia del gusto	8
	CARATTERIZZANTI	ICAR/13	Progettazione e gastronomia	8
	CARATTERIZZANTI	MED/49	Nutrizione e dietetica	8
	AFFINI	AGR/01	Economia del cibo e dei territori	8
	AFFINI	INF/01	Informatica	6
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Prova Finale	10
<b>TOTALE</b>				<b>180</b>



## Curriculum: ENOLOGICO

Anno	Attività	SSD	Insegnamento	CFU	
I	BASE	SECS-S/01	Statistica per il turismo e la gastronomia	8	
	BASE	M-GGR/02	Geografia delle produzioni vitivinicole	8	
	BASE	BIO/07	Ecologia e sostenibilità	8	
	CARATTERIZZANTI	AGR/15	Scienze e tecnologie enogastronomiche	8	
	CARATTERIZZANTI	CHIM/10	Chimica degli alimenti	8	
	CARATTERIZZANTI	SECS-P/12	Storia economica	8	
	AFFINI	MED/01	Statistica applicata	6	
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	10	
II	CARATTERIZZANTI	AGR/16	Microbiologia del vino	8	
	CARATTERIZZANTI	M-STO/04	Storia dell'enogastronomia	8	
	CARATTERIZZANTI	L-ART/06	Teorie e pratiche della narrazione del vino	8	
	CARATTERIZZANTI	IUS/03	Diritto alimentare e vitivinicolo	8	
	CARATTERIZZANTI	SECS-P/07	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità	8	
	CARATTERIZZANTI	SECS-P/08	Marketing per il settore vitivinicolo ed enologico	8	
	ALTRE ATTIVITÀ	-	A scelta dello studente	12	
III	BASE	M-DEA/01	Antropologia del gusto	8	
	CARATTERIZZANTI	ICAR/13	Progettazione e gastronomia	8	
	CARATTERIZZANTI	MED749	Nutrizione e dietetica	8	
	AFFINI	AGR/01	Economia del vino e dei territori	8	
	AFFINI	INF/01	Informatica	6	
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8	
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Prova Finale	10	
<b>TOTALE</b>				<b>180</b>	

## Curriculum: TURISMO

Anno	Attività	SSD	Insegnamento	CFU
I	BASE	SECS-S/01	Statistica per il turismo	8
	BASE	M-GGR/02	Geografia e politiche del turismo	8
	BASE	BIO/07	Ecologia e sostenibilità	8
	CARATTERIZZANTI	AGR/15	Scienze e tecnologie enogastronomiche	9
	CARATTERIZZANTI	SECS-P/08	Destination management	8
	CARATTERIZZANTI	SECS-P/12	Storia economica	8
	AFFINI	INF/01	Informatica	6
	AFFINI	IUS/10	Legislazione turistica	9
II	CARATTERIZZANTI	AGR/16	Microbiologia degli alimenti	9
	CARATTERIZZANTI	M-STO/04	Storia della gastronomia e del turismo	8
	CARATTERIZZANTI	L-ART/06	Teorie e pratiche della narrazione	8
	CARATTERIZZANTI	SPS/08	Sociologia del turismo	8
	CARATTERIZZANTI	SECS-P/07	Programmazione e controllo delle imprese turistiche	8
	CARATTERIZZANTI	SECS-P/08	Brand management delle destinazioni turistiche	8
	ALTRE ATTIVITÀ	-	A scelta dello studente	12
III	CARATTERIZZANTI	L-ART/03	Storia dell'arte contemporanea	8
	CARATTERIZZANTI	M-PSI/01	Psicologia per il turismo	8
	AFFINI	AGR/01	Economia dei territori e del made in Italy	9
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	10
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	10
	ALTRE ATTIVITÀ	-	Prova Finale	10
<b>TOTALE</b>				<b>180</b>

## ALLEGATO 2

### Elenco degli insegnamenti e delle altre attività formative

INSEGNAMENTO	SSD	OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI
<i>Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro</i>	-	-
<i>Antropologia del gusto</i>	MDEA01	Il corso si propone di offrire agli studenti strumenti concettuali e prospettive interpretative attraverso l'esame degli approcci teorici e dei dibattiti che hanno contraddistinto lo studio antropologico dei patrimoni culturali, materiali e immateriali. A partire dalle più recenti analisi dei processi di salvaguardia e valorizzazione dei patrimoni culturali immateriali, si darà particolare attenzione al rapporto tra beni demotnoantropologici, patrimonio culturale immateriale, comunità patrimoniali, culture locali e convenzioni internazionali. Politiche identitarie a livello locale, nazionale e sovranazionale, oggi producono processi di patrimonializzazione su temi come cibo, feste, etc. dando centralità a territori e comunità.
<i>Brand management delle destinazioni turistiche</i>	SECS-P/08	L'insegnamento ha come obiettivo il trasferimento di conoscenze teoriche e competenze tecnico- professionali per la gestione delle politiche di brand management delle destinazioni turistiche. Il programma consentirà allo studente di analizzare i territori nella prospettiva delle destinazioni turistiche, di sviluppare le capacità necessarie all'interpretazione dei fenomeni turistici declinati per settori di attività e di utilizzare i più diffusi strumenti per competere nei mercati nazionali ed internazionali. In particolare, nella prima parte dell'insegnamento sono approfondite le conoscenze e competenze per pianificare lo sviluppo dei territori nella prospettiva "destinazione turistica"; nella seconda parte sono fornite le più significative tecniche e metodologie per applicare la politica della comunicazione in ottica turistica. Uno specifico approfondimento è sulle problematiche di web marketing, quali necessari strumenti di conoscenza nell'era del digitale.
<i>Chimica degli alimenti</i>	CHIM/10	Nell'ambito degli obiettivi formativi del Corso di laurea tesi a formare una figura professionale con conoscenze e abilità multidisciplinari relative alla cultura del cibo, alla preparazione e produzione gastronomica, alla promozione e valorizzazione territoriale del cibo, anche attraverso la dimensione esperienziale e la narrazione, l'insegnamento si propone di fornire adeguate conoscenze sulla nutrizione, alimentazione e dietetica per la formazione specialistica e completa degli studenti. Il corso intende introdurre agli studenti le conoscenze su struttura e proprietà dei costituenti alimentari, meccanismi delle principali reazioni di alterazione, indicatori e criteri per il controllo di qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, produzione biologica, alimenti di diversa origine, novità nel settore agroalimentare, metodi di cottura e di preparazione per garantire i contenuti nutrizionali, il gusto e la sicurezza dei cibi, le azioni di controllo e gli Organi preposti per la sicurezza alimentare. Il corso ha lo scopo di concorrere alla formazione di esperti nel settore anche tramite conoscenza delle tecniche di laboratorio. Obiettivo è la formazione culturale, scientifica e applicativa di una figura professionale qualificata che possa operare nell'ambito del turismo, delle tecnologie agro-alimentari, dell'alimentazione e della gastronomia.
<i>Destination management</i>	SECS-P/08	Il corso ha come obiettivo il trasferimento di conoscenze e competenze utili a orientare i problemi di indirizzo strategico e operativo delle destinazioni turistiche e degli attori in questo settore operanti. Nello specifico, si esamineranno le principali tematiche legate al turismo dal punto di vista del management e del marketing. In dettaglio: i concetti di destinazione turistica e di territorio, i concetti di sistema territoriale e di Destination Marketing Organization, le attività di governance di una destinazione, il concetto e gli elementi del prodotto turistico, il ruolo e le funzioni dei diversi attori della filiera (istituzioni, imprese, enti), il concetto di sviluppo turistico sostenibile, gli strumenti di analisi della competitività e dell'attrattività di un territorio. Il corso prevede l'utilizzo e l'elaborazione pratica di modelli teorici applicati a case study.
<i>Diritto alimentare</i>	IUS/03	Il corso si propone di consentire agli studenti una conoscenza compiuta della pluralità di oggetti e di temi che compongono il diritto alimentare dell'oggi, nella pluralità di dimensioni che lo caratterizzano, valorizzando nel contempo la conoscenza degli elementi di maggior rilievo quanto alla disciplina delle attività che si pongono al crocevia fra produzione alimentare e territorio.
<i>Diritto alimentare e vitivinicolo</i>	IUS/03	Il corso si propone di consentire agli studenti una conoscenza compiuta della pluralità di oggetti e di temi che compongono il diritto alimentare dell'oggi, nella pluralità di dimensioni che lo caratterizzano, valorizzando nel contempo la conoscenza degli elementi di maggior rilievo quanto alla disciplina delle attività che

		si pongono al crocevia fra produzione alimentare e territorio.
<i>Ecologia e sostenibilità</i>	<i>BIO/07</i>	Il corso ha lo scopo di insegnare agli studenti i principi ed i concetti chiave dell'ecologia e della sostenibilità in riferimento alla produzione ed al consumo di alimenti.
<i>Economia dei territori e del made in Italy</i>	<i>AGR/01</i>	Il corso consente di approfondire i concetti legati allo sviluppo dell'economia del territorio sia in una prospettiva nazionale che comunitaria partendo dalla Politica territoriale.
<i>Economia del cibo e dei territori</i>	<i>AGR/01</i>	Il corso si propone di far acquisire agli studenti le conoscenze di base sull'economia dei sistemi agroalimentari territoriali. Partendo dai concetti di sistema agroalimentare e di filiera, il corso mira a far apprendere agli studenti le metodologie di analisi strutturale e organizzativa dei sistemi agroalimentari e dei meccanismi di coordinamento verticale tra i diversi stadi della filiera. Il corso mira a fornire la chiave di lettura delle politiche agricole e a far comprendere gli strumenti programmatici e gli incentivi a favore delle imprese del settore agroalimentare e dei territori rurali. Alcuni sviluppi a carattere monografico riguardano alcune tematiche connesse alla gastronomia e ai territori.
<i>Economia del vino e dei territori</i>	<i>AGR/01</i>	Il corso si propone di far acquisire agli studenti le conoscenze di base sull'economia dei sistemi agroalimentari territoriali. Partendo dai concetti di sistema agroalimentare e di filiera, il corso mira a far apprendere agli studenti le metodologie di analisi strutturale e organizzativa dei sistemi agroalimentari e dei meccanismi di coordinamento verticale tra i diversi stadi della filiera. Il corso mira a fornire la chiave di lettura delle politiche agricole e a far comprendere gli strumenti programmatici e gli incentivi a favore delle imprese del settore agroalimentare e dei territori rurali. Alcuni sviluppi a carattere monografico riguardano alcune tematiche connesse alla gastronomia e ai territori.
<i>Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità</i>	<i>SECS-P/07</i>	Il corso si propone di fornire agli studenti strumenti manageriali per la comprensione delle dinamiche economiche e finanziarie dell'impresa e per l'effettuazione delle principali operazioni contabili. In particolare il programma di insegnamento consentirà allo studente di avere una panoramica approfondita del funzionamento dell'azienda e delle principali strategie da essa poste in essere, con particolare riferimento alle imprese del comparto enogastronomico e alle imprese ricettive. Lo studente acquisirà conoscenze di base sulle tipologie di imprese, sulla loro governance, sui principali documenti contabili e sulle problematiche connesse alla rilevazione contabile di costi, ricavi, investimenti.
<i>Geografia delle produzioni vitivinicole</i>	<i>M-GGR/02</i>	Il corso fornisce gli strumenti teorici e analitici della geografia umana, politica ed economica per permettere agli studenti di elaborare interpretazioni e riflessioni critiche dei fenomeni sociali, economici e politici che prendono forma nello spazio, con particolare riferimento al cibo. Il corso mira a consentire allo studente di conoscere e analizzare le politiche alimentari e agricole e alle diverse scale, dalla locale, alla nazionale, comunitaria e globale, nelle connessioni transcalari e in una prospettiva di sviluppo sostenibile.
<i>Geografia e politiche del cibo</i>	<i>M-GGR/02</i>	Il corso fornisce gli strumenti teorici e analitici della geografia umana, politica ed economica per permettere agli studenti di elaborare interpretazioni e riflessioni critiche dei fenomeni sociali, economici e politici che prendono forma nello spazio, con particolare riferimento al cibo. Il corso mira a consentire allo studente di conoscere e analizzare le politiche alimentari e agricole e alle diverse scale, dalla locale, alla nazionale, comunitaria e globale, nelle connessioni transcalari e in una prospettiva di sviluppo sostenibile.
<i>Geografia e politiche del turismo</i>	<i>M-GGR/02</i>	Il corso fornisce gli strumenti teorici e analitici della geografia e politiche del turismo, consentendo agli studenti l'elaborazione di interpretazioni e di riflessioni critiche dei fenomeni economici, sociali, ed ambientali rispetto al comparto turistico. Nello specifico, il corso mira a consentire allo studente di conoscere e analizzare: a) gli elementi fondamentali di base della geografia economica; b) le principali forme di aggregazione spaziali e la relazione con l'innovazione; c) specifici temi disciplinari come le dimensioni dello sviluppo, lo sviluppo sostenibile e la questione ambientale, propedeutici per la comprensione delle dinamiche turistiche spaziali e le relative politiche; d) la conoscenza dei principali modelli spaziali utilizzati in ambito turistico; e) in modalità di approfondimento, la lettura spaziale delle attuali dinamiche del comparto turistico in termini di politiche per lo sviluppo anche con riferimento alle risorse, alle aggregazioni territoriali ed al ruolo della competitività.
<i>Informatica</i>	<i>INF/01</i>	Il corso si pone l'obiettivo di sistematizzare le conoscenze necessarie per un utilizzo consapevole degli strumenti informatici. Ciò avviene sia attraverso un inquadramento generale delle tematiche di base della tecnologia informatica sia mediante un'analisi delle funzionalità offerte dai principali strumenti di produttività individuale, e del commercio elettronico.
<i>Legislazione turistica</i>	<i>IUS/10</i>	In corso si propone di fornire una panoramica completa del quadro normativo che regola il settore turistico italiano, analizzando le principali leggi, i decreti e le normative regionali che disciplinano le diverse attività e le figure professionali coinvolte.

<i>Lingua inglese</i>	LLIN12	Il corso si propone di far acquisire allo studente competenze linguistiche generali di livello B1/B2 del 'Quadro Comune Europeo di riferimento delle lingue'. Le strutture morfo-sintattiche e le regole grammaticali del sistema linguistico Inglese sono introdotte e discusse attraverso l'esemplificazione di argomenti e testi di natura economico-giuridico, connesse agli ambiti operativi delle figure professionali previste del CdS.
<i>Marketing per il settore vitivinicolo ed enologico</i>	SECS-P/08	Obiettivo dell'insegnamento è fornire le conoscenze teoriche e gli strumenti tecnico-professionali per la pianificazione strategica ed operativa del marketing e della comunicazione d'impresa operante nel settore gastronomico, al fine di competere in un contesto ambientale e sociale sempre più complesso. Il programma consentirà allo studente di sviluppare le capacità necessarie per l'individuazione di un modello di business e la successiva interpretazione dei fenomeni aziendali sulla base di un approccio sistemico-relazionale che consenta un'adeguata pianificazione di marketing e comunicazione. In particolare, nella prima parte dell'insegnamento sono approfondite le conoscenze e competenze alla base del marketing d'impresa, dell'ambiente competitivo e dell'analisi di settore; nella seconda parte sono fornite le più significative tecniche e metodologie per applicare tali conoscenze al settore gastronomico, alla luce di un modello di business centrato sulle continue relazioni, e quindi comunicazioni pianificate, con gli stakeholder e in particolare, con i target/consumatore.
<i>Marketing per la gastronomia</i>	SECS-P/08	Obiettivo dell'insegnamento è fornire le conoscenze teoriche e gli strumenti tecnico-professionali per la pianificazione strategica ed operativa del marketing e della comunicazione d'impresa operante nel settore gastronomico, al fine di competere in un contesto ambientale e sociale sempre più complesso. Il programma consentirà allo studente di sviluppare le capacità necessarie per l'individuazione di un modello di business e la successiva interpretazione dei fenomeni aziendali sulla base di un approccio sistemico-relazionale che consenta un'adeguata pianificazione di marketing e comunicazione. In particolare, nella prima parte dell'insegnamento sono approfondite le conoscenze e le competenze alla base del marketing d'impresa, dell'ambiente competitivo e dell'analisi di settore.
<i>Microbiologia degli alimenti</i>	AGR/16	L'insegnamento della Microbiologia degli alimenti rientra nelle discipline professionalizzanti. L'insegnamento intende fornire gli strumenti logici, conoscitivi e analitici per la conoscenza e la comprensione delle relazioni tra microrganismi e prodotti alimentari. A tal fine il corso si propone di evidenziare il ruolo fondamentale dei microrganismi nel definire la sicurezza e la qualità degli alimenti.
<i>Microbiologia del vino</i>	AGR/16	L'insegnamento della Microbiologia degli alimenti rientra nelle discipline professionalizzanti. L'insegnamento intende fornire gli strumenti logici, conoscitivi e analitici per la conoscenza e la comprensione delle relazioni tra microrganismi e prodotti alimentari. A tal fine il corso si propone di evidenziare il ruolo fondamentale dei microrganismi nel definire la sicurezza e la qualità degli alimenti.
<i>Nutrizione e dietetica</i>	MED/49	Scopo del corso è introdurre i principi fondamentali della nutrizione umana e della dietetica, ai fini della loro corretta applicazione nell'ambito della gastronomia, in modo da consentire la formazione di una figura professionale in grado di conciliare gli aspetti edonistici del cibo, con quelli preminenti legati alle sue interrelazioni con la salute umana
<i>Per la conoscenza di almeno una lingua straniera</i>	-	-
<i>Progettazione e gastronomia</i>	ICAR/13	Col corso ci si propone di erogare agli studenti le conoscenze progettuali di base. Introducendo il tema del progetto per l'industria e specificando poi gli ambiti dell'Industria alimentare attraverso il Food Design, intrecciandoli col mondo del marketing turistico e territoriale. Il corso avrà un approfondimento sulle tecniche del pensiero progettuale di sistema che toccando gli ambiti più innovativi dei valori legati alla contemporaneità, fornirà lo strumento di analisi e di progetto propri del design. In particolare verranno affrontate le implicazioni sociali e culturali di cui il cibo è portatore, e che costituiscono parte integrante delle dinamiche di crescita, anche economica, dei territori. Una parte legata allo studio di casi d'eccellenza chiuderà il corso; attraverso la loro analisi si affronteranno le corrispondenze complesse di sistema tra mondo reale, tecnologia digitale e comunità social.
<i>Programmazione e controllo delle imprese turistiche</i>	SECS-P/07	Obiettivo dell'insegnamento è la comprensione del funzionamento di un moderno sistema di programmazione e controllo della gestione, visto nel suo contesto organizzativo e nei diversi strumenti di rilevazione (antecedente, concomitante e susseguente) di cui si avvale, con particolare riferimento al settore delle imprese turistiche.
<i>Psicologia per il turismo</i>	M-PSI/01	Il corso ha lo scopo di illustrare i principali processi di natura cognitiva ed emotiva che caratterizzano l'essere umano nell'arco di vita. Gli studenti apprenderanno le più importanti caratteristiche del funzionamento mentale e le modalità attraverso

		cui i processi cognitivi ed emotivi interagiscono tra loro nel corso dello sviluppo dell'individuo.
<i>Scienze e tecnologie enogastronomiche</i>	AGR/15	Obiettivo dell'insegnamento è di fornire nozioni teorico-pratiche sui processi delle tecnologie dell'industria agroalimentare, con particolare riferimento a quella dei derivati dei cereali, della produzione della birra, enologica, lattiero-casearia, degli oli e grassi e delle conserve vegetali ed animali.
<i>Sociologia del turismo</i>	SPS/08	Al termine del corso gli studenti conseguono le competenze statistiche di base necessarie per analizzare e monitorare il mercato del turismo e il comparto gastronomico. Le esercitazioni e i casi studi analizzati durante il corso permettono di avere una visione empirica delle diverse tematiche affrontate e di sviluppare la capacità di applicare le conoscenze teoriche allo studio dei fenomeni reali, e in particolare legati al turismo, alla ristorazione, all'agriturismo. Il complesso e variegati fenomeni sono studiati sotto le loro diverse caratteristiche tematiche e applicative, sviluppando nello studente una capacità critica nell'analisi. La conoscenza delle fonti e degli idonei strumenti statistici, uniti all'uso del programma excel, consentiranno inoltre allo studente di comunicare le informazioni in modo sintetico ed efficace.
<i>Statistica applicata</i>	MED/01	Il corso fornisce gli strumenti teorici e analitici per sviluppare nello studente la capacità di servirsi di appropriati strumenti metodologici per valutare l'appropriatezza e la validità di studi e strumenti atti a quantificare i rapporti tra nutrizione e salute.
<i>Statistica per il turismo</i>	SECS-S/01	Al termine del corso gli studenti conseguono le competenze statistiche di base necessarie per analizzare e monitorare il mercato del turismo e il comparto gastronomico. Le esercitazioni e i casi studi analizzati durante il corso permettono di avere una visione empirica delle diverse tematiche affrontate e di sviluppare la capacità di applicare le conoscenze teoriche allo studio dei fenomeni reali, e in particolare legati al turismo, alla ristorazione, all'agriturismo. Il complesso e variegati fenomeni sono studiati sotto le loro diverse caratteristiche tematiche e applicative, sviluppando nello studente una capacità critica nell'analisi. La conoscenza delle fonti e degli idonei strumenti statistici, uniti all'uso del programma excel, consentiranno inoltre allo studente di comunicare le informazioni in modo sintetico ed efficace.
<i>Statistica per il turismo e la gastronomia</i>	SECS-S/01	Al termine del corso gli studenti conseguono le competenze statistiche di base necessarie per analizzare e monitorare il mercato del turismo e il comparto gastronomico. Le esercitazioni e i casi studi analizzati durante il corso permettono di avere una visione empirica delle diverse tematiche affrontate e di sviluppare la capacità di applicare le conoscenze teoriche allo studio dei fenomeni reali, e in particolare legati al turismo, alla ristorazione, all'agriturismo. Il complesso e variegati fenomeni sono studiati sotto le loro diverse caratteristiche tematiche e applicative, sviluppando nello studente una capacità critica nell'analisi. La conoscenza delle fonti e degli idonei strumenti statistici, uniti all'uso del programma excel, consentiranno inoltre allo studente di comunicare le informazioni in modo sintetico ed efficace.
<i>Storia della gastronomia</i>	MSTO/04	Il corso intende fornire allo studente le conoscenze di storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e gli strumenti per leggere gli aspetti principali e le evoluzioni sul piano socioculturale ed economico, come per gli aspetti tecnici e materiali ed intellettuali e simbolici. Alla fine del corso lo studente sarà in grado di riconoscere le tipologie di fonti scritte e iconografiche di argomento storico-alimentare presentate durante il corso, riuscendo a collocarle adeguatamente nello spazio e nel tempo e a fornire un'interpretazione sufficientemente articolata del contesto socio-culturale in cui esse sono state generate.
<i>Storia della gastronomia e del turismo</i>	M-STO/04	Il corso intende fornire allo studente le conoscenze di storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e gli strumenti per leggere gli aspetti principali e le evoluzioni sul piano socioculturale ed economico, come per gli aspetti tecnici e materiali ed intellettuali e simbolici. Alla fine del corso lo studente sarà in grado di riconoscere le tipologie di fonti scritte e iconografiche di argomento storico-alimentare presentate durante il corso, riuscendo a collocarle adeguatamente nello spazio e nel tempo e a fornire un'interpretazione sufficientemente articolata del contesto socio-culturale in cui esse sono state generate.
<i>Storia dell'arte contemporanea</i>	L-ART/03	Il corso si propone di fornire allo studente gli adeguati strumenti di analisi e di metodo per lo studio della storia dell'arte contemporanea.
<i>Storia dell'enogastronomia</i>	MSTO/04	Il corso intende fornire allo studente le conoscenze di storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e gli strumenti per leggere gli aspetti principali e le evoluzioni sul piano socioculturale ed economico, come per gli aspetti tecnici e materiali ed intellettuali e simbolici. Alla fine del corso lo studente sarà in grado di riconoscere le tipologie di fonti scritte e iconografiche di argomento storico-alimentare presentate durante il corso, riuscendo a collocarle adeguatamente nello spazio e nel tempo e a fornire un'interpretazione sufficientemente articolata del contesto socio-culturale in cui esse sono state generate.

<i>Storia economica</i>	SECS-P/12	Obiettivo dell'insegnamento è fornire le conoscenze teoriche e gli strumenti analitici utili a comprendere l'attuale struttura dell'economia circolare e della bioeconomia in Italia e in Europa, nella sua dinamica evolutiva e in relazione ai mutamenti del contesto e dei cicli economici di lungo periodo del capitalismo industriale, in particolare nel corso della quarta rivoluzione industriale e dell'attuale fase di globalizzazione dei mercati. Particolare attenzione viene posta al processo di transizione tra i modelli di sviluppo del Novecento, in Italia e in Europa, fino alle recenti innovazioni dell'industria 4.0 e ai suoi collegamenti con la ricomposizione dei settori produttivi, primari e secondari. L'analisi dell'evoluzione della bioeconomia e dell'economia circolare nel settore agroindustriale e in quelli del legno e della carta, a esso complementari, sono la concreta modalità per passare dal contesto generale della storia economica e d'impresa all'evoluzione precipua di questo nuovo ambito di studio nel concreto di una parte fondamentale dell'economia italiana e internazionale.
<i>Teorie e pratiche della narrazione</i>	L-ART/06	Il corso si propone di introdurre gli studenti alla comprensione delle pratiche professionali del brand storytelling nell'ottica della pubblicazione transmediale on-line, off-line e attraverso i Social Network, con particolare riferimento alle strategie proprie del mercato enogastronomico, culturale e turistico. A questo scopo il corso approfondisce la conoscenza della narratologia, del design della forma e della comunicazione e dei processi di gamification e interazione con lo spettatore/utente.
<i>Teorie e pratiche della narrazione del vino</i>	L-ART/06	Il corso si propone di introdurre gli studenti alla comprensione delle pratiche professionali del brand storytelling nell'ottica della pubblicazione transmediale on-line, off-line e attraverso i Social Network, con particolare riferimento alle strategie proprie del mercato enogastronomico, culturale e turistico. A questo scopo il corso approfondisce la conoscenza della narratologia, del design della forma e della comunicazione e dei processi di gamification e interazione con lo spettatore/utente.

### INSEGNAMENTO A SCELTA

INSEGNAMENTO	SSD	OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI	CFU
<i>Organizzazione e risorse umane</i>	SECS-P/10	Il discente acquisirà competenze sui principali temi delle politiche di gestione, sviluppo e valutazione e valorizzazione delle Risorse Umane. In particolare, saranno affrontati i temi del ruolo delle persone (competenze professionali specifiche e soft skills), delle relazioni e della valorizzazione delle risorse umane, con una particolare attenzione agli strumenti ed ai modelli organizzativi in una logica di sistemi imprenditoriali e gestionali in forte evoluzione (impresa tradizionale vs innovativa mix generation con impatto social e startup). Il processo di apprendimento porterà il discente ad acquisire una specifica competenza del settore del turismo- cultura (entrepreneurship, organizzazione tradizionali e innovative e gestione risorse umane).	12
<i>Sociologia della comunicazione</i>	SPS/08	Il corso intende fornire un inquadramento teorico complessivo sulla sociologia della comunicazione, a partire dagli autori classici che hanno definito il concetto di modernità, fino alle concettualizzazioni più avanzate relative ai media digitali. Un obiettivo ulteriore è quello di offrire strumenti teorici, ma anche di tipo applicativo, che possano essere utili per l'analisi socio-comunicativa della società contemporanea in quanto società complessa. Verranno inoltre fornite conoscenze di base sulle principali teorie dei media della comunicazione con un approfondimento sulla realtà dei social media, sul mondo dell'informazione e con un particolare interesse per l'informazione culturale, temi fondamentali per una visione ampia e articolata della realtà comunicativa contemporanea, essenziale per i futuri professionisti della comunicazione. Un tema di approfondimento sarà la comunicazione politica e il ruolo che svolgono i media digitali tra narrazione, storytelling e data journalism e il loro rapporto con i media mainstream.	12
<i>Diritto amministrativo</i>	IUS/10	L'insegnamento è mirato alla comprensione delle regole e dei principi dell'attività e dell'organizzazione delle amministrazioni pubbliche e del correlato sistema di giustizia amministrativa	12
<i>Diritto pubblico</i>	IUS/09	Il corso si propone di fornire agli studenti, una panoramica complessiva degli aspetti essenziali del diritto pubblico italiano, attraverso la comprensione dei temi relativi all'ordinamento costituzionale, all'organizzazione e alla struttura dei poteri pubblici ed al rapporto tra	12

		<p>soggetti pubblici e privati.</p> <p>Gli istituti fondamentali del diritto pubblico saranno adeguatamente approfonditi con un particolare sguardo rivolto alle fonti del diritto italiano e dell'Unione europea nonché ai reciproci rapporti tra Stato, Regioni e Unione Europea.</p> <p>Nell'ambito del corso saranno altresì approfonditi i riflessi fra diritto pubblico ed economia, utili a comprendere lo stretto e legame intercorrente tra organi pubblici, documenti finanziari e disponibilità di risorse.</p> <p>Il corso così impostato consentirà ai discenti di acquisire la conoscenza delle principali tematiche giuspubblicistiche nonché la adeguata padronanza linguistica per sviluppare capacità di approfondimento e riflessione critica.</p> <p>Il raggiungimento degli obiettivi descritti avverrà anche mediante l'indicazione delle sentenze e della giurisprudenza in materia, per approfondire e, ove necessario, meglio comprendere gli istituti affrontati.</p>	
--	--	---	--