

Informazioni generali



Università	Università Telematica "Universitas MERCATORUM"
Nome del corso in italiano	Gastronomia, ospitalità e territori (IdSua:1636157)
Nome del corso in inglese	Gastronomy, Hospitality and Territories
Classe	L/GASTR R - Scienze, culture e politiche della gastronomia
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
URL del corso	http://www.unimercatorum.it/
Modalità di erogazione	c. Corso di studio prevalentemente a distanza
Riepilogo Caratteristiche Cds	🌐 1° anno in SUA: 2019

Programmazione Accessi

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

Sede del Corso

Sede	ROMA Piazza Mattei, n. 10 - 00186 ROMA - ROMA (Cod.058091)
Codice interno all'Ateneo del Corso	
Utenza sostenibile	334

Scheda SUA - Date creazione e
aggiornamenti

Data di istituzione del corso

da determinare

**Data Ultimo aggiornamento
Scheda SUA**

19/06/2025 12:14

Data Ultimo aggiornamento RAD

26/11/2024 16:00

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

Facoltà di SCIENZE ECONOMICHE e GIURIDICHE

Requisiti di Docenza e Docenti di riferimento

DOCENTI DI RIFERIMENTO

CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUANTITÀ INSEGNAMENTI ASSOCIATI
BRBDNT95A51D451E	BARBAROSSA	Diamante	GIUR-03/B	12/GIUR-03	11 D
BRBFNC72B44H501S	BARBERINI	Francesca	HIST-03/A	11/HIST-03	11 D
BSGNNA73M50H703L	BISOGNIO	Anna	PEMM-01/B	10/PEMM-01	11 A
CVLRR77L62A662Q	CAVALLO	Aurora	AGRI-01/A	07/AGRI-01	11 O
GRSFRC91L29I72	CRESCENZI	Federico	STAT-01/A	13/STAT-01	11 D

6K					
51CLCTN8 5D59C35 1W	NICOLOS I	Costanza	GIUR- 06/A	12/GIUR -06	R D
5BTFC9 3M62F8 39Z	SABATINI	Francesca	GEOG- 01/B	11/GEOG -01	R D
8LNVLR8 3D49I15 6L	SILEONI	Valeria	AGRI- 07/A	07/AGRI- 07	P A

 Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso

Figure specialistiche aggiuntive			
COGNOME	NOME	QUALIFICA	ANNO INIZIO COLLABORAZIONE
Figure specialistiche del settore non indicati			

Tutor			
Nessuna Tipologia			
COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO DOC./TIR.
DI BENEDETTO	STELLA		Tutor dei corsi di studio 
Di Gennaro	Pellegrino	pellegrino.dige nnaro@multive rsity.it	Tutor tecnici 
ESPOSITO	MARIA		Tutor disciplinari 

SIMONE

GIUSEPPE

Tutor

disciplinari 

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Aiello	Sebastiano
Bisogno	Anna
Cavallo	Aurora
Sabatini	Francesca

Rappresentanti degli Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL
Aiello	Sebastiano	sebastiano.aiello@studenti.unimercatorum.it

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 e 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, ha consapevolezza del ruolo dell'evoluzione dei modelli di consumo e degli stili di acquisto, dei caratteri del sistema produttivo agroalimentare e della sua competitività, come del ruolo della sostenibilità delle produzioni agroalimentari. 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 legate alla statistica alle discipline chimico microbiologiche per la produzione del vino. Il Corso di Laurea Gastronomia, Ospitalità e Territori forma professionisti con competenze in gestione aziendale, cultura alimentare, nutrizione e innovazione gastronomica, tecnologie alimentari al fine di elevare e promuovere la

qualità dell'enogastronomia, sviluppare nuove tendenze alimentari, e progettare esperienze enogastronomiche e turistiche.

Progettazione del CdS

Si veda il "Documento di Progettazione del CdS".

Link inserito:

<https://www.unimercatorum.it/corso-di-studio-lgastr-gastronomia-ospitalita-e-territori-2025-2026>

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

Pdf inserito: [Relazione TECNICA CORSI DI NUOVA ISTITUZIONE - LGASTR](#) 

Parere del comitato regionale di coordinamento

Non applicabile nel caso di corso integralmente a distanza

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



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

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

A partire dal 2016 l'Università ha avviato un calendario di iniziative volte a esplorare i bisogni della formazione legati ai sistemi agroalimentari, a individuare l'ambito professionale e successivamente il contesto

scientifico-culturale in cui collocare il corso, iniziative i cui esiti sono disponibili sul sito dell'Ateneo. In particolare, il 15 settembre 2016 il workshop: 'Filieri colte: quali professionalità per il futuro delle agricolture italiane? La domanda di professioni e formazione nei sistemi produttivi agroalimentari' ha coinvolto personalità del mondo delle istituzioni, della rappresentanza, delle professioni.

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

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

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

- ~ World Economic Forum, The future of Jobs, 2016,
 - ~ World Bank Group, Future of Food Shaping the food system to deliver jobs, 2017,
 - ~ European Commission, Food & Farming, Focus on Jobs and Growth,
 - ~ Unibg, Primo rapporto sul turismo enogastronomico, 2018,
 - ~ Barilla Center, L'alimentazione nel 2030,
 - ~ Symbola, I.T.A.L.I.A., Geografie del nuovo made in Italy 2017,
 - ~ Kurt Salmon, The future of food: new realities for the industry;
- hanno consentito una valutazione qualitativa delle potenzialità degli ambiti occupazionali di riferimento.
- L'incrocio delle informazioni raccolte attraverso il questionario e gli esiti degli incontri effettuati hanno evidenziato una domanda di formazione legata ai temi della cultura enogastronomica, con particolare riguardo alla sua dimensione territoriale e alle relazioni con l'ospitalità e il viaggio. Ai fini della progettazione l'Ateneo ha quindi costituito un Comitato Proponente (CP) affiancando al Rettore personalità di acclarata esperienza nel settore, costituendo il Comitato come di seguito:
- ~ Prof. Giovanni Cannata, Rettore di Universitas Mercatorum, già ordinario di Economia Agraria
 - ~ Prof. Emanuele Marconi, professore ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari (SSD Agr-015) presso l'Università degli Studi del Molise
 - ~ Dr. Andrea Zanlari, Presidente della CCIAA di Parma, Presidente della Stazione Sperimentale delle Conserve e Componente della governance di Alma, Scuola Internazionale di Cucina.

Il Comitato Proponente a valle di un processo consultivo informale ha individuato un Comitato di Indirizzo (CI), insieme al quale è stata completata la co-progettazione del CdS. Il CI è composto da una rappresentanza istituzionale delle principali associazioni di categoria, da alcuni esponenti del tessuto produttivo e si è riunito il 14 gennaio 2019,

all'interno di un'iniziativa sul tema: 'Il cibo e l'enogastronomia per il futuro dei territori', che ha visto il coinvolgimento di rappresentanze della trasformazione agroalimentare, aziende di produzione e commercializzazione, imprese della ricettività turistica, associazioni di categoria.

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

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

I materiali relativi sono disponibile al link:

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

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

Il processo di consultazione prevede la somministrazione e la compilazione di specifici questionari da parte dei componenti del Comitato di Indirizzo. La Coordinatrice del corso di studi provvede in seguito alla raccolta e alla sintesi dei risultati emersi, ponendoli all'attenzione del CI durante riunioni formali volte alla loro discussione e analisi. Si riportano di seguito le date degli ultimi incontri: 25 maggio 2023, 23 maggio 2024, 25 settembre 2025, 28 maggio 2026.

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.

I profili professionali in uscita dal Corso di Laurea sono stati valutati come idonei rispetto alle esigenze attuali del mercato del lavoro nel settore agroalimentare e turistico. Le figure professionali che il Corso si

propone di formare rispondono efficacemente alle necessità del settore professionale e produttivo, come rappresentato dai membri del Comitato di Indirizzo. Quest'ultimo ritiene che il ruolo e le attività/funzioni lavorative delle figure professionali in uscita siano congruenti con le attività effettivamente svolte presso le relative strutture.

Inoltre, i membri del Comitato confermano che le conoscenze, capacità e abilità promosse dagli insegnamenti del Corso di studio sono allineate con le competenze richieste dal mondo produttivo per le figure professionali previste. Le aree di apprendimento coperte dal Corso assicurano che gli studenti acquisiscano competenze pertinenti e applicabili alle reali necessità del mercato enogastronomico, garantendo una preparazione adeguata al loro futuro inserimento professionale. Questa congruenza tra formazione accademica e requisiti del settore professionale/produttivo indica che il Corso di Laurea è strutturato in modo da rispondere efficacemente alle aspettative e alle esigenze del mercato del lavoro contemporaneo, fornendo ai laureati strumenti e competenze di valore.

Il Comitato di Indirizzo ha condiviso con il Consiglio di Corso di Studio le attività e le iniziative di orientamento rivolte ai laureati triennali avviate dall'Ateneo, con l'obiettivo di favorire la consapevolezza dei discenti in ambito formativo. La proposta delle iniziative di orientamento del Corso di Studio è stata condivisa con i membri del Comitato di Indirizzo per garantire che le attività siano mirate e in linea con i profili culturali del Corso di Studio.

Certificazione sul materiale didattico e servizi offerti [corsi telematici]

Pdf inserito: 

Istituzione di più corsi nella classe



Gruppo di affinità

Gruppo: 1

Delibera di ateneo relativa all'istituzione di ulteriori corsi nella classe - 73

Parte Testuale

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo, anche con riferimento ai descrittori di Dublino



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.

**Da ex QUADRO A4.b.1: Conoscenza e comprensione, e
Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi**

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.

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.

Da ex QUADRO A4.c: Autonomia di giudizio, Abilità comunicative, Capacità di apprendimento

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.

Profilo e sbocchi



Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Nome della figura professionale formata: Esperto in Gastronomia

Funzione in un contesto di lavoro e competenze:

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

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.

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)

Conoscenze richieste per l'accesso



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.

Modalità di ammissione

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 requisiti di ammissione ai Corsi 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.

Link: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2026-2027>

Caratteristiche della prova finale



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.

Modalità di svolgimento della prova finale

Le modalità di svolgimento della prova finale con le indicazioni operative, la struttura della commissione e le modalità di attribuzione del voto finale sono definite nel "Regolamento del Corso di Studio" e nel "Regolamento della Prova Finale e della Tesi di Laurea e determinazione del voto di Laurea".

Link: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2026-2027>

Parte Tabellare

Attività di base



Ambito Disciplinare	Settore	CFU		min da D.M. per l'ambito
		min	MAX	
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	STAT-01/A Statistica	8	12	6
Scienze del territorio e discipline storiche	GEOG-01/B Geografia economico-politica SDEA-01/A Discipline demoetnoantropologiche	16	16	6
Scienze della biodiversità	BIOS-01/C Botanica ambientale e applicata BIOS-05/A Ecologia	8	18	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		-		

Totale Attività di Base

32 - 46

Attività caratterizzanti



Ambito Disciplinare	Settore	CFU		min da D.M. per l'ambito
		min	MAX	

Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale CHEM-07/B Chimica degli alimenti MVET-02/B Ispezione degli alimenti di origine animale	18	30	-
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	HIST-03/A Storia contemporanea PHIL-04/A Estetica	6	8	-
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	ARTE-01/C Storia dell'arte contemporanea CEAR-08/D Design PEMM-01/A Discipline dello spettacolo PEMM-01/B Cinema, fotografia, radio, televisione e media digitali	6	18	-
Scienze economiche-giuridiche e socio-politiche	AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale ECON-01/A Economia politica ECON-06/A Economia aziendale ECON-07/A Economia e gestione delle imprese GIUR-03/B Diritto agrario e alimentare GSPS-06/A Sociologia dei	40	60	-

	processi culturali e comunicativi STEC-01/B Storia economica			
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate PSIC-01/A Psicologia generale	8	16	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		-		

Totale Attività Caratterizzanti	78 - 132
--	----------

Attività affini



Ambito Disciplinare	CFU	
	min	MAX
Attività formative affini o integrative	18	26
Minimo di crediti riservati dall'ateneo:	-	

Totale Attività Affini	18 - 26
-------------------------------	---------

Descrizione sintetica delle attività affini o integrative



L'Ateneo ritiene necessario prevedere tra gli AFFINI degli insegnamenti in grado di fornire un completamento interdisciplinare che affrontano argomenti trasversali e integrativi coerenti con gli obiettivi e le finalità del Corso di Studi.

A seconda del percorso di studio scelto verranno affrontate le tematiche relative al comportamento delle aziende e delle filiere agroalimentari e le varie forme di coordinamento orizzontale e verticale, nonché le principali

problematiche legate al diritto pubblico del turismo.
Verranno approfondite inoltre le tematiche relative agli strumenti teorici ed analitici di tipo statistico ed epidemiologico, coadiuvate anche da conoscenze per un utilizzo consapevole degli strumenti informatici, che consentono di acquisire capacità di analisi e valutazione sotto il profilo della nutrizione, dei corretti stili di vita e della salute.

Altre attività



Ambito Disciplinare		CFU	
		min	MAX
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	8	10
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d) ¹	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	0	4
	Tirocini formativi e di orientamento	0	0
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	6	10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10,		1	

comma 5 lett. d		
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	0	0

Errori Altre Attività

¹ Il minimo di crediti assegnati alle attività (art. 10, comma 5, lettera d) (1) è inferiore alla somma delle parti: (6)

Raggruppamento settori



Per modificare il raggruppamento dei settori

Riepilogo CFU



CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	155 - 250

Massimo numero di crediti riconoscibili (D.M. n. 931/2024)	48
---	-----------

Eventuale articolazione curriculare inclusi eventuali orientamenti/indirizzi
(ex Eventuali Curriculum)

 Curriculum: STATUTARIO ▼ Codice Interno Ateneo: 153	Crediti ai settori 
 Curriculum: ENOLOGICO ▼ Codice Interno Ateneo: 253	Crediti ai settori 
 Curriculum: TURISMO ▼ Codice Interno Ateneo: 353	Crediti ai settori 

Offerta Didattica Programmata

Curriculum: STATUTARIO

Attività di base	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	STAT-01/A Statistica	8	8	8 - 12
	<i>Statistica per il turismo e la gastronomia (1 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
Scienze del territorio e discipline storiche	GEOG-01/B Geografia economico-politica	16	16	16 - 16
	<i>Geografia e politiche del cibo (1 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
	SDEA-01/A Discipline demoetnoantropologiche			

	<i>Antropologia del gusto (3 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
Scienze della biodiversità	BIOS-05/A Ecologia <i>Ecologia e sostenibilità (1 anno) - 8 CFU - obbl</i>	8	8	8 - 18
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base			32	32 - 46

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari <i>Scienze e tecnologie enogastronomiche (1 anno) - 8 CFU - obbl</i>	20	20	18 - 30
	AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale <i>Microbiologia degli alimenti (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	CHEM-07/B Chimica degli alimenti <i>Chimica degli alimenti (1 anno) - 6 CFU - obbl</i>			

Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	HIST-03/A Storia contemporanea	6	6	6 - 8
	<i>Storia della gastronomia (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	CEAR-08/D Design	16	16	6 - 18
	<i>Progettazione e gastronomia (3 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
	PEMM-01/B Cinema, fotografia, radio, televisione e media digitali			
	<i>Teorie e pratiche della narrazione (2 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
Scienze economiche-giuridiche e socio-politiche	AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale	40	40	40 - 60
	<i>Economia del cibo e dei territori (3 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
	ECON-06/A Economia aziendale			
	<i>Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità (2 anno) - 8 CFU</i>			
	ECON-07/A Economia e gestione delle imprese			
	<i>Marketing per la gastronomia (2 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
	GIUR-03/B Diritto agrario e alimentare			
	<i>Diritto alimentare (2 anno) - 8 CFU - obbl</i>			

	<div>STEC-01/B Storia economica</div> <div><i>Storia economica (1 anno) - 8 CFU - obbl</i></div>			
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	<div>MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate</div> <div><i>Nutrizione e dietetica (3 anno) - 8 CFU - obbl</i></div>	8	8	8 - 16
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			90	78 - 132

Attività affini	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	<div>GSPS-05/A Sociologia generale</div> <div><i>Sociologia generale (3 anno) - 8 CFU</i></div>	26	18	18 - 26
	<div>INFO-01/A Informatica</div> <div><i>Informatica (3 anno) - 8 CFU</i></div>			mi n 18
	<div>MEDS-24/A Statistica medica</div> <div><i>Statistica applicata (1 anno) - 10 CFU - obbl</i></div>			

Totale attività Affini	18	18 - 26
-------------------------------	----	---------------

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	10	8 - 10
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	10	6 - 10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	0 - 4
	Tirocini formativi e di orientamento	-	0 - 0
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8	6 - 10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		1	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	0 - 0
Totale Altre Attività		40	27 - 46

CFU totali per il conseguimento del titolo	180	
CFU totali inseriti nel curriculum: <i>STATUTARIO</i>	180	155 - 250

Curriculum: ENOLOGICO

Attività di base	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	<div>STAT-01/A Statistica</div> <div><i>Statistica per il turismo e la gastronomia (1 anno) - 8 CFU - obbl</i></div>	8	8	8 - 12
Scienze del territorio e discipline storiche	<div>GEOG-01/B Geografia economico-politica</div> <div><i>Geografia delle produzioni vitivinicole (1 anno) - 8 CFU - obbl</i></div> <div>SDEA-01/A Discipline demoetnoantropologiche</div> <div><i>Antropologia del gusto (3 anno) - 8 CFU - obbl</i></div>	16	16	16 - 16
Scienze della biodiversità	<div>BIOS-05/A Ecologia</div> <div><i>Ecologia e sostenibilità (1 anno) - 8 CFU - obbl</i></div>	8	8	8 - 18
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)				

Totale attività di Base	32	32 - 46
--------------------------------	----	---------------

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari	20	20	18 - 30
	<i>Scienze e tecnologie enogastronomiche (1 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
	AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale			
	<i>Microbiologia del vino (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	CHEM-07/B Chimica degli alimenti			
	<i>Chimica degli alimenti (1 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	HIST-03/A Storia contemporanea	6	6	6 - 8
	<i>Storia dell'enogastronomia (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	CEAR-08/D Design	16	16	6 - 18
	<i>Progettazione e gastronomia (3 anno) - 8 CFU - obbl</i>			

	<div>PEMM-01/B Cinema, fotografia, radio, televisione e media digitali</div> <div><i>Teorie e pratiche della narrazione del vino (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></div>			
Scienze economiche-giuridiche e socio-politiche	<div>AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale</div> <div><i>Economia del vino e dei territori (3 anno) - 8 CFU - obbl</i></div> <div>ECON-01/A Economia politica</div> <div><i>Economia politica (2 anno) - 8 CFU</i></div> <div>ECON-06/A Economia aziendale</div> <div><i>Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità (2 anno) - 8 CFU</i></div> <div>ECON-07/A Economia e gestione delle imprese</div> <div><i>Marketing per il settore vitivinicolo ed enologico (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></div> <div>GIUR-03/B Diritto agrario e alimentare</div> <div><i>Diritto alimentare e vitivinicolo (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></div> <div>STEC-01/B Storia economica</div> <div><i>Storia economica (1 anno) - 8 CFU - obbl</i></div>	48	40	40 - 60

Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	<div>MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate</div> <div><i>Nutrizione e dietetica (3 anno) - 8 CFU - obbl</i></div>	8	8	8 - 16
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			90	78 - 132

Attività affini	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	GSPS-05/A Sociologia generale	26	18	18 - 26 min 18
	Sociologia generale (3 anno) - 8 CFU			
	INFO-01/A Informatica			
	Informatica (3 anno) - 8 CFU			
	MEDS-24/A Statistica medica			
	Statistica applicata (1 anno) - 10 CFU - obbl			
Totale attività Affini			18	18 - 26

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	10	8 - 10
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	10	6 - 10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	0	0 - 4
	Tirocini formativi e di orientamento	0	0 - 0
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8	6 - 10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		1	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		0	0 - 0
Totale Altre Attività		40	27 - 46

CFU totali per il conseguimento del titolo	180	
CFU totali inseriti nel curriculum: <i>ENOLOGICO</i>	180	155 - 250

Curriculum: TURISMO

Attività di base	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	STAT-01/A Statistica	8	8	8 - 12
	Statistica per il turismo (1 anno) - 8 CFU - obbl			
Scienze del territorio e discipline storiche	GEOG-01/B Geografia economico-politica	8	16	16 - 16
	Geografia e politiche del turismo (1 anno) - 8 CFU - obbl			
Scienze della biodiversità	BIOS-05/A Ecologia	8	8	8 - 18
	Ecologia e sostenibilità (1 anno) - 8 CFU - obbl			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base			32	32 - 46

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze delle produzioni e		18	18	18 -

delle tecnologie alimentari	<div>AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari</div> <div><i>Scienze e tecnologie enogastronomiche (1 anno) - 9 CFU - obbl</i></div>			30
	<div>AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale</div> <div><i>Microbiologia degli alimenti (2 anno) - 9 CFU - obbl</i></div>			
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	<div>HIST-03/A Storia contemporanea</div> <div><i>Storia della gastronomia e del turismo (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></div>	8	8	6 - 8
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	<div>ARTE-01/C Storia dell'arte contemporanea</div> <div><i>Storia dell'arte contemporanea (3 anno) - 8 CFU - obbl</i></div> <div>PEMM-01/B Cinema, fotografia, radio, televisione e media digitali</div> <div><i>Teorie e pratiche della narrazione (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></div>	16	16	6 - 18
Scienze economiche-giuridiche e socio-politiche	<div>ECON-01/A Economia politica</div> <div><i>Economia politica (2 anno) - 8 CFU</i></div> <div>ECON-06/A Economia aziendale</div> <div><i>Programmazione e controllo delle</i></div>	48	40	40 - 60

	<div>imprese turistiche (2 anno) - 8 CFU - obbl</div>			
	<div>ECON-07/A Economia e gestione delle imprese</div> <div>Destination management (1 anno) - 8 CFU - obbl</div> <div>Brand management delle destinazioni turistiche (2 anno) - 8 CFU</div>			
	<div>GSPS-06/A Sociologia dei processi culturali e comunicativi</div> <div>Sociologia del turismo (2 anno) - 8 CFU - obbl</div>			
	<div>STEC-01/B Storia economica</div> <div>Storia economica (1 anno) - 8 CFU - obbl</div>			
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	<div>PSIC-01/A Psicologia generale</div> <div>Psicologia per il turismo (3 anno) - 8 CFU - obbl</div>	8	8	8 - 16
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			90	78 - 132

Attività affini	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad	
Attività formative affini o integrative	AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale	30	24	18 - 26	
	<i>Economia dei territori e del made in Italy (3 anno) - 9 CFU - obbl</i>			min 18	
	GIUR-06/A Diritto amministrativo e pubblico				
	<i>Legislazione turistica (1 anno) - 9 CFU - obbl</i>				
	GSPS-05/A Sociologia generale				
	<i>Sociologia generale (1 anno) - 6 CFU</i>				
	INFO-01/A Informatica				
	<i>Informatica (1 anno) - 6 CFU</i>				
Totale attività Affini			24	18 - 26	

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	10	8 - 10
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	6 - 10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10,		-	

comma 5 lett. c			
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	0	0 - 4
	Tirocini formativi e di orientamento	0	0 - 0
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	6	6 - 10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		1	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		0	0 - 0
Totale Altre Attività		34	27 - 46

CFU totali per il conseguimento del titolo	180	
CFU totali inseriti nel curriculum: <i>TURISMO</i>	180	155 - 250

Regolamento Didattico del CdS

Pdf inserito: 

Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti

Pdf inserito: 

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

Curriculum di riferimento:

Statutario, Enologico, Turismo

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

Anno di corso 1 - Informatica (cfu 6 - 0532506INF01 - E82635326007) [url](#)

Anno di corso 1 - Statistica applicata (cfu 10 - 0532510MED01I - E82615326007) [url](#)

Anno di corso 1 - Statistica applicata (cfu 10 - 0532510MED01I - E82625326007) [url](#)

Anno di corso 1 - Statistica per il turismo (cfu 8 - 0532508SECSS01I - E82635326001) [url](#)

Anno di corso 1 - Statistica per il turismo e la gastronomia (cfu 8 - 0532508SECSS01II - E82615326001) [url](#)

Anno di corso 1 - Statistica per il turismo e la gastronomia (cfu 8 - 0532508SECSS01II - E82625326001) [url](#)

Anno di corso 3 - Informatica (cfu 8 - 0532508INF01 - E82615326021) [url](#)

Anno di corso 3 - Informatica (cfu 8 - 0532508INF01 - E82625326021) [url](#)

Anno di corso 3 - Nutrizione e dietetica (cfu 8 - 0532508MED49 -

E82615326019) [url](#)

Anno di corso 3 - Nutrizione e dietetica (cfu 8 - 0532508MED49 - E82625326019) [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

Curriculum di riferimento:

Statutario, Enologico, Turismo

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

Anno di corso 1 - Chimica degli alimenti (cfu 6 - 0532506CHIM10 - E82615326005) [url](#)

Anno di corso 1 - Chimica degli alimenti (cfu 6 - 0532506CHIM10 - E82625326005) [url](#)

Anno di corso 1 - Ecologia e sostenibilità (cfu 8 - 0532508BIO07 - E82615326003) [url](#)

Anno di corso 1 - Ecologia e sostenibilità (cfu 8 - 0532508BIO07 - E82625326003) [url](#)

Anno di corso 1 - Ecologia e sostenibilità (cfu 8 - 0532508BIO07 - E82635326004) [url](#)

Anno di corso 1 - Scienze e tecnologie enogastronomiche (cfu 8 - 0532508AGR15 - E82615326004) [url](#)

Anno di corso 1 - Scienze e tecnologie enogastronomiche (cfu 8 - 0532508AGR15 - E82625326004) [url](#)

Anno di corso 1 - Scienze e tecnologie enogastronomiche (cfu 9 - 0532508AGR15 - E82635326005) [url](#)

Anno di corso 2 - Microbiologia degli alimenti (cfu 6 - 0532506AGR16 - E82615326009) [url](#)

Anno di corso 2 - Microbiologia degli alimenti (cfu 9 - 0532509AGR16 - E82635326010) [url](#)

Anno di corso 2 - Microbiologia del vino (cfu 6 - 0532506AGR16I - E82625326009) [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

Curriculum di riferimento:

Statutario, Enologico, Turismo

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

Anno di corso 1 - Geografia delle produzioni vitivinicole (cfu 8 -

0532508MGGR02I - E82625326002) [url](#)
Anno di corso 1 - Geografia e politiche del cibo (cfu 8 - 0532508MGGR02 - E82615326002) [url](#)
Anno di corso 1 - Geografia e politiche del turismo (cfu 8 - 0532508MGGR02II - E82635326002) [url](#)
Anno di corso 1 - Sociologia generale (cfu 6 - 0532606SPS07 - E82635326008) [url](#)
Anno di corso 2 - Programmazione e controllo delle imprese turistiche (cfu 8 - 0532508SECSP07I - E82635326013) [url](#)
Anno di corso 2 - Sociologia del turismo (cfu 8 - 0532508SPS08 - E82635326016) [url](#)
Anno di corso 2 - Storia dell'enogastronomia (cfu 6 - 0532506MSTO04II - E82625326010) [url](#)
Anno di corso 2 - Storia della gastronomia (cfu 6 - 0532506MSTO04I - E82615326010) [url](#)
Anno di corso 2 - Storia della gastronomia e del turismo (cfu 8 - 0532508MSTO04II - E82635326011) [url](#)
Anno di corso 2 - Teorie e pratiche della narrazione (cfu 8 - 0532508LART06 - E82615326011) [url](#)
Anno di corso 2 - Teorie e pratiche della narrazione (cfu 8 - 0532508LART06 - E82635326012) [url](#)
Anno di corso 2 - Teorie e pratiche della narrazione del vino (cfu 8 - 0532508LART06I - E82625326011) [url](#)
Anno di corso 3 - Antropologia del gusto (cfu 8 - 0532508MDEA01 - E82615326017) [url](#)
Anno di corso 3 - Antropologia del gusto (cfu 8 - 0532508MDEA01 - E82625326017) [url](#)
Anno di corso 3 - Progettazione e gastronomia (cfu 8 - 0532508ICAR13 - E82615326018) [url](#)
Anno di corso 3 - Progettazione e gastronomia (cfu 8 - 0532508ICAR13 - E82625326018) [url](#)
Anno di corso 3 - Psicologia per il turismo (cfu 8 - 0532508MPSI01 - E82635326019) [url](#)
Anno di corso 3 - Sociologia generale (cfu 8 - 0532608SPS07 - E82615326022) [url](#)
Anno di corso 3 - Sociologia generale (cfu 8 - 0532608SPS07 - E82625326022) [url](#)
Anno di corso 3 - Storia dell'arte contemporanea (cfu 8 - 0532508LART03 - E82635326018) [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'OSPITALITÀ 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

Curriculum di riferimento:

Statutario, Enologico, Turismo

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

Anno di corso 1 - Destination management (cfu 8 - 0532508MGGR02III - E82635326003) [url](#)

Anno di corso 1 - Legislazione turistica (cfu 9 - 0532509IUS10 - E82635326009) [url](#)

Anno di corso 1 - Storia economica (cfu 8 - 0532508SECSP12 - E82615326006) [url](#)

Anno di corso 1 - Storia economica (cfu 8 - 0532508SECSP12 - E82625326006) [url](#)

Anno di corso 1 - Storia economica (cfu 8 - 0532508SECSP12 - E82635326006) [url](#)

Anno di corso 2 - Brand management delle destinazioni turistiche (cfu 8 - 0532508SECSP08II - E82635326014) [url](#)

Anno di corso 2 - Diritto alimentare (cfu 8 - 0532508IUS03 - E82615326012) [url](#)

Anno di corso 2 - Diritto alimentare e vitivinicolo (cfu 8 - 0532508IUS03I - E82625326012) [url](#)

Anno di corso 2 - Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità (cfu 8 - 0532508SECSP07 - E82615326013) [url](#)

Anno di corso 2 - Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità (cfu 8 - 0532508SECSP07 - E82625326013) [url](#)

Anno di corso 2 - Economia politica (cfu 8 - 0532608SECSP01 - E82615326014) [url](#)

Anno di corso 2 - Economia politica (cfu 8 - 0532608SECSP01 - E82625326014) [url](#)

Anno di corso 2 - Economia politica (cfu 8 - 0532608SECSP01 - E82635326015) [url](#)

Anno di corso 2 - Marketing per il settore vitivinicolo ed enologico (cfu 8 - 0532508SECSP08I - E82625326015) [url](#)

Anno di corso 2 - Marketing per la gastronomia (cfu 8 - 0532508SECSP08 - E82615326015) [url](#)

Anno di corso 2 - Programmazione e controllo delle imprese turistiche (cfu 8 - 0532508SECSP07I - E82635326013) [url](#)

Anno di corso 3 - Economia dei territori e del made in Italy (cfu 9 - 0532509AGR01 - E82635326020) [url](#)

Anno di corso 3 - Economia del cibo e dei territori (cfu 8 - 0532508AGR01 - E82615326020) [url](#)

Anno di corso 3 - Economia del vino e dei territori (cfu 8 - 0532508AGR01I - E82625326020) [url](#)

Offerta Didattica Erogata

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1		2026	E826 3532 6022	Altre conoscenze utili per il mondo del lavoro	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		80
2		2026	E826 1532 6023	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		64
3		2026	E826 1532 6017	Antrologia del gusto	SDE A-01/A	Docente non specificato		64
4		2026	E826	Antr	SDE	Docente		64

			2532 6017	opol ogia del gust o	A- 01/A	nte non speci ficat o		
5		2026	E826 3532 6014	Bran d man age ment delle desti nazio ni turis tiche	ECO N- 07/A	Doce nte non speci ficat o		64
6		2026	E826 2532 6005	Chim ica degli alim enti	CHE M- 07/B	Doce nte non speci ficat o		48
7		2026	E826 1532 6005	Chim ica degli alim enti	CHE M- 07/B	Doce nte non speci ficat o		48
8		2026	E826 3532 6003	Desti natio n man age ment	ECO N- 07/A	Doce nte non speci ficat o		64
9		2026	E826 1532 6012	Diritt o alim entar e	GIUR - 03/B	Doce nte di riferi ment o Diam ante BAR BAR OSS A	GIUR - 03/B	64

						<i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>		
10		2026	E826 2532 6012	Diritto alimentare e vitivinicolo	GIUR - 03/B	Docente non specificato		64
11		2026	E826 3532 6004	Ecologia e sostenibilità	BIOS - 05/A	Docente non specificato		64
12		2026	E826 2532 6003	Ecologia e sostenibilità	BIOS - 05/A	Docente non specificato		64
13		2026	E826 1532 6003	Ecologia e sostenibilità	BIOS - 05/A	Docente non specificato		64
14		2026	E826 3532 6020	Economia dei territori e del made in Italy	AGRI - 01/A	Docente non specificato		72
15		2026	E826	Econ	AGRI	Doce	AGRI	64

			1532 6020	onomia del cibo e dei territori	- 01/A	n te di riferi ment o Auro ra CAVA LLO Profe ssore Ordin ario (L. 240/ 10)	- 01/A	
16		2026	E826 2532 6020	Econ omia del vino e dei territori	AGRI - 01/A	Doce nte non speci ficat o		64
17		2026	E826 2532 6013	Econ omia e man age ment per la gastr ono mia e l'ospi talià	ECO N- 06/A	Doce nte non speci ficat o		64
18		2026	E826 1532 6013	Econ omia e man age ment per la gastr ono	ECO N- 06/A	Doce nte non speci ficat o		64

				mia e l'ospita- lità				
19		2026	E826 3532 6015	Econ- omia politi- ca	ECO N- 01/A	Doce- nte non speci- ficat- o		64
20		2026	E826 2532 6014	Econ- omia politi- ca	ECO N- 01/A	Doce- nte non speci- ficat- o		64
21		2026	E826 1532 6014	Econ- omia politi- ca	ECO N- 01/A	Doce- nte non speci- ficat- o		64
22		2026	E826 2532 6023	Espe- rien- ze sul cam- po e in canti- na	Non e' stato indica- to il setto- re dell'a- ttivit- a' forma- tiva	Doce- nte non speci- ficat- o		64
23		2026	E826 2532 6002	Geog- rafia delle prod- uzio- ni viti- vicol- e	GEO G- 01/B	Doce- nte non speci- ficat- o		64
24		2026	E826 1532	Geog- rafia	GEO G-	Doce- nte		64

			6002	e politi che del cibo	01/B	non speci ficat o		
25		2026	E826 3532 6002	Geog rafia e politi che del turis mo	GEO G- 01/B	Doce nte di riferi ment o Fran cesc a SABA TINI <i>Ricer cator e a t.d.- t.pien o (L. 79/2 022)</i>	GEO G- 01/B	64
26		2026	E826 3532 6007	Infor mati ca	INFO - 01/A	Doce nte non speci ficat o		48
27		2026	E826 2532 6021	Infor mati ca	INFO - 01/A	Doce nte non speci ficat o		64
28		2026	E826 1532 6021	Infor mati ca	INFO - 01/A	Doce nte non speci ficat o		64
29		2026	E826 2532 6016	Inse gna ment o a	Non e' stato indic	Doce nte non speci		96

				scelta	ato il settore dell'attività formativa	ficato		
30		2026	E826 1532 6016	Insegnamento o scelta	Non è stato indicato il settore dell'attività formativa	Docente non specificato		96
31		2026	E826 3532 6017	Insegnamento o scelta	Non è stato indicato il settore dell'attività formativa	Docente non specificato		96
32		2026	E826 3532 6009	Legislazione turistica	GIUR - 06/A	Docente di riferimento Costanza NICOLOSI <i>Ricercatore a t.d.-t.pien</i>	GIUR - 06/A	72

						o (L. 79/2 022)		
33		2026	E826 2532 6015	Marketing per il setto re vivi nicol o ed enol ogico	ECO N- 07/A	Doce nte non speci ficat o		64
34		2026	E826 1532 6015	Marketing per la gastr ono mia	ECO N- 07/A	Doce nte non speci ficat o		64
35		2026	E826 1532 6009	Micr obiol ogia degli alim enti	AGRI - 08/A	Doce nte non speci ficat o		48
36		2026	E826 3532 6010	Micr obiol ogia degli alim enti	AGRI - 08/A	Doce nte non speci ficat o		72
37		2026	E826 2532 6009	Micr obiol ogia del vino	AGRI - 08/A	Doce nte non speci ficat o		48
38		2026	E826 2532 6019	Nutri zione e diete tica	MED S- 08/C	Doce nte non speci ficat o		64

39		2026	E826 1532 6019	Nutri zione e diete tica	MED S- 08/C	Doce nte non speci ficat o	64
40		2026	E826 2532 6008	Per la cono scen za di alme no una lingu a stran iera	Non e' stato indic ato il setto re dell'a ttivit a' form ativa	Doce nte non speci ficat o	80
41		2026	E826 1532 6008	Per la cono scen za di alme no una lingu a stran iera	Non e' stato indic ato il setto re dell'a ttivit a' form ativa	Doce nte non speci ficat o	80
42		2026	E826 3532 6021	Per la cono scen za di alme no una lingu a stran iera	Non e' stato indic ato il setto re dell'a ttivit a' form ativa	Doce nte non speci ficat o	80
43		2026	E826 2532 6018	Prog ettaz ione e	CEAR - 08/D	Doce nte non speci	64

				gastronomia		ficato		
44		2026	E826 1532 6018	Progettazione e gastronomia	CEAR - 08/D	Docente non specificato		64
45		2026	E826 3532 6013	Programmazione e controllo delle imprese turistiche	ECN- 06/A	Docente non specificato		64
46		2026	E826 2532 6024	Prova Finale	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		80
47		2026	E826 3532 6023	Prova Finale	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		80

48		2026	E826 1532 6024	Prova Finale	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		80
49		2026	E826 3532 6019	Psicologia per il turismo	PSIC - 01/A	Docente non specificato		64
50		2026	E826 1532 6004	Scienze e tecnologie enogastronomiche	AGRI - 07/A	Docente di riferimento Valeria SILEONI Professore Associato (L. 240/10)	AGRI - 07/A	64
51		2026	E826 3532 6005	Scienze e tecnologie enogastronomiche	AGRI - 07/A	Docente non specificato		72
52		2026	E826 2532	Scienze e	AGRI -	Docente		64

			6004	tecnologie enogastronomiche	07/A	non specificato		
53		2026	E826 3532 6016	Sociologia del turismo	GSPS - 06/A	Docente non specificato		64
54		2026	E826 2532 6022	Sociologia generale	GSPS - 05/A	Docente non specificato		64
55		2026	E826 1532 6022	Sociologia generale	GSPS - 05/A	Docente non specificato		64
56		2026	E826 3532 6008	Sociologia generale	GSPS - 05/A	Docente non specificato		48
57		2026	E826 2532 6007	Statistica applicata	MED S-24/A	Docente non specificato		80
58		2026	E826 1532 6007	Statistica applicata	MED S-24/A	Docente non specificato		80
59		2026	E826	Stati	STAT	Doce		64

			3532 6001	stica per il turis mo	- 01/A	nte non speci ficat o		
60		2026	E826 1532 6001	Stati stica per il turis mo e la gastr ono mia	STAT - 01/A	Doce nte di riferi ment o Fede rico CRES CENZ I <i>Ricer cator e a t.d.- t.pien o (L. 79/2 022)</i>	STAT - 01/A	64
61		2026	E826 2532 6001	Stati stica per il turis mo e la gastr ono mia	STAT - 01/A	Doce nte non speci ficat o		64
62		2026	E826 3532 6018	Stori a dell' arte cont emp oran ea	ARTE - 01/C	Doce nte non speci ficat o		64
63		2026	E826 2532 6010	Stori a dell' enog astro	HIST - 03/A	Doce nte non speci		48

				nomi a		ficat o		
64		2026	E826 1532 6010	Stori a della gastr ono mia	HIST - 03/A	Doce nte di riferi ment o Fran cesc a BAR BERI NI <i>Attivi ta' di inseg name nto (art. 23 L. 240/ 10)</i>	HIST - 03/A	48
65		2026	E826 1532 6010	Stori a della gastr ono mia	HIST - 03/A	Doce nte non speci ficat o		48
66		2026	E826 3532 6011	Stori a della gastr ono mia e del turis mo	HIST - 03/A	Doce nte non speci ficat o		64
67		2026	E826 1532 6006	Stori a econ omic a	STEC - 01/B	Doce nte non speci ficat o		64
68		2026	E826 2532	Stori a	STEC -	Doce nte		64

			6006	econ omic a	01/B	non speci ficat o		
69		2026	E826 3532 6006	Stori a econ omic a	STEC - 01/B	Doce nte non speci ficat o		64
70		2026	E826 1532 6011	Teori e e prati che della narr azion e	PEM M- 01/B	Doce nte di riferi ment o Anna BISO GNO <i>Profe ssore Assoc iato (L. 240/ 10)</i>	PEM M- 01/B	64
71		2026	E826 3532 6012	Teori e e prati che della narr azion e	PEM M- 01/B	Doce nte non speci ficat o		64
72		2026	E826 2532 6011	Teori e e prati che della narr azion e del vino	PEM M- 01/B	Doce nte non speci ficat o		64
							ore totali	4736

Didattica programmata per coorte

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.	CHE M-07/B	Anno di corso 1	Chimica degli alimenti link			6	48	
2.	ECO N-07/A	Anno di corso 1	Destinazione management link			8	64	
3.	BIOS - 05/A	Anno di corso 1	Ecologia e sostenibilità link			8	64	
4.	GEO G-01/B	Anno di corso 1	Geografia delle produzioni vitivinicole link			8	64	
5.	GEO G-01/B	Anno di corso 1	Geografia e politiche			8	64	

			del cibo link					
6.	GEO G- 01/B	Anno di corso 1	Geog rafia e politi che del turis mo link	SABA TINI FRA NCES CA	RD	8	64	
7.	INFO - 01/A	Anno di corso 1	Infor mati ca link			6	48	
8.	GIUR - 06/A	Anno di corso 1	Legis lazio ne turist ica link	NICO LOSI COST ANZ A	RD	9	72	
9.	NN	Anno di corso 1	Per la cono scen za di alme no una lingu a stran iera link			10	80	
10.	AGRI - 07/A	Anno di corso 1	Scien ze e tecn ologi e enog astro nomi che link			8	64	

11.	AGRI - 07/A	Anno di corso 1	Scien ze e tecn ologi e enog astro nomi che link			9	72	
12.	AGRI - 07/A	Anno di corso 1	Scien ze e tecn ologi e enog astro nomi che link	SILE ONI VALE RIA	PA	8	64	
13.	GSPS - 05/A	Anno di corso 1	Socio logia gene rale link			6	48	
14.	MED S- 24/A	Anno di corso 1	Stati stica appli cata link			10	80	
15.	STAT - 01/A	Anno di corso 1	Stati stica per il turis mo link			8	64	
16.	STAT - 01/A	Anno di corso 1	Stati stica per il turis mo e la gastr ono mia link			8	64	

17.	STAT - 01/A	Anno di corso 1	Stati stica per il turis mo e la gastr ono mia link	CRES CENZ I FEDE RICO	RD	8	64	
18.	STEC - 01/B	Anno di corso 1	Stori a econ omic a link			8	64	
19.	ECO N- 07/A	Anno di corso 2	Bran d man age ment delle desti nazio ni turist iche link			8	64	
20.	GIUR - 03/B	Anno di corso 2	Diritt o alime ntare link	BAR BAR OSS A DIA MAN TE	ID	8	64	
21.	GIUR - 03/B	Anno di corso 2	Diritt o alime ntare e vitivi nicol o link			8	64	
22.	ECO N- 06/A	Anno di	Econ omia e			8	64	

		corso 2	man age ment per la gastr ono mia e l'ospi talià link					
23.	ECO N- 01/A	Anno di corso 2	Econ omia politi ca link			8	64	
24.	NN	Anno di corso 2	Inseg nam ento a scelt a link			12	96	
25.	ECO N- 07/A	Anno di corso 2	Mark eting per il setto re vivi nicol o ed enol ogico link			8	64	
26.	ECO N- 07/A	Anno di corso 2	Mark eting per la gastr ono mia link			8	64	
27.	AGRI - 08/A	Anno di corso 2	Micr obiol ogia degli alime			9	72	

			nti link					
28.	AGRI - 08/A	Anno di corso 2	Micr obiol ogia degli alime nti link			6	48	
29.	AGRI - 08/A	Anno di corso 2	Micr obiol ogia del vino link			6	48	
30.	ECO N- 06/A	Anno di corso 2	Prog ram mazi one e contr ollo delle impr ese turist iche link			8	64	
31.	GSPS - 06/A	Anno di corso 2	Socio logia del turis mo link			8	64	
32.	HIST - 03/A	Anno di corso 2	Stori a dell'e noga stron omia link			6	48	
33.	HIST - 03/A	Anno di corso 2	Stori a della gastr ono			6	48	

			mia link					
34.	HIST - 03/A	Anno di corso 2	Stori a della gastr ono mia link	BAR BERI NI FRA NCES CA	ID	6	48	
35.	HIST - 03/A	Anno di corso 2	Stori a della gastr ono mia e del turis mo link			8	64	
36.	PEM M- 01/B	Anno di corso 2	Teori e e prati che della narra zione link			8	64	
37.	PEM M- 01/B	Anno di corso 2	Teori e e prati che della narra zione link	BISO GNO ANN A	PA	8	64	
38.	PEM M- 01/B	Anno di corso 2	Teori e e prati che della narra zione del vino link			8	64	

39.	NN	Anno di corso 3	Altre conoscenze utili per il mondo del lavoro link			10	80	
40.	NN	Anno di corso 3	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro link			8	64	
41.	SDE A-01/A	Anno di corso 3	Antrologia del gusto link			8	64	
42.	AGRI - 01/A	Anno di corso 3	Economia dei territori e del made in Italy link			9	72	
43.	AGRI - 01/A	Anno di corso 3	Economia del cibo	CAVALLO AURORA	PO	8	64	✓

			e dei territori link					
44.	AGRI - 01/A	Anno di corso 3	Econ omia del vino e dei territori link			8	64	
45.	NN	Anno di corso 3	Espe rienza e sul camp o e in canti na link			8	64	
46.	INFO - 01/A	Anno di corso 3	Infor mati ca link			8	64	
47.	MED S- 08/C	Anno di corso 3	Nutri zione e dieta tica link			8	64	
48.	NN	Anno di corso 3	Per la cono scen za di alme no una lingu a stran iera link			10	80	
49.	CEAR -	Anno di	Prog ettaz			8	64	

	08/D	corso 3	ione e gastr ono mia link					
50.	NN	Anno di corso 3	Prov a Final e link			10	80	
51.	PSIC - 01/A	Anno di corso 3	Psico logia per il turis mo link			8	64	
52.	GSPS - 05/A	Anno di corso 3	Socio logia gene rale link			8	64	
53.	ARTE - 01/C	Anno di corso 3	Stori a dell'a rte cont emp oran ea link			8	64	

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2026-2027>

Data di inizio dell'attività didattica

01/08/2026

Calendario degli esami di profitto

<https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2026-2027>

Calendario sessioni della Prova finale

<https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2026-2027>

Infrastrutture

Aule

Pdf inserito: 

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: 

Sale Studio

Pdf inserito: 

Biblioteche

Pdf inserito: 

Servizi a supporto

Orientamento in ingresso e in itinere

Pdf inserito: 

Tutorato

Pdf inserito: 

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

Pdf inserito: 

Assistenza per la mobilità internazionale I compiti principali del servizio di assistenza e degli accordi per la mobilità internazionale degli studenti comprendono la promozione, l'organizzazione e la gestione dei programmi di mobilità in uscita e il supporto all'accoglienza degli studenti stranieri in ingresso.

L'Ufficio Erasmus si occupa della gestione degli aspetti amministrativi della mobilità, tra cui la richiesta delle sovvenzioni comunitarie, la stipula dell'accordo finanziario con lo studente, il riconoscimento dei crediti formativi e la gestione dell'Online Linguistic Support.

Viene inoltre garantita un'assistenza continua agli studenti prima della partenza, durante la permanenza all'estero e al rientro, con supporto nelle principali procedure amministrative e informazioni utili per il soggiorno all'estero.

L'Ateneo ha stipulato un totale di n. 55 accordi interistituzionali riportati nella tabella sottostante.

Durante il periodo di formazione all'estero per gli studenti sono previste due tipologie di attività:

- ☐ Mobilità ai fini di studio (Student Mobility for Studies);
- ☐ Mobilità per tirocinio (Student Mobility for Traineeships).

Gli studenti possono dunque confrontarsi con realtà universitarie e lavorative di tipo internazionale, seguendo corsi e sostenendo i relativi esami o svolgendo un tirocinio in un'azienda all'estero.

Gli studenti e i neolaureati di Universitas Mercatorum possono candidarsi partecipando ai bandi di mobilità previsti per studio e per tirocinio.

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.

L'Ateneo ha aderito all'iniziativa della Commissione europea "Erasmus Without Paper", sviluppando numerosi Inter-Institutional Agreements e

Online Learning Agreements attraverso la piattaforma EWP Dashboard. L'Ateneo promuove attivamente i Blended Intensive Programmes (BIP), favorendo la partecipazione di studenti e docenti. In particolare, sono stati avviati progetti consolidati in collaborazione con la Universidad de León e l'Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas della Universidade de Lisboa (ISCSP), partner con cui si è instaurata una relazione solida e continuativa. Grazie a queste collaborazioni, l'Ateneo è diventato un punto di riferimento nell'implementazione dei BIP, integrando la mobilità fisica con le componenti virtuali in un contesto internazionale e interdisciplinare. Le testimonianze di studenti e docenti confermano il valore aggiunto di queste esperienze, evidenziando il rafforzamento del legame formativo e la natura collaborativa e intensiva dei BIP.

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/offerta-formativa-2026-2027>

Inserimento atenei in convenzione 

N.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Albania	UNIVERSITETI ALEKSANDER MOISIU DURRE		30/08/2024	solo italiano
2	Albania	University of Vlora		03/09/2025	solo italiano
3	Algeria	UNIVERSITE DE BISKRA		01/08/2025	solo italiano
4	Algeria	University Center of Tipaza		03/09/2025	solo italiano
5	Armenia	Armenian State University of Economics (ASUE)		07/11/2024	solo italiano

6	Cambogia	National University of Battambang		26/11/2024	solo italiano
7	Cambogia	National University of Chea Sim Kamchaymear		26/11/2024	solo italiano
8	Cina	Shanghai University of political science and law		07/11/2024	solo italiano
9	Cossovo	International University for Business and Technology (UBT)		15/07/2025	solo italiano
10	Francia	Université de Lorraine		25/04/2024	solo italiano
11	Georgia	ST. Andrews Georgian University - (SANGU)		29/10/2024	solo italiano
12	Germania	RUPRECHT-KARLS-UNIVERSITÄT HEIDELBERG		08/10/2025	solo italiano
13	Grecia	Università		20/05/2	solo

		ty of West Attica		025	italiano
14	Lettonia	Riga Technica l Universi ty Liepaja Academ y		20/08/2 025	solo italiano
15	Lituania	KlaipÄdo s valstybi nÄ koelgija		04/06/2 024	solo italiano
16	Lituania	VILNIAU S GEDIMI NO TECHNI KOS UNIVER SITETAS		20/06/2 025	solo italiano
17	Lituania	Vilniaus Universi tetas		21/11/2 023	solo italiano
18	Madaga scar	Universi tÄ© d'Antsira nana		07/11/2 024	solo italiano
19	Madaga scar	Universi tÄ© de Mahajan ga		26/11/2 024	solo italiano
20	Moldavi a	Universi tatea de Stat din Moldova		10/06/2 025	solo italiano
21	Monten egro	Univerzit et Mediterr an		14/09/2 023	solo italiano

		Podgorica			
22	Paesi Bassi	Erasmus School of Law, Erasmus University Rotterdam		10/09/2025	solo italiano
23	Paesi Bassi	Utrecht University		12/09/2025	solo italiano
24	Polonia	Adam Mickiewicz University in Poznań		21/07/2025	solo italiano
25	Polonia	Rzeszów University of Technology		04/06/2025	solo italiano
26	Polonia	UNIWER SYTET EKONOMICZNY W POZNANIU		01/12/2025	solo italiano
27	Polonia	Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie		14/01/2026	solo italiano
28	Portogallo	Instituto Politecnico Do Porto		14/06/2023	solo italiano
29	Portogallo	Instituto		17/04/2	solo

	lo	Superior de Ciãncias Sociais e Politicas da Universidade de Lisboa (ISCSP)		024	italiano
30	Portogal lo	Iscte-Instituto Universi tãrio de Lisboa		24/10/2 024	solo italiano
31	Portogal lo	UNIVER SIDADE DE LISBOA		29/08/2 024	solo italiano
32	Portogal lo	Universi dade Aberta		14/07/2 022	solo italiano
33	Repubbli ca Ceca	UNIVER ZITA OBRANY		29/08/2 024	solo italiano
34	Romania	UNIVER SITATEA NATION ALA DE STIINTA SI TEHNOL OGIE POLITEH NICA BUCURE STI		26/03/2 025	solo italiano
35	Romania	UNIVER SITATEA PETROL - GAZEDI N		29/08/2 024	solo italiano

		PLOIEST I			
36	Romania	Universi ta' Ovidius di Costanz a		15/07/2 022	solo italiano
37	Senegal	Universi te' Cheikh Anta Diop de Dakar		22/11/2 023	solo italiano
38	Spagna	UNIVER SIDAD DE CANTAB RIA		27/08/2 024	solo italiano
39	Spagna	UNIVER SIDAD REY JUAN CARLOS		27/06/2 025	solo italiano
40	Spagna	Universi dad a distanci a de Madrid		15/07/2 022	solo italiano
41	Spagna	Universi dad de Granada		09/11/2 021	solo italiano
42	Spagna	Universi dad de La Laguna		05/04/2 023	solo italiano
43	Spagna	Universi dad de Salaman ca		20/09/2 023	solo italiano
44	Spagna	Universi dad de Valencia		07/03/2 023	solo italiano

45	Spagna	Universi dade de Vigo		20/09/2 023	solo italiano
46	Spagna	Universi ta' del Valladoli d		20/12/2 022	solo italiano
47	Spagna	Universi tÃ di Leon		24/06/2 022	solo italiano
48	Turchia	BASKEN T UNIVER SITESI		14/01/2 026	solo italiano
49	Turchia	Kadir Has Ãniversit esi		10/01/2 025	solo italiano
50	Ucraina	Dnipro universit y of technolo gy - Ucraina		26/11/2 024	solo italiano
51	Ucraina	Lviv Polytech nic National Universi ty		03/09/2 025	solo italiano
52	Ucraina	NATION AL AEROSP ACE UNIVER SITY		10/09/2 025	solo italiano
53	Ucraina	National Technica l Universi ty â âKharkiv Polytech nic		07/11/2 024	solo italiano

		Institute â			
54	Ucraina	V.N.Kara zin Kharkiv National Universi ty		29/10/2 024	solo italiano
55	Ungheri a	Universi ty of Gyor		01/08/2 022	solo italiano

Accompagnamento al lavoro

Pdf inserito: 

Eventuali altre iniziative

Opinioni studenti

Universitas Mercatorum sottopone agli studenti la compilazione dei seguenti questionari:

- Questionario per la rilevazione dell'opinione degli studenti sugli insegnamenti ('Questionario insegnamenti');
- Questionari per la rilevazione delle opinioni degli studenti sui tirocini curriculari ('Questionario tirocini studenti').

I questionari posti sono riportati in allegato alle 'Linee Guida per la gestione dei questionari compilati da studenti e tutori aziendali, laureandi, laureati, dottorandi e dottori di ricerca, personale docente e di ricerca e personale non docente e la pubblicizzazione e utilizzazione dei relativi risultati' (LG Questionari).

Per quanto riguarda la rilevazione dell'opinione degli studenti sugli insegnamenti, l'Università Mercatorum utilizza un questionario sviluppato internamente ('Questionario insegnamenti'), composto da 11 domande finalizzato a rilevare l'opinione degli studenti sull'insegnamento, sulla docenza e il loro interesse relativamente agli argomenti trattati nell'insegnamento.

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.

Gli studenti possono compilare il questionario dopo lo svolgimento di almeno due terzi delle lezioni.

L'elaborazione dei dati è effettuata dall'Ufficio AQ una volta all'anno entro il mese di ottobre e, quindi, dopo la conclusione del precedente A.A., che, per le Università telematiche, è convenzionalmente stabilita alla data del 31 luglio di ogni anno, e in largo anticipo rispetto alla scadenza per la redazione della relazione annuale del NdV relativa, appunto, all'analisi dei questionari compilati dagli studenti.

Sono presi in considerazione solo i questionari degli insegnamenti per i quali sono state raccolte almeno 5 rilevazioni, non considerando significativi, in caso contrario, i dati raccolti.

I risultati sono resi disponibili con tre differenti livelli di aggregazione: Ateneo, Corso di Studio, singolo insegnamento.

L'AQ richiede che, in presenza di criticità, queste vengano analizzate e, nel caso l'analisi confermi la presenza di criticità, vengano individuati e adottati gli interventi opportuni per risolverle e le modalità di verifica dell'efficacia di tali interventi.

Sono da considerare 'critici' e, pertanto, da prendere certamente in considerazione ai fini della individuazione di opportune azioni correttive o

di miglioramento, i risultati attinenti a ogni singola domanda per i quali la somma delle risposte 'Decisamente sì' e 'Più sì che no' è inferiore al 60% delle risposte complessive e/o le risposte 'Decisamente no' sono superiori al 25% delle risposte complessive.

Possono essere prese in considerazione anche risultati non critici, sulla base dei criteri sopra stabiliti, ma che evidenziano un trend decrescente con riferimento almeno ai due precedenti anni accademici.

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

Una volta resi disponibili i risultati relativi ai singoli insegnamenti:

□ i docenti titolari degli insegnamenti che evidenziano criticità devono fornire un commento a ciascuna di esse, utilizzando un apposito modulo, riportato in allegato alle LG questionari. In particolare, i docenti devono indicare, per ciascuna domanda che evidenzia criticità, le azioni correttive / di miglioramento che intendono adottare/proporre. Il modulo compilato deve essere inviato al Coordinatore di CdS entro 30 giorni dalla ricezione dei risultati dell'elaborazione dei questionari. Tale modulo ha anche lo scopo di stimolare un processo di miglioramento continuo da parte dei docenti e di incentivare la collaborazione tra docente e Ateneo al fine di assicurare il raggiungimento di risultati di qualità nel tempo a beneficio della didattica erogata in Ateneo.

□ I Coordinatori di CdS devono:

- rendicontare al Consiglio di CdS e, quindi, al Consiglio di Facoltà i risultati dell'elaborazione dei questionari a livello CdS, evidenziando in particolare:
 - a) la variazione con riferimento, di norma, al precedente anno accademico;
 - b) i risultati a livello di singoli insegnamenti, evidenziando quanti insegnamenti hanno riportato criticità e quali e quante criticità sono state evidenziate, nel rispetto delle legittime esigenze di privacy (e cioè senza indicare né gli insegnamenti e tantomeno i docenti oggetto di criticità).
 - c) Insieme al Gruppo AQD, esaminare e discutere le indicazioni del docente eventualmente col docente stesso e, quindi, con la CPDS di riferimento (in particolare, con la rappresentanza studentesca) e, se del caso, con altri soggetti ritenuti in grado di poter fornire un utile contributo, per integrarle con eventuali ulteriori considerazioni e proposte da riportare nello stesso modulo compilato dal docente.
- Rendicontare al Consiglio di CdS e, quindi, al Consiglio di Facoltà gli esiti

della fase di analisi delle criticità evidenziate dai questionari e di definizione di azioni per la loro soluzione o almeno per il miglioramento degli aspetti critici evidenziati dai questionari, nel rispetto delle legittime esigenze di privacy.

- Se sono state previste azioni correttive o di miglioramento, effettuare al momento opportuno, eventualmente assieme al docente interessato e col supporto del Gruppo AQD, una verifica degli esiti delle azioni adottate e lasciarne traccia scritta compilando l'apposito quadro nel medesimo modulo.
- Rendicontare al Consiglio di CdS e, quindi, al Consiglio di Facoltà gli esiti delle azioni adottate, nel rispetto delle legittime esigenze di privacy.
- Documentare il tutto nei Verbali del Consiglio di CdS.

Per quanto riguarda la rilevazione delle opinioni degli studenti sui tirocini curriculari, l'Università Mercatorum utilizza un questionario sviluppato internamente ('Questionario tirocini studenti'), composto da 8 domande. Il questionario è finalizzato a verificare, in particolare, la corrispondenza delle attività effettivamente svolte con quanto pianificato, l'opinione degli studenti sull'efficacia del tirocinio e il loro livello di soddisfazione. Il Questionario tirocini studenti è somministrato agli studenti che hanno svolto un tirocinio presso una struttura esterna all'Ateneo.

Il questionario è compilato dagli studenti on line.

I questionari compilati sono elaborati dall'Ufficio AQ, di norma entro il mese di ottobre di ogni anno.

I risultati dell'elaborazione (in particolare: numero di tirocini effettuati, 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 CdS, 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 dell'analisi e delle eventuali azioni correttive o di miglioramento adottati sono condivisi con il Consiglio del CdS, documentati nei relativi verbali e resi noti al Consiglio di Facoltà.

Pdf inserito: 

Opinioni dei laureati

Universitas Mercatorum sottopone ai laureandi la compilazione del 'Questionario per la rilevazione dell'opinione degli studenti su comunicazione, strutture, servizi e percorso formativo ('Questionario CoSSeP' o 'Questionario laureandi'), sviluppato internamente, composto da 24 domande e riportato in allegato alle LG questionari.

Il Questionario CoSSeP è diviso in quattro sezioni al fine di misurare in modo univoco e sintetico le principali evidenze relative a:

'Comunicazione', 'Strutture', 'Servizi' e 'Percorso formativo'.

La prima sezione – Comunicazione – comprende 6 domande, finalizzate

a rilevare l'opinione degli studenti sull'adeguatezza e l'efficacia della comunicazione.

La seconda sezione – Strutture – comprende 4 domande, finalizzate a rilevare l'opinione degli studenti sull'adeguatezza delle strutture didattiche.

La terza sezione – Servizi – comprende 5 domande, finalizzate a rilevare l'opinione degli studenti sull'adeguatezza dei servizi per gli studenti.

La quarta sezione – Percorso formativo – comprende 9 domande, finalizzate a rilevare l'opinione degli studenti sul processo formativo nel suo complesso.

Il Questionario CoSSeP è somministrato agli studenti all'atto dell'iscrizione alla prova finale.

Il questionario è compilato on line in forma anonima.

I questionari compilati sono elaborati dall'Ufficio AQ, di norma entro il mese di ottobre di ogni anno. Le modalità di elaborazione dei questionari compilati sono le stesse di quelle dei questionari insegnamenti.

I risultati sono resi disponibili con due differenti livelli di aggregazione: Ateneo e Corso di Studio.

Sono da considerare 'critici' e, pertanto, da prendere certamente in considerazione ai fini della individuazione di opportune azioni correttive o di miglioramento, i risultati attinenti a ogni singola domanda per i quali la somma delle risposte 'Sì' e 'Più sì che no' o 'Positiva' e 'Più positiva che negativa' è inferiore al 60% delle risposte complessive e/o le risposte 'No' sono superiori al 25% delle risposte complessive.

Possono essere prese in considerazione anche risultati non critici sulla base dei criteri sopra stabiliti, ma che evidenziano un trend decrescente con riferimento almeno ai due precedenti anni accademici.

I risultati aggregati a livello Ateneo e CdS sono presi in considerazione rispettivamente dal Presidio della Qualità e dai competenti Gruppi di AQD, coordinati dai Coordinatori dei CdS, i quali li analizzano per verificare la loro tendenza negli anni e informare rispettivamente gli Organi di Governo e il Consiglio di CdS e, quindi, i Consigli di Facoltà sia dei risultati aggregati sia del loro trend negli anni, documentando il tutto nei rispettivi Verbali e, per quanto riguarda il Presidio, nella Relazione annuale.

Qualora i risultati evidenziassero criticità comuni a tutti i CdS dell'Ateneo e/o relativi ai singoli CdS, queste saranno prese in considerazione rispettivamente dal Senato Accademico (previa loro identificazione da parte del Presidio della Qualità) e dal competente Gruppo di AQD:

- per avviarne prontamente, se possibile, la soluzione, attraverso l'adozione di opportune azioni correttive o di miglioramento ovvero
- per essere oggetto di riesame in occasione del primo Riesame del Funzionamento del Sistema di Governo e del Sistema di AQ a livello Sede e/o del primo Riesame del Funzionamento del Sistema di AQ a livello CdS (nell'ambito del Riesame percorso formativo e gestione processi AQ CdS) rispettivamente [cfr. 'Linee Guida per il Monitoraggio, la Valutazione e il Riesame del Sistema di Governo e del Sistema di AQ' (LG M&V&R)].

Con riferimento ai problemi e alle criticità relativi a un singolo CdS, il Coordinatore del CdS deve documentare e condividere con il Consiglio di

Corso di Studio prima e con Consiglio di Facoltà di afferenza dopo le criticità evidenziate, le soluzioni adottate, le criticità risolte.

Pdf inserito: 

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 dall'ANVUR disponibili nella SUA-CdS 2024– con scadenza al 30/06, al 30/09/e al 31/12 di ogni anno.

I dati relativi agli indicatori al 30 settembre 2025 – e cioè i dati presi in considerazione dall'Ateneo ai fini della compilazione della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) 2025 – sono disponibili e commentati nella SUA-CdS 2024.

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

Il CdS in Gastronomia, ospitalità e territori (L-GASTR) non prevede da ordinamento lo svolgimento di periodi di formazione articolati in tirocini/stage curricolari o extra-curricolari.

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

Riesame annuale