

Corso di laurea triennale

Gastronomia, Ospitalità e Territori

Durata 3 anni

180 CFU

Anno accademico 2021/2022

L - GASTR



Titolo	Gastronomia, Ospitalità e Territori
Classe di laurea	Classe L – GASTR Lauree in Scienze culture e politiche della gastronomia
Categoria	Laurea
Livello	Triennale
Anno accademico	2021/2022
Durata	Durata triennale, per un complessivo carico didattico pari a 180 CFU
Presentazione	<p>Gli ambiti disciplinari delle scienze gastronomiche sono declinati in una prospettiva multidisciplinare che comprende le bioscienze, la produzione 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.</p> <p>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.</p> <p>Il laureato al Corso di Laurea Triennale Online 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.</p> <p>Corso di Laurea Triennale Online in Gastronomia, Ospitalità e Territori - Indirizzo in "Enologia e viticoltura"</p> <p>Il Corso di Studi Triennale in Gastronomia, Ospitalità e Territori con indirizzo in "Enologia e viticoltura" fornisce una solida preparazione di base tecnico-scientifica di natura fisico-matematica e chimico biologica per la coltivazione della vite e della produzione del vino, consentendo di affrontare gli aspetti della sicurezza,</p>

	<p>della qualità e della salubrità dei prodotti vitivinicoli e degli interventi atti a ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale.</p> <p>Il corso di studio si prefigge inoltre di fornire le cognizioni fondamentali della conservazione e distribuzione, e del consumo responsabile del vino e dei suoi derivati, integrando elementi di economia ed etica nella produzione.</p> <p>Il laureato ha un profilo polifunzionale, essendo un esperto di cultura gastronomica in grado di operare in numerosi contesti professionali legati alla conoscenza di produzioni e preparazioni gastronomiche, alla promozione, comunicazione e valorizzazione della cultura enogastronomica italiana in modo innovativo, anche legato allo storytelling e al multimedia.</p>
<p>Finalità</p>	<p>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.</p> <p>Il raggiungimento degli obiettivi formativi è realizzato attraverso l'acquisizione di conoscenze relative alle seguenti aree:</p> <p>Conoscenze di base relative alle scienze statistiche, alle discipline demografiche e 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.</p> <p>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</p>

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.

Contenuti

L-GASTR - PIANO DI STUDI - STATUTARIO

Anno	Insegnamento	SSD	CFU
1	<u>Statistica per il turismo e la gastronomia</u>	SECSS018	8
1	<u>Geografia e politiche del cibo</u>	MGGR02	8
1	<u>Ecologia e sostenibilità</u>	BIO07	8
1	<u>Scienze e tecnologie enogastronomiche</u>	AGR15	8
1	<u>Chimica degli alimenti</u>	CHIM10	8
1	<u>Storia economica</u>	SECSP128	
1	<u>Statistica applicata</u>	MED01	6
1	<u>Lingua inglese</u>	LLIN12	10
2	<u>Microbiologia degli alimenti</u>	AGR16	8
2	<u>Storia della gastronomia</u>	MSTO04	8
2	<u>Teorie e pratiche della narrazione</u>	LART06	8
2	<u>Diritto alimentare</u>	IUS03	8
2	<u>Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità</u>	SECSP078	
2	<u>Marketing per la gastronomia</u>	SECSP088	
2	Insegnamento a scelta	-	12
3	<u>Antropologia del gusto</u>	MDEA01	8
3	<u>Progettazione e gastronomia</u>	ICAR13	8
3	<u>Nutrizione e dietetica</u>	MED49	8
3	<u>Economia del cibo e dei territori</u>	AGR01	8
3	<u>Informatica</u>	INF01	6
3	<u>Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro</u>	MDL	8
3	Prova Finale	-	10

L-GASTR - PIANO DI STUDI - PROFILO ENOLOGICO

Anno	Insegnamento	SSD	CFU
1	<u>Statistica per il turismo e la gastronomia</u>	SECSS018	8
1	<u>Geografia delle produzioni vitivinicole</u>	MGGR02	8
1	<u>Ecologia e sostenibilità</u>	BIO07	8
1	<u>Scienze e tecnologie enogastronomiche</u>	AGR15	8
1	<u>Chimica degli alimenti</u>	CHIM10	8
1	<u>Storia economica</u>	SECSP128	
1	<u>Statistica applicata</u>	MED01	6
1	<u>Lingua inglese</u>	LLIN12	10
2	<u>Microbiologia del vino</u>	AGR16	8
2	<u>Storia dell'enogastronomia</u>	MSTO04	8
2	<u>Teorie e pratiche della narrazione del vino</u>	LART06	8
2	<u>Diritto alimentare e vitivinicolo</u>	IUS03I	8

	2	<u>Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità</u>	SECSP078	8
	2	<u>Marketing per il settore vitivinicolo ed enologico</u>	SECSP088	8
	2	Insegnamento a scelta	-	12
	3	<u>Antropologia del gusto</u>	MDEA01	8
	3	<u>Progettazione e gastronomia</u>	ICAR13	8
	3	<u>Nutrizione e dietetica</u>	MED49	8
	3	<u>Economia del vino e dei territori</u>	AGR01	8
	3	<u>Informatica</u>	INF01	6
	3	<u>Esperienze sul campo e in cantina</u>	MDL	8
	3	Prova Finale	-	10
L-GASTR - PIANO DI STUDI - PROFILO TURISMO				
	Anno	Insegnamento	SSD	CFU
	1	<u>Statistica per il turismo</u>		8
	1	<u>Geografia e politiche del turismo</u>		8
	1	<u>Destination management</u>		8
	1	<u>Ecologia e sostenibilità</u>	BIO07	8
	1	<u>Scienze e tecnologie enogastronomiche</u>		9
	1	<u>Storia economica</u>	SECSP12	8
	1	<u>Informatica</u>	INF01	6
	1	<u>Legislazione turistica</u>		9
	2	<u>Microbiologia degli alimenti</u>		9
	2	<u>Storia della gastronomia e del turismo</u>		8
	2	<u>Teorie e pratiche della narrazione</u>	LART06	8
	2	<u>Programmazione e controllo delle imprese turistiche</u>		8
	2	<u>Brand management delle destinazioni turistiche</u>		8
	2	<u>Sociologia del turismo</u>		8
	2	Insegnamento a scelta	-	12
	3	<u>Storia dell'arte contemporanea</u>		8
	3	<u>Psicologia per il turismo</u>		8
	3	<u>Economia dei territori e del made in Italy</u>		9
	3	<u>Altre conoscenze utili per il mondo del lavoro</u>		10
	3	Conoscenza di una lingua straniera	-	10
	3	Prova Finale	-	10
Adempimenti richiesti	<p>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</p>			

	<p>livello B1 del quadro normativo di riferimento europeo.</p> <p>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..</p>																														
Titoli ammissione	<p>L'ammissione al Corso di Laurea 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</p>																														
Termini iscrizione	<p>Iscrizioni sempre aperte</p>																														
Quota di iscrizione costi annui	<p style="text-align: center;">€ 4000,00 (ai quali si aggiungono € 140.00 per spese di bollo e €50 per diritti di segreteria)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>RATA</th> <th>SCADENZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1000€ + 140€ per spese di bollo + €50 per diritti di segreteria</td> <td>all'atto dell'iscrizione</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>1000€</td> <td>31/03/2022</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>1000€</td> <td>30/06/2022</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>1000€</td> <td>30/07/2022</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">€ 2000,00 (ai quali si aggiungono € 140.00 per spese di bollo e €50 per diritti di segreteria) Per tutti gli iscritti in convenzione</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>RATA</th> <th>SCADENZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>500€ + 140€ per spese di bollo + €50 per diritti di segreteria</td> <td>all'atto dell'iscrizione</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>500€</td> <td>31/03/2022</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>500€</td> <td>30/06/2022</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>500€</td> <td>30/07/2022</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">€ 1700,00 (ai quali si aggiungono € 140.00 per spese di</p>		RATA	SCADENZA	1	1000€ + 140€ per spese di bollo + €50 per diritti di segreteria	all'atto dell'iscrizione	2	1000€	31/03/2022	3	1000€	30/06/2022	4	1000€	30/07/2022		RATA	SCADENZA	1	500€ + 140€ per spese di bollo + €50 per diritti di segreteria	all'atto dell'iscrizione	2	500€	31/03/2022	3	500€	30/06/2022	4	500€	30/07/2022
	RATA	SCADENZA																													
1	1000€ + 140€ per spese di bollo + €50 per diritti di segreteria	all'atto dell'iscrizione																													
2	1000€	31/03/2022																													
3	1000€	30/06/2022																													
4	1000€	30/07/2022																													
	RATA	SCADENZA																													
1	500€ + 140€ per spese di bollo + €50 per diritti di segreteria	all'atto dell'iscrizione																													
2	500€	31/03/2022																													
3	500€	30/06/2022																													
4	500€	30/07/2022																													

bollo e €50 per diritti di segreteria) Per tutti gli appartenenti alle forze armate

	RATA	SCADENZA
1	425€ + 140€ per spese di bollo + €50 per diritti di segreteria	all'atto dell'iscrizione
2	425€	31/03/2022
3	425€	30/06/2022
4	425€	30/07/2022

€ 1500,00

(ai quali si aggiungono € 140.00 per spese di bollo e €50 per diritti di segreteria) Per gli iscritti dai 17 ai 20 anni

	RATA	SCADENZA
1	375€ + 140€ per spese di bollo + €50 per diritti di segreteria	all'atto dell'iscrizione
2	375€	31/03/2022
3	375€	30/06/2022
4	375€	30/07/2022

Modalità pagamento

Il pagamento della retta dovrà avvenire mediante bonifico bancario, **ESEGUITO DIRETTAMENTE DAL CORSISTA**, alle seguenti coordinate bancarie:

Università Telematica "Universitas Mercatorum"
IBAN IT 29 Q032 9601 6010 00067096784

Causale: Nome e Cognome – iscrizione corso di laurea

Per le €140 di tasse

LAZIODISU

Tesoriere dell'Ente - Banca Popolare di Sondrio
IBAN IT 46 P056 9603 2110 00051111X93

Causale: Nome e Cognome- contributi e servizi allo studente e imposte di bollo vigenti

Per le €50 di diritti di segreteria

Università Telematica "Universitas Mercatorum"
IBAN IT 29 Q032 9601 6010 00067096784

Causale: Nome e Cognome – diritti di segreteria

<p>Trattamento dati personali</p>	<p>INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) n. 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 27 APRILE 2016</p> <p>La informiamo che i Suoi Dati sono trattati in ottemperanza al nuovo Regolamento generale sulla protezione dei dati (Reg. UE 2016/679) da parte dell'Università Telematica Mercatorum. Sul sito www.unimercatorum.it trova l' informativa completa in relazione alle procedure e modalità di trattamento dei dati.</p> <p>In qualunque momento relativamente ai Suoi Dati, Lei potrà esercitare i diritti previsti nei limiti ed alle condizioni descritte dagli articoli 7 e 15-22 del Regolamento, rivolgendosi al Titolare del trattamento Università Telematica Mercatorum, Piazza Mattei 1000186 Roma per posta o per fax, indicando sulla busta o sul foglio la dicitura "Inerente alla Privacy", o inviando una e-mail all' indirizzo privacy@unimercatorum.it.</p> <p>E' possibile consultare l' informativa sul sito dell'Università Telematica Mercatorum, all'indirizzo: https://www.unimercatorum.it/privacy</p>
<p>Iscrizione studenti stranieri</p>	<p>Gli studenti stranieri provenienti da paesi non afferenti all'Unione Europea dovranno presentare domanda di pre-iscrizione (entro la data stabilita ogni anno dal MIUR reperibile sul sito www.miur.it) presso la rappresentanza italiana competente per il territorio.</p> <p>Ai fini dell'iscrizione il candidato dovrà presentare dichiarazione di valore in loco del titolo conseguito e fotocopia autenticata degli studi compiuti. Tutti i documenti vengono rilasciati dalla rappresentanza italiana competente per territorio.</p> <p>Non verranno accettate domande presentate oltre i termini, prive dei su citati documenti e pervenute autonomamente e non tramite nota consolare. Non sono ammesse iscrizioni sotto condizione.</p>
<p>Informazioni</p>	<p>Per qualsiasi informazione inviare una e-mail al seguente indirizzo: segreteria@eurosofia.it</p> <p>o contattare i numeri: 0917098311 - 0917098357</p>