

Università	Università per Stranieri di PERUGIA
Classe	L-15 R - Scienze del turismo & L/GASTR R - Scienze, culture e politiche della gastronomia
Nome del corso in italiano	Made in Italy, cibo e ospitalità <i>modifica di: Made in Italy, cibo e ospitalità</i> (1434368).
Nome del corso in inglese	Made in Italy, food and hospitality
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Codice interno all'ateneo del corso	LT03R
Data di approvazione della struttura didattica	06/11/2024
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	20/11/2024
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	26/05/2023 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	15/01/2018
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.unistrapg.it/node/4605
Dipartimento di riferimento ai fini amministrativi	LINGUA, LETTERATURA E ARTI ITALIANE NEL MONDO
EX facoltà di riferimento ai fini amministrativi	
Massimo numero di crediti riconoscibili	48 - max 48 CFU, da DM 931 del 4 luglio 2024
Numero del gruppo di affinità	1

Obiettivi formativi qualificanti della classe: L-15 R Scienze del turismo

a) Obiettivi culturali della classe

I corsi della classe hanno come obiettivo la formazione di laureate e laureati che acquisiscono conoscenze e competenze nei diversi campi delle scienze del turismo considerato come fenomeno complesso sul piano economico, sociale, culturale e della comunicazione a livello nazionale e internazionale. Il fenomeno turistico viene affrontato attraverso un approccio a forte valenza interdisciplinare approfondendone la natura al tempo stesso locale, globale e in continua trasformazione. Gli obiettivi culturali della classe comprendono lo studio, sia sul piano teorico che applicativo, dell'impatto del turismo sullo sviluppo sociale ed economico delle comunità, sul rispetto del patrimonio culturale e ambientale, sulla sostenibilità e sul dialogo interculturale. I laureati e le laureate dei corsi della classe devono acquisire una formazione di base che permetta loro di possedere:- un'adeguata conoscenza delle discipline economico-aziendali, geografiche, antropologiche e sociologiche, nonché degli ambiti giuridici e culturali attinenti alle interdipendenze settoriali del mercato turistico;- un'adeguata conoscenza della cultura organizzativa dei contesti lavorativi che assicuri una competenza tale da mettere in condizione di operare, in modo polivalente, nelle imprese e nelle amministrazioni del settore;- una padronanza dei metodi della ricerca sociale ed economica e delle tecniche proprie dei diversi settori di applicazione, con competenze relative alla misura, al rilevamento e al trattamento dei dati pertinenti l'analisi sociale del fenomeno turistico;- un'adeguata conoscenza delle metodiche disciplinari nelle tecniche di promozione e fruizione dei beni e delle attività culturali;- la capacità di collocare le specifiche conoscenze acquisite nel più generale contesto culturale, economico e sociale sia esso a livello locale, nazionale e sovranazionale.

b) Contenuti disciplinari indispensabili per tutti i corsi della classe

Le laureate e i laureati dei corsi della classe devono acquisire una formazione di base nelle:

- conoscenze di base nell'ambito delle discipline economiche, statistiche e giuridiche, delle discipline sociali e territoriali;
- conoscenza di base delle lingue straniere, con particolare riguardo alla comunicazione scritta e orale, e con attenzione specifica al settore del turismo;
- conoscenze fondamentali negli ambiti dell'organizzazione dei servizi turistici, dell'economia e aziendali, della sociologia, della psicologia e dell'antropologia del turismo, delle discipline storico-artistiche connettendo i vari saperi peculiari all'interno di un sistema coerente di conoscenze teoriche e abilità operative.

c) Competenze trasversali non disciplinari indispensabili per tutti i corsi della classe

Le laureate e i laureati della classe devono aver acquisito:

- capacità di aggiornare continuamente le proprie conoscenze teoriche e applicarle anche in relazione al fenomeno turistico;
- capacità di inserimento in gruppi e contesti di lavoro, anche di carattere internazionale, in cui siano presenti competenze e professionalità diverse che operano in ambito turistico dimostrando capacità di lavorare in gruppo e di prendere decisioni autonome;
- adeguate competenze nell'uso di strumenti idonei alla comunicazione e nella gestione dell'informazione.

d) Possibili sbocchi occupazionali e professionali dei corsi della classe

Le laureate e i laureati della classe svolgono attività professionali in diversi ambiti del sistema turistico pubblico e privato: promozione, organizzazione e gestione di attività e servizi turistici; comunicazione anche nell'ambito dell'editoria specializzata in modalità tradizionale e multimediale.

e) Livello di conoscenza di lingue straniere in uscita dai corsi della classe

Oltre l'italiano, le laureate e i laureati dei corsi della classe devono essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno due lingue straniere a livello QCER B1 o superiore di cui almeno una dell'Unione europea, con riferimento ai lessici disciplinari.

f) Conoscenze e competenze richieste per l'accesso a tutti i corsi della classe

Per l'accesso ai corsi della classe sono richieste conoscenze di cultura generale così come fornite dalle scuole secondarie di secondo grado.

g) Caratteristiche della prova finale per tutti i corsi della classe

La prova finale consiste nella redazione, ed eventuale discussione, di un elaborato scritto o multimediale sui temi di interesse della classe di laurea.

h) Attività pratiche e/o laboratoriali previste per tutti i corsi della classe

I corsi della classe possono prevedere attività pratiche e/o di laboratorio che consentano di applicare le conoscenze disciplinari, volte a sviluppare le capacità operative nei diversi settori del turismo.

i) Tirocini previsti per tutti i corsi della classe

I corsi della classe possono prevedere tirocini formativi presso enti, aziende e amministrazioni pubbliche, organizzazioni del terzo settore, oltre a soggiorni di studio presso altre università italiane ed estere, anche nel quadro di accordi internazionali.

Obiettivi formativi qualificanti della classe: L/GASTR R Scienze, culture e politiche della gastronomia

OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI

a) Obiettivi culturali della classe

I corsi della classe hanno come obiettivo quello di formare laureate e laureati esperti in Scienze, culture e politiche della gastronomia con una preparazione interdisciplinare che permetta di proseguire gli studi in corsi di laurea magistrale e di inserirsi nel mondo del lavoro. Le conoscenze acquisite consentono di operare negli ambiti fondamentali dei sistemi gastronomici acquisendo adeguate conoscenze teoriche, metodologiche ed esperienziali. I laureati e le laureate dei corsi di studio della classe devono possedere le conoscenze:- di base (teoriche, metodologiche e tecnico-strumentali) per l'analisi critica dei sistemi gastronomici costituiti dai processi di produzione, trasformazione e consumo del cibo, nel quadro di una sostenibilità sistemica;

- dei sistemi gastronomici da acquisire con un approccio interdisciplinare attraverso incontri tecnici, viaggi didattici, casi di studio sul campo al fine di integrare la formazione in aula con le esperienze applicate;

- per elaborare criticamente le informazioni connesse alle scienze gastronomiche, al fine di contribuire ai processi di conoscenza, educazione e rappresentazione dello sviluppo sociale, economico e politico;

- per acquisire capacità di analisi critica delle modalità con cui si evolvono e si modificano le molteplici relazioni tra uomo e cibo nel tempo e nello spazio, al

fine di indagarne le implicazioni sul piano culturale, sociale, politico e ambientale.

b) Contenuti disciplinari indispensabili per tutti i corsi della classe

I corsi di studio comprendono attività finalizzate all'acquisizione di conoscenze: - di base negli ambiti disciplinari delle scienze matematiche, statistiche, chimiche, biologiche e della biodiversità, nonché nell'ambito delle scienze del territorio e discipline storiche;

- fondamentali nelle discipline caratterizzanti le scienze, culture e politiche della gastronomia.

c) Competenze trasversali non disciplinari indispensabili per tutti i corsi della classe

I laureati e le laureate nei corsi della classe devono essere in grado di:- raccogliere, interpretare e integrare le conoscenze acquisite nei diversi ambiti disciplinari che caratterizzano le scienze gastronomiche acquisendo una visione olistica che unisca aspetti di carattere tecnico con quelli più propriamente umanistici;

- dialogare e collaborare efficacemente con le altre figure professionali del settore di

riferimento partecipando all'ideazione e all'esecuzione di soluzioni efficaci;

- comunicare, in forma scritta e orale, informazioni, idee e soluzioni adattando il linguaggio al contesto in cui si trovano ad operare;

- operare in gruppo, anche in prospettiva interdisciplinare e interprofessionale;

- aggiornare in maniera continuativa le proprie conoscenze.

d) Possibili sbocchi occupazionali e professionali dei corsi della classe

I laureati e le laureate della classe potranno svolgere attività professionali in numerosi ambiti, tra i quali quelli dello sviluppo di nuovi prodotti e servizi destinati ad accrescere e/o valorizzare il patrimonio gastronomico; di format distributivi, dedicati alle produzioni alimentari di qualità; di valutazione della sostenibilità ambientale, sociale ed economica delle produzioni alimentari; di valorizzazione, attraverso politiche di comunicazione innovative, delle produzioni e dei sistemi agroalimentari. Tali funzioni potranno essere svolte nell'ambito di imprese, istituzioni pubbliche, organizzazioni non governative e del terzo settore, o libero-professionale.

e) Livello di conoscenza di lingue straniere in uscita dai corsi della classe

Oltre l'italiano, le laureate e i laureati dei corsi della classe devono essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, con riferimento anche ai lessici disciplinari.

f) Conoscenze e competenze richieste per l'accesso a tutti i corsi della classe

Conoscenze e competenze di base come fornite dalle scuole secondarie di secondo grado.

g) Caratteristiche della prova finale per tutti i corsi della classe

La prova finale deve comprendere la discussione di un elaborato inerente agli argomenti trattati nei diversi insegnamenti, e/o durante le esperienze pratiche.

h) Attività pratiche e/o laboratoriali previste per tutti i corsi della classe

I corsi della classe devono prevedere attività pratiche e/o di laboratorio che consentano allo studente di applicare le conoscenze disciplinari, con particolare attenzione a quelle che rispecchiano le esigenze del mondo del lavoro.

i) Tirocini previsti per tutti i corsi della classe

I corsi della classe devono prevedere un congruo numero di crediti per lo svolgimento di attività esterne come tirocini, stage, viaggi didattici presso imprese del settore, istituzioni

pubbliche e private e organizzazioni non governative con destinazioni nazionali e internazionali, università italiane ed estere anche nel quadro di accordi internazionali.

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

Il giorno 11 gennaio 2018 alle ore 11:00, a seguito della convocazione del Rettore dell'Università per Stranieri di Perugia, si riuniscono, presso la Sala Riunioni del Rettorato nella sede centrale di Palazzo Gallenga in Piazza Fortebraccio 4, i rappresentanti delle parti sociali e delle professioni interessati all'attivazione del nuovo corso di laurea dell'Università per Stranieri di Perugia in 'Made in Italy, cibo e ospitalità' (laurea triennale interclasse L-15 Scienze del Turismo e L/GASTR Scienze, culture e politiche della gastronomia).

La consultazione ha coinvolto i seguenti soggetti istituzionali:

Per le parti interessate: rappresentanti Coldiretti, Confcommercio, Università dei Sapori

Per l'Università per Stranieri di Perugia: Rettore, Direttore del Dipartimento di Scienze Umane e Sociali, Delegato rettorale per la Didattica.

Il giorno 12 gennaio 2018 alle ore 12:00, a seguito della convocazione del Rettore dell'Università per Stranieri di Perugia, si riuniscono, presso la Sala Riunioni del Rettorato nella sede centrale di Palazzo Gallenga in Piazza Fortebraccio 4, i rappresentanti delle parti sociali e delle professioni interessati all'attivazione del nuovo corso di laurea dell'Università per Stranieri di Perugia in 'Made in Italy, cibo e ospitalità' (laurea triennale interclasse L-15 Scienze del Turismo e L/GASTR Scienze, culture e politiche della gastronomia).

La consultazione ha coinvolto i seguenti soggetti istituzionali:

Per le parti interessate: rappresentanti di Ufficio Scolastico Regionale – Umbria, Regione Umbria

FLC-CGIL, FGU RSA, RSU – Università per Stranieri di Perugia, UIL – Scuola Università,

Snals Cisapuni Rappresentante interno, FLC Umbria, CGIL Umbria, CISL Umbria, Assessore del Comune di Perugia alla Cultura, Turismo e Università

Per l'Università per Stranieri di Perugia: Rettore, Direttore del Dipartimento di Scienze Umane e Sociali.

La modalità impiegata è stata la consultazione diretta, accompagnata dall'invio della documentazione relativa al Corso di Laurea, ai fini della necessaria discussione. Gli incontri hanno avuto esito positivo (come da verbali allegati) ed è emerso non solo l'apprezzamento per il corso di laurea da parte dei portatori di interesse ma anche la necessità di una reciproca interazione, volta a favorire la formazione dei laureati e l'inserimento di questa nuova figura professionale nei contesti lavorativi di riferimento.

I rappresentanti dell'Università hanno presentato il progetto del corso. E' seguita una approfondita discussione durante la quale le parti interessate, invitate ad intervenire con osservazioni e suggerimenti, hanno espresso parere pienamente positivo sull'iniziativa, rilevando una stretta coerenza tra sbocchi occupazionali, fabbisogni formativi e contenuto del corso.

Coldiretti e Confcommercio hanno tra l'altro avuto, nella nascita di questo progetto, un ruolo di fondamentale importanza nella indagine conoscitiva sulle potenzialità di un corso così impostato e sugli sbocchi occupazionali dei giovani che si iscriveranno e che raggiungeranno la laurea.

Prima dei confronti conclusivi con le parti sociali sopra citati, alcuni momenti di confronto, legati alla co-progettazione del corso, si sono tenuti nella sede del Rettorato, nelle seguenti date: gennaio 2017 (con Università dei Sapori); settembre 2017 (con Confindustria); 14 febbraio e 14 giugno 2017 (con

Coldiretti). A seguito del DM 928 del 28 novembre 2017, con il quale è stata istituita la classe di laurea in "Scienze, culture e politiche della gastronomia"

(L/GASTR), i contatti con i partner si sono intensificati fino ad arrivare alla riunione del 3 gennaio 2018 (con Confcommercio, Coldiretti e Università dei

Sapori) e ai due incontri conclusivi. Nel corso della co-progettazione, in particolare, Confcommercio ha sollecitato l'Università per Stranieri a predisporre

un percorso di formazione universitaria legata alle modalità ricettive e alla cultura dell'hospitality, in collegamento con gli Istituti alberghieri che hanno, tra

l'altro, visto aumentare il loro numero di iscritti negli ultimi anni; mentre Coldiretti ha manifestato l'interesse a impegnare nella propria rete di imprese gli

studenti del corso mediante apposite convenzioni (attraverso attività laboratoriali e stage) e ha sottolineato come il profilo dei laureati sia perfettamente

coerente con gli obiettivi e con le competenze richieste nelle aziende sue associate.

In data 15 gennaio 2018 si è tenuto inoltre un incontro tra il Direttore del Dipartimento di Scienze Umane e Sociali, il Delegato Rettorale alla Didattica e i

rappresentanti degli studenti nei vari organi.

Vedi allegato

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

Il Corso di Studi MICO è stato progettato come interclasse (L-15 e L/GASTR) per formare una figura professionale che abbia competenze sia per quanto riguarda la cultura del Made in Italy, l'ospitalità e il turismo (aspetti, questi, più presenti nella classe L-15), sia per ciò che concerne il cibo e la gastronomia (intesi nei loro aspetti pratici e tecnici, ma anche nella loro rilevanza culturale, come punto di forza del Made in Italy e come ambito strettamente connesso all'ospitalità e al turismo).

Il corso di laurea MICO ha, infatti, come obiettivo la formazione di un laureato che sia "ambasciatore del made in Italy", cioè capace di valorizzare la

maestria e la specificità dello stile italiano, unendo, con un approccio interdisciplinare e sistemico, conoscenze culturali e tecniche, competenze manageriali, scientifiche e pratiche nei settori del cibo, del turismo e dell'ospitalità.

Più in dettaglio gli obiettivi formativi specifici del corso di laurea sono i seguenti:

- saper analizzare in chiave multidisciplinare le dinamiche del turismo e della filiera agroalimentare a livello locale, nazionale ed internazionale;
- possedere competenze in tema di cultura organizzativa delle aziende e dei territori;
- saper applicare le tecniche e gli strumenti informatici acquisiti per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari e dei beni culturali e ambientali;
- essere in grado di modulare le conoscenze acquisite in base ai diversi contesti (culturale, economico e sociale) e alle diverse scale (locale, nazionale e internazionale).

Il percorso formativo offerto dal Corso di Studio, organizzato in un triennio, prevede che nel primo anno siano poste le basi di conoscenza relativamente alle scienze del turismo e della gastronomia, che nel secondo siano sviluppate le competenze su diversi ambiti di applicazione e che nel terzo si costruiscano le capacità gestionali e strategiche. Ogni anno è poi arricchito da attività laboratoriali che gli studenti potranno scegliere da un ampio elenco definito grazie ad accordi stipulati con associazioni e istituzioni operanti nei settori oggetto delle due classi di laurea.

In particolare, nel primo anno vengono affrontati insegnamenti di carattere scientifico (SECS-S/01, BIO/03, M-GGR/01, AGR/15), umanistico (M-STO/04, M-FIL/06 e L-FIL-LET/12), tecnico (IUS/01) e linguistico (L-LIN/12).

Gli insegnamenti del secondo anno approfondiscono aspetti specifici dell' "identità" culturale e paesaggistica italiana quale modellata nel tempo dalle arti figurative e dal cinema (L-ART/03, L-ART/06), esplorano premesse e implicazioni socio-antropologiche del turismo e della gastronomia (SPS/07, SPS/08, M-DEA/01), offrono competenze informatiche (ING-INF/05) ed economiche (SECS-P/08). Si aggiunge a tutto ciò l'apprendimento di almeno una seconda lingua (L-LIN/04, L-LIN/07, L-OR/21).

Nel terzo anno sono previsti insegnamenti con risvolti prettamente applicativi delle conoscenze e competenze acquisiti negli ambiti manageriale (SECS-P/08, SECS-P/07), letterario (L-FIL-LET/10) e del turismo enogastronomico (M-GGR/01, ICAR-02).

Nella logica del corso interclass, alcuni settori base e caratterizzanti di L/GASTR sono presenti, come attività affini o integrative, anche per la classe L-15; allo stesso modo, e per le medesime ragioni, competenze e aspetti base o caratterizzanti per il profilo L-15 vengono considerati un arricchimento necessario per gli studenti che usciranno da questo percorso e sono quindi presenti, come attività affini o integrative, anche in L/GASTR.

Il percorso formativo prevede inoltre attività a scelta dello studente tra un'ampia rosa di insegnamenti e seminari e altre attività formative che forniscono conoscenze utili per il mondo del lavoro, oltre ad un tirocinio presso una delle numerose aziende e istituzioni convenzionate. Al completamento del percorso formativo è prevista una prova finale per il conseguimento del titolo.

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

Tra le attività affini e integrative il CdS propone insegnamenti relativi ai lessici tecnico-specialistici in italiano e in altre lingue, insegnamenti di carattere filosofico, insegnamenti relativi alla conoscenza e alla valorizzazione delle risorse locali. Inoltre per la classe L-15 il CdS propone insegnamenti riguardanti l'ecologia, le tecnologie alimentari e la scienza dell'alimentazione; per la classe L-GASTR il CdS propone insegnamenti connessi alle tecnologie dell'informazione e comunicazione (TIC), alle scienze giuridiche e al rapporto tra la cultura letteraria italiana e il territorio.

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (DM 16/03/2007, art. 3, comma 7).

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

- Conoscenze degli ambiti e dei sistemi di produzione agro-alimentare e delle scienze gastronomiche;
- Conoscenze economiche, giuridiche e di marketing legate alla tutela e alla promozione del Made in Italy, nonché alla gestione aziendale;
- Conoscenze sociali (geografiche, sociologiche e antropologiche) per la valorizzazione delle risorse locali e dei territori;
- Conoscenze relative alla psicologia e alla comunicazione nell'ambito del turismo;
- Conoscenza delle tecniche di comunicazione, promozione e fruizione dei beni e dei paesaggi culturali e ambientali;
- Comprensione delle dinamiche che caratterizzano i settori del turismo e dell'agroalimentare a livello nazionale ed internazionale;
- Conoscenze tecniche e scientifiche riguardanti i settori del cibo e dell'ospitalità;

Lo sviluppo di queste capacità avviene attraverso:

- partecipazione alle lezioni previste per le attività formative di base, caratterizzanti e affini;
- partecipazione ad attività didattiche complementari quali seminari a carattere settoriale e interdisciplinare;
- partecipazione ad uscite didattiche presso aziende relative ai settori delle due classi di laurea di afferenza del CdS.

Il conseguimento dei risultati attesi è verificato, per ogni insegnamento e attività previsti, attraverso prove orali e/o scritte, relazioni scritte e attività interattive in classe nonché attraverso la prova di valutazione finale, che consiste nella redazione, sotto la guida di un docente relatore, di una tesi di laurea.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding)

- Essere in grado di utilizzare le conoscenze acquisite per la definizione di strategie di valorizzazione di prodotti e risorse locali;
- Saper utilizzare i principali strumenti informatici per l'elaborazione, il trattamento dei dati e la comunicazione;
- Saper interpretare dati e informazioni relativi al settore turistico ed agroalimentare;
- Abilità pratiche nei settori del turismo, dell'agroalimentare e dell'ospitalità;
- Avere adeguate capacità espressive in due lingue straniere (oltre all'italiano);
- Saper fare analisi di mercato nell'ambito del turismo e delle produzioni legate al Made in Italy.

Lo sviluppo di queste capacità avviene, secondo un approccio di learning by doing e by interacting, attraverso le seguenti attività:

- partecipazione ad attività laboratoriali e ad esercitazioni individuali e/o di gruppo;
- tirocini presso istituzioni ed enti pubblici e privati la cui attività sia coerente con il progetto formativo del Corso.

Il conseguimento dei risultati attesi è verificato, a seconda della natura dell'attività formativa e secondo un approccio di problem-solving, attraverso relazioni scritte riguardanti le attività laboratoriali, le esercitazioni individuali e/o di gruppo, l'attività di stage/tirocinio, nonché attraverso la prova di valutazione finale, qualora abbia come oggetto casi reali di valorizzazione del patrimonio territoriale, culturale e paesaggistico in chiave turistica e dei prodotti collegati alla filiera del cibo.

Autonomia di giudizio (making judgements)

I laureati dovranno essere in grado di analizzare e valutare autonomamente dati statistici, economici e sociali legati al turismo e alle produzioni del Made in Italy. Dovranno inoltre essere in grado di analizzare e valutare strategie di gestione e di marketing in aziende turistiche, del settore agroalimentare e dell'ospitalità. L'autonomia di giudizio dei laureati sarà sviluppata attraverso gli approfondimenti legati alla cultura del Made in Italy, attraverso la conoscenza pratica di aziende leader nel settore dell'agroalimentare e dell'ospitalità e mediante le competenze acquisite nei diversi insegnamenti. L'autonomia di giudizio sarà verificata, in modalità scritta o orale, mediante domande o esercizi specifici mirati ad accertare la capacità dello studente di affrontare casi pratici e di raccogliere e valutare informazioni su di essi. Contribuirà inoltre alla verifica la valutazione espressa dai tutor e referenti dell'attività di stage.

Abilità comunicative (communication skills)

I laureati acquisiranno particolari abilità comunicative attraverso lo studio di discipline legate al marketing, alla comunicazione, ai linguaggi settoriali del Made in Italy. Le loro competenze comunicative saranno inoltre rafforzate attraverso lo studio di due lingue straniere e attraverso le attività laboratoriali di stage.

Le abilità comunicative saranno verificate mediante:

- presentazioni orali in lingua italiana e straniera;
- simulazioni di interazioni in contesto di lavoro;

- redazione e discussione di project work, tesine e relazioni;
- redazione e discussione della prova finale.

Contribuirà inoltre alla verifica la valutazione espressa dai tutor e referenti dell'attività di tirocinio.

Capacità di apprendimento (learning skills)

Il laureato:

- possiede capacità di reperimento e gestione di fonti e banche dati;
- ha capacità di aggiornamento auto-diretto delle proprie conoscenze e competenze;
- ha la capacità di contribuire a processi di apprendimento organizzativo finalizzati a promuovere modifiche dei comportamenti, delle relazioni e delle strutture.

Queste competenze vengono conseguite attraverso esercitazioni, attività seminariali, laboratori e stage.

Le capacità sviluppate saranno verificate mediante:

- prove pratiche (realizzazione di progetti individuali e di gruppo);
- valutazioni prodotte dai docenti delle attività esercitative, seminariali, laboratoriali e di stage;
- prova finale.

Conoscenze richieste per l'accesso

(DM 270/04, art 6, comma 1 e 2)

Per accedere al corso di laurea è necessario il possesso di diploma di scuola media secondaria superiore o di titolo di studio estero valido per l'accesso alla formazione universitaria.

Per accedere al corso, è inoltre prevista una prova di verifica della personale preparazione, regolamentata nel Manifesto degli Studi.

Nel caso in cui i risultati della verifica in ingresso non siano positivi, gli studenti saranno sostenuti nell'attività di recupero attraverso lo studio di testi che saranno indicati sul sito web d'Ateneo al momento della pubblicazione dei risultati, dai docenti relativi alle materie da recuperare.

Gli studenti stranieri dovranno superare una prova di conoscenza della lingua italiana di competenza al livello B2/QCER. Potranno essere esonerati dalla prova predetta gli studenti in possesso di una certificazione attestante una padronanza della lingua italiana al livello B2. Gli studenti che evidenzieranno lacune nella conoscenza della lingua italiana saranno inseriti in classi di sostegno linguistico (Corsi di lingua italiana).

Caratteristiche della prova finale

(DM 270/04, art 11, comma 3-d)

Per la prova finale gli studenti dovranno redigere una tesi (6 CFU) sotto la guida di un docente relatore e il supporto eventualmente di un correlatore, che dovrà essere presentata e discussa oralmente.

L'elaborato verterà su una o più discipline previste dal piano di studi e potrà avere un carattere tecnico-pratico.

La Laurea è conseguita al termine del Corso di Laurea. A coloro che conseguono la Laurea compete il titolo di dottore (Art. 4 Regolamento didattico di Ateneo).

Motivazioni dell'istituzione del corso interclasse

(Decreti sulle Classi, Art. 3, comma 7)

La scelta dell'interclasse nasce dalla volontà di proporre un corso che abbia alla base conoscenze legate alla cultura e alle produzioni del Made in Italy e che garantisca una formazione privilegiata su due ambiti specifici: quello del cibo e della gastronomia (centrale nella classe L/GASTR) e quello del turismo e dell'ospitalità (che costituisce l'ambito privilegiato della classe L-15). In questo modo, si ritiene di delineare una figura professionale più completa, con competenze da utilizzare nelle professioni legate al Made in Italy, al turismo, al cibo e all'ospitalità.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
Operatore nel settore turistico, del cibo e dell'ospitalità
funzione in un contesto di lavoro: Il Corso di laurea in Made in Italy, cibo e ospitalità si propone di formare un "ambasciatore del Made in Italy": una figura professionale capace di valorizzare la maestria e la specificità dello stile italiano, unendo, con un approccio interdisciplinare e sistemico, conoscenze culturali e tecniche, competenze manageriali, scientifiche e pratiche nei settori del cibo, del turismo e dell'ospitalità.
competenze associate alla funzione: Il percorso formativo fornisce competenze relative a: - la cultura dell'Italia e del Made in Italy; - l'economia, gli aspetti giuridici e il marketing legati alla tutela e alla promozione del Made in Italy; - la psicologia e la comunicazione nell'ambito del turismo; - le politiche e le strategie di sviluppo turistico; - la sociologia degli stili di vita e l'antropologia legata all'alimentazione; - i settori del cibo e dell'ospitalità, comprendendo la scienza degli alimenti e la tematica del food affrontata dalla prospettiva della salute e del benessere fisico; - la conoscenza di lingue straniere comunitarie.
sbocchi occupazionali: Il laureato MICO potrà trovare occupazione, in Italia e all'estero, all'interno delle aziende del comparto turistico ed enogastronomico, presso le istituzioni pubbliche preposte alla governance (gestione e pianificazione) del territorio, nei media impegnati nella comunicazione esterna dell'immagine dei prodotti e/o dei territori, o potranno anche dare luogo alla creazione di nuove imprese (start up). In particolare, le competenze acquisite permettono al laureato MICO di avere un ampio spettro di sbocchi occupazionali nel settore turistico ed enogastronomico, quali: - progettista di reti ed itinerari turistici; - esperto di strategie di promozione del patrimonio tangibile e intangibile e delle produzioni agro-alimentari; - esperto della comunicazione dell'immagine territoriale; - tecnico della gestione di sistemi complessi di promozione e vendita delle risorse territoriali; - esperto di import-export; - progettista di eventi culturali, espositivi e ricreativi; - promotore e mediatore commerciale nei settori del turismo e del made in Italy; - responsabile delle relazioni pubbliche, del marketing e del commercio di amministrazioni locali e nazionali, istituzioni culturali, aziende legate al turismo, al settore alimentare e all'ospitalità; - specialista nella gestione di aziende legate al cibo e all'ospitalità; - giornalista specializzato sui temi del made in Italy, del cibo e dell'ospitalità; - esperto in organizzazione, gestione e valutazione di servizi ed eventi per il turismo - funzionario e dirigente di agenzie e uffici pubblici e privati dedicati alla promozione turistica e alla promozione dell'Italia e del Made in Italy.
Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)
• Tecnici delle pubbliche relazioni - (3.3.3.6.2) • Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0) • Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0.) • Tecnici del marketing - (3.3.3.5.0) • Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1.) • Organizzatori di convegni e ricevimenti - (3.4.1.2.2.) • Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0.)

Raggruppamento settori

Gruppo	Settori	CFU	L-15 R	L/GASTR R
			Attività - ambito	Attività - ambito
1	SECS-S/01	9-9	BaseDiscipline econo-aziendali, statistiche e giuridiche	BaseScienze matematiche, statistiche e chimiche
2	M-GGR/01	9-9	BaseDiscipline sociali e territoriali	BaseScienze del territorio e discipline storiche
3	M-STO/04	6-6	CaratDiscipline storico-artistiche	CaratScienze storiche, filosofiche e linguistiche
4	M-PSI/01	6-6	CaratDiscipline sociologiche, psicologiche e antropologiche	CaratScienze biomediche, psicologiche e della nutrizione
6	L-LIN/12	6-6	BaseDiscipline linguistiche	Attività formative affini o integrative
7	SECS-P/07	6-6	BaseDiscipline econo-aziendali, statistiche e giuridiche	CaratScienze economiche-giuridiche e socio-politiche
8	SECS-P/07	6-6	CaratDiscipline economiche e aziendali	CaratScienze economiche-giuridiche e socio-politiche
9	L-FIL-LET/10	6-6	CaratDiscipline storico-artistiche	Attività formative affini o integrative
10	L-ART/03 , L-ART/06	6-6	CaratDiscipline storico-artistiche	CaratScienze artistiche, della comunicazione e del design
11	BIO/03	9-9	Attività formative affini o integrative	BaseScienze della biodiversità
12	ING-INF/05	9-9	CaratDiscipline dell'organizzazione dei servizi turistici	Attività formative affini o integrative
13	SPS/07	6-6	CaratDiscipline sociologiche, psicologiche e antropologiche	CaratScienze economiche-giuridiche e socio-politiche
14	AGR/15	9-9	Attività formative affini o integrative	CaratScienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari
15	SECS-P/08	15-15	CaratDiscipline economiche e aziendali	CaratScienze economiche-giuridiche e socio-politiche
16	IUS/01	6-6	BaseDiscipline econo-aziendali, statistiche e giuridiche	Attività formative affini o integrative
17	L-LIN/04 , L-LIN/07 , L-OR/21	6-6	Attività formative affini o integrative	Attività formative affini o integrative
18	L-FIL-LET/12 , M-FIL/06	6-6	Attività formative affini o integrative	Attività formative affini o integrative
20	M-DEA/01	6-6	CaratDiscipline sociologiche, psicologiche e antropologiche	BaseScienze del territorio e discipline storiche
21	SPS/08	6-6	CaratDiscipline sociologiche, psicologiche e antropologiche	CaratScienze economiche-giuridiche e socio-politiche
Totale crediti		138 - 138		

Riepilogo crediti

L-15 R Scienze del turismo			
Attività	Ambito	Crediti	
Base	Discipline econo-aziendali, statistiche e giuridiche	21	21
Base	Discipline linguistiche	6	6
Base	Discipline sociali e territoriali	9	9
Carat	Discipline dell'organizzazione dei servizi turistici	9	9
Carat	Discipline economiche e aziendali	21	21
Carat	Discipline sociologiche, psicologiche e antropologiche	24	24
Carat	Discipline storico-artistiche	18	18
Attività formative affini o integrative		30	30
Minimo CFU da D.M. per le attività caratterizzanti 60			
Somma crediti minimi ambiti caratterizzanti 72			
Minimo CFU da D.M. per le attività affini 18			
Somma crediti minimi ambiti affini 30			
Totale		138	138

L/GASTR R Scienze, culture e politiche della gastronomia			
Attività	Ambito	Crediti	
Base	Scienze del territorio e discipline storiche	15	15
Base	Scienze della bioversità	9	9
Base	Scienze matematiche, statistiche e chimiche	9	9
Carat	Scienze artistiche, della comunicazione e del design	6	6
Carat	Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	6	6
Carat	Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	9	9
Carat	Scienze economiche-giuridiche e socio-politiche	39	39
Carat	Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	6	6
Attività formative affini o integrative		39	39
Minimo CFU da D.M. per le attività caratterizzanti 60 Somma crediti minimi ambiti caratterizzanti 66			
Minimo CFU da D.M. per le attività affini 18 Somma crediti minimi ambiti affini 39			
Totale		138	138

Attività di base

L-15 R Scienze del turismo

ambito disciplinare	settore	CFU
Discipline econo-aziendali, statistiche e giuridiche	IUS/01 Diritto privato SECS-P/07 Economia aziendale SECS-S/01 Statistica	21 - 21 cfu min 12
Discipline sociali e territoriali	M-GGR/01 Geografia	9 - 9 cfu min 6
Discipline linguistiche	L-LIN/12 Lingua e traduzione - lingua inglese	6 - 6 cfu min 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		
Totale per la classe		36 - 36

L/GASTR R Scienze, culture e politiche della gastronomia

ambito disciplinare	settore	CFU
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	SECS-S/01 Statistica	9 - 9 cfu min 6
Scienze del territorio e discipline storiche	M-DEA/01 Discipline demoeetnoantropologiche M-GGR/01 Geografia	15 - 15 cfu min 6
Scienze della bioversità	BIO/03 Botanica ambientale e applicata	9 - 9 cfu min 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		
Totale per la classe		33 - 33

Attività caratterizzanti

L-15 R Scienze del turismo

ambito disciplinare	settore	CFU
Discipline dell'organizzazione dei servizi turistici	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni	9 - 9 cfumin 6
Discipline sociologiche, psicologiche e antropologiche	M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche M-PSI/01 Psicologia generale SPS/07 Sociologia generale SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi	24 - 24 cfumin 6
Discipline economiche e aziendali	SECS-P/07 Economia aziendale SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	21 - 21 cfumin 12
Discipline storico-artistiche	L-ART/03 Storia dell'arte contemporanea L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione L-FIL-LET/10 Letteratura italiana M-STO/04 Storia contemporanea	18 - 18 cfumin 12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		
Totale per la classe	72 - 72	

L/GASTR R Scienze, culture e politiche della gastronomia

ambito disciplinare	settore	CFU
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	9 - 9
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	M-STO/04 Storia contemporanea	6 - 6
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	L-ART/03 Storia dell'arte contemporanea L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione	6 - 6
Scienze economiche-giuridiche e socio-politiche	SECS-P/07 Economia aziendale SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese SPS/07 Sociologia generale SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi	39 - 39
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	M-PSI/01 Psicologia generale	6 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		
Totale per la classe	66 - 66	

Attività affini

L-15 R Scienze del turismo

ambito disciplinare	CFU	
	min	max
Attività formative affini o integrative	30 - 30 cfumin 18	
Totale per la classe	30 - 30	

L/GASTR R Scienze, culture e politiche della gastronomia

ambito disciplinare	CFU	
	min	max
Attività formative affini o integrative	39 - 39 cfumin 18	
Totale per la classe	39 - 39	

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	6	6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		6	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	6	6
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	18	18
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		24	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		42 - 42	

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali per la classe L-15 R	180 - 180
Range CFU totali per la classe L/GASTR R	180 - 180

Note attività affini (o Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe).

Note relative alle altre attività

Tra le altre attività non sono stati previsti CFU per "ulteriori conoscenze linguistiche" in quanto già nelle attività formative necessarie sono stati inseriti insegnamenti di lingue straniere.

Note relative alle attività di base

Note relative alle attività caratterizzanti

RAD chiuso il 21/11/2024