

*Corso di laurea interclasse  
MADE IN ITALY, CIBO E OSPITALITA' (L-15,  
L/GASTR)*

Percorso di formazione  
Aggiornato al 22/04/2021

**I anno**

SSD	Insegnamento	Attività		Ambito di apprendimento	CFU L-15	CFU L-GASTR	Risultati di apprendimento specifici	Tipo didattica (lezione frontale, laboratorio, ecc.)	PROVA DI VERIFICA Esame/altro
		L-15	L-GASTR						
M-GGR/01	Geografia, culture e turismo	Base	Base	Area geografica e storico-artistica	9	9	<p>Acquisire le nozioni di base per l'interpretazione, nella loro dimensione territoriale, dei processi fisici, economici, sociali e culturali sia agenti nel passato più o meno prossimo, sia in atto, sia potenziali.</p> <p>- Individuare, dal punto di vista geografico, le peculiarità culturali e paesaggistiche delle regioni italiane, ai fini della valorizzazione turistica del territorio.</p>	Lezioni frontali e seminari, proiezioni, visite di istruzione	L'esame prevede soltanto la prova orale finale che consiste in una discussione-colloquio relativa agli argomenti trattati durante il corso e approfonditi sui testi consigliati. La prova serve ad accertare il livello di conoscenza e la capacità di comprensione, nonché di sintesi, raggiunti dallo studente.

M-DEA/01	<p>Un esame opzionale tra:</p> <p>Storia e antropologia dell'alimentazione*</p>	Carat.	Base	Area delle discipline storico-artistiche	9	9	<p><u>Storia e antropologia dell'alimentazione</u>  Il corso fornisce un panorama storico e antropologico delle trasformazioni della produzione e del consumo del cibo esaminando i cambiamenti radicali che si sono verificati nelle abitudini alimentari italiane ed europee. Questi includono gli <u>effetti</u> dell'industrializzazione, la riscoperta contemporanea di alimenti "tipici" come risposte ai processi di globalizzazione e il ruolo dell'alimentazione nella formazione delle identità sociali e culturali.</p>	Lezioni frontali	<p><u>Storia dell'alimentazione</u>  La valutazione sarà effettuata in un'unica seduta attraverso un colloquio orale in cui saranno verificati sia lo studio dei libri in programma e dei materiali proposti in webclass sia, per gli studenti frequentanti, la comprensione degli argomenti approfonditi in aula durante le lezioni.</p>
M-STO/04	<p>Storia e cultura del Made in Italy</p> <p>*(obbligatorio per L-GASTR)</p>	Carat.	Carat.				<p><u>Storia e cultura del Made in Italy</u>  L'insegnamento intende fornire agli studenti gli elementi conoscitivi dell'evoluzione del sistema produttivo italiano dalla seconda metà dell'ottocento ai giorni nostri. Un'attenzione particolare sarà rivolta ad alcuni settori produttivi particolarmente rilevanti per la diffusione della cultura del Made in Italy, quali quelli del tessile abbigliamento, della meccanica, della chimica, dell'elettronica,</p>	Lezioni frontali	<p><u>Storia e cultura del Made in Italy</u>  L'esame è orale ed è suddiviso in due parti, volte ad accertare le conoscenze acquisite nell'ambito della storia contemporanea e della storia dell'imprenditoria.</p>

							del mobile e dell'agroalimentare.		
AGR/15	Produzioni tipiche, scienze e tecnologie alimentari	Affini	Carat.	Area delle scienze territoriali, dell e produzioni, delle tecnologie alimentari, delle scienze e biomediche e della nutrizione	9	9	Conoscere elementi base sia di agricoltura, al fine di acquisire competenze in merito a colture peculiari presenti nel territorio italiano (con una particolare attenzione a quello umbro); conoscere le relative tecniche agronomiche tradizionali/innovative praticate; acquisire conoscenze sui processi di trasformazione e condizionamento dei più significativi prodotti primari tipici caratterizzanti il Made in Italy, con approfondimenti in merito alle caratteristiche distintive di tali derivati sia sotto il profilo analitico-chimico che organolettico. Il corso mira inoltre a far conoscere i concetti relativi alla tracciabilità e alla rintracciabilità degli alimenti e il significato di certificazione applicata ai prodotti e ai processi produttivi (quali D.O.P., I.G.P., agricoltura biologica).	Lezioni frontali, seminari, laboratori, viaggi didattici	L'esame è orale. Saranno verificate le conoscenze acquisite su tutte le tematiche affrontate nel corso. Potrà essere prevista la presentazione, nel corso dell'esame, di un elaborato scritto che abbia per tema 'casi studio' particolarmente significativi.

IUS/01	Diritto e tutele del Made in Italy	Base	Affine	Area economico, statistica, informatica e giuridica	6	6	Il corso fornisce i fondamenti e gli indirizzi del diritto privato applicato ai contratti, con specifico riferimento al rapporto tra impresa e consumatore. La conoscenza degli istituti giuridici privatistici più rilevanti orienterà lo studente verso la soluzione concreta che l'ordinamento predispone in relazione alle questioni più direttamente collegate ai settori turistico e agroalimentare. Verrà privilegiato il metodo dell'analisi casistica. Sarà inoltre acquisita una conoscenza panoramica sulle norme del diritto europeo che disciplinano la produzione e la somministrazione di alimenti e saranno conseguiti strumenti teorici e pratici nell'ambito del diritto alimentare.	Lezioni frontali e seminari	L'esame è orale e verterà sugli argomenti come trattati nel corso delle lezioni. Sono previste cinque sessioni nel corso dell'anno accademico. La prova sarà volta ad accertare le conoscenze acquisite dallo studio dei contenuti della materia e la capacità di applicare i concetti assimilati alla risoluzione di casi giuridici concreti prospettati allo studente.
--------	------------------------------------	------	--------	---	---	---	--	-----------------------------	--

SPS/08	Media e turismo	Carat.	Carat.	Area delle discipline sociologiche e psicologiche	6	6	<p>Il corso intende fornire conoscenze e competenze relative al panorama dei prodotti informativi tematicamente dedicati al turismo e alle culture del viaggio, del paesaggio e dell'esperienza enogastronomica, a livello italiano e internazionale. Le conoscenze riguardano quindi il rapporto tra informazione, turismo e promozione dell'esperienza turistica, con particolare riferimento alle culture che convergono nel turismo contemporaneo. Le competenze riguardano la capacità di analisi di tali prodotti informativi dal punto di vista delle strategie editoriali e di costruzione del rapporto con il</p>	<p>Lezioni frontali, seminari, attività à laboratoriali</p>	<p>L'esame è orale ed è suddiviso in due parti: una incentrata sulla parte del corso relativa alla storia del rapporto tra media e turismo, un'altra dedicata all'accertamento delle competenze acquisite per quanto riguarda le più recenti forme di comunicazione nell'ambito del turismo.</p>
--------	-----------------	--------	--------	---	---	---	--	---	--

							pubblico e con gli operatori del settore: dati di diffusione e di fruizione; struttura tematica della testata; dispositivi linguistici e discorsivi; pubblicità; lettore-tipo e bisogni di informazione; promozione dei territori; strategie multiplatforma; proiezione nelle piattaforme del social web.		
SECS-S/01	Fondamenti di statistica	Base	Base	Area economico, statistica, informatica e giuridica	9	9	Acquisire le conoscenze base della statistica; acquisire la competenza per analizzare ed elaborare dati statistici, con particolare riferimento agli ambiti del turismo e dell'enogastronomia.	Lezioni frontali e laboratori	La verifica del conseguimento degli obiettivi formativi consisterà in una prova orale e in una prova pratica.
L-FIL-LET/12	Linguaggi professionali del Made in Italy	Affini	Affini	Area delle discipline linguistiche	6	6	Linguaggi professionali del Made in Italy Il corso mira ad ampliare la padronanza dell'italiano e a riflettere consapevolmente sulle strutture fondamentali della lingua contemporanea e sui suoi usi, indagati negli aspetti culturali e professionali. Tra gli obiettivi principali del corso vi sono la conoscenza dell'evoluzione dell'italiano contemporaneo, anche in relazione ai linguaggi settoriali del Made in Italy, del cibo e dell'ospitalità; l'uso	Lezioni frontali, seminari e esercitazioni	Linguaggi professionali del Made in Italy L'esame è in forma scritta e sarà costituito da quattro o cinque domande. Due saranno domande aperte inerenti ai principali argomenti del corso; due o tre domande avranno carattere pratico.

							consapevole dei registri linguistici nelle diverse situazioni comunicative; la produzione di testi adatti ai media, Internet e in generale alle tipologie di testo professionali.		
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

ICAR/02	Un esame opzionale tra:  Citizen Science e Digital Mapping per l'ambiente ed il territorio	Affini	Affini	Area economico, statistica, informatica e giuridica	6	6	Le nuove tecnologie per l'analisi, monitoraggio e mappatura dei processi naturali e socio-economici forniscono dati fondamentali per la corretta pianificazione, protezione e gestione delle risorse ambientali e territoriali. La conoscenza ed utilizzo dei date digitali e l'implementazione delle nuove tecnologie di analisi e monitoraggio della terra sono alla base di nuove forme e percorsi professionali che mettono a frutto tali strumenti di conoscenza per applicazioni che investono diversi settori di mercato. Il Citizen ed il Data Scientist trasferiscono le conoscenze e gli strumenti scientifici in ambito professionale ed industriale fornendo un supporto fondamentale per diversi settori di interesse del corso di laurea tra cui il marketing, l'internazionalizzazione, il business planning ed in generale per tutti i settori che caratterizzano i processi gestionali e decisionali di enti pubblici e privati impegnati nell'uso e sviluppo sostenibile e virtuoso delle risorse. Il corso illustra le tecnologie, i dati e gli strumenti utili alla conoscenza, analisi e mappatura (Digital Mapping) dei processi ed elementi che la caratterizzano	Lezioni frontali, seminari e esercitazioni	L'esame è in forma orale e prevede una sessione di carattere pratico-operativo, al fine di accertare le competenze non solo teoriche acquisite dallo studente.
---------	--	--------	--------	---	---	---	--	--	--



							pianificazione, gestione e protezione del territorio, dell'ambiente, dell'acqua, del paesaggio e del patrimonio culturale con particolare specializzazione nelle nuove frontiere della Citizen Science.		
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

M-FIL/06	Filosofia dell'alimentazione	Affini	Affini	Area delle discipline storico-artistiche	6	6	<u>Filosofia dell'alimentazione</u> Il corso fornisce gli strumenti per considerare il cibo come punto di osservazione privilegiato per lo studio della cultura umana e sociale. Sviluppa le conoscenze relative alle multiformi valenze del cibo, nei diversi contesti storici; la padronanza della complessità dei significati (religiosi, sociali, metaforici) legati all'alimentazione; la capacità di utilizzare questo patrimonio di competenze in vista di un approccio consapevole alle professioni legate alla gastronomia.	Lezioni frontali, seminari, attività laboratoriali	<u>Filosofia dell'alimentazione</u> L'esame è orale. Verte sulla verifica delle conoscenze acquisite attraverso domande inerenti ai testi di esame, i materiali messi a disposizione su webclass e le problematiche affrontate durante il corso.
<b>Totale</b>					<b>60</b>	<b>60</b>			

II anno

SSD	Insegnamento	Attività		Ambito di apprendimento	CFU L-15	CFU L-GASTR	Risultati di apprendimento specifici	Tipo didattica (lezione frontale, laboratorio, ecc.)	PROVA DI VERIFICA Esame/altro
		L-15	L-GASTR						
L-ART/03	Arte, cibo e paesaggio	Carat.	Carat.	Area delle discipline storico-artistiche	9	9	Conoscere le principali opere d'arte moderna e contemporanea che hanno per oggetto il paesaggio italiano e il cibo; acquisire conoscenze relative al rapporto tra arte, promozione del territorio e dell'enogastronomia.	Lezioni frontali, seminari, attività à laboratoriali	L'esame è orale. Verte sulla verifica delle conoscenze attraverso domande inerenti ai testi di esame e esercizi di riconoscimento e descrizione di quanto mostrato a lezione o illustrato nei testi in bibliografia.
M-PSI/01	Psicologia del turismo	Carat.	Carat.	Area delle discipline sociologiche e psicologiche	9	9	Il corso mira a far acquisire conoscenze sui temi della psicologia che hanno rilevanza nello studio dei comportamenti e dei fenomeni turistici; sui principali temi e le ricerche relativi ai comportamenti turistici in una prospettiva psicosociale (in particolare: i rapporti tra turismo e psicologia, tipologie di turisti, le motivazioni al turismo, il processo decisionale nel turismo, i comportamenti turistici a destinazione, l'impatto turistico). Mira inoltre ad acquisire conoscenze sulla comunicazione in ambito turistico, sulla Segmentazione psicografica e sulla soddisfazione turistica.	Lezioni frontali e seminari	Esame orale, suddiviso in due parti: una dedicata all'accertamento delle conoscenze per quanto riguarda la psicologia generale, l'altra incentrata sulla verifica delle competenze acquisite nell'ambito della psicologia applicata al turismo.

L-ART/06	Cinema, fotografia e turismo	Carat.	Carat.	Area delle discipline storico-artistiche	6	6	Conoscere alcuni momenti ed esempi della cinematografia e della fotografia italiana riguardanti il cibo e la gastronomia; conoscere, attraverso casi specifici, il rapporto tra cinema e turismo.	Lezioni frontali, seminari, attività laboratoriali	L'esame è in forma orale. Un esonero scritto facoltativo è previsto al termine delle lezioni.
L-LIN/07	Un esame opzionale tra:  Lingua e cultura spagnola per il turismo	Base	Affini	Area delle discipline linguistiche	6	6	Sviluppo delle abilità ricettive e produttive orali e scritte. Garantire il conseguimento di una sufficiente competenza pragmatica (saper "agire" attraverso la lingua nelle situazioni di più alta frequenza). Acquisire conoscenze specifiche della lingua e della cultura spagnola legata agli ambiti del turismo, del cibo e dell'ospitalità.	Lezioni frontali e esercitazioni	Esame in forma scritta per accertare le competenze linguistiche acquisite. Per l'accertamento delle competenze culturali, l'esame potrà essere sostenuto sia in forma orale che scritta.
L-LIN/12	Business English	Base	Affine	Area delle discipline linguistiche	6	6	Acquisire conoscenze culturali ed abilità nella lingua inglese per l'intermediazione e la negoziazione commerciale; acquisire conoscenze dell'inglese legato ai settori del turismo, del cibo e dell'ospitalità.	Lezioni frontali e laboratori	L'esame è in forma orale ed è volto ad accertare le competenze linguistiche e culturali acquisite.
L-LIN/04	Lingua francese per il cibo	Base	Affine	Area delle Discipline linguistiche	6	6			

	Economia e gestione delle imprese del Made in Italy	Carat.	Carat.	Area economico, statistica, informatica e giuridica	9	9	Economia e gestione delle imprese del Made in Italy Acquisire gli strumenti concettuali necessari per la comprensione del complesso dei fenomeni economico-aziendali che orientano le scelte imprenditoriali; acquisire le chiavi di lettura per comprendere e analizzare il fenomeno del Made in Italy, con riferimento al settore agro-alimentare e a quello dell'ospitalità.	Lezioni frontali e seminari	Economia e gestione delle imprese del Made in Italy L'esame conterà in una prova orale avente come obbiettivo di valutare le conoscenze dei principi dell'economia manageriale e gli strumenti teorici e applicativi per l'analisi delle componenti e delle problematiche dell'impresa, con riferimento particolare al settore agro-alimentare e a quello dell'ospitalità.
SECS-P/08	Marketing del Made in Italy	Carat.	Carat.	Area economico, statistica, informatica e giuridica	9	9	<u>Marketing del Made in Italy</u> : Acquisire gli strumenti concettuali e operativi utili per analizzare e pianificare il processo di internazionalizzazione commerciale dell'impresa; sviluppare le conoscenze connesse alle attività inerenti il marketing mix, funzionali al consolidamento della presenza nazionale e internazionale dell'impresa, facendo particolare riferimento al settore agroalimentare.	Lezioni frontali, case study, esercitazioni	<u>Marketing del Made in Italy</u> L'esame si svolgerà in forma orale e verterà su tutti gli argomenti previsti nel programma, cioè sui contenuti sviluppati nel corso delle lezioni, illustrati nel testo di riferimento e nel materiale didattico a cura del docente.
L-FIL-LET/10	Letteratura, turismo e promozione del territorio	Carat.	Affine	Area delle discipline storico-artistiche	6	6	Conoscenza dei momenti principali del turismo letterario, tra l'Ottocento e i giorni nostri, anche attraverso la prospettiva di	Lezioni frontali, seminari, viaggi didattici	L'esame è orale e ruota attorno a quattro-cinque quesiti volti ad accertare le conoscenze acquisite dagli studenti. Parte dell'esame potrà consistere nella

							scrittori-viaggiatori stranieri in Italia; Conoscenza delle principali modalità attraverso le quali la letteratura può diventare uno strumento di promozione del territorio (guide letterarie, parchi letterari, case museo di scrittori, festival letterari); Sviluppare capacità organizzative, imprenditoriali e di marketing partendo dallo studio della letteratura e dal suo rapporto con la promozione del territorio.		redazione di una tesina scritta, relativa ad una tematica affrontata durante il corso.
	Attività formative a scelta	Altre	Altre		6	6			
	Laboratorio per le professioni del cibo e dell'ospitalità	Altre	Altre		6	6			
<b>Totale</b>					<b>66</b>	<b>66</b>			

III anno

SSD	Insegnamento	Attività		Ambito di apprendimento	CFU L-15	CFU L-GASTR	Risultati di apprendimento specifici	Tipo didattica (lezione frontale, laboratorio, ecc.)	PROVA DI VERIFICA Esame/altro
		L-15	L-GASTR						
SECS-P/07	Nascita e sviluppo di nuove imprese nel turismo	Carat	Carat	Area economico, statistica, informatica e giuridica	9	9	Conoscere le caratteristiche e le tipologie di imprese nell'ambito del turismo; acquisire conoscenze tecnico-pratiche su come avviare nuove attività d'impresa.	Lezioni frontali, seminari, laboratori, viaggi di istruzione	La prova d'esame sarà in parte orale e in parte scritta e verterà sulla verifica delle conoscenze teoriche e pratiche acquisite.
BIO/07	Ecologia e sviluppo sostenibile	Affini	Base	Area delle scienze territoriali, delle produzioni, delle tecnologie alimentari, delle scienze biomediche e della nutrizione	9	9	Acquisire conoscenze per quanto riguarda l'ecologia e lo sviluppo sostenibile; conoscere le caratteristiche e le potenzialità del turismo sostenibile; acquisire conoscenze sulla riduzione dell'impatto ambientale nella filiera agroalimentare.	Lezioni frontali e seminari	La verifica del conseguimento degli obiettivi formativi consisterà in una prova orale, che accerterà le conoscenze acquisite su tutte le tematiche del corso.
ING-INF/05	Sistemi multimediali e web	Carat.	Affini	Area economico, statistica, informatica e giuridica	9	9	L'insegnamento è finalizzato a fornire le conoscenze di base sull'importanza e sull'evoluzione delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione e le competenze applicative utili per lo sviluppo e l'utilizzo di sistemi multimediali e soluzioni web-based per le imprese ed istituzioni impegnate nel settore turistico.	Lezioni frontali e laboratori	La verifica del conseguimento degli obiettivi formativi consisterà in una prova pratica.

SPS/07	Un esame opzionale tra:  Sociologia dell'alimentazione e degli stili di vita  Sociologia dell'innovazione e sviluppo del territorio				6	6			
	Attività formative a scelta	Altre	Altre		6	6			
	Stage	Altre	Altre		9	9			
	Prova finale	Altre	Altre		6	6			
<b>Totale</b>					<b>54</b>	<b>54</b>			