

# ***DOCUMENTAZIONE DI PROGETTAZIONE DEL CDS IN GASTRONOMIA, OSPITALITA' E TERRITORI - LGASTR***

**Ultima modifica: 06/03/2019**

## Sommario

0 - Premesse al documento.....	3
1 - Definizione dei profili culturali e professionali e architettura del cds .....	3
1.1 Premesse alla progettazione del CdS e consultazione con le parti interessate .....	3
1.1.1 Premesse negli aspetti culturali e professionalizzanti.....	3
1.1.2 e 1.1.3 Potenzialità di sviluppo dei settori di riferimento e Specificità del CdS proposto.....	5
1.1.4 Consultazioni con le parti interessate e degli studi di settore .....	6
1.1.5 Il Comitato di Indirizzo .....	10
1.1.6 Co-progettazione dei CdS in riferimento alle potenzialità occupazionali dei laureati e all'eventuale proseguimento di studi in cicli successivi .....	11
1.2 Il progetto formativo .....	13
2 - L'esperienza dello studente .....	16
2.1 Orientamento, tutorato e accompagnamento al lavoro .....	16
2.2 Conoscenze in ingresso e recupero delle carenze.....	16
2.3 Organizzazione di percorsi flessibili e metodologie didattiche .....	16
2.4 Internazionalizzazione della didattica.....	17
2.5 Modalità di verifica dell'apprendimento.....	17
2.6 Interazione didattica e valutazione formativa nei CdS telematici .....	17
3 - Risorse del CdS.....	18
3.1 Dotazione e qualificazione del personale docente.....	18
3.2 Dotazione di personale, strutture e servizi di supporto alla didattica.....	18
3.3 Qualificazione del personale docente e dotazione del materiale didattico per i CdS telematici .....	18
4 - Monitoraggio e revisione del CdS .....	20
4.1 - Contributo dei docenti e degli studenti.....	20
4.2 - Contributo degli interlocutori esterni .....	20
4.3 - Interventi di revisione dei percorsi formativi.....	21
Allegato.....	22

## 0 – PREMESSE AL DOCUMENTO

L'Ateneo ha ricevuto nel settembre 2017 la visita ANVUR per l'accreditamento periodico, la proposta all'Agenzia della CEV è stata di classificare l'Ateneo con la votazione "C". Tutti i documenti dell'Allegato riportati al seguente link <http://www.unimercatorum.it/documenti-per-la-cev-anvur-> - sono stati sottomessi alla CEV e sono parte integrante del sistema di AQ di Ateneo e dei CdS.

Il seguente documento è approvato nella sua versione definitiva il 06 marzo 2019 ma è frutto di un lavoro e di un aggiornamento continuo nel tempo che parte dall'input del Senato Accademico di aprire i nuovi Corsi di Studio.

## 1 - DEFINIZIONE DEI PROFILI CULTURALI E PROFESSIONALI E ARCHITETTURA DEL CDS

### 1.1 PREMESSE ALLA PROGETTAZIONE DEL CDS E CONSULTAZIONE CON LE PARTI INTERESSATE

#### 1.1.1 Premesse negli aspetti culturali e professionalizzanti

L'Italia è leader mondiale nella produzione agroalimentare anche in termini di saldo commerciale, in particolare per i prodotti del Made in Italy. Come dimostra l'applicazione dell'indice delle eccellenze competitive nel commercio internazionale (Symbola, 2017) su un totale di 616 prodotti agroalimentari, l'Italia sale sul podio per un prodotto ogni dieci circa. I primi, secondi e terzi posti ottenuti sono 63 e questi prodotti generano un saldo commerciale pari a circa 19,4 miliardi di dollari. Ancora, l'Italia è prima per 20 prodotti con un saldo di circa 6,4 miliardi; seconda per altri 20 prodotti con un saldo di circa 10,9 miliardi; terza per 23 prodotti con un saldo di circa 2,1 miliardi di dollari.

Il turismo enogastronomico è un segmento in netta ascesa, tra i più vivaci del settore turistico. Nel quadro di crescita globale del turismo e della competizione crescente fra destinazioni, l'unicità del patrimonio culturale intangibile dei territori è un elemento discriminante dei processi di fruizione turistica. Lo stesso cibo consumato da un residente è evento quotidiano, per un viaggiatore diventa un prodotto turistico. Non solo perché il cibo e il vino sono un potente fattore di attrazione per i viaggiatori ma perché l'enogastronomia ha assunto il ruolo di pratica culturale, che la capacità di racchiudere aspetti etici e di sostenibilità. La componente enogastronomica riveste una marcata centralità nelle scelte di viaggio, essendo diventata da fattore accessorio un elemento cardine delle scelte di viaggio.

Una recente indagine condotta da Unioncamere e Isnart (2017) mostra come l'enogastronomia rappresenti la prima motivazione di visita per i turisti italiani e stranieri, superando l'interesse verso il patrimonio storico artistico: il 22% dei turisti italiani e circa il 30% degli stranieri sceglie di viaggiare in Italia per gustare le eccellenze dell'agroalimentare. Segue l'interesse verso la dimensione culturale che riguarda rispettivamente il 22% dei turisti esteri e il 26% degli italiani. Vale la pena evidenziare come i dati siano in forte crescita, negli ultimi dieci in Italia la motivazione gastronomica è passata dall'interessare il 4% degli italiani all'attuale 26% (Unioncamere-Isnart, 2017), con una tendenza annua al raddoppio.

Alle parti sociali è stato somministrato un questionario teso a indagare le richieste del mercato del lavoro relativamente alla figura professionale. L'indagine è stata realizzata nei mesi di dicembre 2018 e gennaio 2019.

Gli esiti sono poi stati esaminati internamente da un gruppo di lavoro dell'Ateneo per individuare:

- La denominazione del CdS,
- L'occupabilità futura e LA domanda del mercato del lavoro,
- I profili professionali in uscita,
- Le competenze più richieste e i risultati di apprendimento attesi.

Il questionario è disponibile al seguente indirizzo:

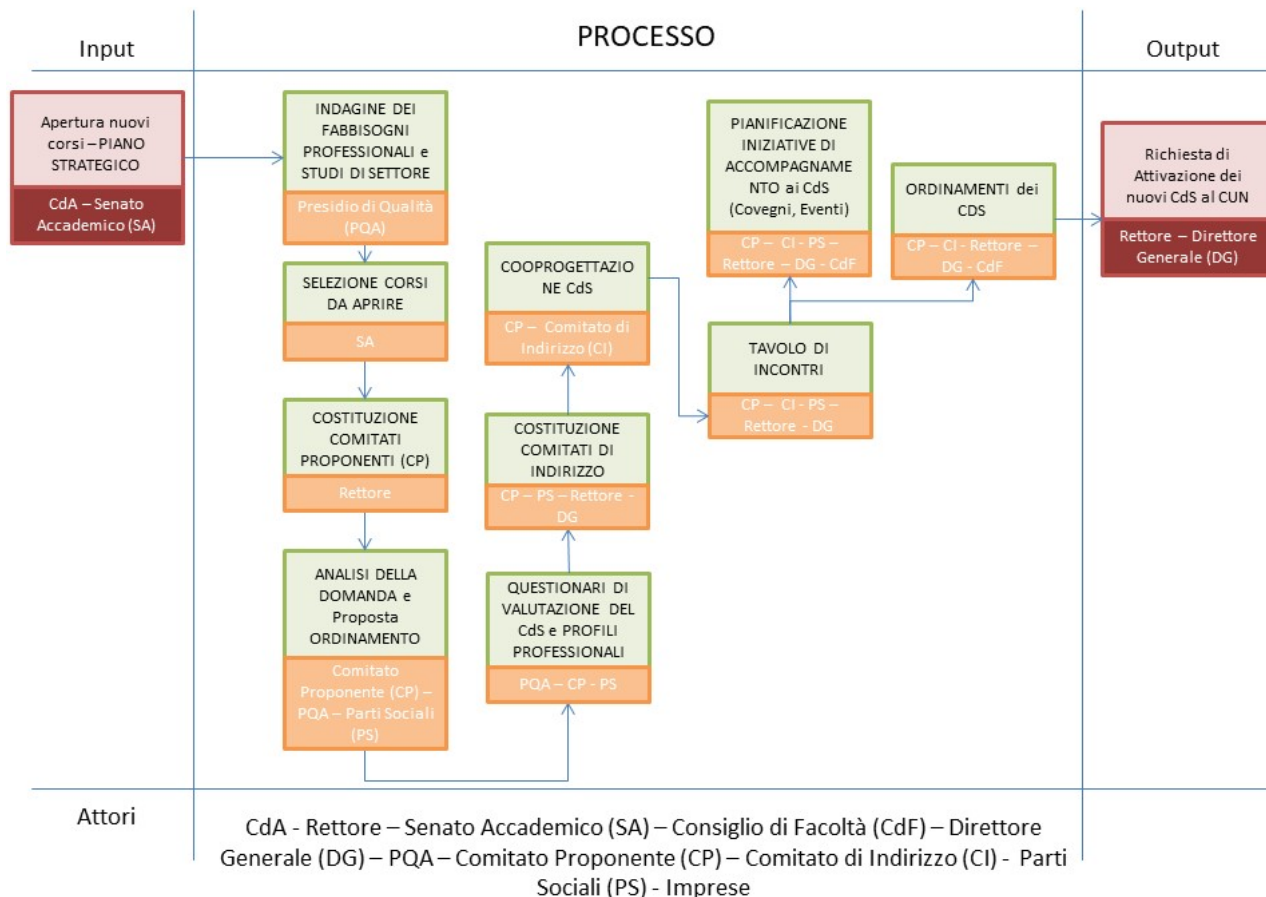
<https://www.unimercatorum.it/public/uploads/docs/QUESTIONARIO-PARTI-SOCIALI-LGASTR.pdf>

I risultati dell'indagine sono disponibili al seguente indirizzo:

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

La Roadmap che segue illustra la totalità dei processi che hanno condotto all'invio della formale richiesta di attivazione del CdS al CUN:

### ROADMAP DI AVVIAMENTO DEI NUOVI CDS



Il processo di Analisi della Domanda e di Assicurazione della Qualità è stato gestito in maniera trasparente ed è presente sul sito di Ateneo a questo indirizzo:

<https://www.unimercuratorum.it/progettazione-nuovi-cds-aa-20192020>

### 1.1.2 e 1.1.3 Potenzialità di sviluppo dei settori di riferimento e Specificità del CdS proposto

I documenti di *Analisi della Domanda*, redatti per ogni CdS, contengono le seguenti analisi:

- analisi delle competenze e degli sbocchi professionali
- previsioni di assunzione secondo il sistema Excelsior
- benchmarking dell'offerta formativa del CdS
  - analisi delle caratteristiche del corso di laurea nel quadro nazionale
  - il ruolo degli Atenei telematici

- il quadro regionale

Tutti i documenti di Analisi della Domanda sono disponibili al seguente link:

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

Dai suddetti documenti di analisi sono emersi sostanzialmente i seguenti punti di differenziazione rispetto ad altri corsi simili:

- ➔ Focus su imprese
- ➔ Attenzione al digitale
- ➔ Applicazione operativa in azienda
- ➔ Attenzione alle istanze del mondo del lavoro
- ➔ Raccordo con le Camere di Commercio italiane e straniere

#### **1.1.4 Consultazioni con le parti interessate e degli studi di settore**

I rappresentanti delle Organizzazioni rappresentative del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni hanno espresso in varie occasioni unanime valutazione positiva, con particolare riferimento ai fabbisogni formativi e agli sbocchi professionali ed evidenziano come l'adeguamento al DM 270/04 del corso di laurea in "Gastronomia, Ospitalità e Territori" migliori la qualità della didattica e crei figure professionali rispondenti alle esigenze del mercato del lavoro a livello nazionale e internazionale.

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: "Filiera 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 allo scopo di esplorare le potenzialità e le richieste del mondo del lavoro sulle figure professionali legate alla gastronomia. 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.

A partire dal novembre del 2018 è stato somministrato alle parti sociali e ad alcuni stakeholder del comparto agroalimentare un questionario, volto a identificare la domanda del mercato del lavoro e le professioni ritenute di maggior interesse per lo sviluppo del comparto, e quindi la necessità di tali profili professionali nel breve e lungo periodo.

Il lavoro di consultazione degli studi di settori e delle analisi disponibili nel quadro internazionale e nazionale, 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;
- Salmon, *The future of food: new realities for the industry*, 2017;
- European Commission, *Food & Farming, Focus on Jobs and Growth*, 2017
- Garibaldi, *Primo rapporto sul turismo enogastronomico*, 2018;
- Fondazione BCFN, *L'alimentazione nel 2030*, 2016;
- Symbola, I.T.A.L.I.A., *Geografie del nuovo made in Italy*, 2017;
- Unioncamere, *Le imprese innovatrici*, 2017;
- Symbola, Unioncamere, *GreenItaly*, 2018;
- CREA-RRN, *Cibo è agricoltura*, 2018.

Congiuntamente agli studi di settore su agricoltura e turismo di Unioncamere<sup>1</sup>.

L'analisi della bibliografia consultata mostra il quadro delle trasformazioni in corso che riguardano i rapporti tra cibo e innovazione e il ruolo dell'enogastronomia - in particolare nella declinazione che riguarda la narrazione e la comunicazione alimentare e la dimensione esperienziale delle attività turistiche - che ha consentito una valutazione qualitativa delle potenzialità degli ambiti occupazionali a livello internazionale e nazionale 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) - decreto istituito per Decreto Rettorale n. 77/2018 del 14 dicembre 2018 - 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.

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.

Il confronto con le parti interessate ha visto il coinvolgimento informativo e il confronto con:

- CGIL
- Confindustria
- Cisl
- Uil
- Confcommercio
- Federterziario
- Ordini Professionali e collegi (Psicologi, Periti, Ingegneri)
- Società Scientifiche
- Confassociazioni
- Alleanza delle Cooperative
- Agro Camera
- CNA - Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa
- Confartigianato
- La Molisana
- Colavita Spa
- Cose dell'altro pane
- UCI - Unione Coltivatori Italiani
- CIA
- MIPAAFT
- Camera Commercio Roma
- Symbola
- CIA
- Agia
- Anabio
- Donne in Campo
- Agricoltura è Vita
- Turismo Verde
- Coldiretti
- Confagricoltura
- Confcommercio
- Confesercenti
- Confcooperative



- AGCI - Associazione Generale Cooperative Italiane
- Confindustria
- Federalimentari
- Federlazio
- Confimprese Italia
- Federpesca
- CONAF
- CONFAPI
- Ordine Agronomi
- Ordine Veterinari
- Ordine Tecnologi Alimentari
- Ordine Periti Agrari
- Fondazione ITS Agroalimentare Puglia
- Palmer
- Assocamere Estero
- FIDAF
- Università dei Sapori
- Gambero Rosso
- Federbio
- AIAB
- Fondazione Minoprio

Per l'analisi del quadro internazionale è stata effettuata la consultazione con la Rete Eurochambres.

La documentazione relativa all'indagine è disponibile al seguente indirizzo:

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

Nella progettazione del Corso di Laurea in "Gastronomia, Ospitalità e Territori" sono stati interpellati alcuni attori rappresentativi del settore, di livello locale, nazionale e internazionale. Gli incontri sono stati rivolti alle imprese, alle organizzazioni professionali, alle associazioni di settore e ad alcuni rappresentanti del mondo del lavoro. Sulla base dei buoni risultati, soprattutto in termini di esiti occupazionali, ottenuti fino ad oggi dal Corso di Studio laddove avviato e sulla base dei riscontri ottenuti, si ritiene che il Corso di Laurea risponda adeguatamente alle esigenze, in termini di competenze professionali, manifestate dal mondo del lavoro.

I diversi portatori di interesse hanno confermato il loro interesse verso il Corso di Laurea per la formazione nell'agroalimentare. Hanno altresì evidenziato il valore della declinazione al connubio tra ospitalità ed enogastronomia in una declinazione territoriale.

I membri delle organizzazioni rappresentative del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni riconfermano unanime valutazione positiva con particolare riferimento ai fabbisogni formativi.

I principali suggerimenti avanzati, meglio desumibili dai verbali caricati e dai filmati degli incontri riguardano:

- ➔ Il richiamo all'opportunità di un incisivo riferimento alle potenzialità del commercio elettronico con particolare riguardo alla dimensione internazionale,
- ➔ La necessità di ampliare la parte applicativa con laboratori virtuali legati al Made in Italy, alla verifica e controlli su temi legati alla qualità e all'origine, all'ispezione (con particolare riguardo alla lotta alle frodi, icqrf, istituti zooprofilattici, ispettori annonari).
- ➔ Il ruolo di una formazione indirizzata al tessuto produttivo del comparto agroalimentare, composto prevalentemente da imprese di piccole dimensioni con un rilevante peso della conduzione familiare,
- ➔ Il ruolo del settore pesca, con particolare riguardo a ittiturismo e pescaturismo
- ➔ La centralità degli aspetti legati all'analisi sensoriale da sviluppare all'interno di laboratori virtuali
- ➔ Il ruolo dei novel food legato al superamento delle proteine animali con le proteine vegetali, e alla composizione nutrizionale.
- ➔

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.

### **1.1.5 Il Comitato di Indirizzo**

Sulla base del documento "*Comitati di Indirizzo: Linee guida dei Corsi di Studio*" emanato per decreto rettorale n.18/2017 è stato costituito per decreto rettorale n.1/2019 il Comitato di Indirizzo, il quale intervento può in sintesi riguardare i seguenti aspetti:

- orientamento generale e politica di indirizzo del processo di consultazione
- potenziamento dei rapporti con le Parti Interessate (PI)
- coordinamento tra ateneo e sistema socio-economico
- miglioramento della comunicazione dell'offerta formativa dell'ateneo
- gestione delle informazioni di ritorno da laureati e datori di lavoro
- raccolta di elenchi di aziende e gestione dei tirocini
- monitoraggio delle carriere post-universitarie
- incentivi alle attività di job placement
- proposte di definizione e progettazione dell'offerta formativa
- proposte di definizione degli obiettivi di apprendimento
- partnership per progetti di ricerca al servizio del territorio

Il Comitato di Indirizzo è stato costituito con la partecipazione di PI rappresentative del settore a livello regionale e nazionale:

- Hausmann Carlo - Direttore Generale Agro Camera
- Giuseppe Ferro - Amministratore Delegato La Molisana
- Enrico Colavita - Presidente Colavita Spa
- Maria Fermanelli - Presidente Cose dell'altro pane e CNA Roma
- Fabio Renzi - Segretario generale Symbola
- Pino Cornacchia - Responsabile Economico CIA
- Michele Distefano - Confagricoltura - Direttore ENAPRA
- Guido D'Amico - Presidente Confimprese Italia
- Luigi Giannini - Presidente Federpesca
- Andrea Sisti - Presidente CONAF
- Vito Nicola Savino - Presidente Fondazione ITS Agroalimentare Puglia
- Luigi Rossi - Presidente FIDAF

### **1.1.6 Co-progettazione dei CdS in riferimento alle potenzialità occupazionali dei laureati e all'eventuale proseguimento di studi in cicli successivi**

Il Comitato Proponente a valle di un processo consultivo informale ha individuato un Comitato di Indirizzo (CI), insieme a cui 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.

Con Decreto Rettorale n. 4 del 16 gennaio 2019 secondo le Linee Guida per la costituzione dei Comitati di Indirizzo emanate di Ateneo (DR n. 18 del 18.10.2017) è stato istituito il CI. I lavori del comitato si sono concentrati sulla discussione dei risultati emersi dal "Questionario per la selezione dei Cds da attivare per l'a.a. 2019/20". La discussione ha riguardato la valutazione dei profili culturali e professionali, anche sulla base degli studi di settore, con particolare riguardo ai dati University e ANVUR per l'analisi del quadro nazionale, ai dati Almalaurea per la condizione occupazionale dei laureati. Particolare attenzione è stata posta all'analisi dei dati Excelsior sulla domanda di professioni espressa dalle imprese italiane. Per l'analisi del quadro internazionale sono stati presi in esame gli esiti del rapporto sul mondo del lavoro messo a punto da Adapt nel 2013. Lo studio ricostruisce il quadro complessivo delle tendenze delle professioni attraverso un'indagine comparata tra gli ordinamenti giuridici di alcune delle più significative realtà nazionali europee, unitamente al materiale documentale citato.

E' stato inoltre redatto un documento complessivo, denominato "Analisi della Domanda del Corso di studio LGASTR" che dà conto in dettaglio dell'impianto metodologico

complessivo, del lavoro svolto, dell'analisi comparativa dei CdS attivati nella stessa classe in altri Atenei e della sintesi finale. Si ritiene pertanto che con l'attuazione di questo corso possano ritenersi soddisfatte le esigenze e le potenzialità di sviluppo dei settori di riferimento anche tenendo conto dell'analisi di mercato prodotta e delle specificità del proprio CdS rispetto ai competitors (cfr doc. *Analisi della Domanda del corso di Studio LGASTR* in Allegato 1).

In ogni caso si fa presente che il modello di progettazione e implementazione e l'approccio complessivo prevede poi di realizzare 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.

## 1.2 IL PROGETTO FORMATIVO

Il Corso di studi in Gastronomia, Ospitalità e Territori 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, alla multimedialità, al viaggio. Il percorso formativo in “Gastronomia, Ospitalità e Territori” si declina 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. Il corso si propone di formare la figura di esperto in enogastronomia, un tecnico dotato di una solida base scientifico culturale, che conosce i processi produttivi, che è sensibile ai legami tra cibi e territori, le loro valenze socioculturali, economiche e ambientali, che sa valorizzare nuovi prodotti e concepire nuove esperienze gastronomiche e modalità di consumo, che ha una spiccata sensibilità verso l’innovazione, la sostenibilità e la qualità alimentare, capace di anticipare l’evoluzione delle trasformazioni dei consumi agroalimentari e dei mercati.

Il percorso formativo si giova di supporti informatici avanzati per la didattica a distanza e di alcuni momenti applicativi web based per integrare la prospettiva esperienziale e sensoriale, e il confronto con gli attori delle diverse filiere, le imprese, i territori.

L'offerta formativa contempla tra le conoscenze di base le scienze statistiche, alle scienze del territorio e della memoria insieme alle scienze della biodiversità, tali discipline saranno declinate in relazione al sistema agroalimentare in una prospettiva territoriale. Le scienze e tecnologie alimentari, gli elementi di valutazione sensoriale di alimenti, la microbiologia dei prodotti alimentari, l'ispezione degli alimenti, congiuntamente all'economia aziendale e della gestione delle imprese, al diritto alimentare, alla sociologia dei processi culturali, alla psicologia generale, 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, come alla promozione e comunicazione del cibo. Le discipline 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 forniranno al laureato la dimensione critico interpretativa dei processi legati del cibo, dei prodotti agroalimentari del passato come di interrogarsi sulle prospettive evolutive e future e gli consentiranno di saper operare nell'ambito della comunicazione e della valorizzazione e anche attraverso strumenti di linguaggi multimediali e tecniche di narrazione.

Nel documento di *Modello Didattico-S1* e *Modello di Interazione prevista-E20* (Cfr.Doc. S1 - E20 Allegato 1) sono definite:

- L'interazione didattica di Universitas Mercatorum

- La Didattica Erogativa (DE): video-lezioni, dispense e test
- La Didattica interattiva (DI) in piattaforma
- L'interazione didattica con gli studenti ed i processi di monitoraggio
- La Tutorship

Conoscenze, abilità e competenze, così come obiettivi formativi specifici e risultati di apprendimento attesi sono chiaramente declinati per aree di apprendimento e sono coerenti con i profili individuati. L'analisi è stata condotta con metodologia top down e, tenuto conto dei descrittori di Dublino e della *Matrice di Tuning* (Cfr.Doc. Allegato 1), è partita dall'analisi del CdS fino ad arrivare alle singole *Schede di Insegnamento* (Cfr.Doc. Allegato 1) .

L'offerta e i contenuti sono congrui con gli obiettivi formativi e con gli aspetti metodologici e relativi all'elaborazione logico-linguistica anche sulla base delle Linee guida e dei documenti programmatici prodotti dall'Ateneo.

Sono previsti incontri di pianificazione e coordinamento tra docenti e tutor responsabili della didattica e sono operative apposite *Linee Guida e Procedure di indagine o Trattamento delle non conformità* (Cfr.Doc. E36 - E4 - S1 - E27 - E60 Allegato 1).

Per la strutturazione del CdS si è utilizzato sempre un approccio top down che ha restituito nelle *Schede di Insegnamento* (Cfr.Doc. Allegato 1) il massimo dettaglio rispetto all'articolazione didattica.

La disponibilità di *Checklist di controllo e monitoraggio* (Cfr.Doc. E53 - E37 Allegato 1) assicurano l'effettivo riscontro nell'erogazione dei percorsi formativi di quanto proceduralizzato.

## **Profilo professionale e sbocchi occupazionali**

### **Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati - Esperto in Gastronomia**

#### **Funzione in un contesto di lavoro:**

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. Le sue competenze possono trovare spazio in attività professionali all'innovazione dei processi produttivi enogastronomici e delle modalità di consumo, alla valorizzazione del patrimonio gastronomico e della cultura agroalimentare nelle sue estensioni territoriali e nella sostenibilità dei processi produttivi: Il laureato potrà efficacemente occuparsi della costruzione di percorsi di ospitalità e di turismo/agriturismo sostenibile con particolare riguardo alla dimensione esperienziale e della promozione, commercializzazione e comunicazione e diffusione dei prodotti alimentari del made in Italy, con particolare attenzione alle tecniche della narrazione, alla multimedialità e ai nuovi linguaggi.

### **Competenze associate alla funzione:**

Nel percorso formativo lo studente assumerà competenze relative alle scienze e tecnologie delle produzioni e delle preparazioni gastronomiche, insieme a competenze relative 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 nell'ambito delle preparazioni enogastronomiche, della selezione di materie prime presso aziende agroalimentari, del turismo e della ristorazione. Inoltre, le competenze tecnico-scientifiche consentiranno al laureato di valorizzare nuovi prodotti e servizi, all'interno di imprese e organizzazioni agroalimentari, della distribuzione, del turismo e della ristorazione. Altresì, il laureato potrà occupare funzioni connesse agli aspetti economico aziendali e tecnico giuridici delle 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. Il laureato potrà trovare occupazione presso organizzazioni coinvolte nella valorizzazione e la tutela della qualità e tipicità delle produzioni, nello sviluppo territoriale, nel turismo esperienziale e presso strutture ed enti attivi nell'educazione, nella formazione, nella comunicazione e critica gastronomica, siti web specializzati.

## 2 – L'ESPERIENZA DELLO STUDENTE

### 2.1 ORIENTAMENTO, TUTORATO E ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

I Comitati Proponenti hanno pianificato iniziative di orientamento (Cfr.Doc. Allegato 1), come Summer School per i neodiplomati, che mirano a favorire la consapevolezza dei discenti in ambito formativo. La proposta delle iniziative di orientamento del CdS è stata condivisa con il Comitato di indirizzo al fine di predisporre attività mirate e in linea con i profili culturali del CdS, inoltre è stato predisposto un piano di monitoraggio e feedback che prevede un riesame annuale di ciascuna attività.

Le Linee guida su Tutorato, Tutorato di Sostegno, Recupero dei debiti e Corsi aggiuntivi regolamentano tutte le attività di sostegno allo studio e le iniziative di introduzione al mondo del lavoro (come i laboratori virtuali applicativi e il servizio di placement) (Cfr.Doc E11 - E12 - E42 - E43 - E48 - E47 - E4 - S3 Allegato 1).

Il corso è arricchito da laboratori virtuali che trasmettano al discente conoscenze utili e concrete da utilizzare al momento dell'inserimento nel Mondo del Lavoro.

### 2.2 CONOSCENZE IN INGRESSO E RECUPERO DELLE CARENZE

Il *Regolamento Didattico del CdS*, condiviso dagli attori dell'AQ di Ateneo (Cfr.Doc. E44 - S15 Allegato 1) e pubblicizzato nel sito d'Ateneo, è stato elaborato al fine di rendere gli studenti pienamente consapevoli delle conoscenze richieste per l'accesso.

Le carenze nelle conoscenze iniziali, verificate tramite appositi test di accesso (Cfr.Doc. S15 Allegato 1), vengono comunicate allo studente e gli consentono di accedere ad un "Corso 0" progettato per colmare le lacune dei discenti.

*Linee Guida sul Tutorato, Tutorato di Sostegno, Recupero dei debiti e Corsi aggiuntivi* (Cfr.Doc. E11 - E12 - E48 - E47 Allegato 1) regolamentano tutte le attività e gli attori che garantiscono la piena centralità dello studente nelle politiche d'Ateneo.

### 2.3 ORGANIZZAZIONE DI PERCORSI FLESSIBILI E METODOLOGIE DIDATTICHE

*Linee Guida sul Tutorato, Tutorato di Sostegno, Recupero dei debiti e Corsi aggiuntivi* (Cfr.Doc. E11 - E12 - S3 - E48 - E47 - E60 Allegato 1) garantiscono la massima flessibilità, sostegno personalizzato e corsi "honors" (come l'esperienza del corso di Alta Formazione su Industria 4.0).

Le Politiche di AQ prevedono che le parti che abbiano un'istanza o input di implementazione di Corsi o Iniziative, compilino e portino all'attenzione del Senato Accademico una Scheda di Proposta.



Il CdS favorisce l'accessibilità agli studenti disabili (Cfr.Doc. *Accessibilità* Allegato 1).

## 2.4 INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLA DIDATTICA

Universitas Mercatorum ha ricevuto nel 2016 dalla Commissione Europea il riconoscimento della Erasmus Charter for Higher Education (ECHE) (Cfr.Doc. Erasmus Allegato 1) ed è attiva sui progetti di mobilità per studenti e staff.

Si sta definendo inoltre un Career Service, con il coinvolgimento del Sistema Camerale e i territori, che consenta scambi con tali università americane e offra la possibilità di stage e on-site class ai nostri studenti e agli studenti stranieri.

Tutte le politiche e le azioni di Ateneo sono regolate da apposite *Linee Strategiche per l'Internazionalizzazione* (Cfr.Doc. E36 - Allegato 1).

## 2.5 MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Il CdS ha definito le modalità di svolgimento delle verifiche intermedie e finali e le modalità di verifica per i singoli insegnamenti sono progettate per accertare il raggiungimento dei risultati attesi. Esistono apposite *Checklist di Controllo della Ripartizione Tipologia Didattica e della Didattica Interattiva* (Cfr.Doc. E37 - E53 Allegato 1) che permettono agli organi di AQ di monitorare la situazione e pianificare azioni correttive.

## 2.6 INTERAZIONE DIDATTICA E VALUTAZIONE FORMATIVA NEI CDS TELEMATICI

Ogni insegnamento è progettato dal CdS rispettando le quote di e-tivity (consistenti in elaborati con feedback del docente e sistema di premialità ai fini della valutazione finale e webconference)(Cfr.Doc. Programmi didattici e Schede di Insegnamento - E37 - E27 - E28 - E53 Allegato 1).

Il *Modello didattico* (Cfr.Doc. S1 Allegato 1), il *Documento che regola la didattica interattiva* (Cfr.Doc. E27 Allegato 1) e le apposite *Linee guida di coordinamento didattico*(Cfr.Doc. E36 Allegato 1) disciplinano le attività di docenti e tutor e valutazione e controllo sono garantiti dagli organi di AQ tramite *Checklist di monitoraggio delle attività di DI, numerosità e qualificazione di Docenti e Tutor, e della ripartizione per tipologia didattica* (Cfr.Doc. E24 - E25 Allegato 1).

## 3 – RISORSE DEL CDS

### 3.1 DOTAZIONE E QUALIFICAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE

La numerosità e qualificazione dei docenti è costantemente monitorata dagli organi di AQ d'Ateneo e tiene in considerazione, per tutti i Cds, la quota di docenti di riferimento di ruolo appartenenti a SSD base o caratterizzanti la classe con valore di riferimento a 2/3.

La quota di tutor in possesso Dottorato di Ricerca, ha come valore di riferimento i 2/3.

Attraverso il monitoraggio dell'attività di ricerca del SSD di appartenenza l'Ateneo intende valorizzare il legame fra le competenze scientifiche dei docenti e la loro pertinenza rispetto agli obiettivi didattici.

Per ulteriori evidenze si rimanda ai rispettivi quadri della scheda SUA. E' reso disponibile nell'accesso riservato il dettaglio dei cv dei docenti che integrano competenze universitarie pluridisciplinari e valorizzando il portato di esperienza di docenti senior.

### 3.2 DOTAZIONE DI PERSONALE, STRUTTURE E SERVIZI DI SUPPORTO ALLA DIDATTICA

L'Ateneo e la Facoltà intendono assicurare un efficace sostegno alle attività dei CdS e dispongono, o stanno predisponendo, strutture e risorse che siano in grado di valorizzare e accompagnare con efficacia il lavoro svolto dal CdS (Cfr.Doc. E4 - S8 - S9 Allegato 1).

### 3.3 QUALIFICAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE E DOTAZIONE DEL MATERIALE DIDATTICO PER I CDS TELEMATICI

Metodologie e tecnologie sostitutive sono progettate e monitorate dal sistema AQ d'Ateneo e i docenti ed i tutor ricevono una formazione specifica, monitorata e verificata (Cfr.Doc. S1 - S7 - E4 Allegato 1).

In particolare, nell'ambito dei corsi offerti dall'Ateneo sono previste esercitazioni e questionari di autovalutazione in itinere sia a risposta chiusa, sia a risposta aperta, nonché esercitazioni e casi pratici nelle discipline di natura più tecnico-scientifica.

Si stanno implementando e progettando (benché già realizzate in diversi corsi) attività di web-forum, blog, casi studio, project work, ecc. che permettano l'apprendimento in situazione e lo svolgimento di attività di gruppo.

Tali attività sono pienamente supportate dall'attuale sistema informatico e dovranno quindi essere implementate con uno sforzo di progettazione da parte dei singoli docenti titolari dei corsi.

Apposite Linee Guida (Cfr.Doc. E11 – E4 Allegato 1) regolano ruoli e competenze dei tre livelli di tutor, anche a livello quantitativo e le modalità di selezione e verifica dei requisiti di selezione sono noti e definiti.

Principali compiti dei tutor, nelle diverse tipologie, sono:

- relazionarsi coi singoli studenti;
- monitorare la progressione didattica e i risultati degli studenti;
- erogare le esercitazioni e, nel caso di esercitazioni a risposta aperta, correggere i risultati;
- organizzare i momenti di interazione sincrona e asincrona con gli studenti pianificandoli con i docenti;
- stimolare e sostenere la motivazione degli studenti;
- dare feedback alla direzione didattica e al docente interessato sull'esigenza / opportunità di modificare / individualizzare il percorso didattico sulla base di feedback raccolti dal gruppopclasse.
- predisporre e aggiornare i sussidi didattici con il coordinamento del docente di materia;
- erogare e correggere le esercitazioni intermedie;
- monitorare costantemente l'avanzamento dell'apprendimento;
- predisporre, congiuntamente al docente, le opportune misure compensative nel caso di cali della motivazione o di ritardi / problemi di apprendimento.

In tal modo si garantisce un collegamento stretto fra il tutor, che ha compiti di assistenza allo studio, e il docente del singolo insegnamento.

Alla luce delle evoluzioni tecnologiche e normative si individuano le funzioni connesse alle differenti tipologie di tutor che l'Ateneo deve attivare, per ciascun Corso di Studi:

- Tutor del Corso di Studi
- Tutor disciplinari
- Tutor Tecnologico

E' stato reso disponibile un ambiente di prova per la CEV

[www.unimercatorum.it](http://www.unimercatorum.it)

entrare nella sezione Piattaforma digitale con le seguenti credenziali

- ➔ Username: docente\_demo
- ➔ Password: docente\_demo

## 4 – MONITORAGGIO E REVISIONE DEL CDS

### 4.1 – CONTRIBUTO DEI DOCENTI E DEGLI STUDENTI

Il sistema di AQ d'Ateneo prevede attività collegiali dedicate alla revisione dei percorsi, al coordinamento didattico tra gli insegnamenti, alla razionalizzazione degli orari, della distribuzione temporale degli esami e delle attività di supporto, così come previsto dal *Piano di Assicurazione della Qualità della Didattica* (Cfr.Doc. E4 Allegato 1).

Il PQA convoca una Riunione di coordinamento di inizio CdS prima dell'inizio dell'AA (Settembre). Alla riunione sono tenuti a partecipare:

- Coordinatore del CdS
- Tutor d'Area
- Tutor del CdS
- Tutor Disciplinare
- Tutor Tecnologico
- Titolari dell'insegnamento
- Delegato alla didattica

Oggetto della riunione è l'analisi ed il confronto dei vari attori su ogni singolo Insegnamento tenendo conto e prendendo atto dei seguenti documenti o punti:

- Opinione degli studenti
- Report del Tutorato di sostegno
- Checklist del recupero debiti
- Eventuali segnalazioni del delegato alla Didattica

Da tale riunione emergeranno le linee guida che permetteranno ai Titolari degli insegnamenti e i Tutor d'area di pianificare le attività di DI (Didattica Interattiva) e DE (Didattica Erogativa) e mettere in atto eventuali migliorie.

Le Riunioni di Coordinamento del CdS si ripeteranno durante l'AA con la seguente frequenza:

1. Settembre
2. Gennaio (facoltativa)
3. Giugno

### 4.2 – CONTRIBUTO DEGLI INTERLOCUTORI ESTERNI

L'Ateneo prevede incontri in itinere con le parti interessate consultate in fase di programmazione, essendo stati costituiti i *Comitati di Indirizzo (CI)* (Cfr.Doc. *Costituzione Comitati di Indirizzo e Proponente* Allegato 1) di ogni CdS.

A livello di Corsi di Studio (CdS) il CI assume un ruolo fondamentale in fase progettuale al fine di assicurare il collegamento con il Mondo del Lavoro, valutare l'andamento dei Corsi, elaborare proposte di definizione e progettazione dell'offerta formativa e proposte di definizione degli obiettivi di apprendimento, suggerire indirizzi di sviluppo, promuovere i contatti per gli stage degli studenti presso le aziende.

In sintesi l'intervento del CI, può riguardare i seguenti aspetti:

- orientamento generale e politica di indirizzo del processo di consultazione
- potenziamento dei rapporti con le Parti Interessate (PI)
- coordinamento tra ateneo e sistema socio-economico
- miglioramento della comunicazione dell'offerta formativa dell'ateneo
- gestione delle informazioni di ritorno da laureati e datori di lavoro
- raccolta di elenchi di aziende e gestione dei tirocini
- monitoraggio delle carriere post-universitarie
- incentivi alle attività di job placement
- proposte di definizione e progettazione dell'offerta formativa
- proposte di definizione degli obiettivi di apprendimento
- partnership per progetti di ricerca al servizio del territorio

Data la composizione dei suddetti Comitati, sono garantiti l'aggiornamento e la revisione periodica degli aspetti culturali, scientifici e professionali di ogni profilo formativo.

#### **4.3 – INTERVENTI DI REVISIONE DEI PERCORSI FORMATIVI**

Per la progettazione dei percorsi l'Ateneo tiene in adeguata considerazione sia le opinioni degli studenti che le opinioni delle imprese, oltre che le istanze di cambiamento del contesto economico e sociale.

La progettazione dei percorsi è attualizzata ogni anno in coincidenza con la compilazione della Scheda SUA secondo le apposite *Linee Guida emanate dal Presidio Qualità* (Cfr.Doc. E36 Allegato 1).

Annualmente i Corsi di Studio redigono un documento di "*Analisi della domanda*" (Cfr.Doc. E13 Allegato 1) che contiene utili indicazioni in tal senso.

Le procedure e le fasi processuali dell'aggiornamento e revisione dei CdS sono progettate dal PQA e descritte nel *Piano di Assicurazione della Qualità della Didattica* (Cfr.Doc. E4 Allegato 1) d'Ateneo.

## ALLEGATO

### Link per la trasparenza analisi della domanda

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

Contiene questi documenti:

- ❖ Analisi della Domanda del corso di Studio
- ❖ Consultazioni Parti Sociali
- ❖ Studi di settore
- ❖ Matrice di Tuning
- ❖ Costituzione Comitati di Indirizzo e Proponente
- ❖ Questionario di valutazione del CdS
- ❖ Questionari di consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione, dei servizi, delle professioni
- ❖ Programmi didattici e Schede di Insegnamento
- ❖ Verballi CP e CI

Elenco dei documenti complessivo reso disponibile alla CEV in questa pagina

<http://www.unimercatorum.it/anvur-accreditamento-iniziale>

TITOLO DOCUMENTO	CdS	CODICE
Modello Didattico	Comune a tutti i corsi	<a href="#">S1</a>
Linee Guida per il recupero dei Debiti adottate dal PQA	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E12</a>
Documento riassuntivo servizi per gli studenti	Comune a tutti i corsi	<a href="#">S3</a>
Linee guida Analisi della Domanda	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E13</a>
Piano di Formazione per Docenti e Tutor	Comune a tutti i corsi	<a href="#">S7</a>
Protocollo intesa Unioncamere	Comune a tutti i corsi	<a href="#">S8</a>
Checklist di Controllo del PQA per carico didattico	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E24</a>
Didattica Interattiva ed Erogativa	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E27</a>
Guida tecnologica per didattica interattiva	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E28</a>
Carta dei Servizi	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E19</a>
Guida all'utilizzo della Piattaforma E-learning	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E26</a>

Piano di assicurazione della Qualità della Didattica	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E4</a>
Linee Guida Coordinamento Didattico Adottate dal PQA	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E36</a>
Checklist di Controllo della Ripartizione Tipologia Didattica	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E37</a>
Linee Guida Orientamento in Ingresso	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E41</a>
Linee Guida Orientamento in itinere	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E42</a>
Linee Guida Orientamento in uscita	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E43</a>
Politiche della Qualità	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E3</a>
Linee Guida Diverse Abilità	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E75</a>
Esempi di Test d'Ingresso	Comune a tutti i corsi	<a href="#">S15</a>
Linee Guida per Corsi Aggiuntivi	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E47</a>
Linee Guida Tutorato di sostegno	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E48</a>
Linee Strategiche Internazionalizzazione adottate dal Senato	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E49</a>
Check List di Controllo della Didattica Interattiva	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E53</a>
Checklist di Controllo del PQA per numerosità docenti-tutor rispetto a studenti	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E25</a>
Piano operativo Biblioteche e Banche Dati di Ateneo	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E22</a>
Linee Guida Tutorato adottate dal Senato	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E11</a>
Interazione con gli studenti B1d	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E20</a>
Documentazione di Trattamento delle non conformità e delle azioni correttive	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E60</a>
Strategia della Ricerca	Comune a tutti i corsi	<a href="#">E63</a>
Decreto 19/2017 DIDATTICA INTERATTIVA	Comune a tutti i corsi	<a href="#">C2</a>
PIATTAFORMA DI E-LEARNING VERSIONE ACCESSIBILE - Guida dello Studente	Comune a tutti i corsi	<a href="#">C9</a>
PIATTAFORMA DI E-LEARNING VERSIONE ACCESSIBILE - Guida per il Pesidio Qualità	Comune a tutti i corsi	<a href="#">C10</a>
PIATTAFORMA DI E-LEARNING VERSIONE ACCESSIBILE - Guida per il Presidente del Corso di Studio	Comune a tutti i corsi	<a href="#">C11</a>

Parere Nucleo di Valutazione	Comune a tutti i corsi	R1
Analisi della domanda L-GASTR	L-GASTR	<a href="#">R30</a>
Verbali Comitati di Indirizzo L-GASTR	L-GASTR	<a href="#">R31</a>
Verbali Comitati Proponenti L-GASTR	L-GASTR	<a href="#">R32</a>
Piano di Studi L-GASTR	L-GASTR	<a href="#">R33</a>
Regolamento del CdS L-GASTR	L-GASTR	R35
Regolamento Prova Finale	Comune a tutti i corsi	<a href="#">AI27</a>
Documento di Progettazione L-GASTR	L-GASTR	R42
Politiche e Programmazione	Comune a tutti i corsi	<a href="#">R2</a>
Sostenibilità e Piano di Raggiungimento Docenze	Comune a tutti i corsi	<a href="#">R3</a>
Questionario aziende per tirocini	Comune a tutti i corsi	R4
Reportistica Consultazioni Parti sociali L-GASTR	L-GASTR	R48
Matrice di Competenze L-GASTR	L-GASTR	R49
Decreto Rettorale Comitati Proponenti	Comune a tutti i corsi	<a href="#">R5</a>
Decreto Rettorale Comitati di Indirizzo	Comune a tutti i corsi	<a href="#">R6</a>
Questionario di valutazione dei CdS	Comune a tutti i corsi	R7
Piano Triennale Aggiornato	Comune a tutti i corsi	R19
Linee Guida investimenti Biblioteche	Comune a tutti i corsi	<a href="#">AI55</a>
Regolamento accesso	Comune a tutti i corsi	<a href="#">AI56</a>
Descrizione del Percorso di Formazione (quadro B1a)	Comune a tutti i corsi	<a href="#">AI66</a>
Organigramma attuale e con nuovo assetto	Comune a tutti i corsi	<a href="#">AI67</a>
Linee guida laboratori virtuali	Comune a tutti i corsi	<a href="#">AI69</a>
Questionari di consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione, dei servizi, delle professioni L-GASTR	L-GASTR	<a href="#">R56</a>
Cv di docenti e tutor del cds	L-GASTR	R57