



IL FUTURO  
NON È PIÙ  
QUELLO DI UNA VOLTA

Scritta su un muro di Roma, 2018

## Lavoro e impresa che cambiano: futuri e formazione

**Il cibo per il futuro dei territori: le  
prospettive del Corso di Laurea in  
"Gastronomia, ospitalità e territori"**

Il ruolo di un'istituzione universitaria è di elaborare e trasmettere conoscenza ma anche di anticipare domande e valori inediti: non possiamo conoscere il futuro, ma possiamo esplorare indirizzi e strategie che ci accompagnino nell'affrontarlo. Il cantiere di lavoro che Unimerceatorum ha avviato per lo sviluppo dei nuovi corsi di studio è l'occasione per riflettere, ascoltare, condividere idee sulle trasformazioni e sul futuro del lavoro e della formazione.

1. Quali figure professionali distintiva per il settore enogastronomico?

TECNICI DELLE ATTIVITÀ RICETTIVE E PROFESSIONI ASSIMILATE  
DEGUSTATORI E CLASSIFICATORI DI PRODOTTI ALIMENTARI  
TECNICI DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

2. Quali sono i saperi distintivi?

CONOSCENZA DELLE PECULIARITÀ DELLE FILIERE PRODUTTIVE  
PROMOZIONI E COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO  
CONOSCENZA DEL TERRITORIO "SAPERI e SAPORI"  
ANALISI SENSORIALI e PAIRING CIBO-VINO-OLIO-ACQUA

3. Quali sono le attività pratiche connesse alla figura professionale dell'esperto di enogastronomia?

STORYTELLING  
PRESSENTAZIONE DEL PRODOTTO  
ACCogliENZA DEGLI OSPITI IN AZIENDA

4. Quali sono le esperienze professionali distintive?

CONOSCENZA e SAPERE UTILIZZARE LA LINGUA INGLESE  
SCRITTA, ORALE e DI COMMERCIALIZZAZIONE TECNICA  
SOFT SKILLS DI COMMERCIALIZZAZIONE INTERPERSONALE

5. Ritiene che ci sia un mercato per queste figure?

C'È un mercato per la valorizzazione  
DEL PRODOTTO e TERRITORIO SUI MERCATI INTERNAZIONALI  
MAI, LAVORO CHE PUÒ ESSERE RAGGIUNTO CON  
UN DIPLOMA DI LAUREA TRIENNALE. ~~NO~~

