

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO
DI LAUREA
IN
GASTRONOMIA, OSPITALITÀ E
TERRITORI
Classe di laurea LGASTR**

INDICE

Art. 1 - Titolo. Obiettivi. Durata. Crediti	3
Art. 2 - Obiettivi formativi specifici, sbocchi occupazionali e professionali.....	3
Art. 3 - Conoscenze richieste per l'accesso al Corso di Laurea	3
Art. 4 - Iscrizione contemporanea a due corsi di istruzione superiore	3
Art. 5 - Curricula formativi e articolazione degli insegnamenti per Anno Accademico	5
Art. 6 -Erogazione della didattica on line e materiali didattici.....	5
Art. 7 - Obblighi di frequenza on line.....	5
Art. 8 - Prove di verifica	5
Art. 9 - Prova finale.....	6
Art. 10 - Riconoscimento Crediti Formativi Universitari	6
Art. 11 - Consiglio di Corso di Studi	6
Art. 12 -Norma di rinvio	7
Art. 13 -Entrata in vigore.....	7
ALLEGATO 1	9

Art. 1 - Titolo. Obiettivi. Durata. Crediti

1. Il presente regolamento disciplina il corso di laurea in *Gastronomia, Ospitalità e Territori* appartenente alla classe LGASTR.
2. La durata del corso di laurea è di anni 3.
3. La presente laurea si consegue con l'acquisizione di complessivi 180 CFU, compresi quelli relativi alla prova finale, alle conoscenze obbligatorie oltre alle prove di lingua italiana e di una lingua europea.
4. La prova di lingua italiana è limitata agli studenti non aventi cittadinanza italiana; la prova di lingua europea (per tutti gli iscritti al corso di laurea) si intende assorbita dal superamento dell'esame specifico previsto all'interno del piano di studi.
5. La struttura didattica competente per il corso di laurea in questione è la Facoltà di Economia.

Art. 2 - Obiettivi formativi specifici, sbocchi occupazionali e professionali

1. Gli obiettivi professionali specifici e gli sbocchi occupazionali e professionali sono contenuti nell'Allegato 1 del presente Regolamento Didattico e coincidono con quelli indicati nella Scheda SUA di ciascun anno accademico e pubblicata sulla Banca dati Ministeriale University.

Art. 3 - Conoscenze richieste per l'accesso al Corso di Laurea

1. L'ammissione al Corso in *Gastronomia, Ospitalità e Territori* richiede il possesso di un Diploma di Scuola Media Superiore o altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente o idoneo dalla normativa vigente. Il riconoscimento dell'idoneità dei titoli di studio conseguiti all'estero ai soli fini dell'ammissione al Corso di Studio è deliberato dall'Università, nel rispetto degli accordi internazionali vigenti. È altresì richiesta un'adeguata preparazione di base nell'ambito della lingua italiana e una buona conoscenza della cultura generale di base. Il livello di approfondimento delle conoscenze di base richiesto è quello previsto nei programmi di studio delle scuole secondarie di secondo grado. È inoltre richiesta un'adeguata conoscenza di una seconda lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, almeno di livello B1 del quadro normativo di riferimento europeo.
2. La verifica della preparazione iniziale avverrà tramite un test di ammissione, secondo le modalità indicate nel Regolamento di Ammissione ai corsi di studio dell'Ateneo. Agli studenti che non superano tale test, e intendono ugualmente iscriversi, sono assegnati Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) che verranno assolti con attività di recupero formativo consistenti nell'obbligo a seguire i precorsi (Corsi Zero) appositamente erogati dall'Università e a superare i relativi test finali.

Art. 4 - Iscrizione contemporanea a due corsi di istruzione superiore

1. A partire dall'a.a. 2022/2023, ciascuno studente può iscriversi contemporaneamente a due diversi corsi di laurea o di laurea magistrale, sia solo presso Universitas Mercatorum, sia presso Universitas Mercatorum e altre Università, Scuole o Istituti superiori ad ordinamento speciale, purché i corsi di studio appartengano a classi di laurea o di laurea magistrale diverse, conseguendo due titoli di studio distinti.

2. Al fine di favorire l'interdisciplinarietà della formazione, l'iscrizione a due corsi di laurea o di laurea magistrale, appartenenti a classi di laurea o di laurea magistrale diverse, è consentita qualora i due corsi di studio si differenzino per almeno i due terzi delle attività formative.
3. È altresì consentita l'iscrizione contemporanea a un corso di laurea o di laurea magistrale e a un corso di master, di dottorato di ricerca o di specializzazione, ad eccezione dei corsi di specializzazione medica.
4. Non è consentita l'iscrizione contemporanea a due corsi di laurea o di laurea magistrale appartenenti alla stessa classe, sia solo presso Universitas Mercatorum, sia presso Universitas Mercatorum e altre Università, Scuole o Istituti superiori ad ordinamento speciale.
5. L'iscrizione contemporanea è consentita presso istituzioni italiane ovvero italiane ed estere.
6. Resta fermo l'obbligo del possesso dei titoli di studio richiesti per l'accesso al corso di laurea oggetto del presente Regolamento nonché per altro corso scelto.
7. In fase di iscrizione, lo studente dichiara la volontà di iscriversi al secondo corso universitario, autocertificando il possesso dei requisiti necessari. Tale dichiarazione dovrà essere presentata presso entrambe le istituzioni. La medesima dichiarazione dovrà essere presentata anche nel caso in cui ci sia un passaggio di corso all'interno dello stesso Ateneo oppure un trasferimento di corso tra Atenei diversi ovvero nel caso in cui l'iscrizione al secondo corso non sia contestuale all'iscrizione al primo.
8. Qualora uno dei due corsi di studio, secondo quanto disciplinato nel rispettivo regolamento didattico del corso di studio, sia a frequenza obbligatoria, è consentita l'iscrizione ad un secondo corso di studio che non presenti obblighi di frequenza. Tale disposizione non si applica relativamente ai corsi di studio per i quali la frequenza obbligatoria è prevista per le sole attività laboratoriali e di tirocinio.
9. Su istanza dello studente è possibile riconoscere le attività formative svolte in uno dei corsi di studio cui lo studente risulta contemporaneamente iscritto:
 - ❖ nel caso di attività formative mutate nei due diversi corsi di studio, il riconoscimento è concesso automaticamente agli studenti, anche in deroga agli eventuali limiti quantitativi annuali previsti.
 - ❖ nel caso di riconoscimento parziale delle attività formative, l'Università promuove l'organizzazione e la fruizione da parte dello studente di attività formative integrative al fine del pieno riconoscimento dell'attività formativa svolta.
10. Con uno o più decreti Rettorali saranno disciplinate le modalità e i termini dei riconoscimenti automatici in itinere per effetto di esami sostenuti presso altro Ateneo, anche attraverso procedure telematiche, ivi compresa la modulistica e la documentazione probatoria da esibire.
11. È consentita, nel limite di due iscrizioni, l'iscrizione contemporanea a corsi di studio universitari e a corsi di studio presso le istituzioni dell'AFAM. Resta fermo l'obbligo del possesso dei titoli di studio richiesti dall'ordinamento per l'iscrizione ai singoli corsi di studio. Al fine di favorire l'interdisciplinarietà della formazione, l'iscrizione a due corsi di studio è consentita qualora i due corsi si differenzino per almeno i due terzi delle attività formative, in termini di crediti formativi accademici.

Art. 5 - Curricula formativi e articolazione degli insegnamenti per Anno Accademico

1. I curricula formativi e l'articolazione degli insegnamenti per Anno Accademico sono contenuti nell'Allegato 1 del presente Regolamento Didattico e coincidono con quelli indicati nella Scheda SUA di ciascun anno accademico e pubblicata sulla Banca dati Ministeriale University.

Art. 6 -Erogazione della didattica on line e materiali didattici

1. La metodologia didattica posta in essere prevede l'utilizzo di learning objects (unità di contenuto didattico), in cui convergono molteplici strumenti didattici (materiali e servizi), che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente.
2. Lo studente, infatti, dispone:
 - ❖ delle videolezioni;
 - ❖ delle diapositive (arricchite da testi, tabelle, immagini, grafici, etc.) commentate in audio dal docente;
 - ❖ della dispensa (testo scritto di supporto, con riferimenti bibliografici, note, etc.);
 - ❖ delle esercitazioni di autovalutazione per la verifica dello stato di apprendimento. Ciascuno studente partecipa alle attività della classe virtuale, e viene seguito dal titolare della disciplina che è responsabile della didattica.
3. L'obiettivo di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico, creando un contesto sociale di apprendimento, viene conseguito anche attraverso l'organizzazione degli studenti in gruppi di lavoro gestiti da tutor esperti dei contenuti e formati agli aspetti tecnico-comunicativi della didattica online, che verificano la progressione dell'apprendimento degli studenti nelle classi virtuali, attraverso la Didattica Erogativa e la Didattica Interattiva.

Art. 7 - Obblighi di frequenza on line

1. Lo studente per essere ammesso alla prova di esame deve:
 - a) Essere in regola con il pagamento delle tasse universitarie;
 - b) Essere in regola con i tempi di fruizione dei materiali didattici avendo fruito almeno dell'80 per cento delle attività on line ed essendo trascorsi almeno 15 giorni dall'invio delle credenziali d'accesso alla piattaforma. La frequenza on-line sarà ottenuta mediante tracciamento in piattaforma. Lo studente si collegherà alla piattaforma e-learning, attraverso le sue credenziali istituzionali, dove potrà disporre del materiale didattico e fruire delle lezioni.

Art. 8 - Prove di verifica

1. Le prove di verifica possono essere scritte e/o orali e possono essere disciplinate da apposito Regolamento. La prova scritta consiste in un test a risposta multipla da 31 domande.
2. Nel caso di un insegnamento articolato in moduli (come ad esempio gli insegnamenti a scelta) il voto finale è unico.

3. Per ciascun insegnamento è disponibile una scheda riepilogativa che individua anche le modalità di effettuazione delle prove di verifica.

Art. 9 – Prova finale

1. La Laurea si consegue con il superamento di una prova finale, che consiste nella redazione di un elaborato scritto a cura dello studente sotto la guida di un docente Relatore.
2. L'elaborato dovrà riguardare un tema, un progetto di sviluppo multimediale, un caso di studio, la progettazione di un contest inerente uno degli insegnamenti del percorso di studio.
3. Per la Laurea triennale non è prevista la discussione dell'elaborato.

Art. 10 – Riconoscimento Crediti Formativi Universitari

1. I crediti formativi sono una misura dell'impegno complessivo richiesto allo studente per il raggiungimento degli obiettivi previsti, comprensivo dell'attività didattica assistita e dell'impegno personale, nell'ambito delle attività formative previste dal corso di studi.
2. I criteri corrispondenti a ciascuna attività formativa, vengono acquisiti dallo studente con il superamento dell'esame e di altra forma di verifica del profitto.
3. Gli studenti a cui saranno riconosciuti almeno 31 crediti verranno iscritti al secondo anno; gli studenti a cui saranno riconosciuti almeno 91 crediti verranno iscritti al terzo anno.
4. I crediti formativi universitari acquisiti nell'ambito di altri corsi della stessa classe di Laurea sono riconosciuti fino alla corrispondenza di quelli dello stesso settore scientifico-disciplinare o affine reperibili dal piano degli studi allegato.
5. La richiesta di riconoscimento sarà valutata dalla Commissione disciplinata dal Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 11 – Consiglio di Corso di Studi

1. Il Consiglio di Corso di Studi:
 - a) è composto da tutti i docenti di riferimento del Corso di Studi;
 - b) è presieduto dal Coordinatore del Corso di Studi, nominato dalla Facoltà.
2. Il Consiglio del CdS svolge, in collaborazione con gli uffici amministrativi preposti, i seguenti compiti:
 - a) Elabora e sottopone al Consiglio di Facoltà l'Ordinamento didattico del Corso, comprensivo della precisazione dei curricula e dell'attribuzione di crediti alle diverse attività formative, in pieno rispetto degli obiettivi formativi qualificanti indicati dalla normativa vigente;
 - b) Formula gli obiettivi formativi specifici del CdS, indica i percorsi formativi adeguati a conseguirli e assicura la coerenza scientifica ed organizzativa dei vari curricula proposti dall'Ordinamento;
 - c) Determina e sottopone al Consiglio di Facoltà i requisiti di ammissione al CdS, quantificandoli in debiti formativi e progettando l'istituzione da parte della Facoltà di attività formative propedeutiche e integrative finalizzate al relativo recupero;

- d) Assicura lo svolgimento delle attività didattiche e tutoriali fissate dall'Ordinamento e ne propone annualmente modifiche e precisazioni al Consiglio di Facoltà;
- e) Promuove la cultura dell'Assicurazione Qualità (AQ) della didattica, in coerenza con le linee strategiche promosse dall'Ateneo.

Art. 12 -Norma di rinvio

1. Per quanto non espressamente disciplinato dal presente Regolamento si fa rinvio al Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 13 -Entrata in vigore

1. Il presente Regolamento è emanato con Decreto Rettorale previa delibera del Consiglio di Amministrazione, su proposta del Consiglio di Facoltà e parere del Senato Accademico. Espletate le procedure richieste, il presente Regolamento entra in vigore a decorrere dalla data di emanazione del relativo decreto rettorale. Il Regolamento si applica in ogni caso, per quanto di pertinenza, ai Corsi di studio istituiti o trasformati e attivati e disciplinati ai sensi del DM n. 270/2004 e dei successivi provvedimenti ministeriali relativi alle classi di corsi di studio.
2. L'Allegato 1 del presente Regolamento è invece modificato ogni anno sulla base delle indicazioni e dei contenuti della Scheda SUA pubblicata nella Banca Dati ministeriale University ed è emanato con Decreto Rettorale.

Allegato 1

L'allegato comprende la descrizione di:

- ❖ Corso di Studio in breve
- ❖ Obiettivi formativi specifici del Corso
- ❖ Piano di Studi - Profilo "STATUTARIO"
- ❖ Piano di Studi - Profilo "ENOLOGICO"
- ❖ Piano di Studi - Profilo "TURISMO"

ALLEGATO 1

Il Corso di Studio in breve

Il Corso di Laurea in 'Gastronomia, Ospitalità e Territori' mira a integrare l'articolazione dei contenuti del percorso formativo con le modalità di apprendimento della formazione a distanza congiuntamente ad alcune esperienze coerenti con le prescrizioni della classe di laurea e gestite in via telematica avvalendosi di tecnologie innovative.

Gli ambiti disciplinari delle scienze gastronomiche sono declinati in una prospettiva multidisciplinare che comprende le bioscienze, la produzione alimentare, le scienze e le tecnologie alimentari, insieme alle discipline umanistiche e alle scienze sociali, giovandosi di una sensibilità ai rapporti con l'innovazione, con le diversità territoriali e la sostenibilità.

Il laureato ha un profilo polivalente, essendo un esperto in cultura gastronomica capace di operare in numerosi contesti professionali legati alla conoscenza delle produzioni e delle preparazioni gastronomiche, alla promozione, comunicazione e valorizzazione del cibo e della cultura enogastronomica italiana in chiave innovativa, anche legata alla narrazione, e alla multimedialità.

Il laureato in Gastronomia ospitalità e territori conosce i processi produttivi, i legami tra cibi e territori, le loro valenze socioculturali, economiche e ambientali, sa valorizzare nuovi prodotti e concepire nuove esperienze gastronomiche e modalità di consumo, ha una spiccata sensibilità verso l'innovazione di processo e di prodotto e la qualità alimentare, come verso i rapporti tra cibo e salute.

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

Obiettivi formativi specifici del Corso

Gli obiettivi formativi del Corso di laurea in "Gastronomia, Ospitalità e Territori" sono tesi a formare una figura professionale che abbia conoscenze e abilità multidisciplinari relative alla cultura del cibo, alla preparazione e produzione gastronomica, alla promozione e valorizzazione territoriale del cibo.

Il raggiungimento degli obiettivi formativi è realizzato attraverso l'acquisizione di conoscenze relative alle seguenti aree:

- Conoscenze di base relative alle scienze statistiche, alle discipline demografiche e etnoantropologiche insieme alla geografia economico-politica alle discipline della botanica e dell'ecologia, tali discipline saranno declinate in relazione al sistema agroalimentare in una prospettiva territoriale.

- Conoscenze caratterizzanti di scienze e tecnologie alimentari consentiranno l'acquisizione delle competenze necessarie circa le caratteristiche funzionali delle materie prime e delle produzioni agroalimentari con particolare riguardo alle produzioni di qualità, alle principali tecnologie per la trasformazione e conservazione delle preparazioni alimentari, alla microbiologia dei prodotti alimentari, all'ispezione degli alimenti. Tali discipline consentono al laureato di finalizzare le proprie competenze nell'ambito della sicurezza e qualità agroalimentare e dell'innovazione. L'economia aziendale e della gestione delle imprese, il diritto alimentare, insieme alla sociologia dei processi culturali, alla psicologia generale, e agli aspetti di nutrizione e delle scienze dietetiche completeranno le conoscenze caratterizzanti per l'acquisizione di competenze legate alla capacità di analizzare i processi legati alla produzione e al consumo alimentare, così come alla promozione e comunicazione del cibo - valutandone le implicazioni verso la sostenibilità in chiave ecologica, socioculturale oltre che economica e di consumo ? alla gestione di impresa che consentirà al laureato di acquisire competenze legate agli aspetti tecnico economici della gestione aziendale e del marketing; acquisirà conoscenze relative alla disciplina dei mercati agroalimentari, alla tutela del Made in Italy contro le frodi e contraffazioni, all'etichettatura e tracciabilità dei prodotti agroalimentari, alla disciplina dei prodotti OGM, all'origine dei prodotti, ai prodotti DOP, IGP e STG.
- La conoscenza delle discipline storiche e filosofiche consentirà al laureato di acquisire una dimensione critico interpretativa anche in chiave evolutiva - del cibo, dei prodotti agroalimentari del passato come di interrogarsi sulle prospettive evolutive e future. La familiarità con gli strumenti della ricerca umanistica e sociale consentirà al laureato in "Gastronomia, Ospitalità e Territori" di elaborare le informazioni legate alla gastronomia e agli aspetti territoriali per operare nell'ambito della comunicazione e della valorizzazione e anche attraverso strumenti di linguaggi multimediali e tecniche di narrazione. Tali obiettivi formativi specifici trovano riscontro nell'articolazione degli insegnamenti di storia e storia dell'arte contemporanea, come dei generi e dei linguaggi del cinema, fotografia e televisione, del disegno industriale, discipline declinate con riferimento alla dimensione territoriale e al cibo.
- Gli obiettivi formativi troveranno ulteriore completamento all'interno delle attività legate agli insegnamenti a scelta degli studenti, alle idoneità linguistica e informatica, e alla dimensione pratico esperienziale svolta attraverso seminari web based con esperti del settore e rappresentanti dei vari territori, grazie al coinvolgimento delle locali Camere di Commercio. Questi ultimi, in particolare costituiranno dei laboratori in cui sviluppare elaborati, esperienze e progetti visuali sui cibi, sui territori e sulle imprese a livello concettuale, progettuale, gestionale, e creativo.

- Le attività dedicate alla redazione della prova finale per il conseguimento del titolo di studio sanciscono la conclusione del percorso formativo e prevedranno il ricorso a casi di studio. I casi studio forniscono agli studenti le competenze necessarie per comprendere le culture gastronomiche territoriali e le esperienze aziendali o tematiche legate a specifiche filiere agroalimentari. Lo strumento offre la possibilità di completare e integrare gli insegnamenti attraverso un'osservazione diretta legata ai processi produttivi, ai contesti socioeconomici, alle produzioni, alle imprese. Agli studenti viene richiesto, in occasione della prova finale, di studiare un caso proposto (articolato in video lezioni e dispense) e di presentare una propria esperienza di caso legata a un'azienda agroalimentare, a un territorio o a una produzione. In tal modo lo studente sarà capace di avere una visione la più completa del complesso sistema agroalimentare italiano e dei suoi rapporti territoriali e avrà acquisito capacità critico interpretative e progettuali applicabili nell'ambito della gastronomia e dell'ospitalità.

Piano di Studi PROFILO STATUTARIO

Anno	Insegnamento	SSD	CFU
1	Statistica per il turismo e la gastronomia	SECSS01	8
1	Geografia e politiche del cibo	MGGR02	8
1	Ecologia e sostenibilità	BIO07	8
1	Scienze e tecnologie enogastronomiche	AGR15	8
1	Chimica degli alimenti	CHIM10	8
1	Storia economica	SECSP12	8
1	Statistica applicata	MED01	6
1	Lingua inglese	LLIN12	10
2	Microbiologia degli alimenti	AGR16	8
2	Storia della gastronomia	MSTO04	8
2	Teorie e pratiche della narrazione	LART06	8
2	Diritto alimentare	IUS03	8
2	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità	SECSP07	8
2	Marketing per la gastronomia	SECSP08	8
2	Insegnamento a scelta	-	12
3	Antropologia del gusto	MDEA01	8
3	Progettazione e gastronomia	ICAR13	8
3	Nutrizione e dietetica	MED49	8
3	Economia del cibo e dei territori	AGR01	8
3	Informatica	INF01	6
3	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	MDL	8
3	Prova Finale	-	10
			180

Piano di Studi PROFILO ENOLOGICO

Anno	Insegnamento	SSD	CFU
1	Statistica per il turismo e la gastronomia	SECSS01	8
1	Geografia delle produzioni vitivinicole	MGGR02	8
1	Ecologia e sostenibilità	BIO07	8
1	Scienze e tecnologie enogastronomiche	AGR15	8
1	Chimica degli alimenti	CHIM10	8
1	Storia economica	SECSP12	8
1	Statistica applicata	MED01	6
1	Lingua inglese	LLIN12	10
2	Microbiologia del vino	AGR16	8
2	Storia dell'enogastronomia	MSTO04	8
2	Teorie e pratiche della narrazione del vino	LART06	8
2	Diritto alimentare e vitivinicolo	IUS03I	8
2	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità	SECSP07	8
2	Marketing per il settore vitivinicolo ed enologico	SECSP08	8
2	Insegnamento a scelta	-	12
3	Antropologia del gusto	MDEA01	8
3	Progettazione e gastronomia	ICAR13	8
3	Nutrizione e dietetica	MED49	8
3	Economia del vino e dei territori	AGR01	8
3	Informatica	INF01	6
3	Esperienze sul campo e in cantina	MDL	8
3	Prova Finale	-	10
			180

Piano di Studi PROFILO TURISMO

Anno	Insegnamento	SSD	CFU
1	Statistica per il turismo	SECS?S/01	8
1	Geografia e politiche del turismo	M-GGR/02	8
1	Destination management	SECS-P/08	8
1	Ecologia e sostenibilità	BIO07	8
1	Scienze e tecnologie enogastronomiche	AGR/15	9
1	Storia economica	SECSP12	8
1	Informatica	INF01	6
1	Legislazione turistica	IUS/10	9
2	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	9
2	Storia della gastronomia e del turismo	M-STO/04	8
2	Teorie e pratiche della narrazione	LART06	8
2	Programmazione e controllo delle imprese turistiche	SECS-P/07	8
2	Brand management delle destinazioni turistiche	SECS-P/08	8
2	Sociologia del turismo	SPS/08	8
2	Insegnamento a scelta	-	12
3	Storia dell'arte contemporanea	L-ART/03	8
3	Psicologia per il turismo	M-PSI/01	8
3	Economia dei territori e del made in Italy	AGR/01	9
3	Lingua inglese	LLIN12	10
3	Altre conoscenze utili per il mondo del lavoro	MDL	10
3	Prova Finale	-	10
			180