



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università Telematica "Universitas MERCATORUM"
<b>Nome del corso in italiano</b> RD	Gastronomia, ospitalità e territori ( <i>IdSua:1571063</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b> RD	Gastronomy, Hospitality and Territories
<b>Classe</b>	L/GASTR - Scienze, culture e politiche della gastronomia RD
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b> RD	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b> RD	<a href="http://www.unimercatorum.it/">http://www.unimercatorum.it/</a>
<b>Tasse</b>	
<b>Modalità di svolgimento</b>	c. Corso di studio prevalentemente a distanza



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	CAVALLO Aurora
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio del Corso di Studio
<b>Struttura didattica di riferimento ai fini amministrativi</b>	Facoltà di ECONOMIA

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ALBISINNI	Ferdinando	IUS/03	OD	1	Caratterizzante
2.	CAVALLO	Aurora	AGR/01	PA	1	Affine
3.	LAMIONI	Giovanni	SECS-P/08	OD	1	Caratterizzante
4.	MANNOCCI	Alice	MED/01	PA	1	Affine
5.	ORIANI	Giovannangelo	MED/49	OD	1	Caratterizzante
6.	SILEONI	Valeria	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
7.	SONNINO	Andrea	BIO/07	OD	1	Base

Rappresentanti Studenti	Rappresentanti degli studenti non indicati
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	ISABELLA BONACCI ROBERTO MANIGLIO ALICE MANNOCCI ANDREA MAZZITELLI LUCA POTI' PATRIZIA TANZILLI BRUNO TASSONE
<b>Tutor</b>	Giuseppe Ritella <i>Tutor disciplinare</i> Valentina Tamborra <i>Tutor disciplinare</i> Gianluca Sottile <i>Tutor disciplinare</i>



## Il Corso di Studio in breve

06/02/2019

Il Corso di Laurea in 'Gastronomia, Ospitalità e Territori' dell'Universitas Mercatorum rappresenta il primo corso a distanza inquadrato nella classe L-Gastr. Il modello didattico 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.



QUADRO A1.a

**Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)**

17/01/2019

L'analisi della domanda, svolta seguendo le Linee guida di Ateneo proposte del Presidio di Qualità, è stata indirizzata in tre direzioni:

- 1) Consultazioni dirette attraverso la somministrazione di questionari.
- 2) Giornate di co-progettazione anche attraverso la costituzione di un Comitato di Indirizzo
- 3) Analisi documentale e studi di settore

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.

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.

Nel novembre del 2018 è stato somministrato telefonicamente a 1.244 imprese italiane (su un campione di 5.320) un questionario, volto a identificare i Corsi di Studio che le imprese valutano di interesse maggiore in termini di occupabilità futura, ovvero la domanda del mercato del lavoro, i profili professionali che ritengono di maggior interesse per le proprie attività, la loro reperibilità e quindi la necessità di tali profili professionali nel breve e lungo periodo.

Il lavoro di consultazione della letteratura disponibile, 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,
- European Commission, Food & Farming, Focus on Jobs and Growth,
- Unibg, Primo rapporto sul turismo enogastronomico, 2018,
- Barilla Center, L'alimentazione nel 2030,
- Symbola, I.T.A.L.I.A., Geografie del nuovo made in Italy 2017,
- Kurt Salmon, The future of food: new realities for the industry;

hanno consentito una valutazione qualitativa delle potenzialità degli ambiti occupazionali 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) 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.

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

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.

Altresì, si è provveduto alla redazione di un documento 'Analisi della Domanda per il corso di Studi L-Gastr' che riassume l'impianto di lavoro, prospettive e visione d'insieme. 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 di co-progettazione e consultazione delle parti sociali.

I materiali relativi sono disponibile al link:

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

Link : <https://www.unimercatorum.it/progettazione-nuovi-cds-aa-20192020/cds-l-gastr> ( Pagina internet contenente il dettaglio di tutte le attività di consultazione e le relative evidenze documentali )


 QUADRO A1.b	<b>Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)</b>
---	--

06/03/2019

Le consultazioni sono effettuate dal Corso di Studio e i verbali delle riunioni del Comitato di Indirizzo sono disponibili al link esterno fornito.

Oltre ai verbali, viene redatto un documento di Analisi della domanda coerente con le Linee Guida adottate dal PQA.

Link : <https://www.unimercatorum.it/anvur-accREDITAMENTO-INIZIALE-2019/aicds-l-gastr> ( Analisi della domanda LGASTR (R30) - Reportistica Consultazioni Parti sociali (R48) - Verbali Comitati di Indirizzo (R31) )

 QUADRO A2.a	<b>Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati</b>
---	--

### 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, che svolgerà le seguenti funzioni in un contesto lavorativo:

- partecipare alle attività di innovazione dei processi produttivi enogastronomici e delle modalità di consumo;
- partecipare alle attività di valorizzazione del patrimonio gastronomico e della cultura agroalimentare nelle sue estensioni territoriali e nella direzione sostenibilità dei processi produttivi;
- costruire percorsi di ospitalità e di turismo/agriturismo sostenibile con particolare riguardo alla dimensione esperienziale;
- promuovere, comunicare e diffondere il patrimonio enogastronomico, con particolare attenzione alle tecniche della narrazione, alla multimedialità e ai nuovi linguaggi;

- attività di commercializzazione e vendita dei prodotti alimentari del made in Italy, con particolare riguardo alle-commerce.

#### **competenze associate alla funzione:**

Nel percorso formativo lo studente assumerà competenze relative:

- alle scienze e tecnologie delle produzioni e delle preparazioni gastronomiche;
- 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 in:

- aziende impegnate nelle preparazioni enogastronomiche;
- aziende agroalimentari, del turismo e della ristorazione nella selezione di materie prime;
- imprese e organizzazioni agroalimentari, della distribuzione, del turismo e della ristorazione dedite alla valorizzazione di nuovi prodotti e servizi;
- 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, alle-commerce;
- strutture ed enti attivi nell'educazione, nella formazione, nella comunicazione e critica gastronomica, siti web specializzati coinvolti nella valorizzazione e la tutela della qualità e tipicità delle produzioni, nello sviluppo territoriale, nel turismo esperienziale.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)
2. Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)
3. Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)
4. Organizzatori di convegni e ricevimenti - (3.4.1.2.2)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

12/01/2019

L'ammissione al Corso di Laurea 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. L'accesso al corso richiede un'adeguata preparazione iniziale comprendente doti di logica, capacità di espressione a livello di base, livello base di chimica e biologia. Il livello di preparazione atteso converge con i programmi ministeriali delle scuole superiori. 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. La verifica della preparazione iniziale avverrà tramite un test di ammissione, secondo modalità indicate nel Regolamento Didattico del Corso di Studio. Agli studenti che non superano tale test, ed 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 ed a superare i relativi test finali.

07/03/2019

Il corso di studio è ad accesso libero. Ai sensi della normativa vigente (DM 270/04 art.6, comma 1) il Regolamento didattico del CdS prevede una verifica delle conoscenze volta a valutare il grado di preparazione individuale. Per chi intenda iscriversi al corso è prevista, pertanto, una prova preliminare sulle seguenti aree tematiche: logica, capacità di espressione a livello di base, livello base di chimica e biologia. Tale prova è svolta on-line in forma di un test di 30 domande a risposta multipla e si ritiene superata se si ottiene un punteggio pari o superiore a 15. La verifica della preparazione iniziale mediante test ha lo scopo di orientare lo studente nella scelta del corso di studio e di valutare l'attitudine e la preparazione agli studi, documentandosi attraverso i moderni strumenti di comunicazione. Nel caso lo studente non superi il test con un punteggio sufficiente, gli sarà assegnato un Obbligo Formativo Aggiuntivo (OFA), per assolvere il quale dovrà seguire un corso di recupero e ripetere successivamente il test, che verterà sugli argomenti trattati nel corso. Le attività aggiuntive previste nel corso di recupero riguarderanno conoscenze relative alla lingua italiana e alle tematiche di base :logica, capacità di espressione a livello di base, livello base di chimica e biologia.

Link : <https://www.unimercatorum.it/anvur-accREDITAMENTO-INIZIALE-2019/aicds-l-gastr> ( Regolamento accesso (R60) - Esempi di Test d'Ingresso (S15) )

12/02/2019

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 demo 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 prevederanno 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.



QUADRO A4.b.1

**Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi**

**Conoscenza e capacità di comprensione**

I laureati in 'Gastronomia, Ospitalità e Territori' svilupperanno conoscenze e capacità di comprensione tali da poter elaborare, gestire e valorizzare le produzioni enogastronomiche, oltre che saper progettare e coordinare la promozione e la valorizzazione territoriale del cibo.

Il percorso formativo del Corso di Laurea è costituito da:

- ~ Conoscenze di base della statistica e dell'analisi dei dati e delle informazioni, dell'informatica;
- ~ Conoscenze di biochimica e di chimica degli alimenti per acquisire un'adeguata comprensione dei processi biologici delle produzioni e della loro trasformazione;
- ~ Conoscenze di base degli aspetti tecnico applicativi nel settore agroalimentare, di chimica e biologia;
- ~ Conoscenze di storia economica con particolare riguardo agli aspetti territoriali e al settore agroalimentare;
- ~ Conoscenza delle tecniche di produzione e progettazione gastronomica oltre che delle caratteristiche delle materie prime di origine vegetale e animale e dell'agrodiversità;
- ~ Conoscenza delle principali tecnologie per la trasformazione e la conservazione delle preparazioni alimentari e degli aspetti sensoriali;
- ~ Conoscenze di microbiologia degli alimenti, di igiene e sicurezza degli alimenti, con particolare riferimento all'ispezione degli alimenti, con particolare riguardo alla tracciabilità dei prodotti alimentari e agli aspetti di protezione;
- ~ Conoscenze di base relative all'economia aziendale e alla gestione d'impresa, con particolare riguardo al marketing e alla comunicazione;
- ~ Conoscenze di sociologia dei processi culturali e della comunicazione con particolare riguardo alla gastronomia;
- ~ Conoscenze volte ad acquisire i contenuti per una narrazione della gastronomia e dei territori,

	<p>anche attraverso l'uso di linguaggi e tecniche innovative;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>~ Conoscenza del diritto agro-alimentare e degli aspetti legislativi legati al cibo e al turismo con particolare riguardo 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 e IGP;</li> <li>~ Conoscenza dell'economia agroalimentare, con particolare riferimento agli aspetti territoriali;</li> <li>~ Capacità di lettura dei processi sociali legati al cibo e all'alimentazione;</li> <li>~ Conoscenza degli aspetti culturali, psicologici e nutrizionali legati al cibo e ai consumi alimentari;</li> <li>~ Capacità di utilizzare efficacemente almeno una lingua dell'Unione Europea.</li> </ul> <p>Per il conseguimento di tali obiettivi, sono previsti strumenti didattici quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>~ Lezioni frontali erogate a distanza;</li> <li>~ Attività didattiche elettive di gruppo;</li> <li>~ Attività seminariali e partecipazione attiva a dibattiti e conferenze;</li> </ul> <p>La verifica del raggiungimento dei risultati sarà svolta attraverso esami individuali scritti o orali ed elaborati.</p>
--	--

<b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b>	<p>Il laureato, sulla base del percorso formativo seguito e delle conoscenze acquisite attraverso l'apprendimento delle discipline di base, caratterizzanti e affini e integrative, sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>~ Identificare gli aspetti di carattere chimico e microbiologico delle preparazioni e produzioni alimentari;</li> <li>~ Identificare le filiere gastronomiche in connessione allo sviluppo della produzione e della vendita, con un'attenzione alle produzioni e alle preparazioni tipiche dei territori;</li> <li>~ Progettare e organizzare sulla base di approcci innovativi attività ricettive connesse all'utilizzazione e valorizzazione delle produzioni e preparazioni alimentari, nonché fiere ed esposizioni oltre che eventi;</li> <li>~ Progettare e comunicare esperienze a pubblici non specialistici nel settore della gastronomia.</li> </ul> <p>Per il conseguimento di tali obiettivi, sono previsti strumenti didattici quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>~ Attività di didattica interattiva attraverso discussione su casi-studio e letture preventivamente selezionate e indicate o fornite dal docente o proiezione e discussione di immagini, materiale grafico, video;</li> <li>~ Attività didattiche elettive di gruppo.</li> </ul> <p>La verifica del raggiungimento dei risultati sarà svolta attraverso elaborati ed esercitazioni seguite dal docente.</p>
--	---

▶ QUADRO A4.b.2	<b>Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio</b>
-----------------	--

<b>AREA SCIENTIFICA</b>
-------------------------

<p><b>Conoscenza e comprensione</b></p> <p>Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Possiede una buona conoscenza della STATISTICA PER IL TURISMO E LA GASTRONOMIA</li> <li>- Possiede una buona conoscenza della NUTRIZIONE E DIETETICA</li> <li>- Possiede una buona conoscenza della STATISTICA APPLICATA</li> <li>- Possiede una buona conoscenza dell'INFORMATICA</li> </ul> <p><b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b></p>
---



Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

- Sa utilizzare la conoscenza della STATISTICA PER IL TURISMO E LA GASTRONOMIA per pianificare azioni progettuali
- Sa applicare la conoscenza della NUTRIZIONE E DIETETICA per prendere decisioni aziendali
- Sa utilizzare la conoscenza della STATISTICA APPLICATA su progetti complessi
- Sa applicare la conoscenza dell'INFORMATICA agli ambiti lavorativi

L'Ateneo ha redatto le schede insegnamento, complete dei 5 descrittori, per ogni insegnamento di base, caratterizzante e affine. Il documento si chiama "Piano di Studi LGASTR" ha codice R33 ed è scaricabile da questo link <https://www.unimercaforum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-l-gastr>

Allo stesso link è disponibile il documento "Matrice di competenze LGASTR" con codice R49. Tale matrice consente di incrociare Area di Apprendimento/Insegnamenti/5 Descrittori

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

## AREA CHIMICO BIOLOGICA E TECNOLOGICA

### Conoscenza e comprensione

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

- Possiede una buona conoscenza della ECOLOGIA E SOSTENIBILITA'
- Possiede una buona conoscenza della SCIENZE E TECNOLOGIE ENOGASTRONOMICHE
- Possiede una buona conoscenza della MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI
- Possiede una buona conoscenza della CHIMICA DEGLI ALIMENTI

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

- Sa orientarsi nell' ECOLOGIA E SOSTENIBILITA' in ambito aziendale
- Sa utilizzare la conoscenza della SCIENZE E TECNOLOGIE ENOGASTRONOMICHE in contesti professionali
- Sa applicare la conoscenza della MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI a contesti professionali
- Sa applicare la conoscenza della CHIMICA DEGLI ALIMENTI a contesti professionali

L'Ateneo ha redatto le schede insegnamento, complete dei 5 descrittori, per ogni insegnamento di base, caratterizzante e affine. Il documento si chiama "Piano di Studi LGASTR" ha codice R33 ed è scaricabile da questo link <https://www.unimercaforum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-l-gastr>

Allo stesso link è disponibile il documento "Matrice di competenze LGASTR" con codice R49. Tale matrice consente di incrociare Area di Apprendimento/Insegnamenti/5 Descrittori

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

## AREA UMANISTICA

### Conoscenza e comprensione

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

- Possiede una buona conoscenza della GEOGRAFIA E POLITICHE DEL CIBO
- Possiede una buona conoscenza della ANTROPOLOGIA DEL GUSTO

- Possiede una buona conoscenza della STORIA DELLA GASTRONOMIA
- Possiede una buona conoscenza della TEORIE E PRATICHE DELLA NARRAZIONE
- Possiede una buona conoscenza della PROGETTAZIONE E GASTRONOMIA

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

- Sa utilizzare la conoscenza della GEOGRAFIA E POLITICHE DEL CIBO per prendere decisioni o valutare azioni progettuali
- Sa utilizzare la conoscenza della ANTROPOLOGIA DEL GUSTO per prendere decisioni o valutare azioni progettuali
- Sa utilizzare la conoscenza della STORIA DELLA GASTRONOMIA per prendere decisioni o valutare azioni progettuali
- Sa utilizzare la conoscenza della della TEORIE E PRATICHE DELLA NARRAZIONE applicate ai contesti di presentazione di un progetto o iniziativa
- Sa utilizzare la conoscenza della PROGETTAZIONE E GASTRONOMIA per sviluppare progetti anche complessi

L'Ateneo ha redatto le schede insegnamento, complete dei 5 descrittori, per ogni insegnamento di base, caratterizzante e affine. Il documento si chiama "Piano di Studi LGASTR" ha codice R33 ed è scaricabile da questo link <https://www.unimercuratorum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-l-gastr>

Allo stesso link è disponibile il documento "Matrice di competenze LGASTR" con codice R49. Tale matrice consente di incrociare Area di Apprendimento/Insegnamenti/5 Descrittori

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

## **AREA ECONOMICO GIURIDICA**

### **Conoscenza e comprensione**

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

- Possiede una buona conoscenza del DIRITTO ALIMENTARE
- Possiede una buona conoscenza della ECONOMIA E MANAGEMENT PER LA GASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
- Possiede una buona conoscenza del MARKETING PER LA GASTRONOMIA
- Possiede una buona conoscenza della STORIA ECONOMICA
- Possiede una buona conoscenza della ECONOMIA DEL CIBO E DEI TERRITORI

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il laureato in Gastronomia, ospitalità e territori:

- Sa orientarsi nel DIRITTO ALIMENTARE a vantaggio di contesti aziendali
- Sa utilizzare la conoscenza della ECONOMIA E MANAGEMENT PER LA GASTRONOMIA E L'OSPITALITA' a beneficio della gestione di azienda
- Sa applicare la conoscenza del MARKETING PER LA GASTRONOMIA per promuovere progetti ed iniziative
- sa utilizzare la conoscenza della STORIA ECONOMICA per la valutazione di progetti ed iniziative
- sa applicare la conoscenza della ECONOMIA DEL CIBO E DEI TERRITORI per lo sviluppo di progetti

L'Ateneo ha redatto le schede insegnamento, complete dei 5 descrittori, per ogni insegnamento di base, caratterizzante e affine. Il documento si chiama "Piano di Studi LGASTR" ha codice R33 ed è scaricabile da questo link <https://www.unimercuratorum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-l-gastr>

Allo stesso link è disponibile il documento "Matrice di competenze LGASTR" con codice R49. Tale matrice consente di incrociare Area di Apprendimento/Insegnamenti/5 Descrittori

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:



QUADRO A4.c

**Autonomia di giudizio**  
**Abilità comunicative**  
**Capacità di apprendimento**

**Autonomia di giudizio**

Il laureato in Gastronomia, Ospitalità e Territori sarà in grado di acquisire ed elaborare contenuti, informazioni e dati connessi al settore enogastronomico con particolare riferimento alle produzioni e preparazioni agroalimentari dei territori. Particolare attenzione sarà posta agli aspetti della sostenibilità delle produzioni e negli impatti sulle dimensioni sociale, economica e ambientale. I rapporti tra cibo e turismo a livello territoriale costituiscono un aspetto cardine del percorso formativo.

L'autonomia di giudizio sarà costruita sulla base di un'elaborazione critica da parte dello studente dell'evoluzione dei processi gastronomici in relazione ai mutamenti culturali e tecnologici degli approcci metodologici di valutazione.

La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avrà luogo attraverso la valutazione delle prove di esame e degli eventuali gruppi di lavoro, e sarà valutata complessivamente in sede di prova finale.

**Abilità comunicative**

Il laureato in Gastronomia, Ospitalità e Territori saprà comunicare efficacemente in forma orale e scritta anche in una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria. Tale abilità sarà risultato del dialogo telematico sincrono e asincrono con i docenti e i tutor. Sarà incentivata la frequentazione della piattaforma telematica al fine di sviluppare adeguatamente l'attività di comunicazione. Il laureato dovrà essere in grado di comunicare idee, informazioni identificando problemi e proponendo soluzioni al personale impiegato nelle filiere gastronomiche e comunque ad altro personale non specializzato coinvolto nelle filiere stesse. Il laureato avrà acquisito dimestichezza con le tecniche e i linguaggi della multimedialità.

I lavori progettuali realizzati attraverso la didattica interattiva prevedranno presentazioni articolate e multimediali per elevare le abilità comunicative degli studenti.

**Capacità di apprendimento**

Il laureato in Gastronomia, Ospitalità e Territori avrà acquisito la capacità di comprendere la multifunzionalità delle produzioni enogastronomiche, con particolare riferimento alla promozione e valorizzazione territoriale del cibo.

Il laureato saprà padroneggiare percorsi legati all'innovazione dei processi produttivi enogastronomici e delle modalità di consumo, e valutare le innovazioni di prodotto e di processo e il loro impatto in termini ambientali e socioculturali. Il laureato avrà competenze per la valorizzazione del patrimonio gastronomico e della cultura agroalimentare nelle sue estensioni territoriali e nella direzione sostenibile dei processi produttivi. Il laureato saprà costruire percorsi di ospitalità e di turismo sostenibile con particolare riguardo alla dimensione esperienziale e sarà in grado di seguire iniziative di promozione e comunicazione del patrimonio enogastronomico, con particolare attenzione alle tecniche della narrazione e ai nuovi linguaggi.

Il dialogo costante con docenti, tutor e il confronto paritario con gli altri studenti attraverso la piattaforma didattica di Universitas Mercatorum consentirà il consolidamento della capacità di apprendimento dello studente. I materiali didattici e i test di autovalutazione costituiranno uno strumento fondamentale di verifica. La verifica dell'apprendimento è svolta attraverso casi realizzati in didattica interattiva.

La redazione della prova finale consentirà il potenziamento e il consolidamento ulteriori della capacità di lavoro in autonomia.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

12/01/2019

La Laurea in 'Gastronomia, Ospitalità e Territori' 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. L'elaborato dovrà riguardare un tema, un caso studio territoriale o aziendale inerente uno degli insegnamenti del percorso di studio.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

06/03/2019

Le modalità di svolgimento della prova finale sono definite nel Regolamento del Corso di Studio.

Link : <https://www.unimercatorum.it/anvur-accREDITAMENTO-INIZIALE-2019/aicds-I-gastr> ( Regolamento Prova Finale (AI27) - Regolamento del CdS LGASTR (R35) )



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE DEL PERCORSO DI FORMAZIONE

Link: <https://www.unimercatorum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-l-gastr>

▶ QUADRO B1.c

Articolazione didattica on line

06/03/2019

Le attività didattiche si svolgono in modalità e-learning, utilizzando le seguenti metodologie:

- 1) erogazione di lezioni multimediali ed interattive, seguite da interventi sincroni e asincroni di e-counseling sui contenuti e da test o prove di valutazione formativa;
- 2) didattica interattiva sincrona ed asincrona via chat, web conference, forum, e-mail;
- 3) attività collaborative di tipo e-tivity in ambiente online.

Le attività di didattica erogativa (DE), didattica interattiva (DI) e autoapprendimento (A) sono progettate al fine di valorizzare l'apprendimento in stretta relazione con gli obiettivi formativi dello specifico insegnamento.

Descrizione link: Piano di Studi LGASTR (R33)

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-l-gastr>

▶ QUADRO B1.d

Modalità di interazione prevista

06/03/2019

Il processo formativo è gestito in raccordo tra docente e tutor di riferimento che hanno, a seconda della loro funzione, compiti di orientamento, monitoraggio e di sollecitazione motivazionale, di supporto tecnico e multimediale, metodologico didattico e di coordinamento.

Il docente è la figura centrale che possiede competenze disciplinari, il tutor affianca il docente per le attività comunicative, organizzative e di supporto.

Nelle attività di progettazione dei materiali didattici (DE) e nelle discussioni tematiche avviate in piattaforma (DI), il docente è affiancato dalla figura dell'e-cultore, esperto della materia, individuato dai preposti organi accademici fra coloro che abbiano titoli a ricoprire la figura di cultore della materia. Al cultore della materia non vengono attribuite responsabilità didattiche che dunque svolge solo attività di supporto al docente.

Sono stati previste attività di formazione continua sulla DE e DI, i cui destinatari sono gli attori della didattica on-line.

La composizione dello staff tutoriale, coordinata dal docente disciplinarista e titolare dell'insegnamento, consente sia un monitoraggio puntuale delle attività proposte allo studente e sia di intervenire per una continua assistenza e supporto

motivazionale utile agli studenti, anche integrando attività di didattica erogativa (DE) e/o didattica interattiva (DI) .

Lo staff tecnologico, infine, supporta il docente anche nella pianificazione complessiva.

Descrizione link: Interazione con gli studenti B1d (E20)

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-l-gastr>

▶ QUADRO B2.a | **Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative**

▶ QUADRO B2.b | **Calendario degli esami di profitto**

▶ QUADRO B2.c | **Calendario sessioni della Prova finale**

▶ QUADRO B3 | **Docenti titolari di insegnamento**

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>			8		
2.	BIO/07	Anno di corso 1	ECOLOGIA E SOSTENIBILITA' <a href="#">link</a>	SONNINO ANDREA	OD	8	64	✓
3.	M-GGR/02	Anno di corso 1	GEOGRAFIA E POLITICHE DEL CIBO <a href="#">link</a>			8		
4.	AGR/15	Anno di corso 1	SCIENZE E TECNOLOGIE ENOGASTRONOMICHE <a href="#">link</a>	SILEONI VALERIA	PA	8	64	✓
5.	MED/01	Anno di corso 1	STATISTICA APPLICATA <a href="#">link</a>	MANNOCCI ALICE	PA	6	48	✓
		Anno di	STATISTICA PER IL TURISMO E					

6.	SECS-S/01	corso 1	LA GASTRONOMIA <a href="#">link</a>			8		
7.	SECS-P/12	Anno di corso 1	STORIA ECONOMICA <a href="#">link</a>			8		
8.	IUS/03	Anno di corso 2	DIRITTO ALIMENTARE <a href="#">link</a>	ALBISINNI FERDINANDO	OD	8	64	
9.	SECS-P/07	Anno di corso 2	ECONOMIA E MANAGEMENT PER LA GASTRONOMIA E L'OSPITALITA' <a href="#">link</a>			8		
10.	SECS-P/08	Anno di corso 2	MARKETING PER LA GASTRONOMIA <a href="#">link</a>	LAMIONI GIOVANNI	OD	8	64	
11.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>			8		
12.	M-STO/04	Anno di corso 2	STORIA DELLA GASTRONOMIA <a href="#">link</a>			8		
13.	L-ART/06	Anno di corso 2	TEORIE E PRATICHE DELLA NARRAZIONE <a href="#">link</a>			8		
14.	M-DEA/01	Anno di corso 3	ANTROPOLOGIA DEL GUSTO <a href="#">link</a>			8		
15.	AGR/01	Anno di corso 3	ECONOMIA DEL CIBO E DEI TERRITORI <a href="#">link</a>	CAVALLO AURORA	PA	8	64	
16.	INF/01	Anno di corso 3	INFORMATICA <a href="#">link</a>			6		
17.	MED/49	Anno di corso 3	NUTRIZIONE E DIETETICA <a href="#">link</a>	ORIANI GIOVANNANGELO	OD	8	64	
18.	ICAR/13	Anno di corso 3	PROGETTAZIONE E GASTRONOMIA <a href="#">link</a>			8		

▶ QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule, Laboratori, Sale di studio e Biblioteche

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule, Laboratori, Sale di studio e Biblioteche

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule, Laboratori, Sale di studio e Biblioteche

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule, Laboratori, Sale di studio e Biblioteche

▶ QUADRO B4

Infrastruttura tecnologica - Requisiti delle soluzioni tecnologiche

Descrizione link: Guida all'utilizzo della Piattaforma E-learning (E26)

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-l-gastr>

▶ QUADRO B4

Infrastruttura tecnologica - Contenuti multimediali

Descrizione link: Guida tecnologica per didattica interattiva (E28)

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-l-gastr>



06/03/2019

Questo servizio è organizzato e integrato tra le funzioni svolte dall'Ateneo; il CdS è direttamente coinvolto nell'ambito del servizio. L'Ateneo e il CdS svolgono attività di orientamento in ingresso rivolto agli studenti di scuola secondaria superiore al fine di stimolarne scelte consapevoli per un proprio processo formativo e a favorirne il passaggio all'Università.

Per quanto concerne lo studente adulto, già inserito nell'attività lavorativa, l'orientamento e la formazione si dispiegano nelle forme proprie del life long learning, ossia quel percorso di apprendimento permanente teso ad aggiornare costantemente il bagaglio culturale e professionale dell'individuo, giacché la società globalizzata e l'introduzione sempre più frequente di innovazioni lo spingono e quasi lo obbligano a tenersi al passo con il cambiamento.

Le attività offerte consistono in:

- a) incontri in Ateneo che prevedano un tour virtuale attraverso la piattaforma e-learning, spiegazioni differenziate delle offerte formative, a seconda degli interessi e delle competenze in entrata;
- b) valutazione delle competenze in entrata e questionario di autovalutazione 'conosci te stesso', disponibili in piattaforma o in presenza, al fine di comprendere predisposizioni naturali, interessi e aspetti della personalità dei futuri discenti;
- c) eventuali corsi di formazione gratuiti sulle tecniche di apprendimento per gli studenti, a partire dalla valutazione delle competenze in entrata;
- d) incontri in loco per presentare l'offerta formativa nei quali gli studenti avranno la possibilità di chiarire i loro quesiti attraverso l'incontro con tutor ed orientatori; 'lezioni prova' per le aspiranti matricole che potranno utilizzare la piattaforma online per acquisire competenze nella gestione dell'apprendimento in rete.

Significativa è l'attività con le scuole che prevede:

1. Informazioni precise, sintetiche e schematiche sull'offerta formativa.
2. Orientamento e assistenza ex ante, in itinere ed ex post.
3. Contatto diretto con docenti, tutor e personale specializzato.
4. Un learning environment, altamente personalizzabile, atto ad arricchire e a promuovere le singole esigenze dei discenti, con servizi di comunicazione sincrona e asincrona.
5. Opportunità di interazione tra discenti per promuovere una comunicazione individualizzata, condividere materiali, favorire iniziative, divulgare avvisi, risolvere problemi, eccetera.
6. La riorganizzazione e il potenziamento delle azioni che pongono al centro lo studente mediante monitoraggio della carriera, definizione e integrazione dei saperi in entrata, attività di tutorato.
7. La raccolta di esigenze formative del discente al fine di compiere un'analisi dettagliata delle richieste dell'utenza.

E' in fase di progettazione una summer school con corsi e giochi interattivi sulle discipline del CdS di avvicinamento alla materia.

Descrizione link: Linee Guida Orientamento in Ingresso (E41)

Link inserito: <https://www.unimercaforum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-l-gastr>

06/03/2019

Questo servizio è organizzato e integrato tra le funzioni svolte dall'Ateneo; il CdS è direttamente coinvolto nell'ambito del servizio. Le attività di orientamento in itinere offrono un insieme di servizi di guida/consulenza agli studenti durante il percorso di studi. L'orientamento in itinere viene attuato, nell'ambito del CdS, dai tutor con la supervisione del coordinatore CdS.

Il tutor ricopre un ruolo fondamentale nel processo di apprendimento on line. In questa dimensione, il tutor si occupa di assistere i discenti nel processo di formazione risolvendo eventuali criticità legate al processo di apprendimento, tramite l'inserimento in piattaforma di eventuali avvisi e modalità di studio dei singoli corsi.

Trattandosi di formazione a distanza, il tutor orientatore ha il compito di supportare, guidare e motivare i discenti, i quali rischierebbero - essendo fisicamente distanti - di estraniarsi dal percorso formativo. Egli deve, altresì, orientare il discente nella fase iniziale dei collegamenti nella piattaforma tecnologica (è richiesta, quindi, una certa familiarità con gli strumenti informatici e/o social network), rispondere ai suoi quesiti, fornire indicazioni sui materiali didattici da utilizzare e/o di approfondimento nonché sulle modalità degli esami. D'altra parte, la funzione del tutor è quella di raccordo tra il docente e gli studenti: in tale ottica, il tutor raccoglie eventuali istanze da parte degli studenti su problematiche inerenti la fruizione dei materiali in piattaforma e su eventuali divergenze tra materiale studiato in piattaforma e quanto richiesto in sede d'esame.

Tutta l'attività del tutor è coordinata a monte da un docente, delegato alla didattica dall'Università, che supporta il tutor stesso nella sua attività di orientamento e assistenza agli studenti. Ciò al fine di migliorare gli standard di qualità e la gestione di tutta l'informazione presente in piattaforma.

In sintesi l'attività di orientamento e di affiancamento del tutor è finalizzata a:

1. garantire allo studente la qualità della didattica;
2. fornire una formazione culturale aggiornata ed una preparazione professionale consona alle esigenze poste dalla società e dal mondo del lavoro;
3. far emergere le peculiari attitudini dello studente onde svilupparne la creatività e le competenze necessarie all'ingresso nel mondo del lavoro e alla riqualificazione professionale;
4. assicurare la sostenibilità, da parte dello studente, del carico complessivo dell'attività programmata per ciascun periodo didattico e dei relativi ritmi di lavoro;
5. rimuovere le particolari difficoltà incontrate dagli studenti nella prima fase degli studi universitari;
6. favorire lo sviluppo cognitivo, facendo ricorso prevalentemente a modalità di apprendimento aperto e autonomo idonee alla formazione professionale, anche continua e permanente, degli utenti, nella fattispecie degli utenti/lavoratori e di utenti diversamente abili.

Infine, l'attività del tutor si esplica non solo nella fase di gestione della didattica erogativa ma anche nel raccordo tra docente e studente in fase di fruizione della didattica interattiva, rispetto a delle scadenze didattiche (consegna degli elaborati previsti, partecipazione alle web conference, ricevimenti on line, etc.).

Per raggiungere gli obiettivi di cui sopra, l'orientatore trasferisce ai discenti un vero e proprio metodo di studio con l'obiettivo di pervenire ad uno standard di apprendimento più robusto ed efficace.

Le attività di tutoraggio on-line si svolgono mediante:

- a. monitoraggio del sistema di tracciamento automatico delle attività formative;
- b. registrazione delle attività di monitoraggio didattico e tecnico (quantità e qualità delle interazioni rispetto alle scadenze didattiche).

I relativi dati sono resi disponibili al docente e allo studente per le attività di valutazione e di autovalutazione.

L'orientamento avviene in forma interattiva come guida/consulenza, coordinamento dell'andamento complessivo della classe e coordinamento del gruppo di studenti. Tali attività utilizzano i diversi strumenti di interazione disponibili (sistema di FAQ, forum, incontri virtuali, seminari live di approfondimento). Il Tutor per la didattica on-line ricorre a test online periodici e ad interrogazioni virtuali sincrone e asincrone con modalità interattiva attraverso un sistema di aula virtuale.

Su base trimestrale il Coordinatore del CdS promuove una riunione di monitoraggio con l'obiettivo di pianificare le azioni correttive.

Descrizione link: Linee Guida Orientamento in itinere (E42)

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-l-gastr>

▶ QUADRO B5

Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

A partire dall'anno accademico 2016 /2017, grazie a una Convezione con l'Associazione delle Camere di Commercio Italiane all'estero, gli studenti potranno svolgere il periodo di stage anche all'estero. Sul fronte dei programmi di mobilità per tirocinio, la rete delle Camere di Commercio fornirà grande supporto all'azione di coinvolgimento delle aziende presenti sul territorio. 06/03/2019

Quest'obiettivo è particolarmente sentito da Universitas Mercatorum, che nel tempo ha avviato numerose e proficue collaborazioni con il mondo imprenditoriale, al fine di colmare il divario tra ricerca e realtà imprenditoriale e sostenere l'innovazione nelle PMI.

Inoltre Universitas Mercatorum ha ricevuto dalla Commissione Europea il riconoscimento della Erasmus Charter for Higher Education (ECHE), che permette all'Università di partecipare a tutte le attività di cooperazione e mobilità europea e internazionale nell'ambito del nuovo Programma Erasmus+ per l'istruzione e formazione 2014/2020, consolidando i diversi progetti finora realizzati in ambito internazionale e intraprendendo nuove azioni di internazionalizzazione.

Descrizione link: Linee Guida Orientamento in uscita (E43) - Linee Strategiche Internazionalizzazione adottate dal Senato (E49)

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-l-gastr>

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

**i**

*In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".*

*Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.*

*I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.*

Universitas Mercatorum ha ricevuto dalla Commissione Europea il riconoscimento della Erasmus Charter for Higher Education (ECHE), che permette all'Università di partecipare a tutte le attività di cooperazione e mobilità europea e internazionale nell'ambito del nuovo Programma Erasmus+ per l'istruzione e formazione 2014/2020, consolidando i diversi

progetti finora realizzati in ambito internazionale e intraprendendo nuove azioni di internazionalizzazione.

La partecipazione ai programmi di mobilità Erasmus+ rappresenta uno straordinario incentivo per gli studenti e neolaureati, non solo al fine di migliorare la propria performance di apprendimento e rafforzare il grado di occupabilità e le prospettive di carriera, ma anche al fine di aumentare la partecipazione più attiva alla società nonché migliorare la consapevolezza del progetto europeo e dei valori dell'UE.

Per quanto riguarda il personale docente e amministrativo, Erasmus+ rappresenta una straordinaria opportunità per rafforzare le proprie competenze, accrescere la capacità di determinare cambiamenti in termini di modernizzazione e apertura internazionale all'interno dell'Ateneo, nonché migliorare la qualità del lavoro e delle attività a favore degli studenti.

In questa prospettiva, Universitas Mercatorum si prefigge di promuovere la partecipazione degli studenti, dei docenti e dello staff ai programmi di mobilità Erasmus+ e di sostenere fortemente il coinvolgimento di docenti e ricercatori stranieri nello svolgimento dei programmi di studio, anche incoraggiando l'uso della lingua inglese negli insegnamenti impartiti presso l'università.

Sul fronte dei programmi di mobilità per tirocinio, la rete delle Camere di Commercio fornirà grande supporto all'azione di coinvolgimento delle aziende presenti sul territorio. Quest'obiettivo è particolarmente sentito da Universitas Mercatorum, che nel tempo ha avviato numerose e proficue collaborazioni con il mondo imprenditoriale, al fine di colmare il divario tra ricerca e realtà imprenditoriale e sostenere l'innovazione nelle PMI.

2. A seguito del rilascio della Carta Erasmus+, l'Ateneo ha avviato l'organizzazione delle strutture di supporto scientifico e amministrativo alle varie attività correlate all'avvio e al funzionamento dei programmi di mobilità individuale Erasmus+. Le strutture di riferimento sono:

- la Commissione scientifica per le Relazioni Internazionali, composta dai docenti Simona Andreano e Giulio Piccirilli, cui è affidata la promozione e la stipula degli accordi interistituzionali Erasmus e degli accordi di cooperazione internazionale, previa approvazione da parte del Rettore, attraverso la verifica preliminare dei percorsi formativi e delle attività didattiche e di ricerca delle università; le attività di selezione degli studenti candidati per la mobilità outgoing e la stipula, previa approvazione da parte del Coordinatore del CDL, del learning agreement tra Universitas Mercatorum, l'ateneo ospitante e lo studente selezionato per l'approvazione del programma di studi da seguire all'estero; il monitoraggio delle attività formative svolte dagli studenti presso gli istituti partner al fine di garantirne la coerenza con gli obiettivi formativi del CdL in cui lo studente è iscritto; l'approvazione, al termine del soggiorno all'estero, del programma concordato con lo studente al fine di assicurare il riconoscimento dei crediti maturati; e le attività di supporto accademico agli studenti incoming al fine di garantire un corretto svolgimento delle loro attività formative presso l'Ateneo;

- l'ufficio per le Relazioni Internazionali (dott.ssa Patrizia Tanzilli e dott. Simone Costa), cui è affidata la gestione degli aspetti amministrativi inerenti le attività di mobilità (es. richiesta di sovvenzione comunitaria per la mobilità di studenti e personale, procedura di riconoscimento crediti, stipula dell'accordo finanziario con lo studente, richiesta delle licenze per l'Online Linguistic Support e assegnazione delle licenze agli studenti, ecc.), nonché le attività di supporto ai docenti interessati a partecipare ad una call nell'ambito del programma Erasmus+ o di altri programmi nazionali e internazionali, finalizzati all'erogazione di fondi per l'attuazione di progetti di cooperazione, e l'assistenza amministrativa nella fase di realizzazione dei progetti;

- la Segreteria Studenti, cui è affidata l'assistenza degli studenti che partecipano ai programmi di mobilità per l'espletamento delle incombenze burocratiche nella fase antecedente, durante e successiva alla permanenza all'estero, anche attraverso indicazioni pratiche per l'alloggio, la mensa, corsi di italiano, accesso a biblioteche e iniziative culturali offerte dalla città ecc.

Sul piano operativo, la Commissione per le Relazioni internazionali, costituita a marzo 2015, sta attualmente curando, anche attraverso la valorizzazione di rapporti di collaborazione già avviati dai docenti dell'Ateneo con atenei stranieri, le attività preliminari alla stipula delle convenzioni con altri atenei europei.

L'Ateneo ha presentato la propria candidatura all'Agenzia nazionale Indire in occasione del bando 2016, al fine di ottenere la sovvenzione comunitaria per i progetti di mobilità afferenti alla 'Key action 1' (mobilità individuale). Pertanto, a partire dall'anno accademico 2016/2017, gli studenti stanno concorrendo regolarmente all'assegnazione di borse di mobilità Erasmus ai fini di studio da svolgere nel medesimo anno accademico presso le Università europee partner.

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Bulgaria	EPU - European Polytechnical University		08/09/2015	solo italiano
2	Portogallo	Universidade Aberta Lisboa		08/09/2015	solo italiano

## ▶ QUADRO B5

## Accompagnamento al lavoro

06/03/2019

Il dipartimento di Job Placement dell'Universitas Mercatorum è stato istituito con la primaria finalità di sviluppare e potenziare la collaborazione tra Università e mondo produttivo, nonché l'attivazione di nuovi strumenti di aggregazione per raccogliere stimoli dalle imprese e dagli enti interessati a cooperare con l'Ateneo nell'individuazione e nel perseguimento di attività comuni. Il servizio di Job Placement dell'Universitas Mercatorum:

## PROMUOVE

un dialogo costante tra Università-Imprese

## SVILUPPA

una rete di contatti privilegiati tra l'Ateneo e le Aziende presenti su tutto il territorio internazionale

## SUPPORTA

l'internazionalizzazione per la promozione e la tutela del 'Made in Italy' di qualità

## REALIZZA

progetti di alternanza Università-Lavoro

Descrizione link: Linee Guida Orientamento in uscita (E43)

Link inserito: <https://www.unimercuratorum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-l-gastr>

## ▶ QUADRO B5

## Eventuali altre iniziative

## ▶ QUADRO B6

## Opinioni studenti

Non applicabile a questa fase.

06/03/2019

## ▶ QUADRO B7

## Opinioni dei laureati

Non applicabile a questa fase.

06/03/2019





▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Non applicabile a questa fase.

06/03/2019

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

Non applicabile a questa fase.

06/03/2019

▶ QUADRO C3

Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

L'Ateneo, anche in coerenza del cambio di mission e dell'essere diventato l'Ateneo delle imprese, ha strutturato adeguate procedure di raccolta delle opinioni di enti e aziende.

06/03/2019

Si allega il questionario progettato.

Descrizione link: Questionario aziende per tirocini (R4)

Link inserito: <https://www.unimercatorum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-l-gastr>



Di seguito sono riportati gli specifici ambiti di responsabilità in materia di Qualità.

**Rettore:** ha la responsabilità complessiva della qualità della didattica e della ricerca. Esercita questa responsabilità attraverso le sue funzioni istituzionali di indirizzo, iniziativa e coordinamento delle attività scientifiche e didattiche, di programmazione dello sviluppo e del miglioramento continuo ed attraverso l'emanazione, attraverso Decreto, di regolamenti in materia di qualità.

**Comitati Paritetici:** sovrintendono alla qualità delle attività didattiche, esprimendo pareri sulla qualità delle stesse e dei servizi forniti agli studenti.

**Presidio della Qualità:** Il Presidio della Qualità supervisiona lo svolgimento adeguato e uniforme delle procedure di Assicurazione della Qualità di tutto l'Ateneo, propone strumenti comuni per l'AQ e attività formative per la loro applicazione, supporta il Rettore, la Facoltà ed i corsi di studio (CdS) per le attività comuni in materia di Qualità.

**Nucleo di Valutazione:** effettua valutazioni periodiche interne dell'efficienza, dell'efficacia e della qualità della gestione amministrativa, delle attività didattiche e di ricerca.

**Direttore:** è responsabile, sulla base degli indirizzi forniti dal Consiglio di Amministrazione e dal Rettore, della qualità complessiva dei servizi, delle risorse strumentali e delle attività prestate dal personale tecnico-amministrativo dell'Ateneo.

**Presidente Facoltà:** attua le deliberazioni del Consiglio di Facoltà in materia di Qualità della didattica e della Ricerca, sovrintendendo al regolare svolgimento ed al miglioramento continuo di tutte le attività didattiche e organizzative.

**Consiglio di Facoltà:** propone modifiche del Regolamento Didattico d'Ateneo riguardanti l'ordinamento didattico dei Corsi di studio, programma annualmente l'attività didattica e le azioni di miglioramento continuo, esprime pareri sui Regolamenti didattici dei Corsi di studio.

**Coordinatori dei Corsi di Laurea:** Il Coordinatore propone al Consiglio di Facoltà il progetto didattico, ne cura l'attuazione e la gestione, attraverso l'organizzazione e la gestione delle risorse necessarie per la sua realizzazione, e coordina tutte le attività e progetti di miglioramento continuo della qualità della didattica.

I Coordinatori dei corsi di studio e il Presidio della Qualità sono supportati dalla Segreteria degli Studenti che, insieme al manager didattico e ai tutor di materia, rilevano gli indicatori per la qualità e forniscono dati in entrata e in uscita ai soggetti coinvolti nel processo di gestione del sistema.

**Presidio di Qualità dell'Ateneo: ruolo e responsabilità**

1. Alta qualificazione dei propri componenti, in relazione ad esperienze specifiche nella didattica, nella Qualità, nella valutazione, nella gestione dei processi organizzativi e manageriali.
2. Presidenza del Presidio affidata a un docente, Professoressa Maria Antonella Ferri (Associato) di rilevante e pluriennale esperienza didattica e gestionale.
3. Numero dei componenti (5= cinque) sostanzialmente ridotto e, in ogni caso, adeguato alle caratteristiche dimensionali dell'Ateneo.
4. Un supporto tecnico e amministrativo al PQA fornito da personale proveniente da esperienze significative come il Nucleo di Valutazione di Ateneo, gli uffici operanti in materia di didattica e servizi agli studenti all'interno dell'Ateneo, l'area amministrativa.
5. Una decisa e rilevante apertura a criteri di accesso alle informazioni e alla massima trasparenza. Difatti il PQA e, tramite questo l'Ateneo, garantisce pieno diritto di accesso ai dati e al reperimento di tutte le informazioni necessarie, nonché la pubblicazione degli atti, nel rispetto della normativa a tutela della riservatezza.
6. Una modalità di funzionamento flessibile e operativa, senza rinunciare a criteri indispensabili di formalità. Il Presidio deve riunirsi, di norma, almeno una volta al mese. La convocazione è effettuata almeno cinque giorni prima della data fissata per la riunione. Tuttavia, il Presidente può, per impellenti motivi, convocare il Presidio con un preavviso inferiore rispetto al termine precedentemente indicato. Le sedute del Presidio non sono pubbliche, comunque il Presidente, per la discussione di argomenti di particolare interesse, può chiedere la presenza e l'intervento di figure esterne con competenze specifiche rispetto all'argomento trattato. In caso di assenza del Presidente, la seduta è presieduta da un componente del Presidio



designato dal Presidente. In mancanza di designazione, presiede la seduta il componente più anziano in ruolo. Le funzioni di segretario sono svolte dal componente con minore anzianità di servizio.

7. In materia di pubblicità della verbalizzazione il Presidio garantisce la trasparenza del suo operato assicurando la più ampia divulgazione dei suoi atti, anche mediante strumenti multimediali. Estratti di verbale sono comunicati, anche mediante invio telematico, alle strutture interessate ad adottare i conseguenti provvedimenti.

8. L'attività del Presidio è organizzata sia sulla base di un piano di lavoro annuale e pluriennale che sulla base degli interventi ed azioni che si rendono necessari in relazione alle esigenze emergenti.

I requisiti sono i seguenti:

Adozione della Scheda Unica Annuale sulla Ricerca SUA-RD;

Presenza di un Presidio per la Qualità.

SUA-RD e rapporto Annuale sulla Ricerca.

Il Presidio della Qualità (PQA) è stato rinnovato con Decreto Rettorale del 13 maggio 2016n. 13:

Ferri Maria Antonella - Professore Associato Universitas Mercatorum

Tanzilli Patrizia - Direttore d'Ateneo Universitas Mercatorum

Martiniello Laura - Professore Associato Universitas Mercatorum

Mazzitelli Andrea Ricercatore Universitas Mercatorum

Simone Costa - Funzionario Universitas Mercatorum

Il suddetto PQA è coadiuvato da una segreteria tecnico-amministrativa costituita da personale proveniente da esperienze significative come il Nucleo di Valutazione di Ateneo, gli uffici operanti in materia di didattica e l'area amministrativa.

Descrizione link: Piano di assicurazione della Qualità della Didattica (E4)

Link inserito: <https://www.unimercaorum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-l-gastr>



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

06/03/2019

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

Il Corso di Studio (contribuisce alla realizzazione del progetto di Assicurazione della Qualità per la formazione, in coerenza con gli indirizzi di AQ di Ateneo e la gestione operativa del Presidio di Qualità dell'Ateneo. Il PQA, d'accordo con i vertici del CdS, ha attivato un sistema di AQ mirato a promuovere, guidare, sorvegliare e verificare efficacemente le attività del CdS. Com'è noto il sistema AVA richiede che ogni Ateneo si doti di un sistema AQ dei CdS. In tale direzione si è mosso il nostro CdS che ha ritenuto di impostare il presidio di AQ su:

- a) La definizione degli obiettivi da raggiungere;
- b) L'individuazione e la messa in opera delle azioni che permettono di raggiungere gli obiettivi;
- c) L'utilizzo di modalità credibili di verifica del loro effettivo raggiungimento.

Sulla base dell'adozione del 'Piano della Qualità', un vero e proprio atto di indirizzo che ha comportato l'emissione di una serie di indicazioni, suggerimenti, raccomandazioni, standardizzazioni operative scritte, rivolte ai Responsabili, il CdS ha definito ed adottato un sistema di gestione per la Qualità. Ciò ha comportato, prioritariamente, l'identificazione dei processi per la gestione del CdS, nonché la definizione della struttura organizzativa e delle responsabilità in ordine alla gestione dei processi fondamentali per l'AQ del CdS. Tali processi sono stati suddivisi in più sotto processi, al fine di separare la responsabilità per la gestione del sotto processo dalle altre posizioni di responsabilità. In sintesi, l'AQ del CdS prevede il responsabile dell'AQ e il gruppo per il Riesame, mentre la Commissione Paritetica Docenti-Studenti è funzionante a di Facoltà.

Nell'area delle attività formative il PQA - anche attraverso uno stretto rapporto con i docenti Referenti - assicura l'adozione del sistema di AQ per il CdS in questione e per tutti i CdS dell'Ateneo con particolare riferimento alla SUA-CdS, al Rapporto di Riesame e ai flussi informativi con il Nucleo di Valutazione e le Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti.

Ulteriore compito fondamentale dell'AQ di CdS è quello di condurre annualmente la redazione del Rapporto Annuale di Riesame, sotto la guida del Coordinatore del CdS che lo sovrintende e ne assume la responsabilità. A tale attività partecipa altresì un rappresentante degli studenti e dei rappresentanti del mercato del lavoro. Il Rapporto di Riesame viene poi

approvato dagli organi che hanno la responsabilità nella progettazione e attivazione del CdS e nell'individuazione delle risorse necessarie.

Il Rapporto annuale di Riesame per il CdS costituisce la componente fondamentale delle attività di Auto-valutazione e lo strumento di controllo della validità della progettazione e la permanenza delle risorse, attraverso il monitoraggio dei dati, la verifica dell'efficacia degli interventi migliorativi adottati e la pianificazione di azioni di miglioramento.

#### A) Attori del processo di AQ

Il Gruppo di Riesame

La CPDS-Commissione Paritetica Docenti-Studenti di Facoltà

La Commissione, sulla base delle informazioni derivanti dalla Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS), dei risultati della rilevazione dell'opinione degli studenti e di altre informazioni istituzionali disponibili, valuta se:

- a) il progetto del Corso di Studio mantenga la dovuta attenzione alle funzioni e competenze richieste dalle prospettive occupazionali e di sviluppo personale e professionale, individuate tenuto conto delle esigenze del sistema economico e produttivo;
- b) i risultati di apprendimento attesi siano efficaci in relazione alle funzioni e competenze di riferimento;
- c) la qualificazione dei Docenti, i metodi di trasmissione delle conoscenze e delle abilità, i materiali e gli ausili didattici, i laboratori, le aule, le attrezzature siano efficaci per raggiungere gli obiettivi di apprendimento al livello desiderato;
- d) i metodi di esame consentano di accertare correttamente i risultati ottenuti in relazione ai risultati di apprendimento attesi;
- e) al Riesame annuale conseguano efficaci interventi correttivi sui Corsi di Studio negli anni successivi;
- f) i questionari relativi alla soddisfazione degli studenti siano efficacemente gestiti, analizzati, utilizzati;
- g) l'istituzione universitaria renda effettivamente disponibili al pubblico, mediante una pubblicazione regolare e accessibile delle parti pubbliche della SUA-CdS, informazioni aggiornate, imparziali, obiettive, quantitative e qualitative, su ciascun Corso di Studio offerto.

Inoltre, la CPDS

- h) individua indicatori per la valutazione dei risultati della didattica e dei servizi agli studenti;
- i) in particolare promuove le innovazioni dei percorsi didattici, l'istruzione permanente, l'orientamento pre e post-laurea, il tutorato;
- l) formula pareri sull'attivazione e soppressione dei corsi di studio.

#### B) Processo di AQ

Il Processo di Assicurazione della Qualità per il CdS prevede l'attuazione dei seguenti punti.

##### 1. Definizione dei risultati di apprendimento attesi.

Annualmente, essi sono verificati e modificati o confermati ai fini della richiesta di rinnovo della istituzione/attivazione, anche in base alle osservazioni riportate della relazione della CPDS e del Rapporto di Riesame, come anche della verifica della loro coerenza con i fabbisogni e le aspettative della società e del mercato del lavoro.

Le eventuali proposte di modifica vengono discusse dal coordinatore, dal Gruppo di Gestione AQ, dal Consiglio di CdS, e deliberate dalla governance di Ateneo, sentito il parere della Facoltà.

##### 2. Progetto e pianificazione del percorso formativo che permetta di raggiungere i risultati di apprendimento attesi stabiliti.

Nel rispetto della normativa e del Regolamento didattico di Ateneo, il CdS provvede a verificare che i risultati di apprendimento attesi siano effettivamente conseguiti.

Il Gruppo di gestione AQ assicura il corretto e regolare svolgimento delle attività e, periodicamente ovvero almeno in occasione della Relazione annuale della CPDS-Commissione Paritetica Docenti-Studenti, progetta interventi migliorativi della vita complessiva del Corso di Laurea.

Il Gruppo di Riesame, a partire dai risultati conseguiti, progetta interventi migliorativi su base annuale.

##### 3. Disponibilità di risorse di docenza, infrastrutture e servizi adeguate, risultati di apprendimento attesi stabiliti.

Spetta al Coordinatore del CdS la responsabilità di richiedere le risorse di docenza, con la collaborazione e l'accordo del Coordinamento Didattico di Ateneo e la Direzione amministrativa e la governance di Ateneo.

##### 4. Monitoraggio dei risultati del processo formativo, al fine di verificare il grado di raggiungimento degli obiettivi stabiliti, ovvero la qualità del servizio di formazione offerto.

Il Corso di studio cura/programma attività

di raccolta e analisi delle informazioni relative alla qualità di erogazione della didattica e dei servizi connessi, delle valutazioni della qualità del percorso formativo proposto

di valutazione del livello e della qualità dell'apprendimento

di monitoraggio delle carriere degli studenti  
di aggiornamento (continuo) delle informazioni sulla scheda SUA-CdS..  
Definizione di un sistema di gestione.

6. Rendere pubbliche le informazioni relative alla propria organizzazione e all'offerta didattica, secondo i principi di trasparenza

7. Promuovere il miglioramento, se non continuo, almeno periodico del servizio di formazione e del sistema di gestione, da condurre annualmente e che deve comportare la redazione di un rapporto annuale consuntivo e riepilogativo.

Responsabili del suddetto lavoro di miglioramento del servizio di formazione e del sistema di gestione sono rispettivamente la Commissione paritetica e il Gruppo di Gestione AQ. La redazione del rapporto annuale è a cura del Coordinatore del CdS.

Descrizione link: Piano di assicurazione della Qualità della Didattica (E4)

Link inserito: <https://www.unimercaforum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-l-gastr>

▶ QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

06/03/2019

Lo scadenziario di Ateneo è contenuto nel Piano della Qualità.

Descrizione link: Piano di assicurazione della Qualità della Didattica (E4)

Link inserito: <https://www.unimercaforum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-l-gastr>

▶ QUADRO D4

Riesame annuale

06/03/2019

Non applicabile a questa fase.

▶ QUADRO D5

Progettazione del CdS

06/03/2019

Si veda il 'Documento di Progettazione del CdS'.

Descrizione link: Documento di Progettazione LGASTR (R42)

Link inserito: <https://www.unimercaforum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-l-gastr>

▶ QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio

Descrizione link: Piano di assicurazione della Qualità della Didattica (E4)

Link inserito: <https://www.unimercaforum.it/anvur-accreditamento-iniziale-2019/aicds-l-gastr>



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università Telematica "Universitas MERCATORUM"
<b>Nome del corso in italiano</b> RD	Gastronomia, ospitalità e territori
<b>Nome del corso in inglese</b> RD	Gastronomy, Hospitality and Territories
<b>Classe</b> RD	L/GASTR - Scienze, culture e politiche della gastronomia
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b> RD	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b> RD	<a href="http://www.unimercatorum.it/">http://www.unimercatorum.it/</a>
<b>Tasse</b>	
<b>Modalità di svolgimento</b> RD	c. Corso di studio prevalentemente a distanza



## Corsi interateneo

RD



Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studi, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione



## Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS

CAVALLO Aurora

Organo Collegiale di gestione del corso di studio

Consiglio del Corso di Studio

Struttura didattica di riferimento ai fini amministrativi

Facoltà di ECONOMIA



## Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	ALBISINNI	Ferdinando	IUS/03	OD	1	Caratterizzante	1. DIRITTO ALIMENTARE
2.	CAVALLO	Aurora	AGR/01	PA	1	Affine	1. ECONOMIA DEL CIBO E DEI TERRITORI
3.	LAMIONI	Giovanni	SECS-P/08	OD	1	Caratterizzante	1. MARKETING PER LA GASTRONOMIA
4.	MANNOCCI	Alice	MED/01	PA	1	Affine	1. STATISTICA APPLICATA
5.	ORIANI	Giovannangelo	MED/49	OD	1	Caratterizzante	1. NUTRIZIONE E DIETETICA
6.	SILEONI	Valeria	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. SCIENZE E TECNOLOGIE ENOGASTRONOMICHE
7.	SONNINO	Andrea	BIO/07	OD	1	Base	1. ECOLOGIA E SOSTENIBILITA'



requisito di docenza (numero e tipologia) verificato con successo!



requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!



## Rappresentanti Studenti

COGNOME

NOME

EMAIL

TELEFONO

Rappresentanti degli studenti non indicati






## Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
BONACCI	ISABELLA
MANIGLIO	ROBERTO
MANNOCCI	ALICE
MAZZITELLI	ANDREA
POTI'	LUCA
TANZILLI	PATRIZIA
TASSONE	BRUNO



## Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
Ritella	Giuseppe		Tutor disciplinare 
Tamborra	Valentina		Tutor disciplinare 
Sottile	Gianluca		Tutor disciplinare 



## Programmazione degli accessi



Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale	No



## Sedi del Corso



**DM 6/2019** Allegato A - requisiti di docenza

<b>Sede del corso: Piazza Mattei, n. 10 - 00186 ROMA - ROMA - ROMA</b>	
Data di inizio dell'attività didattica	01/08/2021
Studenti previsti	600



STATUTARIO	153
ENOLOGICO	253
TURISTICO	353





## Altre Informazioni

RAD



### Codice interno all'ateneo del corso

### Massimo numero di crediti riconoscibili

12 DM 16/3/2007 Art 4 [Nota 1063 del 29/04/2011](#)

### Numero del gruppo di affinità

1

### Data della delibera del senato accademico / consiglio di amministrazione relativa ai gruppi di affinità della classe

14/12/2018



## Date delibere di riferimento

RAD



Data di approvazione della struttura didattica

14/12/2018

Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione

14/12/2018

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

21/12/2018

Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento



## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione



## Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

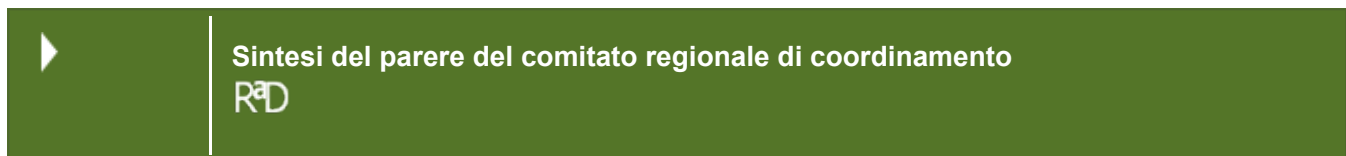
**i** La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro la scadenza del 15 febbraio 2021 **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITAMENTO iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR

## Linee guida ANVUR

1. *Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS*
2. *Analisi della domanda di formazione*
3. *Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi*
4. *L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)*
5. *Risorse previste*
6. *Assicurazione della Qualità*

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Relazione TECNICA CORSI DI NUOVA ISTITUZIONE - LGASTR



Non applicabile nel caso di corso integralmente a distanza



## Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2021	E82115321015	<b>DIRITTO ALIMENTARE</b>	IUS/03	<b>Docente di riferimento</b> Ferdinando ALBISINNI <i>Professore straord. a t.d. (art.1 comma 12 L. 230/05)</i>	IUS/03	64
2	2021	E82115321005	<b>ECOLOGIA E SOSTENIBILITA'</b>	BIO/07	<b>Docente di riferimento</b> Andrea SONNINO <i>Professore straord. a t.d. (art.1 comma 12 L. 230/05)</i>	BIO/07	64
3	2021	E82115321022	<b>ECONOMIA DEL CIBO E DEI TERRITORI</b>	AGR/01	<b>Docente di riferimento</b> Aurora CAVALLO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	64
4	2021	E82115321018	<b>MARKETING PER LA GASTRONOMIA</b>	SECS-P/08	<b>Docente di riferimento</b> Giovanni LAMIONI <i>Professore straord. a t.d. (art.1 comma 12 L. 230/05)</i>	SECS-P/08	64
5	2021	E82115321021	<b>NUTRIZIONE E DIETETICA</b>	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Giovannangelo ORIANI <i>Professore straord. a t.d. (art.1 comma 12 L. 230/05)</i>	MED/49	64
6	2021	E82115321006	<b>SCIENZE E TECNOLOGIE ENOGASTRONOMICHE</b>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Valeria SILEONI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	64
7	2021	E82115321024	<b>STATISTICA APPLICATA</b>	MED/01	<b>Docente di riferimento</b> Alice MANNOCCI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/01	48
						ore totali	432



**Curriculum: STATUTARIO**

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	SECS-S/01 Statistica	0	8	8 - 12
Scienze del territorio e della memoria	M-GGR/02 Geografia economico-politica	0	16	16 - 16
	M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche			
Scienze della biodiversità	BIO/07 Ecologia	0	8	8 - 18
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 32)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>			<b>32</b>	<b>32 - 46</b>

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	CHIM/10 Chimica degli alimenti	0	24	18 - 30
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	M-STO/04 Storia contemporanea	0	8	6 - 8

Scienze artistiche, della comunicazione e del design	L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione ICAR/13 Disegno industriale	0	16	16 - 24
Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	SECS-P/12 Storia economica SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese SECS-P/07 Economia aziendale IUS/03 Diritto agrario	0	32	24 - 36
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	0	8	8 - 16
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)</b>				
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			88	72 - 114

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	MED/01 Statistica medica			
	INF/01 Informatica			
	AGR/01 Economia ed estimo rurale	0	20	18 - 26 min 18
	<b>Totale attività Affini</b>	20	18 - 26	
<b>Altre attività</b>			CFU	CFU Rad
				12 -

A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	10	8 - 10
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	10	6 - 10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	0 - 4
	Tirocini formativi e di orientamento	-	0 - 0
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8	6 - 10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		0	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	0 - 0
<b>Totale Altre Attività</b>		<b>40</b>	<b>32 - 46</b>

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>	
<b>CFU totali inseriti nel curriculum STATUTARIO:</b>	180	154 - 232

## Curriculum: ENOLOGICO

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	SECS-S/01 Statistica	0	8	8 - 12
Scienze del territorio e della memoria	M-GGR/02 Geografia economico-politica	0	16	16 - 16
	M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche			
Scienze della biodiversità	BIO/07 Ecologia	0	8	8 - 18
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 32)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>			<b>32</b>	<b>32 - 46</b>

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	CHIM/10 Chimica degli alimenti	0	24	18 - 30
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	M-STO/04 Storia contemporanea	0	8	6 - 8
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione	0	16	16 - 24
	ICAR/13 Disegno industriale			
Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	SECS-P/12 Storia economica	0	32	24 - 36
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese			
	SECS-P/07 Economia aziendale			
	IUS/03 Diritto agrario			
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	0	8	8 - 16
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)</b>				
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			88	72 - 114



Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	MED/01 Statistica medica			
	INF/01 Informatica			
	AGR/01 Economia ed estimo rurale	0	20	18 - 26 min 18
	<b>Totale attività Affini</b>	<b>20</b>	<b>18 - 26</b>	

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	10	8 - 10
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	10	6 - 10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	0	0 - 4
	Tirocini formativi e di orientamento	0	0 - 0
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8	6 - 10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		0	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		0	0 - 0
<b>Totale Altre Attività</b>		<b>40</b>	<b>32 - 46</b>

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>
<b>CFU totali inseriti nel curriculum <i>ENOLOGICO</i>:</b>	180      154 - 232

<b>Curriculum: TURISTICO</b>
------------------------------

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	SECS-S/01 Statistica	0	8	8 - 12
Scienze del territorio e della memoria	M-GGR/02 Geografia economico-politica	0	16	16 - 16
Scienze della biodiversità	BIO/07 Ecologia	0	8	8 - 18
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 32)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>			32	32 - 46

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/16 Microbiologia agraria	0	18	18 - 30
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	M-STO/04 Storia contemporanea	0	8	6 - 8
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione	0	16	16 - 24
	L-ART/03 Storia dell'arte contemporanea			
Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi	0	32	24 - 36
	SECS-P/12 Storia economica			
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese			

	SECS-P/07 Economia aziendale			
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	M-PSI/01 Psicologia generale	0	8	8 - 16
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)</b>				
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			82	72 - 114

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	IUS/10 Diritto amministrativo			
	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
	INF/01 Informatica	0	24	18 - 26 min 18
	<b>Totale attività Affini</b>	<b>24</b>	<b>18 - 26</b>	

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	10	8 - 10
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	10	6 - 10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	0	0 - 4
	Tirocini formativi e di orientamento	0	0 - 0
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	10	6 - 10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		0	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		0	0 - 0
<b>Totale Altre Attività</b>		<b>42</b>	<b>32 - 46</b>

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>	
<b>CFU totali inseriti nel curriculum <i>TURISTICO</i>:</b>	180	154 - 232



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



## Attività di base R<sup>AD</sup>

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	SECS-S/01 Statistica	8	12	8
Scienze del territorio e della memoria	M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche M-GGR/02 Geografia economico-politica	16	16	8
Scienze della bioversità	BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/07 Ecologia	8	18	8
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b> minimo da D.M. 32:		-		
<b>Totale Attività di Base</b>				32 - 46



## Attività caratterizzanti R<sup>AD</sup>

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria CHIM/10 Chimica degli alimenti VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale	18	30	-

Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	M-FIL/04 Estetica M-STO/04 Storia contemporanea	6	8	-
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	ICAR/13 Disegno industriale L-ART/03 Storia dell'arte contemporanea L-ART/05 Discipline dello spettacolo L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione	16	24	-
Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	IUS/03 Diritto agrario SECS-P/01 Economia politica SECS-P/07 Economia aziendale SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese SECS-P/12 Storia economica SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi	24	36	-
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	M-PSI/01 Psicologia generale MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	8	16	-
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b> minimo da D.M. 60:		-		
<b>Totale Attività Caratterizzanti</b>			72 - 114	

## ▶ Attività affini R<sup>a</sup>D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/01 - Economia ed estimo rurale INF/01 - Informatica IUS/10 - Diritto amministrativo MED/01 - Statistica medica	18	26	18
<b>Totale Attività Affini</b>			18 - 26	

## ▶ Altre attività R<sup>a</sup>D

ambito disciplinare	CFU min	CFU max
A scelta dello studente	12	12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10,	8	10

comma 5, lettera c)	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	0	4
	Tirocini formativi e di orientamento	0	0
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	6	10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		0	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		0	0
<b>Totale Altre Attività</b>		<b>32 - 46</b>	

## ► Riepilogo CFU RAD

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>
Range CFU totali del corso	154 - 232

## ► Comunicazioni dell'ateneo al CUN RAD

Si segnala che non si acclude il parere del Comitato Regionale di coordinamento in quanto il corso è erogato integralmente a distanza, tenuto conto che il Corso prevede crediti riservati alle attività Art. 10, comma 5, lett.d pari a 8 selezionabili tra:  
 abilità informatiche e telematiche  
 tirocini formativi e di orientamento  
 altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro.

Non sono stati previsti CFU per stage e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali.

I tirocini formativi e di orientamento, se attivati, saranno realizzati in modalità telelavoro: si specifica che da una disamina del quadro normativo che disciplina i tirocini (curricolari ed extracurricolari), non emergono elementi contrari al loro parziale, prevalente o integrale svolgimento in modalità 'telelavoro'.

Dalla lettura della Raccomandazione del Consiglio del 10 marzo 2014 (2014/C 88/01), peraltro, si evince che il conseguimento degli obiettivi di apprendimento e di formazione è legato alle 'mansioni assegnate al tirocinante', lasciando in secondo piano il luogo fisico in cui esse vengono eseguite.



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R<sup>a</sup>D



Note relative alle attività di base

R<sup>a</sup>D



Note relative alle altre attività

R<sup>a</sup>D



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

R<sup>a</sup>D



Note relative alle attività caratterizzanti

R<sup>a</sup>D