

## CORSO DI LAUREA IN GASTRONOMIA, OSPITALITA' E TERRITORI (LGASTR)

### QUESTIONARIO DI CONSULTAZIONE CON LE ORGANIZZAZIONI RAPPRESENTATIVE DELLA PRODUZIONE, DEI SERVIZI, DELLE PROFESSIONI

Gent.ma/o,

il Corso di Studio in GASTRONOMIA, OSPITALITA' E TERRITORI erogato dall'Università Telematica "Universitas Mercatorum" ha intrapreso un processo di consultazione periodica delle parti sociali al fine di monitorare che l'offerta formativa risulti aderente e coerente alle richieste del mercato, sulla quale gradiremmo ricevere la sua opinione. Per poter disporre di informazioni che consentano di progettare una proposta formativa coerente con le esigenze della società e del mondo produttivo, desideriamo sottoporle alcuni quesiti. La ringraziamo fin d'ora per il contributo che apporterà.

Anno accademico:	2019 /2020
Nome Corso di Studio:	CORSO DI LAUREA IN GASTRONOMIA, OSPITALITA' E TERRITORI
Denominazione dell'azienda:	Federpesca
Sede:	Roma
Ruolo dell'intervistato all'interno Organizzazione:	Presidente



## 1 - DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO

	DECISAMENTE SI	PIÙ SI CHE NO	PIÙ NON CHE SI	DECISAMENTE NO
1.1 Ritiene che la denominazione del corso comunicata in modo chiaro le finalità del corso di studio?	<b>X</b>			

### 1.2 Osservazioni e/o suggerimenti

## 2 - FIGURE PROFESSIONALI E MERCATO DEL LAVORO

**2.1 Indichi, rispetto agli Indici di Importanza ISFOL, l'importanza dei seguenti compiti ed attività specifiche all'interno di ciascun profilo professionale di riferimento (valori su base 1 a 5)**

### Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)

<input checked="" type="checkbox"/>	ricercare gli spazi espositivi	4,5	4,5
<input checked="" type="checkbox"/>	curare i rapporti con i fornitori (strutture alberghiere, noleggio materiali, servizi catering, ecc.)	4,3	4,2
<input checked="" type="checkbox"/>	ricercare gli espositori	4,2	4,4
<input checked="" type="checkbox"/>	assegnare gli spazi agli espositori	4,2	4,2

<input checked="" type="checkbox"/>	pubblicizzare gli eventi	4,2	4,3
<input checked="" type="checkbox"/>	identificare i soggetti interessati a fruire dell'evento	4,2	4,0
<input checked="" type="checkbox"/>	ideare l'evento (individuare settori merceologici, contenuti, tempi e luoghi)	3,7	4,2
<input checked="" type="checkbox"/>	coordinare le attività e gestire l'organizzazione dell'evento	3,7	4,1
<input checked="" type="checkbox"/>	cercare gli sponsor	3,7	3,8
<input checked="" type="checkbox"/>	curare i rapporti con gli enti patrocinatori	3,7	3,8
<input checked="" type="checkbox"/>	preparare il materiale illustrativo	3,6	3,5



curare i rapporti con i mezzi di informazione

3,5

3,7

### Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)



valutare l'adeguatezza delle materie prime

4,7

4,8



partecipare a commissioni di vigilanza

4,5

4,4



predisporre certificazioni

4,3

4,6



gestire il laboratorio metrologico

4,0

4,2



eseguire ispezioni o sopralluoghi

3,8

4,0

<input checked="" type="checkbox"/>	controllare la qualità dei prodotti o del processo di lavorazione	3,8	4,1
<input checked="" type="checkbox"/>	verificare il rispetto della normativa vigente	3,6	4,3
<input checked="" type="checkbox"/>	definire e applicare procedure per la produzione di qualità (definire standard, fornire linee guida, ecc.)	3,5	4,3
<input checked="" type="checkbox"/>	controllare la logistica e la funzionalità degli impianti o dei macchinari	3,5	3,2
<input checked="" type="checkbox"/>	curare i rapporti con gli enti certificatori e con le autorità sanitarie	2,6	2,9
<input checked="" type="checkbox"/>	verificare la conformità agli standard	1,9	2,2
<input checked="" type="checkbox"/>	individuare e gestire interventi correttivi		



### Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)

<input checked="" type="checkbox"/>	distribuire il carico di lavoro	4,2	4,5
<input checked="" type="checkbox"/>	valutare l'efficacia delle innovazioni adottate	4,2	4,2
<input checked="" type="checkbox"/>	dare direttive per lo svolgimento delle attività	4,1	4,2
<input checked="" type="checkbox"/>	controllare i dati sull'andamento della produzione	3,9	4,0
<input checked="" type="checkbox"/>	verificare il corretto funzionamento dei macchinari e degli impianti	3,8	3,9
<input checked="" type="checkbox"/>	redigere o presentare rapporti o resoconti sullo stato delle attività	3,8	3,8

<input checked="" type="checkbox"/>	analizzare e valutare i tempi e i metodi di produzione	3,8	3,9
<input checked="" type="checkbox"/>	individuare interventi correttivi delle strategie aziendali infruttuose	3,8	4,0
<input checked="" type="checkbox"/>	controllare lo stato di avanzamento dei lavori	3,7	3,9
<input checked="" type="checkbox"/>	verificare la qualità del lavoro svolto	3,7	4,0
<input checked="" type="checkbox"/>	valutare le risorse (umane ed economiche) disponibili rispetto agli obiettivi fissati	3,5	3,5
<input checked="" type="checkbox"/>	promuovere l'innovazione dei metodi di lavoro e/o ottimizzare la produzione	3,4	3,9
<input checked="" type="checkbox"/>	valutare i costi di produzione	3,3	3,4





**2.2 Ritiene che le figure professionali che il corso si propone di formare siano rispondenti alle esigenze del settore/ambito professionale/produttivo che la Sua struttura rappresenta?**

	DECISAMENTE SI	Più SI CHE NO	Più NON CHE SI	DECISAMENTE NO	OSSERVAZIONI o PROPOSTE
Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)	<b>X</b>				
Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)	<b>X</b>				
Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)		<b>X</b>			



**2.3 Ritiene che le figure professionali che il corso si propone di formare possano essere richieste nel mercato del lavoro nei prossimi dieci anni?**

	DECISAMENTE SI	PIÙ SI CHE NO	PIÙ NON CHE SI	DECISAMENTE NO	OSSERVAZIONI o PROPOSTE
Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)		X			
Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)	X				
Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)		X			



**2.4 Quali tra le figure professionali individuate ritiene possano maggiormente rispondere alle esigenze del settore/struttura da Lei rappresentata? (Prego indichi il livello di rispondenza: 1 - Altissimo, 2 - Alto, 3 - Medio, 4 - Basso)**

	1	2	3	4	OSSERVAZIONI o PROPOSTE
Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)		X			Rischio saturazione settore
Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)	X				
Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)		X			



**2.5 Ritiene che il ruolo e le attività/funzioni lavorative descritte per ciascuna Figura Professionale, siano congruenti con le attività effettivamente svolte presso la Vostra Struttura?**

**Le attività e i ruoli risultano assolutamente pertinenti rispetto a quanto richiesto in questo momento dal settore. In particolare, la crescente attenzione alle tematiche di sicurezza alimentare fanno sì che il ruolo di Tecnico alimentare risulti particolarmente ricercato in questo momento tra gli operatori della filiera ittica**



**2.6 Ci sono funzioni che andrebbero aggiunte alla proposta? Se sì, quali?**

**Probabilmente funzioni che si occupino dello sbocco sul mercato finale, al fine di poter diffondere maggiormente la cultura delle filiere integrate - e.g. Offerta al consumatore e HO.RE.CA**

**2.7 Quali delle seguenti skills cognitive è maggiormente funzionale allo svolgimento delle attività presso la Sua struttura (la preferenza è espressa con una "X" su base 1 a 5)?**

	1	2	3	4	5
Capacità di lavorare in team					X
Capacità di lavorare autonomamente			X		
Capacità di leadership				X	
Capacità di adattarsi alle circostanze nella soluzione dei problemi					X
Capacità di supervisionare il lavoro degli altri					X
Capacità di adattarsi alla flessibilità di orario					X
Disponibilità alle trasferte					X
Disponibilità a lavorare nei fine settimana					X
Capacità di relazionarsi con gli altri		X			



**3 – RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI**

**3.1 Ritiene che le conoscenze, capacità e abilità che il corso di studio si propone di raggiungere nelle diverse aree di apprendimento siano rispondenti alle competenze che il mondo produttivo richiede per le figure professionali previste?**

	Conoscenza e Comprensione		Capacità di applicare Conoscenza e Comprensione		OSSERVAZIONI o PROPOSTE
	SI	NO	SI	NO	
Scienze Matematiche, Statistiche E Chimiche	<b>X</b>		<b>X</b>		
Scienze Del Territorio E Della Memoria	<b>X</b>		<b>X</b>		
Scienze Della Biodiversita'	<b>X</b>		<b>X</b>		
Scienze Delle Produzioni E Delle Tecnologie Alimentari	<b>X</b>		<b>X</b>		

Scienze Storiche, Filosofiche E Linguistiche	X			X	
Scienze Artistiche Della Comunicazione E Del Design	X			X	
Scienze Economicogiuridiche	X		X		
Scienze Sociopolitiche	X		X		
Scienze Biomediche, Psicologiche E Della Nutrizione	X			X	







#### 4 – SUGGERIMENTI

4.1 Ha da suggerirci delle proposte di miglioramento del percorso formativo?

**Sarebbe utile prevedere un maggiore approfondimento pratico e applicativo dei temi affrontati, che risultano tutti pertinenti**



Data

8/1/2018

Firma

*[Handwritten signature]*