



Università telematica delle
Camere di Commercio Italiane

ALTA FORMAZIONE

Tourism Manager Food&Wine

1^a EDIZIONE

1000 ore 40 CFU

Anno Accademico 2021/2022

ALFO124

Titolo	Tourism Manager Food&Wine
Edizione	1 ^a EDIZIONE
Area	GAMBERO ROSSO UNIVERSITY
Categoria	ALTA FORMAZIONE
Anno accademico	2021/2022
Durata	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 1000 ore corrispondenti a 40 CFU
Presentazione	<p>Dalla collaborazione tra Universitas Mercatorum e Gambero Rosso, nasce il progetto Gambero University. Una offerta formativa unica di Corsi di Laurea, Master e Alta formazione riservato a giovani diplomati e lavoratori della filiera agroalimentare, della ristorazione, della ospitalità e del turismo.</p> <p>All'interno del catalogo è presente il seguente corso di Alta Formazione - Tourism Manager Food&Wine</p> <p>Il corso di Alta Formazione nasce in quanto il comparto è una risorsa irrinunciabile per la valorizzazione turistica ed economica dell'Italia e dei suoi contesti territoriali (regionali, urbani, rurali, montani, marittimi). Il percorso formativo in Tourism Manager Food&Wine si articola tra saperi e operatività inerenti ai settori delle discipline antropologiche, sociologiche, geografiche, storiche, nutrizionali, agronomiche, merceologiche, economiche e del marketing avanzato.</p> <p>In riferimento a molti degli ambiti disciplinari descritti sarà opportunamente proposto l'inserimento di casi di studio per ampliare le conoscenze teoriche con le competenze di natura tecnica e pratico-operativa.</p> <p>In particolare, promuovendo un trasferimento di metodi e di capacità di lettura dei fenomeni turistici sulla base delle evoluzioni che accompagnano il comparto dell'enogastronomia, il Corso intende fornire le competenze idonee a svolgere mansioni di progettazione e di valorizzazione dei prodotti agroalimentari in ottica di pianificazione territoriale e di promozione del Made in Italy a tavola.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di gestire i principali processi lavorativi tipici delle aziende nell'ambito del turismo, anche con riferimenti agli aspetti relazionali dello staff. • rilanciare la propria attività attraverso la valorizzazione del prodotto tipico e della territorialità, intesa come elemento di eccellenza. • capire ed interpretare le dinamiche relative ai principali settori della ristorazione (gourmet, collettiva, turistica, a domicilio, catering e banqueting...).

<p>Finalità</p>	<p>La finalità di questo corso è presentare una serie di dati e ricerche per descrivere i bisogni, le esigenze, i comportamenti di scelta, consumo e spesa degli enoturisti e dei cosiddetti “gastronauti” (nazionali e internazionali) allo scopo di analizzare le principali azioni e politiche di marketing che possono essere realizzate per sviluppare questa tipologia di turismo.</p>
<p>Riconoscimenti</p>	<p>Il corso permetterà il riconoscimento di almeno 30 o 32 crediti formativi (salvo eventuali altri riconoscimenti da carriere universitarie pregresse) utili all'iscrizione al secondo anno della laurea triennale in:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L-GASTR; Gastronomia, Ospitalità e Territori (32 CFU) • L-18 Gestione di impresa (30CFU) <p>N.B: Il riconoscimento dei CFU per l'iscrizione al secondo anno di uno dei CdL, avverrà a partire dall'anno accademico successivo a quello di iscrizione al Corso di Alta Formazione</p> <p>A conclusione del percorso formativo, unitamente all'Attestato/Diploma, la Gambero Rosso University consegnerà a tutti i titolari di azienda del settore Ho.Re.Ca. un marchio adesivo da poter esporre all'interno dei locali.</p>
<p>Docenti</p>	<p>Le lezioni audio-video sono progettate e registrate da:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prof. Ferdinando Albisinni • Prof. Aurora Cavallo • Prof. Francesco Maria Olivieri • Prof. Simona Andreano
<p>Strumenti didattici</p>	<p>Una volta perfezionata l'iscrizione, il corsista riceve le credenziali necessarie per accedere alla piattaforma dove potrà reperire tutti gli strumenti didattici elaborati e a sua disposizione 24h su 24h:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Lezioni video on-line</u> • <u>Webinar su tematiche trasversali</u> • <u>Materiale didattico appositamente preparato:</u> • <u>Bibliografia e sitografia (link di riferimento consigliati dal docente per approfondimento):</u> • <u>Test di valutazione</u>

<p>Contenuti</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Tematica</th> <th>SSD</th> <th>CFU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Diritto agroalimentare</td> <td>IUS/03</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Economia del cibo e dei territori</td> <td>AGR/01</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Politiche del cibo</td> <td>M-GGR/02</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Gestione di un agriturismo: la sala, le prenotazioni e la promozione</td> <td>SECS-P/08</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Statistica per il turismo e la gastronomia</td> <td>SECS-S/03</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Testimonianze</td> <td></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Prova finale</td> <td></td> <td>3</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">Totale</td> <td></td> <td>40</td> </tr> </tbody> </table>		Tematica	SSD	CFU	1	Diritto agroalimentare	IUS/03	6	2	Economia del cibo e dei territori	AGR/01	8	3	Politiche del cibo	M-GGR/02	6	4	Gestione di un agriturismo: la sala, le prenotazioni e la promozione	SECS-P/08	6	5	Statistica per il turismo e la gastronomia	SECS-S/03	6	6	Testimonianze		5	7	Prova finale		3	Totale			40
	Tematica	SSD	CFU																																		
1	Diritto agroalimentare	IUS/03	6																																		
2	Economia del cibo e dei territori	AGR/01	8																																		
3	Politiche del cibo	M-GGR/02	6																																		
4	Gestione di un agriturismo: la sala, le prenotazioni e la promozione	SECS-P/08	6																																		
5	Statistica per il turismo e la gastronomia	SECS-S/03	6																																		
6	Testimonianze		5																																		
7	Prova finale		3																																		
Totale			40																																		
<p>Attività</p>	<p>Il corso è composto da 6 Moduli così articolati:</p> <p>MODULI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diritto agroalimentare • Economia del cibo e dei territori • Politiche del cibo • Gestione di un agriturismo: la sala, le prenotazioni e la promozione • Statistica per il turismo e la gastronomia • Testimonianze 																																				
<p>Titoli ammissione</p>	<p>Sono richiesti i seguenti titoli di ammissione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Diploma di Scuola Superiore.</u> 																																				
<p>Termini iscrizione</p>	<p style="text-align: center;">30 Giugno 2022</p>																																				
<p>Condizioni</p>	<p>L'attivazione del corso è subordinata al raggiungimento dei 40 partecipanti.</p> <p>L'iscrizione comporta l'accettazione delle condizioni d'utilizzo riportate sul sito di Ateneo.</p>																																				
<p>Quota di iscrizione</p>	<p style="text-align: center;">€ 600,00 (ai quali si aggiungono € 50 per spese di bollo) Offerta Mese di Giugno Offerta valida fino al 30/06/2022</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Rata</th> <th>Scadenza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>300€ + € 50 per spese di bollo</td> <td>all'atto dell'iscrizione</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>300€</td> <td>dopo il 1° mese dall'iscrizione</td> </tr> </tbody> </table>		Rata	Scadenza	1	300€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione	2	300€	dopo il 1° mese dall'iscrizione																											
	Rata	Scadenza																																			
1	300€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione																																			
2	300€	dopo il 1° mese dall'iscrizione																																			

Modalità pagamento

Nel caso in cui lo studente superi i 31 CFU di riconoscimento, verrà iscritto al 2° anno del corso di laurea. In questa fattispecie, lo studente dovrà versare la tassa regionale del primo e del secondo anno dell'importo di €140 per Anno Accademico, all'atto dell'iscrizione, così come da termini di legge.

Per l'iscrizione al secondo anno lo studente dovrà effettuare il versamento della Tassa Regionale (€ 140,00) sul conto corrente di seguito, specificando la seguente causale:

*T.R. (indicare l'anno accademico di riferimento) –
Intestazione Università + Cognome e Nome + Codice
Fiscale*

al seguente IBAN:

*LAZIO DiSCo
Tesoriere dell'Ente - Banca Popolare di Sondrio
IBAN IT 46 P056 9603 2110 00051111X93*

Il pagamento della quota di iscrizione e della marca da bollo, assolta virtualmente (da non apporre sulla domanda), avviene, secondo lo schema indicato nella presente scheda, mediante bonifico a favore di:

UNIVERSITÀ TELEMATICA UNIVERISTAS MERCATORUM

alle seguenti coordinate bancarie:

IBAN IT24 M032 9601 6010 0006 7096 780

Indicare nella causale del bonifico "Nome, Cognome e Codice Fiscale del corsista" seguito dal Codice del corso e numero edizione. Si informa che non saranno emesse quietanze sui pagamenti ricordando che, ai fini fiscali per la determinazione del reddito, il bonifico, eseguito secondo le su riportate istruzioni, consente la detrazione del costo del corso.

<p>Titolo Rilasciato</p>	<p>Attestato di Alta Formazione</p> <p>Per il rilascio dell'Attestato di Alta Formazione e il relativo riconoscimento CFU, lo studente dovrà:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Superare gli esami intermedi</u> • <u>Superare la Prova Finale</u> <p>2A conclusione del percorso formativo, unitamente all'Attestato/Diploma, la Gambero Rosso University consegnerà a tutti i titolari di azienda del settore <u>Ho.Re.Ca.</u> un marchio adesivo da poter esporre all'interno dei locali.</p> <p style="text-align: center;">MODALITA' D'ESAME</p> <p>In considerazione dell'andamento nazionale dell'evoluzione della pandemia COVID-19, stante il corrente stato di emergenza e in attuazione delle disposizioni normative e ministeriali volte al contenimento del contagio (con particolare riferimento all'art. 1, comma 1, del D.L. 111/2021), l'Università assicura e garantisce che, per la durata dell'intero anno accademico 2021-2022, le attività didattiche e curriculari saranno svolte coerentemente alle previsioni normative vigenti.</p> <p>Pertanto, l'Università si appresta ad avviare le attività in presenza, successivamente al 31 marzo 2022, presso le sedi di Napoli, Roma, Palermo, Milano ma gli esami saranno svolti in modalità online fino al termine del corrente A.A. 2021/2022, salvo diverse disposizioni del Ministero che saranno tempestivamente ottemperate e comunicate agli studenti.</p> <p><u>Come prassi, nella sede di Roma gli esami si svolgeranno in forma orale, mentre nelle altre tre sedi in forma scritta.</u></p> <p>Resta inteso che il calendario delle sedi di Ateneo, già programmato ad inizio anno accademico, verrà svolto in modo da garantire, anche mediante modalità on line, e comunque salvo diverse disposizioni del Ministero che saranno tempestivamente ottemperate e comunicate agli studenti, la continuità nelle metodiche di studio e la valutazione dell'apprendimento e la tutela della salute e della sicurezza della comunità accademica tutta, rispettando le vigenti disposizioni sanitarie di contenimento e gestione, con particolare attenzione alle singole ipotesi di oggettiva impossibilità a presenziare.</p>
<p>Trattamento dati personali</p>	<p>I dati personali e sensibili saranno custoditi e trattati secondo la norma vigente</p>
<p>Informazioni</p>	<p>Per qualsiasi informazione inviare una e-mail al seguente indirizzo: orientamento@unimercatorum.it info allo 06.88.37.33.00</p> <p>N.B. Terminato il corso di Alta Formazione "Tourism Manager Food&Wine", gli studenti intenzionati ad iscriversi ad uno dei Corsi di Laurea di Universitas Mercatorum (L-Gastr Gastronomia, ospitalità e territori; L-12 Lingue e Mercati; L-15 Scienze del turismo; L-18 Gestione di impresa; LM-52 Relazioni internazionali per lo sviluppo economico; LM-77 Management), usufruiranno di uno sconto e verseranno una retta annuale di € 1.500,00.</p>