



Università telematica delle
Camere di Commercio Italiane

ALTA FORMAZIONE

Tourism Manager Food&Wine

1^a Edizione

1000 ore 40 CFU

Anno accademico 2022/2023

ALFO199

Titolo	Tourism Manager Food&Wine
Edizione	1 ^a Edizione
Area	GAMBERO ROSSO UNIVERSITY
Categoria	ALTA FORMAZIONE
Anno accademico	2022/2023
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 crediti formativi (salvo eventuali altri riconoscimenti da carriere universitarie pregresse) utili all'iscrizione alla laurea triennale in:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L-GASTR; Gastronomia, Ospitalità e Territori • L-18 Gestione di impresa <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>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>

Contenuti	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 75%;">Tematica</th> <th style="width: 15%;">SSD</th> <th style="width: 5%;">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="3" style="text-align: right;">Totale</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																																					
Attività	<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 																																							
Adempimenti richiesti	<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> 																																							
Titoli ammissione	<p>Sono richiesti i seguenti titoli di ammissione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Diploma di Scuola Superiore.</u> 																																							
Termini iscrizione	31 Marzo 2023																																							
Condizioni	<p>L'iscrizione comporta l'accettazione delle condizioni d'utilizzo riportate sul sito di Ateneo.</p> <p>Le immatricolazioni ai corsi cominceranno a partire dalla data di Lunedì 8 agosto 2022</p>																																							
Quota di iscrizione	<p>€ 600,00 (ai quali si aggiungono € 50 per spese di bollo) Standard</p>																																							

Modalità pagamento	<p style="text-align: center;">UNIVERSITÀ TELEMATICA UNIVERISTAS MERCATORUM alle seguenti coordinate bancarie: IBAN IT24 M032 9601 6010 0006 7096 780</p> <p>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>Attestato 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>
Trattamento dati personali	<p>I dati personali e sensibili saranno custoditi e trattati secondo la norma vigente</p>
Informazioni	<p>Per qualsiasi informazione inviare una e-mail al seguente indirizzo: orientamento@unimercatorum.it info allo 06.88.37.33.00</p>