



Università telematica delle  
Camere di Commercio Italiane

**ALTA FORMAZIONE**

**Tourism Manager Food&Wine**

**1<sup>a</sup> Edizione**

**1000 ore 60 CFU**

**Anno accademico 2023/2024**

**ALFO273**

<b>Titolo</b>	Tourism Manager Food&Wine
<b>Edizione</b>	1 <sup>a</sup> Edizione
<b>Area</b>	GAMBERO ROSSO UNIVERSITY
<b>Categoria</b>	ALTA FORMAZIONE
<b>Anno accademico</b>	2023/2024
<b>Durata</b>	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 1000 ore corrispondenti a 60 CFU
<b>Presentazione</b>	<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&amp;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&amp;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"> <li>• 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.</li> <li>• rilanciare la propria attività attraverso la valorizzazione del prodotto tipico e della territorialità, intesa come elemento di eccellenza.</li> <li>• capire ed interpretare le dinamiche relative ai principali settori della ristorazione (gourmet, collettiva, turistica, a domicilio, catering e banqueting...).</li> </ul>

<p><b>Finalità</b></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><b>Riconoscimenti</b></p>	<p>Il corso prevede il riconoscimento di CFU nei corsi di laurea L-GASTR; Gastronomia, Ospitalità e Territori e L-18 Gestione di impresa di Universitas Mercatorum. Una volta concluso il corso, i riconoscimenti potranno essere richiesti in due modalità: in itinere, se l'iscrizione al corso di laurea avviene nello stesso anno accademico del presente corso; in fase di immatricolazione, a partire dall'anno accademico successivo a quello del conseguimento del titolo.</p>
<p><b>Docenti</b></p>	<p>Le lezioni audio-video sono progettate e registrate da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prof. Ferdinando Albisinni</li> <li>• Prof. Aurora Cavallo</li> <li>• Prof. Francesco Maria Olivieri</li> <li>• Prof. Simona Andreano</li> </ul>
<p><b>Strumenti didattici</b></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"> <li>• <u>Lezioni video on-line</u></li> <li>• <u>Webinar su tematiche trasversali</u></li> <li>• <u>Materiale didattico appositamente preparato:</u></li> <li>• <u>Bibliografia e sitografia (link di riferimento consigliati dal docente per approfondimento):</u></li> <li>• <u>Test di valutazione</u></li> </ul>

<b>Contenuti</b>	<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>Informatica per l'ospitalità</td> <td>INF/01</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Economia Aziendale</td> <td>SECS-P/07</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Fondamenti di lingua inglese</td> <td>L-LIN/12</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Introduzione alla statistica</td> <td>SECS-S/01</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Testimonianze</td> <td></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Prova finale</td> <td></td> <td>3</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;"><b>Totale</b></td> <td></td> <td><b>60</b></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	Informatica per l'ospitalità	INF/01	2	7	Economia Aziendale	SECS-P/07	8	8	Fondamenti di lingua inglese	L-LIN/12	6	9	Introduzione alla statistica	SECS-S/01	4	10	Testimonianze		5	11	Prova finale		3	<b>Totale</b>			<b>60</b>
		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	Informatica per l'ospitalità	INF/01	2																																																			
	7	Economia Aziendale	SECS-P/07	8																																																			
	8	Fondamenti di lingua inglese	L-LIN/12	6																																																			
	9	Introduzione alla statistica	SECS-S/01	4																																																			
	10	Testimonianze		5																																																			
11	Prova finale		3																																																				
<b>Totale</b>			<b>60</b>																																																				
<b>Attività</b>	<p>Il corso è composto da 10 Moduli così articolati:</p> <p><b>MODULI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diritto agroalimentare</li> <li>• Economia del cibo e dei territori</li> <li>• Politiche del cibo</li> <li>• Gestione di un agriturismo: la sala, le prenotazioni e la promozione</li> <li>• Statistica per il turismo e la gastronomia</li> <li>• Informatica per l'ospitalità</li> <li>• Economia Aziendale</li> <li>• Fondamenti di lingua inglese</li> <li>• Introduzione alla statistica</li> <li>• Testimonianze</li> </ul> <p>1 Prova Finale</p>																																																						
<b>Adempimenti richiesti</b>	<p>Per il rilascio dell'<b>Attestato di Alta Formazione</b> e il relativo riconoscimento <b>CFU</b>, lo studente dovrà:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Superare gli esami intermedi</u></li> <li>• <u>Superare la Prova Finale</u></li> </ul>																																																						
<b>Titoli ammissione</b>	<p>Sono richiesti i seguenti titoli di ammissione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Diploma di Scuola Superiore.</u></li> </ul>																																																						
<b>Termini iscrizione</b>	30 Aprile 2024																																																						

<p><b>Condizioni</b></p>	<p>L'iscrizione comporta l'accettazione delle condizioni d'utilizzo riportate sul sito di Ateneo.</p> <p>I regolamenti didattici e per i master possono essere trovati all'indirizzo: <b><a href="https://www.unimerccatorum.it/ateneo/documenti-ufficiali">https://www.unimerccatorum.it/ateneo/documenti-ufficiali</a></b></p>																								
<p><b>Quota di iscrizione</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>€ 1700,00</b> (ai quali si aggiungono € 50 per spese di bollo) Standard</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 60%;">RATA</th> <th style="width: 35%;">SCADENZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">500€ + € 50 per spese di bollo</td> <td style="text-align: center;">all'atto dell'iscrizione</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">500€</td> <td style="text-align: center;">dopo il 1° mese dall'iscrizione</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">700€</td> <td style="text-align: center;">dopo il 2° mese dall'iscrizione</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><b>€ 1500,00</b> (ai quali si aggiungono € 50 per spese di bollo) Per tutti gli enti in convenzione Per tutti gli enti in convenzione</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 60%;">RATA</th> <th style="width: 35%;">SCADENZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">500€ + € 50 per spese di bollo</td> <td style="text-align: center;">all'atto dell'iscrizione</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">500€</td> <td style="text-align: center;">dopo il 1° mese dall'iscrizione</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">500€</td> <td style="text-align: center;">dopo il 2° mese dall'iscrizione</td> </tr> </tbody> </table>		RATA	SCADENZA	1	500€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione	2	500€	dopo il 1° mese dall'iscrizione	3	700€	dopo il 2° mese dall'iscrizione		RATA	SCADENZA	1	500€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione	2	500€	dopo il 1° mese dall'iscrizione	3	500€	dopo il 2° mese dall'iscrizione
	RATA	SCADENZA																							
1	500€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione																							
2	500€	dopo il 1° mese dall'iscrizione																							
3	700€	dopo il 2° mese dall'iscrizione																							
	RATA	SCADENZA																							
1	500€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione																							
2	500€	dopo il 1° mese dall'iscrizione																							
3	500€	dopo il 2° mese dall'iscrizione																							
<p><b>Modalità pagamento</b></p>	<p>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:</p> <p style="text-align: center;"><b>UNIVERSITÀ TELEMATICA UNIVERISTAS MERCATORUM</b> alle seguenti coordinate bancarie: <b>IBAN IT24 M032 9601 6010 0006 7096 780</b></p> <p>Indicare nella causale del bonifico " Codice Fiscale, Cognome e Nome del corsista" seguito dal Codice del corso. 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>																								
<p><b>Titolo Rilasciato</b></p>	<p><b>Attestato di Alta Formazione</b></p> <p>2A conclusione del percorso formativo, unitamente all'Attestato/Diploma, la Gambero Rosso University consegnerà a tutti i titolari di azienda del settore <a href="#">Ho.Re.Ca.</a>, un marchio adesivo da poter esporre all'interno dei locali.</p>																								

<b>Trattamento dati personali</b>	I dati personali e sensibili saranno custoditi e trattati secondo la normativa vigente
<b>Informazioni</b>	Per qualsiasi informazione puoi contattare il nostro ufficio orientamento al numero verde;  <b>800 185 458</b>  o rivolgerti a uno dei nostri 900 Poli Didattici sul territorio, puoi trovare la sede più vicina all'indirizzo:  <b><a href="https://www.unimercatorum.it/ei-point">https://www.unimercatorum.it/ei-point</a></b>