Universitas Mercatorum

Università telematica delle Camere di Commercio Italiane

PIANO DI STUDI

L-Gastr – Gastronomia, ospitalità e territori

Coorte 2019/2020

Data di Emissione: 1 marzo 2019

Sommario

Presentazione 3

Tabella Piano di Studio 6

Schede didattiche dei singoli insegnamenti 7

Obiettivo è la formazione culturale, scientifica e applicativa di una figura professionale qualificata che possa operare nell'ambito del turismo, delle tecnologie agro-alimentari, dell'alimentazione e della gastronomia. 18

Presentazione

Il Corso di Studio in breve

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.

Obiettivi formativi specifici del Corso

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 rappresentativi 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.

Tabella Piano di Studio

ANNO	ATTIVITA'	SSD	INSEGNAMENTO	CFU
ANNO 1	BASE	SECS-S/01	STATISTICA PER IL TURISMO E LA GASTRONOMIA	8
	BASE	M-GGR/02	GEOGRAFIA E POLITICHE DEL CIBO	8
	BASE	BIO/07	ECOLOGIA E SOSTENIBILITÀ	8
	CARATTERIZZANTE	AGR/15	SCIENZE E TECNOLOGIE ENOGOSTRONOMICHE	8
	CARATTERIZZANTE	CHIM/10	CHIMICA DEGLI ALIMENTI	8
	CARATTERIZZANTE	SECS-P/12	STORIA ECONOMICA	8
	AFFINE	MED/01	STATISTICA APPLICATA	6
	ALTRE ATTIVITA'		CONOSCENZA DI UNA LINGUA STRANIERA	10
ANNO 2	CARATTERIZZANTE	M-STO/04	STORIA DELLA GASTRONOMIA	8
	CARATTERIZZANTE	AGR/16	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	8
	CARATTERIZZANTE	SECS-P/07	ECONOMIA E MANAGEMENT PER LA GASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ	8
	CARATTERIZZANTE	IUS/03	DIRITTO ALIMENTARE	8
	CARATTERIZZANTE	L-ART/06	TEORIE E PRATICHE DELLA NARRAZIONE	8
	CARATTERIZZANTE	SECS-P/08	MARKETING PER LA GASTRONOMIA	8
	BASE		A SCELTA	12
ANNO 3	CARATTERIZZANTE	ICAR/13	PROGETTAZIONE E GASTRONOMIA	8
	AFFINE	AGR/01	ECONOMIA DEL CIBO E DEI TERRITORI	8
	CARATTERIZZANTE	MED/49	NUTRIZIONE E DIETETICA	8
	AFFINE	INF/01	INFORMATICA	6
	BASE	M-DEA/01	ANTROPOLOGIA DEL GUSTO	8
	Altre attività		ALTRE CONOSCENZE PER IL MDL	8
	Altre attività		PROVA FINALE	10
			TOTALE	180

Completano il percorso un nucleo di insegnamenti a scelta che saranno definiti, in seguito ai nuovi incontri con le parti sociali, dal Comitato Proponente nonché le discipline linguistiche i viaggi didattici.

Schede didattiche dei singoli insegnamenti

Facoltà di Economia

Denominazione Corso di Laurea "Gastronomia, ospitalità e territori"– Classe L-Gastr

Il percorso di formazione complessivo è stato progettato sulla base dei requisiti previsti dal SUA-CdS .

La progettazione didattica di dettaglio dei singoli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini avviene, da parte dei docenti sotto la supervisione del coordinatore del Corso di Laurea, attraverso compilazione delle schede di progettazione. Gli insegnamenti a scelta sono pianificati ogni entro giugno dell'anno solare di inizio dell'attività accademica.

Di seguito si presentano le schede di progettazione didattica dei singoli corsi per ordine di anno accademico

Denominazione insegnamento	**STATISTICA PER IL TURISMO E LA GASTRONOMIA**
Settore disciplinare	SECS-S/01
Anno di corso	Primo anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base X Affine ❑ A scelta studente ❑
Area di apprendimento	
Numero di crediti	8
Eventuali propedeuticità	N.A
Metodologia di insegnamento	In teledidattica

Obiettivi formativi per il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti

Al termine del corso gli studenti conseguono le competenze statistiche di base necessarie per analizzare e monitorare il mercato del turismo e il comparto gastronomico. Le esercitazioni e i casi studi analizzati durante il corso permettono di avere una visione empirica delle diverse tematiche affrontate e di sviluppare la capacità di applicare le conoscenze teoriche allo studio dei fenomeni reali, e in particolare legati al turismo, alla ristorazione, all'agriturismo. Il complesso e variegati fenomeni sono studiati sotto le loro diverse caratteristiche tematiche e applicative, sviluppando nello studente una capacità critica nell'analisi. La conoscenza delle fonti e degli idonei strumenti statistici, uniti all'uso del programma excel, consentiranno inoltre allo studente di comunicare le informazioni in modo sintetico ed efficace.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende fornire le conoscenze di base metodologiche degli strumenti statistici utili per comprendere e analizzare in maniera organica i fenomeni connessi alla gastronomia e ai sistemi territoriali. Un'attenzione specifica è dedicata alle diverse fonti disponibili in ambito nazionale e internazionale, per orientare l'utente nell'ambito delle molteplici banche dati, utili all'analisi del settore. Lo studio di tali tematiche permetterà allo studente di comprendere quali strumenti applicare per l'analisi dei dati a disposizione, e di interpretare correttamente le realtà oggetto di studio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso sono presenti molteplici esercizi applicativi che affiancano gli argomenti metodologici, al fine di permettere allo studente di applicare quanto appreso durante le lezioni, con l'obiettivo di usare empiricamente le formule presentate e interpretare i risultati statistici ottenuti. Sono, inoltre, fornite conoscenze basilari di programmi informatici e strumenti web, per una migliore comprensione e applicazione di quanto appreso nel corso.

Autonomia di giudizio
Lo studio degli strumenti statistici, in un'ottica critica applicativa, affiancato da esempi ed esercitazioni, permetterà allo studente di acquisire e migliorare la propria capacità d giudizio. In

questo modo egli sarà capace di comprendere quale strumento è più appropriato all'analisi in oggetto e come interpretare correttamente i risultati ottenuti.

Abilità comunicative
La presentazione e il commento durante il corso di alcuni rapporti statistici connessi al settore della gastronomia, permette di acquisire un linguaggio tecnico appropriato e di una terminologia specialistica adeguata all'argomento.
Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali sia scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva, con la redazione di elaborati da parte dello studente e l'accesso alla videoconferenza. Si forniscono inoltre le basi tecniche di alcuni strumenti informatici per migliorare e stimolare le capacità comunicative.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni applicative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi online, quali documenti ufficiali, articoli di riviste e link a siti specifici, permettono di migliorare e sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico

1. INTRODUZIONE ALLA STATISTICA ECONOMICA
2. CLASSIFICAZIONE DEI FENOMENI STATISTICI
3. LE DISTRIBUZIONI DI FREQUENZA
4. LE DIVERSE TIPOLOGIE DI FREQUENZA
5. ESERCITAZIONE SULLE FREQUENZE
6. RAPPRESENTAZIONI GRAFICHE
7. L'ISTOGRAMMA
8. ESERCITAZIONE SULLE RAPPRESENTAZIONI
9. GRAFICHE
10. INTRODUZIONE ALLE MEDIE
11. LA MEDIANA
12. I QUANTILI E I QUARTILI
13. LA MEDIA ARITMETICA
14. ESERCITAZIONE SULLE MEDIE
15. I NUMERI INDICI
16. I NUMERI INDICI COMPLESSI
17. I RAPPORTI STATISTICI
18. ESERCIZI SU NUMERI INDICI
19. INTRODUZIONE ALLA VARIABILITÀ
20. LA VARIANZA E LO SCARTO QUADRATICO MEDIO
21. APPROFONDIMENTI SULLA VARIABILITÀ
22. ESERCITAZIONE SULLA VARIABILITÀ
23. LA TABELLA DOPPIA
26. L'INDICE DEL CHI QUADRATO
27. ESERCITAZIONE SUL CHI QUADRATO
28. CONCORDANZA E DISCONRDANZA
29. LA CORRELAZIONE
30. ESERCITAZIONE SULLA CORRELAZIONE
31. LA RETTA DI REGRESSIONE
32. LA BONTÀ DI ADATTAMENTO
33. ESERCITAZIONE SULLA RETTA DI REGRESSIONE
34. LA STAGIONALITÀ
35. DEFINIZIONI SUL TURISMO
36. FONTI NAZIONALI SUL TURISMO, AGRITURISMO, ENOGASTRONOMIA (DOMANDA)
37. FONTI NAZIONALI SUL TURISMO, AGRTURISMO, ENOGASTRONOMIA (OFFERTA)
38. IL CONTO SATELLITE E FONTI INTERNAZIONALI
39. IL CAMPIONAMENTO
40. COME COSTRUIRE UN QUESTIONARIO
41. ESEMPIO QUESTIONARIO
42. LA QUALITÀ E LA VALUTAZIONE
43. IL CS E IL CRM
44. INTRODUZIONE A EXCEL
45. L'ANALISI DESCRITTIVA CON EXCEL
46. LA REGRESSIONE CON EXCEL

24. ESERCITAZIONI SULLA TABELLA DOPPIA 25. LA CONNESSIONE E L'INDIPENDENZA	47. CASE STUDY 48. CASE STUDY

Modalità di raccordo con altri insegnamenti (indicare le modalità e gli insegnamenti con i quali sarà necessario raccordarsi)

Non è previsto alcun raccordo specifico con altri insegnamenti.

Modalità di esame ed eventuali verifiche di profitto in itinere

Lo studente per superare l'esame può scegliere di effettuare l'esame orale presso la sede dell'Ateneo o la prova scritta in tutte le sedi di Italia, ivi compreso Roma. Per poter effettuare la prenotazione di esame lo studente deve aver seguito almeno l'80% delle videolezioni. Il test finale si compone di 31 domande a risposta multipla chiusa con 4 possibili risposte, da redigere in 45 minuti. Nel corso dell'anno sono previste almeno 4 sessioni di esami in ciascuna sede, secondo un calendario reso noto all'inizio dell'anno accademico. Le domande di esame, siano esse orali o scritte, coerentemente con i risultati di apprendimento attesi, sono finalizzate a misurare la preparazione acquisita in relazione a:

- Conoscenza e capacità di comprensione attraverso domande specifiche di tipo metodologico.
- Capacità di applicare conoscenza e comprensione attraverso domande specifiche che consentano la risoluzione di alcuni esempi pratici.
- Autonomia di giudizio attraverso domande che presuppongano la valutazione autonoma e l'interpretazione dei risultati evidenziati.

Gli esercizi e gli elaborati di Didattica Erogativa presenti nel corso consentono, oltre a verificare conoscenze e capacità applicative dei concetti appresi, di verificare i risultati di apprendimento raggiunti rispetto alle Abilità comunicative e alla Capacità di apprendimento.

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione e i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.
Attività di didattica erogativa (DE)	➔ 48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione Impegno totale stimato: 48 ore
Attività di didattica interattiva (DI)	➔ Redazione di un elaborato ➔ Partecipazione a una web conference ➔ Lettura area FAQ ➔ Svolgimento delle prove in itinere con feedback ➔ Svolgimento della simulazione del test finale
Attività di autoapprendimento	➔ 144 ore per lo studio individuale
Libro di riferimento	P. Pasetti (2002): Statistica del turismo, Carocci ed.

Denominazione insegnamento	SCIENZE E TECNOLOGIE ENOGASTRONOMICHE
Settore disciplinare	AGR/015
Anno di corso	Primo anno
Tipologia di attività formativa	Base ❑ Caratterizzante X Affine ❑ A scelta studente ❑
Area di apprendimento	TECNOLOGIE ALIMENTARI
Numero di crediti	8
Eventuali propedeuticità	Nessuna
Metodologia di insegnamento	In teledidattica

Obiettivi formativi per il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti

Obiettivo dell'insegnamento è di fornire nozioni teorico-pratiche sui processi delle tecnologie dell'industria agroalimentare, con particolare riferimento a quella dei derivati dei cereali, della produzione della birra, enologica, lattiero-casearia, degli oli e grassi e delle conserve vegetali ed animali.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende fornire le conoscenze teoriche e metodologiche dei processi di produzione agroalimentare. Lo studio di permetterà allo studente di comprendere i processi produttivi in ordine alle diverse produzioni enogastronomiche, e di interpretare correttamente la realtà di riferimento.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso sono presenti molteplici casi applicativi che affiancano gli argomenti teorico pratici al fine di permettere allo studente di applicare quanto appreso durante le lezioni.

Autonomia di giudizio
Lo studio dei processi di produzione, affiancato da esempi ed esercitazioni, permetterà allo studente di acquisire e migliorare la propria capacità di giudizio. In questo modo egli sarà capace di comprendere le caratteristiche principali delle produzioni e gli strumenti e i processi relativi alle principali filiere agroalimentari.

Abilità comunicative
La presentazione dei contenuti permette di acquisire un linguaggio tecnico appropriato e di una terminologia specialistica adeguata all'argomento. Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali che scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva, con la redazione di elaborati da parte dello studente e l'accesso alla videoconferenza.

Capacità di apprendimento

La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni applicative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi online, quali articoli di riviste e link a siti specifici, permettono di migliorare e sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico

1. Introduzione alle tecnologie alimentari I
2. Introduzione alle tecnologie alimentari II
3. Cereali e Derivati: la qualità dei cereali
4. Cereali e Derivati: caratteristiche chimiche e fisiche
5. Cereali e Derivati: produzione degli sfarinati I
6. Cereali e Derivati: produzione degli sfarinati II
7. Cereali e Derivati: prodotti da forno I
8. Cereali e Derivati: prodotti da forno II
9. Cereali e Derivati: pasta I
10. Cereali e Derivati pasta II
11. Malto: tecnologia di maltazione I
12. Malto: tecnologia di maltazione II
13. Birra: tecnologia di produzione del mosto I
14. Birra: tecnologia di produzione del mosto II
15. Birra: fermentazione
16. Birra: maturazione e confezionamento
17. Vino: composizione dell'uva
18. Vino: principali metodi di vinificazione I
19. Vino: principali metodi di vinificazione II
20. Vino: invecchiamento
21. Vini speciali
22. Distillati
23. Olii e grassi: classificazione delle sostanze grasse
24. Olio d'oliva: tecnologia di produzione I
25. Olio d'oliva: tecnologia di produzione II
26. Qualità dell'olio d'oliva
27. Latte: qualità e composizione
28. Latte: i processi di risanamento, confezionamento e conservazione.
29. Prodotti caseari: processo di caseificazione
30. Prodotti caseari: tecnologia di produzione dei principali formaggi
31. Conserve vegetali: definizione di conserve e semiconserve
32. Conserve vegetali: frutta e ortaggi
33. Conserve vegetali: derivati del pomodoro I
34. Conserve vegetali: derivati del pomodoro II
35. Conserve vegetali: succhi e nettari I
36. Conserve vegetali: succhi e nettari II
37. Conserve vegetali: marmellate e confetture I
38. Conserve vegetali: marmellate e confetture II
39. Conserve animali: la carne I
40. Conserve animali: la carne II
41. Conserve animali: i prodotti carnei I
42. Conserve animali: i prodotti carnei II
43. Conserve animali: i prodotti ittici I
44. Conserve animali: i prodotti ittici II
45. La qualità in campo agroalimentare I
46. La qualità in campo agroalimentare II
47. L'analisi sensoriale I
48. L'analisi sensoriale II

Modalità di raccordo con altri insegnamenti (indicare le modalità e gli insegnamenti con i quali sarà necessario raccordarsi)

Nessun raccordo.

Modalità di esame ed eventuali verifiche di profitto in itinere

Lo studente per superare l'esame può scegliere di fare l'esame orale presso la sede dell'Ateneo o la prova scritta in tutte le sedi di Italia, ivi compreso Roma. Per effettuare la prenotazione di esame lo studente deve aver seguito almeno l'80% delle video lezioni. Il test finale si compone di 31 domande a risposta multipla con 4 possibili risposte da redigere in 45 minuti.
Nel corso dell'anno sono previste almeno 4 sessioni di esami in ciascuna sede, secondo un calendario reso noto all'inizio dell'anno accademico.
Le domande di esame, siano esse orali o scritte, coerentemente con i risultati di apprendimento attesi, sono finalizzate a misurare la preparazione acquisita in relazione a:

- Conoscenza e capacità di comprensione attraverso domande specifiche relative ai processi produttivi delle principali produzioni alimentari;
- Capacità di applicare conoscenza e comprensione con domande che consentano la valutazione rispetto a casi concreti delle industrie alimentari;
- Autonomia di giudizio mediante domande che presuppongano la valutazione autonoma in ordine alle scelte produttive da compiere ed alle soluzioni da proporre.

Gli esercizi e gli elaborati di Didattica erogativa consentono di verificare i risultati di apprendimento raggiunti rispetto alle abilità comunicative e alla capacità di apprendimento.
Gli esercizi e gli elaborati di Didattica erogativa consentono di verificare i risultati di apprendimento raggiunti rispetto alle abilità comunicative e alla capacità di apprendimento.

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione e i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette sia l'iscrizione ai corsi sia la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico, la comunicazione con il docente. E' previsto un tutor che supporterà gli studenti durante il corso.
Attività di didattica erogativa (DE)	➔ 48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione Totale 48 ore
Attività di didattica interattiva (DI)	➔ Partecipazione a 1 caso studio, project work, esercizio o lavoro di gruppo con feedback del docente ➔ Lettura area FAQ ➔ Svolgimento delle prove in itinere con feedback Totale 8 ore
Attività di autoapprendimento	➔ 144 ore per lo studio individuale

Libro di riferimento	➔ LERICI CL, LERKER G - Principi di Tecnologie Alimentari. CLUEB, Bologna ➔ FELLOWS PJ - Food Processing Technology: Principles and practice. Ellis Horwood Ltd. Chichester, UK ➔ CAPPELLI P, VANNUCCHI V - Chimica degli alimenti. Zanichelli, Bologna ➔ Operazioni Fondamentali, ed. P. Fantozzi, A. De Stefano, Università degli Studi di Perugia. ➔ Processi, ed. P. Fantozzi, A. De Stefano, Università degli Studi di Perugia.

Denominazione insegnamento	**ECOLOGIA E SOSTENIBILITÀ**
Settore disciplinare	BIO/07
Anno di corso	Primo anno
Tipologia di attività formativa	Base X Caratterizzante ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Area di apprendimento	
Numero di crediti	8
Eventuali propedeuticità	Nessuna
Metodologia di insegnamento	In teledidattica

Obiettivi formativi per il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti

Il corso ha lo scopo di insegnare agli studenti i principi ed i concetti chiave dell'ecologia e della sostenibilità in riferimento alla produzione ed al consumo di alimenti.

Risultati di apprendimento attesi

Il corso intende sviluppare nello studente la percezione delle tematiche ambientali, sociali ed economiche legate alla alimentazione ed alla nutrizione umana e la capacità critica di interpretarne le problematiche e la evoluzione con approccio olistico.

Conoscenza e capacità di comprensione

Il corso consentirà allo studente di appropriarsi del linguaggio ecologico e di acquistare familiarità con gli strumenti nazionali ed internazionali di politica della sostenibilità con riferimento ai sustemi agroalimentari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le videolezioni e le relative dispense sono progettate in modo da intrecciare fra loro principi teorici e di ancorarli a casi pratici. Lo studente, pertanto, viene stimolato a compiere uno sforzo di

analisi sistemica dei fenomeni ecologici, senza trascurare gli aspetti sociali, politici ed economici della sostenibilità dei sistemi agroalimentari.

Autonomia di giudizio
Gli studenti saranno in grado di elaborare in autonomia le informazioni disponibili sulle questioni ambientali e sulla sostenibilità dei sistemi agroalimentari.

Abilità comunicative
L'esposizione del materiale didattico e l'ascolto delle lezioni consentiranno agli studenti di argomentare con un lessico preciso ed appropriato.

Capacità di apprendimento
Pur contenendo numerosi esempi, l'elemento centrale delle lezioni sono i principi teorici di base. La padronanza di questi principi consentirà agli studenti di continuare a imparare anche dopo aver terminato il corso e superato l'esame.

Programma didattico

1. Definizione di ecologia, suoi ambiti ed applicazioni.
2. Teoria generale dei sistemi e scienza della complessità. Approccio sistemico.
3. Biosfera ed ecosistema. Struttura e funzioni dell'ecosistema.
4. Classificazione degli ecosistemi.
5. Evoluzione degli ecosistemi. Successione ecologica. Climax.
6. Catene alimentari, reti alimentari, livelli trofici.
7. Habitat, nicchia ecologica e corporazione.
8. La competizione e i suoi livelli. Predazione, erbivoria, parassitismo e allelopatia.
9. Interazioni biotiche tra specie: Commensalismo, cooperazione e mutualismo.
10. L'Antropocene e le conseguenze delle attività umane sui cicli naturali.
11. Agroecosistemi: Definizione, caratteristiche, funzionamento, stabilità
12. Flussi energetici negli ecosistemi e negli agroecosistemi.
13. Il suolo e la sua destinazione d'uso. Altitudine, giacitura, esposizione.
14. Struttura fisica del suolo. Granulometria e tessitura.
15. Proprietà chimiche del suolo. Soluzione circolante e potere assorbente.
16. I cicli biogeochimici (ossigeno, carbonio, azoto, fosforo, zolfo).
17. Proprietà biologiche del suolo. Processi di umificazione e di mineralizzazione della sostanza organica.
18. Fertilità del suolo. Fissazione biologica dell'azoto.
19. L'acqua negli agroecosistemi. Le costanti idrologiche del terreno.
20. Agroecosistemi e clima. Radiazione solare,
25. L'agrobiodiversità e le risorse genetiche.
26. Domesticazione e centri di origine delle piante coltivate.
27. Strategie di conservazione della agrobiodiversità. Il trattato internazionale sulle risorse fitogenetiche.
28. Ecotipi e cultivar. Miglioramento genetico.
29. Propagazione delle piante coltivate (sementi, propagazione vegetativa, micropropagazione).
30. Meccanismi di difesa delle piante coltivate da patogeni e parassiti.
31. Le zoonosi ed il fenomeno della resistenza agli antibiotici.
32. Definizione di sostenibilità e di sviluppo sostenibile.
33. Gli strumenti di governance internazionale da Rio alla COP24.
34. L'Agenda 2030 e gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile.
35. Produzione di alimenti a livello globale.
36. Evoluzione del consumo di alimenti a livello globale. Proiezioni al 2050.
37. Squilibri del consumo di alimenti: insicurezza alimentare, malnutrizione, obesità.
38. Le perdite e gli sprechi alimentari.
39. Sicurezza alimentare e nutrizione.
40. Sistemi agroalimentari: definizione e struttura. Politiche agroalimentari.
41. Opzioni per la sostenibilità dei sistemi agroalimentari.
42. Sistemi agricoli a confronto: colture idroponiche, agricoltura integrata, di conservazione, biologica, di precisione, multifunzionale, sociale.
43. Innovazione e sostenibilità in agricoltura
44. Intensificazione sostenibile della produzione agricola.
45. Gestione delle risorse naturali.
46. Consumo consapevole: le diete sostenibili. La dieta

temperatura, agenti meteorici. 21. Emissione di gas serra ed effetti sul clima e sugli agroecosistemi. 22. Strategie di mitigazione ed adattamento ai cambiamenti climatici. 23. Biodiversità (definizione, livelli, indici). 24. Dinamica di popolazione. Equilibrio di Hardy-Weinberg.	Mediterranea come modello. 47. Riduzione di perdite e sprechi alimentari. Opzioni tecnologiche, comportamentali e politiche. 48. La dimensione sociale della sostenibilità dei sistemi agroalimentari. Equità di genere. Comunità svantaggiate.

Modalità di raccordo con altri insegnamenti (indicare le modalità e gli insegnamenti con i quali sarà necessario raccordarsi)

Nessun raccordo.

Modalità di esame ed eventuali verifiche di profitto in itinere

L'esame può essere sostenuto sia in forma scritta che in forma orale. Gli appelli orali sono previsti nella sola sede centrale di Roma. Gli esami scritti, invece, possono essere sostenuti sia nelle sede centrale che nelle sedi periferiche.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula di solito tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una di 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia le domande orali che le domande scritte sono formulate per valutare sia il grado di comprensione delle nozioni teoriche sia la capacità di ragionare utilizzando tali nozioni. Le domande sulle nozioni teoriche consentiranno di valutare il livello di comprensione. Le domande che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze ed elaborati proposti dal docente).

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione e i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.
Attività di didattica erogativa (DE)	➔ 48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione Impegno totale stimato: 48 ore
Attività di didattica interattiva (DI)	➔ Redazione di un elaborato ➔ Partecipazione a una web conference ➔ Svolgimento delle prove in itinere con feedback ➔ Svolgimento della simulazione del test finale Totale 8 ore
Attività di autoapprendimento	➔ 144 ore per lo studio individuale

Libro di riferimento	➔ T.M. SMITH, R.L. SMITH Elementi di Ecologia. Edizione Italiana a cura di Occhipinti-Ambrogi A., Badino G., Cantonati M. Pearson Paravia Bruno Mondadori S.p.A. ISBN: 978-88-7192-350-5. ➔ A. SONNINO, L. BACCHETTA Il campo nel piatto – Coltivare la qualità per il gusto, per la salute, per la convenienza agronomica, per l'ambiente. Informat Edizioni, Roma. ISBN: 978-88.6027-121-5.

Denominazione insegnamento	**CHIMICA DEGLI ALIMENTI**
Settore disciplinare	CHIM/10
Anno di corso	Primo anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Area di apprendimento	
Numero di crediti	8
Eventuali propedeuticità	N.A-
Metodologia di insegnamento	In teledidattica

Obiettivi formativi per il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti

Nell'ambito degli obiettivi formativi del Corso di laurea tesi a formare una figura professionale con conoscenze e abilità multidisciplinari relative alla cultura del cibo, alla preparazione e produzione gastronomica, alla promozione e valorizzazione territoriale del cibo, anche attraverso la dimensione esperienziale e la narrazione, l'insegnamento si propone di fornire adeguate conoscenze sulla nutrizione, alimentazione e dietetica per la formazione specialistica e completa degli studenti. Il corso intende introdurre agli studenti le conoscenze su struttura e proprietà dei costituenti alimentari, meccanismi delle principali reazioni di alterazione, indicatori e criteri per il controllo di qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, produzione biologica, alimenti di diversa origine, novità nel settore agroalimentare, metodi di cottura e di preparazione per garantire i contenuti nutrizionali, il gusto e la sicurezza dei cibi, le azioni di controllo e gli Organi preposti per la sicurezza alimentare.

Il corso ha lo scopo di concorrere alla formazione di esperti nel settore anche tramite conoscenza delle tecniche di laboratorio.

Obiettivo è la formazione culturale, scientifica e applicativa di una figura professionale qualificata che possa operare nell'ambito del turismo, delle tecnologie agro-alimentari, dell'alimentazione e della gastronomia.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione
Le principali conoscenze acquisite riguarderanno: composizione degli alimenti, caratteristiche delle materie prime, struttura dei costituenti alimentari, fenomeni di alterazione degli alimenti, controllo di qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari, additivi e contaminazione degli alimenti, potenziali rischi derivanti dalla cottura e preparazione degli alimenti, metodi per garantire la sicurezza degli alimenti, sistema di controllo nazionale, legislazione nazionale ed europea, nuovi prodotti alimentari.
Il corso offre allo studente gli strumenti per la comprensione dei fenomeni in modo che sia in grado di applicare le conoscenze del sapere acquisite, ottenendo le capacità del sapere fare (abilità).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Le videolezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze atte a far acquisire capacità critiche necessarie per valutare la qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, capacità di interpretare gli aspetti analitici e legislativi, capacità di valutare la composizione delle materie prime.

Autonomia di giudizio
Al termine del corso lo studente sarà in grado di valutare gli aspetti di continuità e discontinuità dell'esperienza giuridica, spiegare le relazioni e le interconnessioni esistenti tra diritto, società, politica ed economia nelle diverse epoche storiche, porre in essere una comparazione diacronica evidenziando le differenze tra passato e presente giuridico, valutare l'impatto dei mutamenti sociali, politici ed economici sul mondo del diritto e viceversa.
Il corso intende fornire le basi per orientare lo studente ad affrontare in maniera professionale le problematiche negli ambiti lavorativi quali settori turistici, gastronomia, industria agroalimentare, controllo dei processi e dei prodotti.

Abilità comunicative
L'esposizione del materiale didattico e l'ascolto delle lezioni consentiranno agli studenti di argomentare con un lessico preciso e appropriato.

Capacità di apprendimento
I concetti e gli istituti assimilati attraverso le videolezioni dovranno essere arricchiti e rielaborati dallo studente durante e al termine dell'intero percorso di studi.

Programma didattico

1. Chimica degli alimenti: considerazioni generali.
2. Composizione e struttura degli alimenti. Principi alimentari e nutrienti. L'acqua negli alimenti: struttura e caratteristiche chimico-fisiche dell'acqua; attività dell'acqua
3. Reazioni di deterioramento degli alimenti.
4. Carboidrati: generalità, classificazione, struttura. Monosaccaridi e derivati, oligosaccaridi, polisaccaridi.
5. Fibra alimentare: composizione chimica ed importanza nella dieta.
6. Proteine: generalità, funzioni, struttura. Aminoacidi essenziali e limitanti. Classificazione delle proteine in funzione di forma, funzione e composizione chimica.
7. Fonti alimentari di proteine; Fenomeni di alterazione delle frazione proteica negli alimenti.
8. Lipidi: generalità, classificazione e struttura. Gli acidi grassi: nomenclatura, classificazione, proprietà chimico-fisiche. Lipidi semplici e complessi.
9. Fenomeni di alterazione della frazione lipidica degli alimenti; Antiossidanti.
10. Vitamine.
11. Sali minerali
12. Valutazione nutrizionale degli alimenti
13. Intolleranza alimentare e allergie
14. Tecnologie della conservazione e confezionamento
15. Composizione, Tecnologia produttivi e controlli di Latte e derivati
16. Composizione, Tecnologia produttivi e controlli di: Prodotti di origine animale. Composizione, tecnologie produttive, controlli: Bevande alcoliche, Vino, Birra e Aceto
17. Sostanze e alimenti nervini
18. Aromi e Additivi. Parte generale
19. Coloranti
20. Sostituti dello zucchero ed edulcoranti. Miele.
21. Etichettatura dei prodotti alimentari
22. Contaminanti negli alimenti, parte generale
23. Idrocarburi policiclici aromatici,
25. Additivi e contaminanti nei Prodotti di origine vegetale
26. Additivi e contaminanti nei Prodotti di origine animale
27. Residui di farmaci veterinari (es. antibiotici) negli alimenti di origine animale
28. Fitosanitari e loro residui negli alimenti
29. Ammine biogene negli alimenti
30. Ficotossine nei molluschi
31. Le nanoparticelle negli alimenti
32. Composizione, preparazione, conservazione, fenomeni di alterazione ed adulterazione e controlli di alcuni alimenti: Oli e grassi vegetali
33. Cereali e derivati
34. Prodotti destinati ad alimentazione particolare e prodotti dietetici
35. Prodotti alimentari biologici: significato e requisiti
36. Alimenti per gruppi specifici, alimenti addizionati di vitamine e minerali, integratori alimentari, alimenti specificamente formulati per celiaci
37. I cibi integrali
38. Olio di palma, latte artificiale e merendine: l'allarme dall'EFSA
39. Novel Food: cibo del futuro e le novità del mondo agroalimentare
40. Metodi per la cottura degli alimenti: modificazioni nutrizionali, gusto e rischi per la salute- consigli pratici.
41. La preparazione dei cibi in sicurezza.
42. Sofisticazioni, adulterazioni e frodi alimentari.
43. Tracciabilità e Rintracciabilità degli alimenti
44. Principali tecniche analitiche impiegate nel controllo degli alimenti.
45. La normativa, strumento di controllo e sicurezza dei prodotti alimentari
46. Gli Organi e i laboratori preposti ai controlli dei prodotti alimentari
47. Le autorità scientifiche sulla valutazione dei pericoli e rischi connessi alle sostanze e prodotti alimentari (EFSA, ECHA).
48. Alimentazione, falsi miti e luoghi comuni

Nitrosamine 24. Micotossine	

Modalità di raccordo con altri insegnamenti (indicare le modalità e gli insegnamenti con i quali sarà necessario raccordarsi)

Il corso offre le basi per raccordarsi con gli insegnamento di Microbiologia degli alimenti ed Ecologia e sostenibilità.

Modalità di esame ed eventuali verifiche di profitto in itinere

L'obiettivo della prova d'esame consiste nel verificare il livello di raggiungimento degli obiettivi formativi precedentemente indicati.
L'esame consiste in una prova orale nella quale non sarà valutata tanto l'abilità nel "ripetere" qualche argomento trattato a lezione quanto la capacità di fare collegamenti e ragionamenti sulla materia
L'esame consiste in una prova scritta e una prova orale. Gli appelli orali sono previsti nella sola sede centrale di Roma..
La prova orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula tre domande. La prova scritta consiste nello svolgimento di un test con 30 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una di 3 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia le domande orali che le domande scritte sono formulate per valutare sia il grado di comprensione delle nozioni teoriche sia la capacità di ragionare. Le domande sulle nozioni teoriche consentiranno di valutare il livello di comprensione. Le domande che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze ed elaborati proposti dal docente).

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.
Attività didattica erogativa (DE)	➔ 48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione Impegno totale stimato: 48 ore

Attività di didattica interattiva (DI)	➔ Redazione di un elaborato ➔ Partecipazione a web conference ➔ Svolgimento delle prove in itinere con feedback ➔ Svolgimento della simulazione del test finale Totale : 8 ore
Attività di autoapprendimento	➔ 144 ore per lo studio individuale
Libro di riferimento	➔ Testo di riferimento in via di definizione

Denominazione insegnamento	**STORIA ECONOMICA**
Settore disciplinare	SECS-P/12
Anno di corso	Primo anno
Tipologia di attività formativa	Base ❑ Caratterizzante **X** Affine A scelta studente ❑
Area di apprendimento	
Numero di crediti	8
Eventuali propedeuticità	Nessuna
Metodologia di insegnamento	In teledidattica

Obiettivi formativi per il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti nella Scheda SUA

Obiettivo dell'insegnamento è fornire le conoscenze teoriche e gli strumenti analitici utili a comprendere l'attuale struttura dell'economia circolare e della bioeconomia in Italia e in Europa, nella sua dinamica evolutiva e in relazione ai mutamenti del contesto e dei cicli economici di lungo periodo del capitalismo industriale, in particolare nel corso della quarta rivoluzione industriale e dell'attuale fase di globalizzazione dei mercati. Particolare attenzione viene posta al processo di transizione tra i modelli di sviluppo del Novecento, in Italia e in Europa, fino alle recenti innovazioni dell'industria 4.0 e ai suoi collegamenti con la ricomposizione dei settori produttivi, primari e secondari. L'analisi dell'evoluzione della bioeconomia e dell'economia circolare nel settore agroindustriale e in quelli del legno e della carta, a esso complementari, sono la concreta modalità per passare dal contesto generale della storia economica e d'impresa all'evoluzione

precipua di questo nuovo ambito di studio nel concreto di una parte fondamentale dell'economia italiana e internazionale.
Il corso è diviso in quattro parti. Nella prima vengono analizzate le categorie interpretative dell'analisi economica e le caratteristiche dei cicli economici; nella seconda parte è evidenziato lo sviluppo economico contemporaneo dalla rivoluzione agrarie alla quarta rivoluzione industriale; nella terza viene effettuato un *focus* sull'economia italiana: dal miracolo economico all'industria 4.0; nella quarta e ultima parte sono presentate le principali caratteristiche dell'attuale fase di evoluzione della bioeconomia, dell'economia circolare e delle filiere agroalimentari in Italia e in Europa.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione
Conoscere le principali teorie e i modelli di analisi relativi allo sviluppo economico moderno, con particolare attenzione alla dinamica del settore primario e ai collegamenti con la nascita e lo sviluppo della bioeconomia e dell'economia circolare.
Comprendere l'attuale dinamica della globalizzazione dei mercati a partire dai nuovi modelli di sviluppo che interessano il settore agroalimentare, con particolare riferimento alla diffusione dell'economia circolare e della bioeconomia in Italia e in Europa.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Lo studente potrà applicare le conoscenze teoriche acquisite allo studio dei processi di sviluppo contemporanei e alle analisi dei comportamenti di impresa.

Autonomia di giudizio
Lo studente potrà sviluppare la propria capacità di analisi e di giudizio relativamente alla dinamica dei processi di sviluppo inerenti all'insegnamento, sia in una chiave macro sia in un'analisi micro.

Abilità comunicative
L'insegnamento intende attivare nello studente le necessarie capacità comunicative e comportamentali nell'esporre le analisi svolte e nella elaborazione delle problematiche del contesto. Lo sviluppo di tali abilità comunicative, è supportata dalla didattica interattiva e da momenti di videoconferenza programmati sulla base dello stato di avanzamento del programma.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata mediante la didattica interattiva lo studio di documenti afferenti alle tematiche oggetto di esami e il confronto con i docenti in apposite videoconferenze.

Programma didattico

1. Bioeconomia, economia circolare e filiere agroalimentari. Presentazione del corso	25. La terza rivoluzione industriale e la riorganizzazione degli anni Novanta

2. Dalla rivoluzione agraria alle rivoluzioni industriali. Una prospettiva diacronica
3. Le globalizzazioni dell'età contemporanea e l'ultima rivoluzione industriale
4. I cicli economici
5. I cicli economici del capitalismo industriale: uno sguardo di lungo periodo
6. Elementi dello sviluppo del capitalismo industriale: la transizione demografica
7. Elementi dello sviluppo del capitalismo industriale: l'energia
8. Elementi dello sviluppo del capitalismo industriale: la tecnologia
9. Elementi dello sviluppo del capitalismo industriale: istituzioni e stato
10. Elementi dello sviluppo del capitalismo industriale: i sistemi finanziari
11. La prima rivoluzione industriale: caratteristiche e processi
12. Teorie e modelli di diffusione sul continente europeo
13. La seconda rivoluzione industriale
14. Il capitalismo industriale tra Ottocento e Novecento
15. La prima guerra mondiale e le sue conseguenze economiche
16. Il crollo del 1929 e le risposte alla crisi: il keynesismo
17. Il mondo e l'economia del secondo Novecento
18. La ricostruzione nel secondo dopoguerra: il riassetto economico internazionale
19. L'età dell'oro del capitalismo mondiale
20. La nascita della Comunità europea: da Schumann all'adesione britannica del 1973
21. La crisi degli anni Settanta: inconvertibilità del dollaro e crisi petrolifere
22. Le risposte alla crisi: il "Washington Consensus"
23. La costruzione dell'Euro e la sua evoluzione attuale
24. L'ascesa delle potenze asiatiche
26. Le due fasi della nuova globalizzazione
27. La crisi economica e finanziaria del 2007-2014
28. I nuovi modelli produttivi: dalla green economy e dall'economia sostenibile alla bioeconomia e all'economia circolare
29. Agricoltura, agroindustria e industria 4.0
30. L'evoluzione dell'economia circolare all'interno della quarta rivoluzione industriale
31. L'economia italiana dalla ripresa al miracolo economico
32. Il boom economico italiano
33. Politiche e strumenti per lo sviluppo del Meridione: la Cassa per il Mezzogiorno
34. La crisi degli anni Settanta in Italia
35. Dalla ripresa degli anni Ottanta alla crisi del 1992
36. Tra crisi di sistema e rischio declino: dagli anni Novanta alla "transizione incompiuta"
37. L'impresa in Italia. Crisi del fordismo, quarto capitalismo e nuove frontiere: l'impresa 4.0, i clusters e le nuove filiere produttive
38. Made in Italy e industria agroalimentare nell'ultimo trentennio
39. Dalla green economy alla bioeconomia e all'economia circolare
40. La specializzazione intelligente: modelli nazionali e regionali di ricerca e sviluppo produttivo
41. Le innovazioni tecnologiche della quarta rivoluzione industriale
42. Lo sviluppo della bioeconomia e dell'economia circolare in Europa e in Italia
43. Economia circolare, clusters e nuove filiere agroalimentari in Italia
44. La mappatura territoriale delle filiere produttive lunghe e larghe
45. Le nuove filiere produttive: il legno
46. Le nuove filiere produttive: la carta e il packaging
47. Le nuove filiere produttive: dall'agricoltura all'agroalimentare
48. Clusters per la ricerca, innovazione e nuovi modelli produttivi

Modalità di raccordo con altri insegnamenti (indicare le modalità e gli insegnamenti con i quali sarà necessario raccordarsi)

L'insegnamento si raccorda in particolare all'insegnamento di Storia della gastronomia (M-STO 04). Il raccordo avverrà tramite la preliminare condivisione del programma tra i docenti finalizzata ad evitare duplicazioni/sovrapposizioni del programma ed assicurare la completezza degli argomenti trattati.

Modalità di esame ed eventuali verifiche di profitto in itinere

Lo studente per superare l'esame può scegliere di fare l'esame orale presso la sede dell'Ateneo o la prova scritta in tutte le sedi di Italia, ivi compreso Roma. Per poter effettuare la prenotazione di esame lo studente deve aver seguito almeno l'80% delle video lezioni.
Il test finale si compone di 31 domande a risposta multipla con 4 possibili risposte da redigere in 45 minuti.
Nel corso dell'anno sono previste almeno 4 sessioni di esami in ciascuna sede, secondo un calendario reso noto all'inizio dell'anno accademico.
Le domande di esame siano esse orali o scritte, coerentemente con i risultati di apprendimento attesi, sono finalizzate a misurare la preparazione acquisita in relazione a:

- Conoscenza e capacità di comprensione attraverso domande specifiche relative alla gestione d'impresa ed alle scelte strategiche;
- Capacità di applicare conoscenza e comprensione con domande che consentano la valutazione rispetto a casi concreti;
- Autonomia di giudizio mediante domande che presuppongano la valutazione autonoma in ordine alla scelte da compiere ed alle soluzione da proporre.

Gli esercizi e gli elaborati di Didattica Erogativa consentono invece di verificare i risultati di apprendimento raggiunti rispetto alle Abilità comunicative e alla Capacità di apprendimento

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette sia l'iscrizione ai corsi sia la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico, la comunicazione con il docente. E' previsto un tutor che supporterà gli studenti durante il corso.
Attività di didattica erogativa (DE)	➔ 48 Videolezioni Totale 48 ore
Attività di didattica interattiva (DI)	➔ Redazione di un elaborato ➔ Partecipazione a una web conference ➔ Lettura area FAQ ➔ Svolgimento delle prove in itinere con feedback ➔ Svolgimento della simulazione del test finale Totale 8 ore
Attività di autoapprendimento	➔ 144 ore per lo studio individuale

Libro di riferimento	O. Lacy, J. Rutqvist, B. Lamonica, *Circular economy. Dallo spreco al valore*, EGEA, 2016; G. Di Taranto, *La Globalizzazione diacronica*, Giappicchelli, ultima edizione.

Denominazione insegnamento	**GEOGRAFIE E POLITICHE DEL CIBO**
Settore disciplinare	M-GGR 02
Anno di corso	Primo anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base X Affine ❑ A scelta studente ❑
Area di apprendimento	SCIENZE DEL TERRITORIO
Numero di crediti	8
Eventuali propedeuticità	Non previste
Metodologia di insegnamento	In teledidattica

Obiettivi formativi per il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti

Il corso fornisce gli strumenti teorici e analitici della geografia umana, politica ed economica per permettere agli studenti di elaborare interpretazioni e riflessioni critiche dei fenomeni sociali, economici e politici che prendono forma nello spazio, con particolare riferimento al cibo.

Il corso mira a consentire allo studente di conoscere e analizzare le politiche alimentari e agricole e alle diverse scale, dalla locale, alla nazionale, comunitaria e globale, nelle connessioni transcalari e in una prospettiva di sviluppo sostenibile.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione
L'insegnamento intende fornire strumenti interpretativi della politica ed economica e, in senso più ampio, della geografia umana. Al termine dell'insegnamento, gli studenti devono aver sviluppato conoscenze e sensibilità funzionali all'utilizzo di una prospettiva geografica su problematiche economiche, politiche, sociali e culturali. Un'attenzione specifica è dedicata al cibo e i rapporti complessi che esso stabilisce in una dimensione economica, sociale e ambientale, che consentirà allo studente di fare propri gli strumenti critico interpretativi per l'analisi territoriale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso all'inquadramento teorico si affiancano argomenti metodologici, al fine di permettere allo studente di applicare in una prospettiva transdisciplinare una lettura critica, in prospettiva spaziale, dei fenomeni considerati dalla disciplina, con particolare riguardo alla questione del cibo.

Autonomia di giudizio
La padronanza degli strumenti teorico analitici, affiancati a esperienze di caso, permetterà agli studenti di acquisire la capacità di elaborare proprie visioni critiche del rapporto fra lo spazio geografico e i fenomeni inerenti le complesse articolazioni legate al cibo e alle politiche pubbliche.

Abilità comunicative
Al termine del corso, gli studenti avranno sviluppato un linguaggio scientifico appropriato e una capacità di dimostrare attitudini argomentative e facilità di illustrazione dei temi e delle problematiche della geografia del cibo. Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali sia scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva, con la redazione di elaborati da parte dello studente e l'accesso alla videoconferenza.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento riguarderà tanto le nozioni fondamentali della geografia e delle politiche, quanto le metodologie di indagine e le pratiche proposte dalla disciplina. La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso esercitazioni caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzate anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi disponibili in piattaforma, quali documenti di istituzioni internazionali e nazionali, articoli scientifici, mirano sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico

1. Introduzione al corso	26. Cibo e città

2. Carte, mappe e prospettive 3. Per un atlante dei mutamenti: perché parliamo di cibo? 4. Spazio, territorio, regione 5. La questione dello sviluppo 6. Localizzazione e sviluppo 7. Regioni e agglomerazione 8. Poli di sviluppo e regioni 9. Centri e periferie 10. I distretti industriali e la Terza Italia 11. Geografie dello sviluppo regionale 12. Globalizzazione, economia e sviluppo 13. La nuova equazione del cibo 14. Geopolitiche del cibo 15. Il Mediterraneo 16. L'accesso all'acqua 17. L'accesso alla terra 18. Dieta e risorse 19. La pesca 20. Cibo e migrazioni 21. La Politica Agricola Comune 22. La Politica europea per lo sviluppo rurale 23. La Politica europea per lo sviluppo regionale 24. Politiche, piani programmi e territorio in Italia 25. Politiche e paesaggio	27. Le politiche alimentari urbane nei paesi anglosassoni e in Europa 28. Le politiche alimentari in Italia 29. La pianificazione alimentare: come si fa? 30. Cibi, paesaggi e agricolture nel Novecento 31. La dieta mediterranea 32. L'agricoltura in Italia 33. Territori e identità 34. La valorizzazione dei paesaggi culturali 35. L'economia circolare e il cibo 36. Cibo e innovazione sociale 37. Lo spreco alimentare 38. Cibi, geografie e politiche al futuro 39. Casi territoriali 40. Casi territoriali 41. Casi territoriali 42. Casi territoriali 43. Casi di filiera 44. Casi di filiera 45. Casi di filiera 46. Casi aziendali 47. Casi aziendali 48. Casi aziendali

Modalità di raccordo con altri insegnamenti (indicare le modalità e gli insegnamenti con i quali sarà necessario raccordarsi)

Nessuna propedeuticità, ma coordinamento con il corso di economia del cibo e dei territori.

Modalità di esame ed eventuali verifiche di profitto in itinere

L'esame può essere sostenuto sia in forma scritta sia in forma orale. Gli appelli orali sono previsti nella sola sede centrale di Roma. Gli esami scritti, invece, possono essere sostenuti sia nelle sede centrale che nelle sedi periferiche.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula di solito tre domande. L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una di 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia le domande orali sia scritte sono formulate per valutare sia il grado di comprensione delle nozioni teoriche sia la capacità di ragionare utilizzando tali nozioni. Le domande sulle nozioni teoriche consentiranno di valutare il livello di comprensione. Le domande che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.

Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze ed elaborati proposti dal docente).

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	I rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.
Attività di didattica erogativa (DE)	➔ 48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione Impegno totale stimato: 48 ore
Attività di didattica interattiva (DI)	➔ Redazione di un elaborato ➔ Partecipazione a due web conference ➔ Svolgimento delle prove in itinere con feedback Totale: 8 ore
Attività di autoapprendimento	➔ 144 ore per lo studio individuale
Libri di riferimento	1. A. L. Greiner, G. Dematteis, C. Lanza, *Geografia umana. Un approccio visuale*, 2a ed., Torino, UTET, 2016. 2. Vanolo A., Bignante E., Celata F. *Geografie dello sviluppo*, UTET. 3. Pettenati G. e Toldo A. (2017) *Cibo tra azione locale e sistemi globali*, Franco Angeli.

Denominazione insegnamento	**STATISTICA APPLICATA**
Settore disciplinare	MED/01
Anno di corso	Primo anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Area di apprendimento	
Numero di crediti	8
Eventuali propedeuticità	Non previste
Metodologia di insegnamento	In teledidattica

Obiettivi formativi per il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti

Il corso fornisce gli strumenti teorici e analitici per sviluppare nello studente la capacità di servirsi di appropriati strumenti metodologici per valutare l'appropriatezza e la validità di studi e strumenti atti a quantificare i rapporti tra nutrizione e salute.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione
L'insegnamento intende fornire strumenti interpretativi per riconoscere i vari tipi di studi utilizzati in campo nutrizionale e disegnarne di appropriati.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso all'inquadramento teorico si affiancano argomenti metodologici, al fine di permettere allo studente di applicare in una prospettiva multidisciplinare una lettura dei fenomeni legati al rapporto tra nutrizione e salute.

Autonomia di giudizio
La padronanza degli strumenti teorico analitici, affiancati a esempi consentirà agli studenti di acquisire la capacità di elaborare proprie visioni critiche.

Abilità comunicative
Al termine del corso, gli studenti avranno sviluppato un linguaggio scientifico appropriato e una capacità di dimostrare attitudini argomentative e facilità di illustrazione di dati e temi. Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali sia scritte, sarà anche stimolato attraverso la didattica interattiva.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento riguarderà tanto le nozioni fondamentali della statistica applicata e i metodi di analisi. La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso esercitazioni caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzate anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati.

Programma didattico

1. La Statistica nelle Scienze della Nutrizione: metodologia della ricerca scientifica, criteri di valutazione della ricerca e dell'innovazione, formazione e aggiornamento continuo.
2. Statistica Descrittiva e Statistica Inferenziale.
3. Le misure di tendenza centrale.
4. Gli indici di dispersione.
5. Calcolo e valutazione degli indici di dispersione.
6. Lo studio delle variabili nelle Scienze
30. Descrizione di altri test statistici parametrici e non parametrici.
31. La concordanza ed il Kappa di Cohen.
32. Esempi applicativi.
33. Sensibilità e specificità di un test diagnostico e analisi ROC.
34. Introduzione alle regressioni multiple.
35. Cenni di analisi fattoriale.
36. Gli studi epidemiologici nelle Scienze della Nutrizione.
37. Prevalenza, incidenza, morbosità, mortalità e letalità.

della Nutrizione.
7. Relazioni tra variabili, correlazione ed associazione.
8. I coefficienti di correlazione di Pearson, Kendall e Spearmann.
9. Regressione e modelli predittivi, l'influenza dei fattori alimentari sulla salute.
10. Applicazioni nelle Scienze della Nutrizione.
11. Il campione e la popolazione negli studi nutrizionali.
12. I test di verifica delle ipotesi nelle Scienze della Nutrizione.
13. Analisi per definire e valutare la numerosità campionaria.
14. Analisi di potenza campionaria ex ante ed ex post.
15. Criticità delle analisi di potenza campionaria.
16. La randomizzazione nel campionamento.
17. Le modalità più diffuse di randomizzazione.
18. Differenze tra campione e popolazione
19. Test per l'analisi della differenza tra campione e popolazione
20. Esempi applicativi.
21. Test per dati appaiati
22. Esempi applicativi.
23. Test per l'analisi della differenza tra due campioni.
24. Esempi applicativi.
25. Indipendenza stocastica ed introduzione al Chi-quadro.
26. Il test del Chi-quadro.
27. Esempi applicativi.
28. I rapporti di rischio.
29. Test di verifica per l'analisi della correlazione lineare.
38. Nutrizione e ambiente: analisi di sopravvivenza e speranza di vita.
39. Le revisioni sistematiche della letteratura scientifica.
40. Le meta-analisi.
41. Metodi quantitativi per la stesura di una tesi sperimentale o di un articolo scientifico. Valutazione di un articolo scientifico per la formazione e l'aggiornamento.
42. Analisi della letteratura scientifica e delle applicazioni della Statistica nelle Scienze della Nutrizione, Metaboliche, Alimentari e Ambientali.
43. Analisi della letteratura scientifica e delle applicazioni della Statistica nelle Scienze della Nutrizione, Metaboliche, Alimentari e Ambientali.
44. Analisi della letteratura scientifica e delle applicazioni della Statistica nelle Scienze della Nutrizione, Metaboliche, Alimentari e Ambientali.
45. Analisi della letteratura scientifica e delle applicazioni della Statistica nelle Scienze della Nutrizione, Metaboliche, Alimentari e Ambientali.
46. Analisi della letteratura scientifica e delle applicazioni della Statistica nelle Scienze della Nutrizione, Metaboliche, Alimentari e Ambientali.
47. Analisi della letteratura scientifica e delle applicazioni della Statistica nelle Scienze della Nutrizione, Metaboliche, Alimentari e Ambientali.
48. Analisi della letteratura scientifica e delle applicazioni della Statistica nelle Scienze della Nutrizione, Metaboliche, Alimentari e Ambientali.

Modalità di raccordo con altri insegnamenti (indicare le modalità e gli insegnamenti con i quali sarà necessario raccordarsi)

Propedeuticità con il corso di Statistica per la Gastronomia e il turismo.

Modalità di esame ed eventuali verifiche di profitto in itinere

L'esame può essere sostenuto sia in forma scritta sia in forma orale. Gli appelli orali sono previsti nella sola sede centrale di Roma. Gli esami scritti, invece, possono essere sostenuti sia nelle sede centrale che nelle sedi periferiche.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula di solito tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una di 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia le domande orali sia scritte sono formulate per valutare sia il grado di comprensione delle nozioni teoriche sia la capacità di ragionare utilizzando tali nozioni. Le domande sulle nozioni teoriche consentiranno di valutare il livello di comprensione. Le domande che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze ed elaborati proposti dal docente).

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	I rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.
Attività di didattica erogativa (DE)	➔ 48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione Impegno totale stimato: 48 ore
Attività di didattica interattiva (DI)	➔ Redazione di un elaborato ➔ Partecipazione a una web conference ➔ Svolgimento delle prove in itinere con feedback Totale: 8 ore
Attività di autoapprendimento	➔ 144 ore per lo studio individuale
Libri di riferimento	Testo in fase di individuazione

Denominazione insegnamento	**STORIA DELLA GASTRONOMIA**
Settore disciplinare	M-STO/04
Anno di corso	Secondo anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Area di apprendimento	
Numero di crediti	8
Eventuali propedeuticità	Non previste

Metodologia di insegnamento	In teledidattica

Obiettivi formativi per il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti

Il corso intende fornire allo studente le conoscenze di storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e gli strumenti per leggere gli aspetti principali e le evoluzioni sul piano socioculturale ed economico, come per gli aspetti tecnici e materiali ed intellettuali e simbolici. Alla fine del corso lo studente sarà in grado di riconoscere le tipologie di fonti scritte e iconografiche di argomento storico-alimentare presentate durante il corso, riuscendo a collocarle adeguatamente nello spazio e nel tempo e a fornire un'interpretazione sufficientemente articolata del contesto socio-culturale in cui esse sono state generate.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende fornire allo studente le conoscenze di storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e gli strumenti per leggere gli aspetti principali e le evoluzioni da un punto di vista sociale, culturale, economico, negli aspetti tecnici e materiali ed intellettuali e simbolici. L'analisi dei principali repertori di fonti e bibliografia, le tipologie della documentazione testuale ed iconografica, e le loro possibilità di lettura ed interpretazione consentirà allo studente di impostare, affrontare e condurre una ricerca storica su singoli temi storico-alimentari, conoscendo le modalità primarie di indagine.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Lo studente avrà acquisito gli strumenti per comprendere i lineamenti di storia sugli aspetti alimentari, gastronomici e conviviali, e sa comunicare in relazioni e testi scritti adeguati tracciati storici su singoli temi di storia e cultura dell'alimentazione, esprimendosi con una visione d'insieme corretta ed una terminologia appropriata.

Autonomia di giudizio
Lo studente conosce e sa utilizzare le fonti e la bibliografia, le tipologie della documentazione testuale ed iconografica, e le loro possibilità di lettura ed interpretazione, e saprà impostare, e condurre una ricerca di storia dell'alimentazione, conoscendo le modalità primarie di indagine.

Abilità comunicative
Alla fine del corso lo studente sarà in grado di esporre le linee generali della storia dell'alimentazione e dell'evoluzione della cultura gastronomica in Europa e in Italia, utilizzando un lessico adeguato alla disciplina storica.

Capacità di apprendimento

La capacità di apprendimento riguarderà le linee generali della storia dell'alimentazione e dell'evoluzione della gastronomica, individuare i nessi tra produzione, trasformazione, diffusione e fruizione del cibo dal medioevo alla contemporaneità.

Programma didattico

1. Introduzione: la storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e dell'arte conviviale
2. I metodi e gli strumenti di indagine, ricerca, elementi distintivi, fattori di identità culturale.
3. La nascita dell'agricoltura.
4. I miti di fondazione.
5. Le piante e le civiltà.
6. L'invenzione della cucina.
7. L'Antichità in Italia: letteratura e memoria dell'eredità di Greci ed Etruschi.
8. L'antica Roma
9. L'Alto Medioevo e l'incontro tra romani e barbari
10. Il monachesimo
11. La civiltà araba e i suoi apporti agro-alimentari e gastronomici
12. Le spezie
13. Il basso Medioevo e il cibo
14. I primi ricettari manoscritti, italiani ed europei
15. Cibo e società: la nascita della società di corte, l'etichetta e le buone maniere.
16. La cultura del cibo nel Rinascimento: convivialità e ruoli.
17. Il Rinascimento e la cucina.
18. I prodotti agricoli e alimentari provenienti dall'America.
19. Identità alimentare e religione, tra Riforma e Controriforma.
20. Il XVI secolo: i ricettari e i trattati cinquecenteschi.
21. La letteratura a tema gastronomico.
22. La letteratura di viaggio e le prime codificazioni delle tipicità alimentari.
23. La nascita di un modello alimentare europeo.
24. Il XVII secolo e l'affermarsi della cultura gastronomica francese.
25. L'illuminismo e le nuove conquiste agronomiche.
26. Il dominio francese in gastronomia e le nuove vie della letteratura gastronomica italiana.
27. L'Italia e le differenti realtà socio-economiche: i ricettari italiani nazionali e municipali.
28. L'Unità di Italia: la situazione alimentare
29. L'Inchiesta Agraria Jacini
30. Pellegrino Artusi e il recupero del patrimonio enogastronomico italiano.
31. La nascita delle industrie alimentari.
32. Folclore e tradizione popolari in agricoltura.
33. Dalla Prima Guerra Mondiale al Fascismo: crisi autarchia.
34. La gastronomia tra stampa ed editoria.
35. Dalla Seconda Guerra Mondiale al boom economico l'esodo rurale e l'affermazione di un modello alimentare urbano.
36. La seconda metà del Novecento e i consumi alimentari
37. Il rinnovamento in cucina
38. Le contaminazioni con le altre culture
39. I nuovi stili alimentari.
40. Cucina global
41. La grammatica del cibo
42. La formazione del gusto.
43. Il gusto come prodotto culturale
44. Il gusto come prodotto sociale
45. Il gusto come prodotto culturale e sociale.
46. Cucina scritta e cucina orale.
47. Linguaggio e grammatica del cibo.
48. Interazioni fra storia materiale e storia intellettuale.

Modalità di raccordo con altri insegnamenti (indicare le modalità e gli insegnamenti con i quali sarà necessario raccordarsi)

Nessuna propedeuticità, ma coordinamento con il corso di Storia economica.

Modalità di esame ed eventuali verifiche di profitto in itinere

L'esame può essere sostenuto sia in forma scritta sia in forma orale. Gli appelli orali sono previsti nella sola sede centrale di Roma. Gli esami scritti, invece, possono essere sostenuti sia nelle sede centrale che nelle sedi periferiche.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula tre domande. L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una di 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia le domande orali sia scritte sono formulate per valutare sia il grado di comprensione delle nozioni teoriche sia la capacità di ragionare utilizzando tali nozioni. Le domande sulle nozioni teoriche consentiranno di valutare il livello di comprensione. Le domande che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze ed elaborati proposti dal docente).

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	I rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.
Attività di didattica erogativa (DE)	➔ 48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione Impegno totale stimato: 48 ore
Attività di didattica interattiva (DI)	➔ Redazione di un elaborato ➔ Partecipazione a una web conference ➔ Svolgimento delle prove in itinere con feedback Totale: 8 ore
Attività di autoapprendimento	➔ 144 ore per lo studio individuale
Libri di riferimento	1. CAPATTI A., MONTANARI M., La cucina italiana, Storia di una cultura, Laterza, Roma-Bari, 1999 2. MONTANARI M., *La fame e l'abbondanza*, Laterza, Roma-Bari 1993 3. MONTANARI M., *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari, 2004

Denominazione insegnamento	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI
Settore disciplinare	AGR-16
Anno di corso	Secondo anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Area di apprendimento	
Numero di crediti	8
Eventuali propedeuticità	Nessuna propedeuticità

Metodologia di insegnamento	In teledidattica

Obiettivi formativi per il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti

L'insegnamento della Microbiologia degli alimenti rientra nelle discipline professionalizzanti.
L'insegnamento intende fornire gli strumenti logici, conoscitivi e analitici per la conoscenza e la comprensione delle relazioni tra microrganismi e prodotti alimentari. A tal fine il corso si propone di evidenziare il ruolo fondamentale dei microrganismi nel definire la sicurezza e la qualità degli alimenti.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione
Il Il corso intende dare allo studente gli strumenti per comprendere e condizionare lo sviluppo e il comportamento dei microrganismi negli alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Il corso è strutturato in video-lezioni che intendono stimolare la curiosità dello studente sulle tematiche inerenti le interazioni positive e negative tra microrganismi e alimenti.

Autonomia di giudizio
Al termine del corso lo studente avrà acquisito la capacità di valutare l'impatto di differenti gruppi microbici sulla qualità e la sicurezza degli alimenti.

Abilità comunicative
Il materiale didattico e l'ascolto delle lezioni consentiranno agli studenti di argomentare con un lessico preciso ed appropriato.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento riguarderà la conoscenza dei rapporti tra qualità e sicurezza alimentare e impatti degli agenti microbici.

Programma didattico

1. Ecosistema alimento
2. Ruolo dei microrganismi negli alimenti
3. Ruolo dei microrganismi negli alimenti
4. I fattori ecologici che influenzano la sopravvivenza
5. Lo sviluppo dei microrganismi negli alimenti
6. Le attività metaboliche dei microrganismi
7. Fattori intrinseci
25. Le principali fonti di contaminazione degli alimenti
26. Le strategie di prevenzione delle contaminazioni
27. Il controllo dei microrganismi negli alimenti
28. Strategie e controllo
29. I sistemi di risanamento
30. Le tecniche di conservazione
31. Le tecniche di conservazione

8. Fattori estrinseci 9. Fattori impliciti. 10. I principali gruppi microbici virtuosi 11. I batteri lattici 12. I bifidi acetici 13. I bifidi propionici 14. I lieviti 15. Le muffe 16. I principali gruppi microbici che provocano alterazioni negli alimenti 17. Le muffe 18. Gli sporigeni 19. I mesofili psicrotrofici 20. I principali batteri patogeni di interesse alimentare 21. I principali batteri patogeni di interesse alimentare. 22. Le alterazioni microbiche degli alimenti 23. Le alterazioni microbiche degli alimenti 24. Le malattie a trasmissione alimentare	32. Le caratteristiche microbiologiche di differenti matrici alimentari 33. Il latte 34. La carne 35. Le uova 36. I vegetali 37. Altri alimenti 38. Altri alimenti 39. Analisi microbiologiche su differenti alimenti 40. Analisi microbiologiche su differenti alimenti 41. Analisi microbiologiche su differenti alimenti 42. Analisi microbiologiche su differenti alimenti 43. Analisi microbiologiche su differenti alimenti 44. Elaborazione e comprensione dei risultati 45. Elaborazione e comprensione dei risultati 46. Esempi 47. Esempi 48. Esempi

Modalità di raccordo con altri insegnamenti (indicare le modalità e gli insegnamenti con i quali sarà necessario raccordarsi)

Nessuna propedeuticità.

Modalità di esame ed eventuali verifiche di profitto in itinere

L'esame può essere sostenuto sia in forma scritta sia in forma orale. Gli appelli orali sono previsti nella sola sede centrale di Roma. Gli esami scritti, invece, possono essere sostenuti sia nelle sede centrale che nelle sedi periferiche.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula tre domande. L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una di 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia le domande orali sia scritte sono formulate per valutare sia il grado di comprensione delle nozioni teoriche sia la capacità di ragionare utilizzando tali nozioni. Le domande sulle nozioni teoriche consentiranno di valutare il livello di comprensione. Le domande che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze ed elaborati proposti dal docente).

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	I rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.
Attività di didattica erogativa (DE)	➔ 48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione Impegno totale stimato: 48 ore
Attività di didattica interattiva (DI)	➔ Redazione di un elaborato ➔ Partecipazione a una web conference ➔ Svolgimento delle prove in itinere con feedback Totale: 8 ore
Attività di autoapprendimento	➔ 144 ore per lo studio individuale
Libri di riferimento	Testo in via di definizione.

Denominazione insegnamento	**ECONOMIA E MANAGEMENT PER LA GASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ**
Settore disciplinare	SECS-P/07
Anno di corso	Secondo anno
Tipologia di attività formativa	Base ❑ Caratterizzante X Affine ❑ A scelta studente ❑
Area di apprendimento	ECONOMICO QUANTITATIVA
Numero di crediti	9

Eventuali propedeuticità	Nessuna
Metodologia di insegnamento	In teledidattica

Obiettivi formativi per il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti

Il corso si propone di fornire agli studenti strumenti manageriali per la comprensione delle dinamiche economiche e finanziarie dell'impresa e per l'effettuazione delle principali operazioni contabili. In particolare il programma di insegnamento consentirà allo studente di avere una panoramica approfondita del funzionamento dell'azienda e delle principali strategie da essa poste in essere, con particolare riferimento alle imprese del comparto enogastronomico e alle imprese ricettive. Lo studente acquisirà conoscenze di base sulla tipologie di imprese, sulla loro governance, sui principali documenti contabili e sulle problematiche connesse alla rilevazione contabile di costi, ricavi, investimenti.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione. Il corso intende fornire le conoscenze utili per comprendere gli aspetti principali dell'economia aziendale, con particolare riferimento alle strutture ricettive e agroalimentari.
Specifica attenzione è dedicata alla definizione e al funzionamento dell'impresa dal punto di vista organizzativo e strategico. Attraverso lo studio di queste tematiche lo studente sarà in grado di comprendere le dinamiche d'impresa e le modalità di contabilizzazione delle operazioni di gestione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione. Il corso, anche attraverso l'analisi di casi di studio, è finalizzato a fornire strumenti di analisi e valutazione delle imprese nonché capacità di rilevare operazioni contabili al fine della redazione del bilancio di esercizio.

Autonomia di giudizio: Attraverso le competenze acquisite, lo studente potrà migliorare la propria capacità di giudizio e di proposta in relazione alla comprensione dei fenomeni aziendali ed alle varie fattispecie di rilevazione contabile.

Abilità comunicative. La presentazione dei profili tecnici connessi alla gestione d'impresa e alle scelte d'investimento, sarà svolta in modo da consentire l'acquisizione della padronanza di un linguaggio tecnico e di una terminologia specialistica adeguati.
Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali che scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva (con la redazione di elaborati da parte dello studente) e i momenti di videoconferenza attivati, ivi compreso la prova finale di esame.

Capacità di apprendimento. La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni operative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. La capacità di apprendimento sarà anche stimolata da supporti didattici integrativi (casi di studio, articoli e quotidiani economici) in modo da sviluppare le capacità applicative.

Programma didattico

1. Introduzione all'azienda 2. L'azienda. Concetti base 3. Teoria dell'impresa: esistenza e confini 4. Teoria dell'impresa: obiettivi 5. Assetti istituzionali. La fase di startup 6. Assetti istituzionali. La corporate governance 7. I modelli di governance 8. L'organizzazione aziendale 9. La struttura semplice e la struttura funzionale 10. La struttura divisionale e la struttura matriciale 11. La strategia aziendale 12. L'attrattività del business 13. Le strategie di corporate 14. Le strategie di business 15. Le strategie funzionali 16. Introduzione al marketing per le imprese ricettivi e agroalimentari 17. Marketing strategico e operativo 18. Marketing mix 19. Le operazioni di gestione: concetti base 20. La rilevazione delle operazioni di gestione - Finanziamento e impiego 21. La rilevazione delle operazioni di gestione - Incassi, pagamenti e vendite 22. La stima del reddito - Stato patrimoniale e Conto economico 23. La stima del reddito - Ammortamenti, svalutazioni, rimanenze di materie, fondi, ratei e risconti su costi 24. La stima del reddito - Ratei e risconti su ricavi, rimanenze prodotti	25. Il finanziamento 26. L'acquisizione dei fattori produttivi 27. Fattori produttivi: scritture contabili 28. Operazioni su fattori produttivi e finanziamenti 29. Acconti a fornitori e operazioni di vendita 30. La tavola dei valori e il reddito d'impresa 31. La costituzione e il finanziamento 32. Il prestito obbligazionario 33. Il factoring 34. Gli acconti e i resi 35. Alienazione di immobilizzazioni, ritenute al personale e crediti svalutati 36. Esercitazione 1 di bilancio 37. Esercitazione 2 di bilancio 38. Il principio di competenza economica 39. Rettifiche: svalutazione crediti e ammortamento 40. Rettifiche: rimanenze di materie prime 41. Rettifiche: i risconti attivi 42. Rettifiche: i risconti passivi 43. Rettifiche: i ratei passivi 44. Rettifiche: i ratei passivi su servizi e interessi 45. L'utile di esercizio 46. La perdita di esercizio 47. Le decisioni sull'utile 48. Le decisioni sulla perdita 49. I crediti svalutati 50. I fondi 51. Le rimanenze di materie nel nuovo esercizio 52. Le rimanenze di prodotti nel nuovo esercizio 53. Esercitazione 3 di bilancio 54. Esercitazione 4 di bilancio

Modalità di raccordo con altri insegnamenti (indicare le modalità e gli insegnamenti con i quali sarà necessario raccordarsi)

Nessun raccordo.

Modalità di esame ed eventuali verifiche di profitto in itinere

Lo studente per superare l'esame può scegliere di effettuare l'esame orale presso la sede dell'Ateneo o la prova scritta in tutte le sedi di Italia, ivi compreso Roma.
Il test finale si compone di 31 domande a risposta multipla con 4 possibili risposte.
Le domande di esame siano esse orali o scritte, coerentemente con i risultati di apprendimento attesi, sono finalizzate a misurare la preparazione acquisita in relazione a:

- Conoscenza e capacità di comprensione attraverso domande sul programma del corso.
- Capacità di applicare conoscenza e comprensione attraverso domande specifiche che consentano la valutazione rispetto a casi concreti.

- Autonomia di giudizio attraverso domande che presuppongano la valutazione autonoma in ordine alla scelte da compiere.

Gli esercizi e gli elaborati di Didattica erogativa consentono invece di verificare i risultati di apprendimento raggiunti rispetto alle abilità comunicative e alla capacità di apprendimento.

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione e i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette sia l'iscrizione ai corsi sia la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico, la comunicazione con il docente. E' previsto un tutor che supporterà gli studenti durante il corso.
Attività di didattica erogativa (DE)	➔ 48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione Totale 48 ore
Attività di didattica interattiva (DI)	➔ Redazione di un elaborato ➔ Partecipazione a una web conference ➔ Svolgimento delle prove in itinere con feedback ➔ Svolgimento della simulazione del test finale Totale 8 ore
Attività di autoapprendimento	➔ 144 ore per lo studio individuale
Libro di riferimento	Tiscini R. Fiori G., Economia aziendale, Padova, Egea 2014

Denominazione insegnamento	**DIRITTO ALIMENTARE**
Settore disciplinare	IUS/03
Anno di corso	SECONDO
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante **X** Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Area di apprendimento	
Numero di crediti	8

Eventuali propedeuticità	N.A-
Metodologia di insegnamento	In teledidattica

Obiettivi formativi per il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti

Il corso si propone di consentire agli studenti una conoscenza compiuta della pluralità di oggetti e di temi che compongono il diritto alimentare dell'oggi, nella pluralità di dimensioni che lo caratterizzano, valorizzando nel contempo la conoscenza degli elementi di maggior rilievo quanto alla disciplina delle attività che si pongono al crocevia fra produzione alimentare e territorio.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso intende offrire agli studenti la possibilità di acquisire una serie di strumenti di conoscenza, che nel loro insieme consentono a chi si avvicina al diritto alimentare di cogliere addensamenti e differenze, risposte a singoli quesiti ed insieme dimensioni sistemiche e di principi.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Le singole lezioni investono ciascun tema con un approccio che privilegia la *law in action*, intesa quale concreta risposta dell'ordinamento giuridico alle domande di regolazione in un'ottica che tiene conto della dimensione sistematica del diritto alimentare dell'oggi, ed insieme considera le peculiarità del caso.
La struttura delle lezioni è articolata in modo da favorire il confronto diretto degli studenti con i testo normativo e una pratica personale di tecniche di diretta lettura ed interpretazione, ed a tal fine:
– introduce alle principali riforme che hanno segnato il passaggio dalla legislazione al diritto alimentare e che hanno visto la nascita del diritto alimentare europeo;
– analizza, attraverso l'esame della normativa e della giurisprudenza, l'attuale stato della disciplina in materia e le linee che ne caratterizzano lo sviluppo, ponendo in rilevo criticità e profili operativi.

Autonomia di giudizio
L'adozione di un metodo di indagine e di insegnamento, che fa perno sulla dimensione storica e fattuale del diritto alimentare, quale sviluppato negli ultimi decenni in sede europea e globale, valorizza l'acquisizione da parte degli studenti di strumenti autonomi di conoscenza e valutazione della disciplina, anche sotto il profilo della riflessione critica sui più recenti modelli di regolazione in materia.

Abilità comunicative
Il ricorso a tecniche di lettura e commento critico dei testi normativi e giurisprudenziali privilegia l'attenzione al dato testuale, e con ciò l'acquisizione di una conoscenza puntuale e diretta della terminologia giuridica, la cui utilizzazione nell'esperienza quotidiana costituisce essenziale strumento operativo nel mercato.

Capacità di apprendimento

L'esame diretto e la discussione dei materiali legislativi e giurisprudenziali mira a favorire l'acquisizione di autonome capacità valutative in relazione ai casi di esperienza, ed a consentire agli studenti, anche in prosieguo, di poter seguire autonomamente i futuri sviluppi di una disciplina in costante evoluzione.

Programma didattico

1. Dalla legislazione al Diritto alimentare – L'oggetto del corso – Il metodo – I materiali
2. La sicurezza alimentare: food security, food safety, food defence, food health
3. Le fonti nazionali ed europee
4. Le fonti globali
5. Oggetto e principi del diritto alimentare europeo - Dal TU del 1963 al Reg.178/2002
6. Il prodotto alimentare e la filiera
7. Finalità e strumenti della Politica agricola comune – Le OCM.
8. Gli anni '60: le origini, la PAC e le OCM
9. Gli anni '70: l'armonizzazione parziale
10. Gli anni '80: l'interventismo giudiziale e il mutuo riconoscimento: Il Cassis De Dijion;
11. Gli anni '80: dalla circolazione delle merci alla circolazione delle denominazioni: la birra, la pasta, l'aceto italiano
12. Le discriminazioni a rovescio – Le importazioni e la produzione nazionale – Il caso della pasta innanzi alla Corte costituzionale italiana -
13. Gli anni '90: il mercato interno, i controlli e l' HACCP – la definizione di industria alimentare
14. L'impresa agricola e le attività connesse
15. L'azienda agricola multifunzionale - Agriturismo e ristorazione
16. La crisi di fine secolo e la nuova disciplina di filiera: BSE e Reg.820/1997 – tracciabilità di prodotto e tracciabilità di filiera
17. Il contenzioso sul Reg.820/1997
18. Il Regolamento (CE) n. 178/2002 e la dimensione sistemica – l'art. 1 del regolamento
19. Le definizioni: il prodotto alimentare
20. Le definizioni: l'impresa alimentare e l'operatore del settore alimentare
21. Le definizioni: il consumatore finale di prodotti alimentari
22. Le definizioni: pericolo e rischio
23. Le definizioni: tracciabilità di prodotto e di filiera
24. Le definizioni: il principio di precauzione – la decisione della Corte di Cassazione
25. Le nuove regole dell'impresa alimentare – Le regole di organizzazione dell'impresa alimentare
26. Le regole di relazione dell'impresa alimentare
27. Gli obblighi di ritiro del prodotto e la responsabilità per difetto di conformità
28. Le regole di responsabilità dell'impresa alimentare – la responsabilità per danno da prodotto difettoso
29. Il commercio alimentare – la vendita diretta – la disciplina dell'agriturismo
30. I prodotti DOP, IGP e le AS-STG – I regolamenti del 1992
31. I prodotti del territorio – Le posizioni della Commissione Europea e le decisioni dei casi del Torrone di Alicante e del Vino Rijoca
32. Il Regolamento n. 1151/2012 e gli altri prodotti di qualità
33. I prodotti artigianali
34. Le istituzioni della sicurezza alimentare e il sistema di allarme rapido
35. Il caso delle mele francesi e gli oneri per le imprese alimentari
36. Il pacchetto igiene: i Regolamenti n. 852/2004, 853/2004, 854/2004
37. Il pacchetto igiene: i sistemi di controllo ed il Regolamento n. 882/2004
38. Il nuovo sistema dei controlli: il Regolamento 2017/625 e le nuove definizioni di pericolo e di rischio
39. Il Regolamento 2017/625: la globalizzazione ed il rating
40. Etichettatura e comunicazione - Il Regolamento n. 1169/2011
41. I segni distintivi ed i marchi d'impresa
42. I marchi collettivi
43. Gli strumenti di tutela ed i Consorzi
44. La disciplina del vino e la nuova OCM vino
45. I sistemi di controllo dei vini di qualità
46. L'origine dei prodotti agricoli e alimentari
47. Il Made in Italy
48. Gli ultimi D.M. sull'etichettatura di origine nazionale

Modalità di raccordo con altri insegnamenti (indicare le modalità e gli insegnamenti con i quali sarà necessario raccordarsi)

Il programma delle lezioni offre agli studenti gli strumenti per interagire con le diverse discipline che compongono il piano di studi, e così con i corsi di storia ed antropologia, con quelli di economia e di management, e con quelli aventi ad oggetto i profili di igiene e qualità dei prodotti alimentari.

Modalità di esame ed eventuali verifiche di profitto in itinere

L'esame può essere sostenuto sia in forma scritta che in forma orale. Gli appelli orali sono previsti nella sola sede centrale di Roma. Gli esami scritti, invece, possono essere sostenuti sia nelle sede centrale che nelle sedi periferiche.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula di solito tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una di 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia le domande orali che le domande scritte sono formulate per valutare sia il grado di comprensione delle nozioni teoriche sia la capacità di ragionare utilizzando tali nozioni. Le domande sulle nozioni teoriche consentiranno di valutare il livello di comprensione. Le domande che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze ed elaborati proposti dal docente).

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.
Attività di didattica erogativa (DE)	➔ 48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione Impegno totale stimato: 48 ore
Attività di didattica interattiva (DI)	➔ Redazione di un elaborato ➔ Partecipazione a web conference ➔ Svolgimento delle prove in itinere con feedback ➔ Svolgimento della simulazione del test finale Totale : 8 ore
Attività di autoapprendimento	➔ 144 ore per lo studio individuale
Libro di riferimento	➔ Testo di riferimento F. Albisinni, *Strumentario di diritto alimentare europeo*, III ed., Utet, 2017.

Denominazione insegnamento	**TEORIE E PRATICHE DELLA NARRAZIONE**
Settore disciplinare	L-ART/06
Anno di corso	Secondo anno

Tipologia di attività formativa	Base ❑ Caratterizzante X Affine ❑ A scelta studente ❑
Area di apprendimento	
Numero di crediti	8
Eventuali propedeuticità	Nessuna
Metodologia di insegnamento	In teledidattica

Obiettivi formativi per il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti

Il corso si propone di introdurre gli studenti alla comprensione delle pratiche professionali del brand storytelling nell'ottica della pubblicazione transmediale on-line, off-line e attraverso i Social Network, con particolare riferimento alle strategie proprie del mercato enogastronomico, culturale e turistico. A questo scopo il corso approfondisce la conoscenza della narratologia, del design della forma e della comunicazione e dei processi di gamification e interazione con lo spettatore/utente.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso offre allo studente gli strumenti per la comprensione delle prassi consolidate nella strategia di comunicazione del marchio attraverso dispositivi narrativi. L'approfondimento dei casi di studio e la conoscenza delle teorie di base favorisce la comprensione del mercato della comunicazione su scala nazionale e internazionale e la capacità di relazionare l'impatto dei diversi modelli sul budget.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Le lezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base di competenze interdisciplinari riguardo la narratologia e il design, che costituiscono la base di una capacità di progettazione autonoma. A questo scopo gli elementi fondamentali saranno messi in relazione con l'usabilità effettiva delle piattaforme editoriali on-line e off-line abitualmente utilizzate per il racconto del marchio.

Autonomia di giudizio
Il corso intende fornire le competenze necessarie a leggere la struttura e l'articolazione di una campagna di brand storytelling transmediale. Al termine del corso lo studente sarà in grado di distinguere tra le diverse tipologie di strategia narrativa e individuare le tecniche adottate per assicurare la coerenza dell'immaginario attraverso le piattaforme di pubblicazione.

Abilità comunicative

L'esposizione del materiale didattico e l'ascolto delle lezioni consentiranno agli studenti di argomentare rispetto a un'esigenza di comunicazione traducibile in istanza narrativa e di dialogare con cognizione di causa con le diverse professionalità coinvolte nel design della comunicazione del brand.

Capacità di apprendimento

I concetti appresi attraverso le videolezioni dovranno essere arricchiti attraverso l'osservazione di casi di studio specifici e rielaborati nella capacità di progettare una campagna originale di base di brand storytelling, allo scopo di rendere operative le conoscenze acquisite.

Programma didattico

1. Elementi del linguaggio narrativo sequenziale 2. Narrazione simbolica e metaforica 3. Montaggio narrativo per consequenzialità e per analogia 4. Immedesimazione e psicanalisi della narrazione 5. Gestione del punto di vista 6. Tempo, spazio e continuità narrativa 7. Poetica aristotelica e scansione narrativa per atti 8. Nozioni di base su archetipi e funzioni narrative 9. Modelli narratologici formalisti 10. Modelli narratologici applicati all'advertising 11. Archetipi di brand derivati dall'advertising 12. Immagini ricorsive e metanarrazione 13. Ricorsività storica e sociale degli elementi visivi 14. Principi di base di composizione visiva 15. Scansione narrativa, decoupage e storyboarding 16. Non-fiction e poetiche narrative del documentario 17. Convenzioni non-fiction e attribuzioni di validità 18. Elementi fondamentali di design thinking 19. individuazione del potenziale e del target 20. elaborazione di keywords e concept 21. moodboard e riferimenti stilistici 22. mappatura sensoriale per lo storytelling 23. corrispondenze tra sensorialità e design della forma 24. progettazione narrativa centrata sul cliente	25. Progettazione narrativa centrata sulle references 26. Principi di base della transmedialità 27. Immaginari, nebula e sistemi narrativi ramificati 28. Struttura e caratteristiche dei transmedia franchise 29. Strategie narrative transmediali geolocalizzate 30. La professione del transmedia designer nello storytelling 31. Specificità delle piattaforme on-line 32. Brand storytelling e comunicazione integrata off-line 33. Mappatura e progettazione dello storytelling transmediale 34. Individuazione delle delivery sostenibili 35. Principi di base di gamification 36. Dinamiche dell'interazione sui social network 37. Dinamiche della partecipazione e della co-creazione 38. Gestione degli user generated content 39. Viral, fake news e guerrilla marketing 40. Fenomeni partecipativi, cosplaying e flashmob 41. Influencer e talent nelle strategie narrative 42. Principi di base di usabilità tecnica delle piattaforme 43. Timing e gestione della pubblicazione della narrazione 44. Coordinamento tra storytelling on-line e off-line 45. Aspetti peculiari del food storytelling 46. Dinamiche del food storytelling italiano per l'estero 47. Aspetti peculiari del travel storytelling 48. Dinamiche del travel storytelling italiano per l'estero

Modalità di raccordo con altri insegnamenti (indicare le modalità e gli insegnamenti con i quali sarà necessario raccordarsi)

Nessuna propedeuticità ma il corso offre le basi per la comprensione delle tecniche narratologiche e di design della comunicazione, dunque si coordinerà con i corsi di marketing per la gastronomia e Progettazione e gastronomia.

Modalità di esame ed eventuali verifiche di profitto in itinere

L'esame può essere sostenuto sia in forma scritta che in forma orale. Gli appelli orali sono previsti nella sola sede centrale di Roma. Gli esami scritti, invece, possono essere sostenuti sia nelle sede centrale che nelle sedi periferiche.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula di solito tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una di 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia le domande orali che le domande scritte sono formulate per valutare sia il grado di comprensione delle nozioni teoriche sia la capacità di ragionare utilizzando tali nozioni. Le domande sulle nozioni teoriche consentiranno di valutare il livello di comprensione. Le domande che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze ed elaborati proposti dal docente).

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.
Attività di didattica erogativa (DE)	➔ 48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione Impegno totale stimato: 48 ore
Attività di didattica interattiva (DI)	➔ Redazione di un elaborato ➔ Partecipazione a web conference ➔ Svolgimento delle prove in itinere con feedback ➔ Svolgimento della simulazione del test finale Totale : 8 ore
Attività di autoapprendimento	➔ 144 ore per lo studio individuale
Libro di riferimento	➔ Testo di riferimento in via di definizione

Denominazione insegnamento	MARKETING PER LA GASTRONOMIA
Settore disciplinare	SECS-P/08
Anno di corso	Secondo anno
Tipologia di attività formativa	Base ❑ Caratterizzante X Affine A scelta studente ❑
Area di apprendimento	
Numero di crediti	8
Eventuali propedeuticità	Nessuna
Metodologia di insegnamento	In teledidattica

Obiettivi formativi per il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti nella Scheda SUA

Obiettivo dell'insegnamento è fornire le conoscenze teoriche e gli strumenti tecnico-professionali per la pianificazione strategica ed operativa del marketing e della comunicazione d'impresa operante nel settore gastronomico, al fine di competere in un contesto ambientale e sociale sempre più complesso. Il programma consentirà allo studente di sviluppare le capacità necessarie per l'individuazione di un modello di business e la successiva interpretazione dei fenomeni aziendali sulla base di un approccio sistemico-relazionale che consenta un'adeguata pianificazione di marketing e comunicazione. In particolare, nella prima parte dell'insegnamento sono approfondite le conoscenze e competenze alla base del marketing d'impresa, dell'ambiente competitivo e dell'analisi di settore; nella seconda parte sono fornite le più significative tecniche e metodologie per applicare tali conoscenze al settore gastronomico, alla luce di un modello di business centrato sulle continue relazioni, e quindi comunicazioni pianificate, con gli stakeholder e in particolare, con i target/consumatore.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione
L'insegnamento intende fornire le conoscenze utili per comprendere la pianificazione ed il funzionamento del marketing d'impresa con l'obiettivo di sopravvivere grazie alla capacità di creare e mantenere efficaci e sostenibili relazioni con i contesti sociali ed economici e quelli competitivi di riferimento.
Specifica attenzione è dedicata al processo di pianificazione strategica sia a livello corporate che di area di business, nonché all'analisi delle variabili da valutare nei percorsi di crescita dell'impresa.
Attraverso lo studio di tali tematiche lo studente sarà in grado di comprendere il percorso che porta i responsabili (interni all'impresa o esperti-consulenti) di marketing e comunicazione alla creazione di valore per l'impresa per mezzo di efficaci relazioni con gli stakeholder rilevanti, cioè detentori delle risorse necessarie per raggiungere la sopravvivenza economico e sociale dell'impresa.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
L'insegnamento, mediante l'impiego di tecniche e metodologie di pianificazione (individuazione della mission e vision, valutazione delle competenze e delle capacità, individuazione degli stakeholder rilevanti, analisi dei segmenti, individuazione dei target, analisi di posizionamento, pianificazione operativa), consente allo studente di applicare le conoscenze teoriche di base acquisite, in differenti contesti di settore e di individuare, a fronte delle criticità riscontrate, un metodo pe la soluzione delle problematiche d'impresa.

Autonomia di giudizio
Lo studente, anche tramite il confronto con i casi di studio e la discussione nella aula virtuali in occasione delle video conferenze, potrà sviluppare la propria capacità di giudizio e di proposta in relazione all'analisi delle soluzioni che il manager e/o l'imprenditore intende prendere ai fini della sopravvivenza, gestione, crescita dell'impresa.

Abilità comunicative
L'insegnamento intende attivare nello studente le necessarie capacità comunicative e comportamentali nell'esporre le proprie idee e proposte, nonché le possibili soluzioni alle problematiche da affrontare.
Lo sviluppo di tali abilità comunicative, è supportata dalla didattica interattiva (con la redazione di elaborati da parte dello studente e la conseguente correzione) e da momenti di videoconferenza programmati sulla base dello stato di avanzamento del programma. La stessa prova finale d'esame, nella modalità orale, è un momento utile per stimolare lo sviluppo delle abilità comunicative dello studente.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata mediante la somministrazione di esercitazioni operative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Concorrono a sviluppare la capacità di apprendimento anche i supporti didattici integrativi (casi aziendali, esercitazioni scritte, momenti di aula virtuale), soprattutto per i risultati connessi alle capacità applicative.

Programma didattico

1. Il sistema Impresa	26. La pianificazione operativa: le 4P
2. Principali teorie d'impresa (resource Based view, dynamic capabilities, stakeholder theory)	27. Il Prodotto-servizio
3. Il modello delle 5 forze competitive di Porter	28. Caso di studio
4. Lo studio dei contesti	29. La distribuzione
5. La share economy nell'hospitality	30. Il Punto vendita
6. L'individuazione di un modello di business	31. Caso di studio
7. Cos'è il marketing:	32. Il Prezzo: Elementi di Revenue Management
8. La Pianificazione strategica	33. Caso di studio
9. La mission aziendale	34. La comunicazione
10. La vision aziendale	35. Caso di studio
11. La segmentazione del mercato	36. Il brand: ruolo
12. Varie tecniche di segmentazione	37. Il brand: creazione
	38. Caso di studio

13. Caso di studio 14. Caso di studio 15. La targetizzazione 16. Caso di studio 17. Caso di studio 18. Analisi S.W.A.T. 19. Caso di studio 20. La matrice Boston Consulting Group 21. Caso di studio 22. L'analisi dei concorrenti 23. Analisi di Posizionamento 24. Caso di studio 25. Caso di studio	39. Relazioni tra brand d'impresa e brand di territorio 40. La comunicazione on line e off line 41. Forme, mezzi e veicoli di comunicazione 42. Caso di studio 43. La comunicazione integrata 44. Etica e sostenibilità nella comunicazione 45. Studi comparati di comunicazione off line e digitale 46. Eventi e fiere 47. Il ruolo ed il funzionamento dei social 48. Caso di studio

Modalità di raccordo con altri insegnamenti (indicare le modalità e gli insegnamenti con i quali sarà necessario raccordarsi)

L'insegnamento si raccorda in particolare all'insegnamento di Economia Aziendale (SECS-P/07) e di Finanza Aziendale (SECS-P09). Il raccordo avverrà tramite la preliminare condivisione del programma tra i docenti finalizzata ad evitare duplicazioni/sovrapposizioni del programma ed assicurare la completezza degli argomenti trattati.

Modalità di esame ed eventuali verifiche di profitto in itinere

Lo studente per superare l'esame può scegliere di fare l'esame orale presso la sede dell'Ateneo o la prova scritta in tutte le sedi di Italia, ivi compreso Roma. Per poter effettuare la prenotazione di esame lo studente deve aver seguito almeno l'80% delle video lezioni.
Il test finale si compone di 31 domande a risposta multipla con 4 possibili risposte da redigere in 45 minuti.
Nel corso dell'anno sono previste almeno 4 sessioni di esami in ciascuna sede, secondo un calendario reso noto all'inizio dell'anno accademico.
Le domande di esame siano esse orali o scritte, coerentemente con i risultati di apprendimento attesi, sono finalizzate a misurare la preparazione acquisita in relazione a:

- Conoscenza e capacità di comprensione attraverso domande specifiche relative alla gestione d'impresa ed alle scelte strategiche;
- Capacità di applicare conoscenza e comprensione con domande che consentano la valutazione rispetto a casi concreti;
- Autonomia di giudizio mediante domande che presuppongano la valutazione autonoma in ordine alle scelte da compiere ed alle soluzioni da proporre.

Gli esercizi e gli elaborati di Didattica Erogativa consento invece di verificare i risultati di apprendimento raggiunti rispetto alle Abilità comunicative e alla Capacità di apprendimento

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette sia l'iscrizione ai corsi sia la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico, la comunicazione con il docente. E' previsto un tutor che supporterà gli studenti durante il corso.
Attività di didattica erogativa (DE)	➔ 48 Videolezioni Totale 48 ore
Attività di didattica interattiva (DI)	➔ Redazione di un elaborato ➔ Partecipazione a una web conference ➔ Lettura area FAQ ➔ Svolgimento delle prove in itinere con feedback ➔ Svolgimento della simulazione del test finale Totale 8 ore
Attività di autoapprendimento	➔ 144 ore per lo studio individuale
Libro di riferimento	J.J. Lambin, E. Tesser, M.Galvagno, Marketing Driven Management, McGraw-Hill, 2016. Basile, G., Relazione tra impresa e individuo-consumatore. Il ruolo sociale del Brand. FrancoAngeli, 2013 Sciarelli, S e M., Il governo etico d'impresa, CEDAM, 2018. Scarso, S., Squadrilli, L., & Lauretti, R. (2017). Marketing dei prodotti enogastronomici all'estero: Guida completa per l'export delle eccellenze italiane. Edizioni LSWR. F.Grasso, La revenue economy, Hoepli, 2019.

Denominazione insegnamento	PROGETTAZIONE E GASTRONOMIA
Settore disciplinare	ICAR/13
Anno di corso	Terzo anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante X Base ❑ Affine ❑ A scelta studente ❑
Area di apprendimento	
Numero di crediti	8
Eventuali propedeuticità	Non previste
Metodologia di insegnamento	In teledidattica

Obiettivi formativi per il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti

Col corso ci si propone di erogare agli studenti le conoscenze progettuali di base.
Introducendo il tema del progetto per l'industria e specificando poi gli ambiti dell'Industria alimentare attraverso il Food Design, intrecciandoli col mondo del marketing turistico e territoriale.
Il corso avrà un approfondimento sulle tecniche del pensiero progettuale di sistema che toccando gli ambiti più innovativi dei valori legati alla contemporaneità, fornirà lo strumento di analisi e di progetto propri del design.
In particolare verranno affrontate le implicazioni sociali e culturali di cui il cibo è portatore, e che costituiscono parte integrante delle dinamiche di crescita, anche economica, dei territori.
Una parte legata allo studio di casi d'eccellenza chiuderà il corso; attraverso la loro analisi si affronteranno le corrispondenze complesse di sistema tra mondo reale, tecnologia digitale e comunità social.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione
Col corso si intende trasferire agli studenti gli strumenti metodologici e teorici per affrontare progettualmente le richieste del mercato. Fornire le conoscenze per poter leggere i temi della contemporaneità e tradurli in azioni dinamiche e produttive. Fornire le basi per poter riconoscere, analizzare e valutare le attività progettuali legati al mondo del cibo e dell'industria alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Parte integranti del corso sono esercizi e test che affiancano le argomentazioni trattate e che permettono allo studente di verificare quanto appreso nel corso delle lezioni.
Verranno inoltre richieste agli studenti ricerche ed analisi su casi specifici al fine di applicare quanto appreso durante le lezioni.

Autonomia di giudizio
Grazie alle competenze acquisite seguendo il corso, gli studenti avranno una conoscenza approfondita della tematica progettuale legata al mondo dell'industria alimentare e più in generale del cibo. Lo studio delle case history permetterà di leggere i fenomeni più attuali che legano la progettazione ai cambiamenti di carattere culturale, sociale ed economico in ambito sia pubblico che privato

Abilità comunicative
Attraverso l'approfondimento dei temi legati al progetto del cibo ed ai suoi risvolti economico-sociali, permetterà agli studenti di acquisire la conoscenza e la terminologia adeguata per poter interloquire con i professionisti del settore. Lo sviluppo delle facoltà comunicative saranno facilitate dal colloquio diretto e dal confronto sui risultati acquisiti, attraverso le prove di verifica previste a corollario del corso.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento sarà stimolata sia attraverso le esercitazioni che verteranno sulle informazioni erogate, sia in virtù della progettazione finale che verrà proposta come sintesi del corso. L'invito ad approfondire attraverso la documentazione sia virtuale che analogica, incrementerà l'attenzione e la concentrazione sui temi teorici proposti.

Programma didattico

1. Introduzione al Design 2. Storia del design 3. I valori del design contemporaneo 4. Cosa è il Food Design 5. Cronologia del progetto alimentare per l'industria 6. Progettare il cibo 7. Dolci e snack 8. Salati e pasta 9. Il mondo del beverage 10. Acque 11. Progettare i luoghi del consumo 12. I luoghi della vendita 13. Catene & GDO 14. I luoghi della fruizione 15. Format & Format 16. Progettare la comunicazione 17. Il mondo della grafica 18. Il packaging 19. Comunicare con la confezione 20. Comunicare sul punto vendita 21. Il design come leva di crescita 22. Cibo e marketing territoriale 23. Le strade del vino 24. Le strade dell'olio 25. Le vie delle acque	26. Hospitality design 27. Ho. Re. Ca. 28. Design Hotels 29. Agriturismo 30. Le vie del gusto 31. Il Social design 32. Dimensione sociale del progetto per il cibo 33. Design Thinking 34. Il metodo progettuale 35. Design dei sistemi 36. Il sistema territoriale 37. Dalla Green Economy alla Blu Economy 38. Case History: Slow food 39. Case History: Eataly 40. Case History: FICO 41. Case History: GAS 42. Case History: Epleslang 43. Case History: Orti urbani 44. Case History: XFood 45. Case History: Soul & food 46. Case History: Cene clandestine 47. Case History: Banco Alimentare 48. Case History: Bella dentro

Modalità di raccordo con altri insegnamenti (indicare le modalità e gli insegnamenti con i quali sarà necessario raccordarsi)

Nessuna propedeuticità, ma coordinamento con il corso che tratta materie legate all'ecologia, alla sostenibilità e al marketing.

Modalità di esame ed eventuali verifiche di profitto in itinere

L'esame può essere sostenuto sia in forma scritta sia in forma orale. Gli appelli orali sono previsti nella sola sede centrale di Roma. Gli esami scritti, invece, possono essere sostenuti sia nelle sede centrale che nelle sedi periferiche.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula di solito tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una di 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia le domande orali sia scritte sono formulate per valutare sia il grado di comprensione delle nozioni teoriche sia la capacità di ragionare utilizzando tali nozioni. Le domande sulle nozioni teoriche consentiranno di valutare il livello di comprensione. Le domande che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso ed un elaborato progettuale finale.

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.
Attività di didattica erogativa (DE)	➔ 48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione Impegno totale stimato: 48 ore
Attività di didattica interattiva (DI)	➔ Redazione di un elaborato ➔ Partecipazione a web conference ➔ Svolgimento delle prove in itinere con feedback ➔ Svolgimento della simulazione del test finale Totale : 8 ore
Attività di autoapprendimento	➔ 144 ore per lo studio individuale
Libro di riferimento	➔ B. Munari "Da cosa nasce cosa", Bari - Laterza 1996 ➔ AA.VV. "Farsi un libro", Viterbo - Stampa Alternativa 1993 ➔ T. Maldonado "La speranza progettuale", Torino - Einaudi 1970 ➔ R. De Fusco "Storia del design", Bari - Laterza 2009 ➔ G. Pauli "Blue economy", Milano - Ed. Ambiente 2015 ➔ J. Thackara "In The Bubble", Torino - Allemandi 2008 ➔ J. Maeda "Le leggi della semplicità", Milano - Bruno Mondadori 2006 ➔ M. Montanari "Il cibo come cultura", Bari - Laterza 2004

Denominazione insegnamento	**ECONOMIA DEL CIBO E DEI TERRITORI**
Settore disciplinare	AGR- 01
Anno di corso	Terzo anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base ❑ Affine X A scelta studente ❑
Area di apprendimento	Economico giuridica
Numero di crediti	8
Eventuali propedeuticità	Non previste
Metodologia di insegnamento	In teledidattica

Obiettivi formativi per il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti

Il corso si propone di far acquisire agli studenti le conoscenze di base sull'economia dei sistemi agroalimentari territoriali. Partendo dai concetti di sistema agroalimentare e di filiera, il corso mira a far apprendere agli studenti le metodologie di analisi strutturale e organizzativa dei sistemi agroalimentari e dei meccanismi di coordinamento verticale tra i diversi stadi della filiera. Il corso mira a fornire la chiave di lettura delle politiche agricole e a far comprendere gli strumenti programmatici e gli incentivi a favore delle imprese del settore agroalimentare e dei territori rurali. Alcuni sviluppi a carattere monografico riguardano alcune tematiche connesse alla gastronomia e ai territori.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione

Il corso intende trasferire agli studenti gli strumenti metodologici e teorici per analizzare il comportamento delle aziende e delle filiere agroalimentari e le varie forme di coordinamento orizzontale e verticale. La conoscenza delle principali basi teoriche e storiche delle politiche agricole e dello sviluppo rurale. La conoscenza dei diversi modelli di gestione e le relazioni tra i principali attori delle filiere agroalimentari. La conoscenza di alcuni temi chiave connessi al rapporto tra cibo e territori nel quadro nazionale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Le conoscenze e le competenze acquisite devono consentire agli studenti di comprendere le caratteristiche del sistema agroalimentare, con particolare attenzione alle realtà territoriali, e le principali problematiche socioeconomiche connesse ai mercati agroalimentari e allo sviluppo delle aziende agroalimentari e dei territori rurali.

Autonomia di giudizio
La comprensione dei processi decisionali all'interno delle filiere agroalimentari e dei meccanismi di funzionamento dei sistemi territoriali consentono allo studente di sviluppare un approccio critico all'analisi dei processi di sviluppo delle economie e delle comunità. L'analisi e la valutazione degli approcci teorici e delle esperienze di caso consente agli studenti di migliorare la capacità di giudizio e di proposta.

Abilità comunicative
L'analisi e la valutazione dei approcci teorici e delle esperienze di caso consentono allo studente di acquisire padronanza di un linguaggio e di una terminologia specialistica adeguati. Lo sviluppo di abilità comunicative è anche stimolato attraverso la partecipazione alla didattica interattiva. L'articolazione del corso mira a consentire agli studenti di acquisire i linguaggi della disciplina - descrittivo, grafico ed analitico – per permettere loro di discutere ed argomentare in maniera appropriata le tematiche dell'economia agroalimentare.

Capacità di apprendimento
Gli studenti possono confrontarsi con gli aspetti teorici della disciplina e con casi pratici in modo da acquisire metodi di studio e di analisi della materia propedeutici a ulteriori approfondimenti in autonomia. La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso esercitazioni caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzate anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi disponibili in piattaforma, quali documenti di istituzioni internazionali e nazionali, articoli scientifici, mirano sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico

1. Introduzione all'economia agroalimentare
2. L'economia e il cibo
3. Il sistema agroalimentare e le sue componenti
4. Le filiere
5. I consumi alimentari
24. Il commercio internazionale di prodotti agroalimentari
25. L'intervento pubblico nel settore agricolo
26. La politica agricola comunitaria: giustificazioni, obiettivi e politiche
27. Politiche per la sicurezza alimentare

6. Il processo decisionale di acquisto 7. Le variabili che influenzano il processo di acquisto 8. I modelli di consumo 9. La distribuzione moderna 10. Formule distributive e struttura organizzativa e strategie 11. Marche commerciali 12. Le relazioni con l'industria alimentare e con l'agricoltura 13. L'industria alimentare 14. I meccanismi di coordinamento nel sistema agroalimentare 15. Sistemi locali e prodotti tipici 16. L'asimmetria informativa 17. Economia della qualità alimentare 18. I marchi di origine 19. L'integrazione cooperativa 20. Aggregazione e governance nei sistemi agroalimentari 21. I caratteri dell'agricoltura italiana 22. L'evoluzione del settore agroalimentare italiano dal secondo dopoguerra a oggi 23. Il settore agroalimentare nell'economia nazionale	28. Politiche per la concorrenza 29. L'economia del mare 30. I sistemi locali di produzione 31. Il lavoro in agricoltura 32. Aziende agroalimentari e territori rurali 33. L'agricoltura sociale 34. Turismo ed enogastronomia 35. Le aree interne italiane 36. Comunicare e raccontare i cibi 37. Comunicare e raccontare i territori 38. Comunicare e raccontare le imprese 39. La dimensione esperienziale e i territori 40. La dimensione esperienziale e il cibo 41. Casi studio 42. Casi studio 43. Casi studio 44. Casi studio 45. Casi studio 46. Casi studio 47. Casi studio 48. Casi studio

Modalità di raccordo con altri insegnamenti (indicare le modalità e gli insegnamenti con i quali sarà necessario raccordarsi)

Nessuna propedeuticità, ma è previsto un coordinamento con i corsi di geografia e politiche del cibo e marketing.

Modalità di esame ed eventuali verifiche di profitto in itinere

L'esame può essere sostenuto sia in forma scritta sia orale. Gli appelli orali sono previsti nella sola sede centrale di Roma. Gli esami scritti, invece, possono essere sostenuti sia nelle sede centrale che nelle sedi periferiche.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale la docente formula almeno tre domande. L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una di 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia le domande orali sia le domande scritte sono formulate per valutare sia il grado di comprensione delle nozioni teoriche sia la capacità di ragionare utilizzando tali nozioni. Le domande sulle nozioni teoriche consentiranno di valutare il livello di comprensione. Le domande che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze ed elaborati proposti dal docente).

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	I rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.
Attività di didattica erogativa (DE)	➔ 48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione Impegno totale stimato: 48 ore
Attività di didattica interattiva (DI)	➔ Redazione di un elaborato ➔ Partecipazione a due web conference ➔ Svolgimento delle prove in itinere con feedback Totale: 8 ore
Attività di autoapprendimento	➔ 144 ore per lo studio individuale
Libri di riferimento	V. Sodano, M. Sassi, A. Marchini, *Economia Agroalimentare: Mercati e Politiche*, McGraw-Hill, Milano 2010

Denominazione insegnamento	**INFORMATICA**
Settore disciplinare	INF-01
Anno di corso	Terzo anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base ❑ Affine X A scelta studente ❑
Area di apprendimento	
Numero di crediti	6
Eventuali propedeuticità	Non previste
Metodologia di insegnamento	In teledidattica

Obiettivi formativi per il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti

Il corso si pone l'obiettivo di sistematizzare le conoscenze necessarie per un utilizzo consapevole degli strumenti informatici. Ciò avviene sia attraverso un inquadramento generale delle tematiche di base della tecnologia informatica sia mediante un'analisi delle funzionalità offerte dai principali strumenti di produttività individuale, e del commercio elettronico.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione

Il corso intende fornire le conoscenze di base metodologiche degli strumenti statistici utili per comprendere e analizzare in maniera organica la complessa realtà economica sotto studio, con particolare attenzione al settore enogastronomico.
Un'attenzione specifica è dedicata alle diverse fonti disponibili in ambito nazionale e internazionale, per orientare l'utente nell'ambito delle molteplici banche dati, utili all'analisi del settore. Lo studio di tali tematiche permetterà allo studente di comprendere quali strumenti applicare per l'analisi dei dati a disposizione, e di interpretare correttamente la realtà agroalimentari e dell'ospitalità.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Nel corso sono presenti molteplici esercizi applicativi che affiancano gli argomenti metodologici, al fine di permettere allo studente di applicare quanto appreso durante le lezioni, con l'obiettivo di usare empiricamente le formule presentate e, soprattutto, interpretare i risultati ottenuti. Vengono inoltre fornite conoscenze basilari di programmi informatici e strumenti web, per una migliore comprensione e applicazione di quanto appreso nel corso.

Autonomia di giudizio
Lo studio degli strumenti informatici, in un'ottica critica applicativa, affiancato da esempi ed esercitazioni, permetterà allo studente di acquisire e migliorare la propria capacità d giudizio. In questo modo egli sarà capace di comprendere quale strumento è più appropriato all'analisi in oggetto e come interpretare correttamente i risultati ottenuti.

Abilità comunicative
La presentazione e il commento durante il corso di alcuni rapporti connessi al settore dell'enogastronomia, permette di acquisire un linguaggio tecnico appropriato e di una terminologia specialistica adeguata all'argomento.
Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali che scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva, con la redazione di elaborati da parte dello studente e l'accesso alla videoconferenza. Si forniscono inoltre le basi tecniche di alcuni strumenti informatici (Excel e Moduli Google) per migliorare e stimolare le capacità comunicative.

Capacità di apprendimento

La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni applicative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi online, quali documenti ufficiali, articoli di riviste e link a siti specifici, permettono di migliorare e sviluppare la capacità di apprendimento.

Programma didattico

1. Le presentazioni 2. Il foglio di calcolo 3. L'elaborazione dei testi	23. RETI, SERVIZI E BASI DATI. LE RETI TELEMATICHE 24. RETI, SERVIZI E BASI DATI - I SERVIZI

4. Concetti di base dell'informatica: algoritmi, hardware e software 5. Concetti fondamentali dell'informatica (workbook) 6. Algoritmi, hardware e software 7. Reti, ergonomia, ambiente 8. Reti, servizi e basi dati (workbook) 9. Sicurezza, aspetti giuridici 10. Ms word 2007 11. Il lavoro di gruppo. Le attivita ripetitive 12. Le operazioni sui files 13. L'elaborazione dei testi (workbook) 14. L'elaborazione dei testi. Le operazioni sui file 15. I fogli di calcolo - caratteristiche e utilizzi 16. Il foglio di calcolo - funzioni e grafici 17. Il foglio di calcolo - esercitazioni 18. Il foglio di calcolo (workbook) 19. Le presentazioni - concetti e strumenti 20. Le presentazioni - powerpoint 2007 21. Powerpoint 2007 - utilizzi specifici 22. Le presentazioni (workbook)	SU WEB 25. RETI, SERVIZI E BASI DI DATI - LE BASI DI DATI 26. Il commercio elettronico 27. Il commercio elettronico 28. I social media 29. I social media 30. Esercitazioni 31. Esercitazioni 32. Esercitazioni 33. Esercitazioni 34. Esercitazioni 35. Esercitazioni 36. Esercitazioni

Modalità di raccordo con altri insegnamenti (indicare le modalità e gli insegnamenti con i quali sarà necessario raccordarsi)

Nessuna propedeuticità.

Modalità di esame ed eventuali verifiche di profitto in itinere

L'esame può essere sostenuto sia in forma scritta sia orale. Gli appelli orali sono previsti nella sola sede centrale di Roma. Gli esami scritti, invece, possono essere sostenuti sia nelle sede centrale che nelle sedi periferiche.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale la docente formula almeno tre domande. L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una di 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia le domande orali sia le domande scritte sono formulate per valutare sia il grado di comprensione delle nozioni teoriche sia la capacità di ragionare utilizzando tali nozioni. Le domande sulle nozioni teoriche consentiranno di valutare il livello di comprensione. Le domande che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze ed elaborati proposti dal docente).

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	I rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.
Attività di didattica erogativa (DE)	➔ 36 Videolezioni + 36 test di autovalutazione Impegno totale stimato: 36 ore
Attività di didattica interattiva (DI)	➔ Redazione di un elaborato ➔ Partecipazione a una web conference ➔ Svolgimento delle prove in itinere con feedback Totale: 6 ore
Attività di autoapprendimento	➔ 108 ore per lo studio individuale
Libri di riferimento	Dispense a cura del docente

Denominazione insegnamento	**ANTROPOLOGIA DEL GUSTO**
Settore disciplinare	M-DEA/01
Anno di corso	Terzo anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base ❑ Affine X A scelta studente ❑
Area di apprendimento	
Numero di crediti	8
Eventuali propedeuticità	Non previste
Metodologia di insegnamento	In teledidattica

Obiettivi formativi per il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti

Il corso si propone di offrire agli studenti strumenti concettuali e prospettive interpretative attraverso l'esame degli approcci teorici e dei dibattiti che hanno contraddistinto lo studio antropologico dei patrimoni culturali, materiali e immateriali. A partire dalle più recenti analisi dei processi di salvaguardia e valorizzazione dei patrimoni culturali immateriali, si darà

particolare attenzione al rapporto tra beni demoetnoantropologici, patrimonio culturale immateriale, comunità patrimoniali, culture locali e convenzioni internazionali. Politiche identitarie a livello locale, nazionale e sovranazionale, oggi producono processi di patrimonializzazione su temi come cibo, feste, etc. dando centralità a territori e comunità.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione
Il risultato di apprendimento che l'insegnamento persegue è la conoscenza critica del processo che ha spostato l'attenzione dall'importante tradizione demologica italiana all'antropologia dei patrimoni e dei processi di patrimonializzazione messi in atto nei e dai territori.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
L'insegnamento intende promuovere la capacità di tracciare connessioni attraversando contesti etnografici e periodi storici e mettendo alla prova prospettive teoriche e strumenti metodologici diversi e complementari. In questo modo l'insegnamento intende favorire lo sviluppo, oltre che delle competenze antropologiche ed etnologiche specifiche, delle abilità interpretative degli studenti.

Autonomia di giudizio
La padronanza degli strumenti teorico analitici consente agli studenti di acquisire la capacità di elaborare proprie visioni critiche sul concetto complesso di patrimonio culturale e di comprendere il suo ruolo all'interno delle comunità locali, e nei principali dibattiti che hanno scandito lo sviluppo dell'antropologia dei patrimoni, soprattutto immateriali. Sarà altresì capace di comprendere il patrimonio quale oggetto culturale, connesso ai diversi ambiti di attività comunitarie e sarà capace di approcciarsi alla ricerca sociale di impianto etnografico, quindi qualitativo.

Abilità comunicative
Al termine del corso, gli studenti avranno sviluppato un linguaggio scientifico appropriato e una capacità di dimostrare attitudini argomentative e facilità di illustrazione dei temi e delle problematiche. L'insegnamento intende favorire lo sviluppo, oltre che delle competenze antropologiche ed etnologiche specifiche, delle abilità comunicative degli studenti attraverso le videolezioni e la didattica interattiva.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento riguarderà le fondamentali nozioni teoriche e metodologiche legate all'antropologia dei patrimoni, avendo sperimentato alcune delle principali metodologie etnografiche di ricerca sul campo, e avendo altresì acquisito esperienza nell'organizzazione delle attività di indagine antropologica, a partire dall'analisi di specifici casi di studio. La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso esercitazioni caricate in piattaforma e finalizzate anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati.

Programma didattico

1. Introduzione al corso
2. Nozioni chiave di Antropologia Culturale
3. Metodologie della ricerca antropologica
4. Globalizzazione e Etnografia Multisituata
5. Dalla Demologia all'Antropologia dei Patrimoni
6. Beni Demo-Etno-Antropologici
7. Il Patrimonio Culturale Immateriale
8. Il crollo della dimensione monumentale del Patrimonio
9. Tradizione e Innovazione
10. La proprietà del Patrimonio Culturale
11. La convenzione Europea del Paesaggio del 2000
12. Il paesaggio in senso antropologico
13. La Convenzione UNESCO per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale del 2003
14. La Convenzione Quadro sul Valore del Patrimonio Culturale per la Società di Faro del Consiglio d'Europa del 2005
15. Le comunità di eredità
16. Processi di patrimonializzazione "dal basso"
17. Capolavori del Patrimonio Orale e Immateriale
18. Le Candidature UNESCO ICH italiane tra opportunità e criticità
19. Antropologia della festa
20. Il caso della rete nazionale delle Feste con Grandi Macchine a Spalla
21. Antropologia del cibo
22. La dimensione culturale del cibo
23. Cibo e identità
24. Cibo e sostenibilità
25. Cibo come Patrimonio Immateriale
26. Cibo e sacro
27. Condivisione e riti
28. Banchetti alimentari rituali
29. Cibo, comunicazione e convivialità
30. Antropologia del gusto
31. Riti e gusto
32. La Patrimonializzazione della cultura alimentare
33. Processi di tipizzazione del cibo
34. Il caso della Dieta Mediterranea
35. Il caso della Pizza Napoletana
36. Il caso dell'alberello a vite di Pantelleria
37. Il caso del Palio di Siena
38. Il caso delle Carresi
39. Patrimoni Contestati tra istanze locali e Gerarchia Globale del Valore
40. Relativismo e Universalismo
41. Mercificazione e turisticizzazione dei Patrimoni
42. Le politiche di messa in valore
43. L'antropologo per il Patrimonio
44. Antropologia e mediazione
45. Gli Inventari Partecipativi
46. Tutela e Salvaguardia
47. Il concetto di partecipazione
48. Le comunità patrimoniali e le nuove sfide culturali

Modalità di raccordo con altri insegnamenti (indicare le modalità e gli insegnamenti con i quali sarà necessario raccordarsi)

Nessuna propedeuticità.

Modalità di esame ed eventuali verifiche di profitto in itinere

L'esame può essere sostenuto sia in forma scritta sia in forma orale. Gli appelli orali sono previsti nella sola sede centrale di Roma. Gli esami scritti, invece, possono essere sostenuti sia nelle sede centrale che nelle sedi periferiche.

L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula di solito tre domande. L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una di 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia le domande orali sia scritte sono formulate per valutare sia il grado di comprensione delle nozioni teoriche sia la capacità di ragionare utilizzando tali nozioni. Le domande sulle nozioni teoriche consentiranno di valutare il livello di comprensione. Le domande che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze ed elaborati proposti dal docente).

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	I rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.
Attività di didattica erogativa (DE)	➔ 48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione Impegno totale stimato: 48 ore
Attività di didattica interattiva (DI)	➔ Redazione di un elaborato ➔ Partecipazione a due web conference ➔ Svolgimento delle prove in itinere con feedback Totale: 8 ore
Attività di autoapprendimento	➔ 144 ore per lo studio individuale
Libri di riferimento	1. Bortolotto C., (a cura di) *Il patrimonio immateriale secondo l'Unesco: analisi e prospettive*, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, Roma, 2008. 2. Antropologia Museale, Etnografie del Contemporaneo III: Le Comunità Patrimoniali, anno 13, n. 37/39, 2015-2016. 3. De Varine, H., *Le radici del futuro. Il patrimonio culturale al servizio dello sviluppo locale*, Bologna, CLUEB, 2005 (ed. or. 2002). 4. Cipriani R., Lombardi Satriani L. M., *Cibo e Sacro,* Armando Editore.

Denominazione insegnamento	**LINGUA INGLESE I**
Settore disciplinare	L-LIN/12
Anno di corso	Terzo anno
Tipologia di attività formativa	Caratterizzante ❑ Base ❑ Affine ❑X A scelta studente ❑
Area di apprendimento	Linguistica e Traduzione
Numero di crediti	10
Eventuali propedeuticità	N.A-
Metodologia di insegnamento	In teledidattica

Obiettivi formativi per il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti

Il corso si propone di far acquisire allo studente competenze linguistiche generali di livello B1/B2 del 'Quadro Comune Europeo di riferimento delle lingue'. Le strutture morfo-sintattiche e le regole grammaticali del sistema linguistico Inglese sono introdotte e discusse attraverso l'esemplificazione di argomenti e testi di natura economico-giuridico, connesse agli ambiti operativi delle figure professionali previste del CdS.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso permette allo studente di acquisire e praticare competenze linguistiche di base, scritte e orali, idonee alla comprensione di testi in lingua Inglese di livello B1/B2. L'acquisizione delle competenze linguistiche di base attraverso il ricorso a testi di natura giuridico-economica è funzionale all'apprendimento dei linguaggi settoriali propri di tali settori.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Le video-lezioni sono progettate in modo da fornire allo studente una solida base per l'apprendimento delle competenze linguistiche di livello BI/B2 rinforzando ed implementando conoscenze e abilità già acquisite durante il percorso di studi pregresso. Le molteplici esercitazioni e le esemplificazioni sono atte ad incoraggiare lo studente ad applicare gli input teorici a situazioni pratiche.

Autonomia di giudizio
Le video-lezioni sono progettate e realizzate col fine di fornire agli studenti gli strumenti necessari per selezionare il registro linguistico più adatto alle diverse situazioni. Acquisendo una più alta sensibilità a differenti registri linguistici, lo studente sarà in grado di compiere ricerche documentali specialistiche e di analizzare testi non solo di natura culturale o riconducibili al vissuto quotidiano ma anche ai settori economico e giuridico, caratterizzanti le figure professionali in uscita al CdS. Attraverso l'esposizione alla varietà di testi di varia natura proposta gli studenti saranno messi in grado di migliorare sempre più le proprie capacità di giudizio.

Abilità comunicative
Lo studio del materiale didattico e l'ascolto delle lezioni consentono allo studente, già al termine del primo anno, di comprendere le idee principali di testi complessi su argomenti sia concreti che astratti, comprendere le discussioni tecniche sul proprio campo di specializzazione, interagire con una certa scioltezza e spontaneità, produrre un testo chiaro e dettagliato su un'ampia gamma di argomenti.

Capacità di apprendimento
La capacità di apprendimento è costantemente stimolata dalla somministrazione di esercitazioni applicative, caricate in piattaforma nella sezione 'elaborati'; una sezione finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi *online* (documenti, articoli, link a siti specialistici,) possono migliorare la capacità di apprendimento dello studente.
I concetti e gli istituti, assimilati attraverso le video-lezioni, dovranno comunque essere arricchiti e rielaborati dallo studente al termine dell'intero percorso di studi, a beneficio di una più ricca e consapevole acquisizione delle abilità linguistiche studiate.

La modalità di erogazione del corso in teledidattica consentirà agli studenti di riascoltare *ad libitum* i testi letti per la maggior parte da insegnanti madrelingua che renderanno l'apprendente in grado di riconoscere i diversi accenti caratterizzanti la lingua inglese.

Programma didattico

1. To be
2. To have, nouns, adjectives, pronouns
3. Verb Tenses Part 1 (present)
4. Verb Tenses Part 2 (past)
5. Verb Tenses Part 3 (future)
6. Use of English: present continuous and present simple to speak of the future
7. Punctuations
8. Frequent Grammar Mistakes
9. Modal verbs
10. Reading strategies, future and 'question tags'
11. First/second conditional, comparatives, superlatives. Part 1
12. First/second conditional, comparatives, superlatives. Part 2
13. Titles and verbs
14. Parts of Speech Part 1
15. Parts of Speech Part 2
16. Prepositions and conjunctions
17. Modal verbs.
18. Requests, offers, permission;, some and any; when and how long
19. Active and Passive Part 1
20. Active and Passive Part 2
21. Direct and Indirect Speech Part 1
22. Direct and Indirect Speech Part 2
23. Clause Analysis Part 1
24. Clause Analysis Part 2
25. Comparatives and superlatives..
26. Should and would
27. Will, would, want, wish
28. Phrases and Clauses 1. Phrases
29. Phrases and Clauses 2. Clauses
30. Synthesis of Sentences Part 1
31. Synthesis of Sentences Part 2
32. Idioms and Phrases Part 1
33. Idioms and Phrases Part 2
34. Relationship based Problems (terminology) Part 1
35. Relationship based Problems (terminology) Part 1
36. Improving Vocabulary
37. Quantifiers
38. Gerunds and Infinitives
39. Confusing Words
40. False Cognates
41. Varieties and Dialects
42. Collocations
43. Linguistic Discrimination
44. Phonetics and phonology Part 1
45. Phonetics and phonology Part 1
46. International Competitiveness
47. Building an international Employment Profile
48. Jobs of the Future
49. Invention and Innovation
50. Improving writing skills
51. Improving Listening skills
52. Improving Reading skills
53. Improving speaking skills
54. Economic Problem.
55. Market Mechanism
56. Invisible Hand
57. The three Problems.
58. Inflation
59. Wages
60. Environment and Business

Modalità di raccordo con altri insegnamenti (indicare le modalità e gli insegnamenti con i quali sarà necessario raccordarsi)

Il corso risulta propedeutico agli insegnamenti di Business and Legal English e di Lingua e Traduzione inglese poiché tratta gli elementi base per il consolidamento della abilità linguistiche in lingua inglese e introduce gli argomenti riconducibili al dominio dei linguaggi specialistici caratterizzanti il CdS.

Modalità di esame ed eventuali verifiche di profitto in itinere

L'esame può essere sostenuto sia in forma scritta che in forma orale. Gli appelli orali sono previsti nella sola sede centrale di Roma. Gli esami scritti, invece, possono essere sostenuti sia nelle sede centrale che nelle sedi periferiche.
L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula di solito tre domande.
L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una di 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.
Sia le domande orali che le domande scritte sono formulate per valutare sia il grado di comprensione delle nozioni teoriche sia la capacità di ragionare utilizzando tali nozioni. Le domande sulle nozioni teoriche consentiranno di valutare il livello di comprensione. Le domande che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.
Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze ed elaborati proposti dal docente).

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti	L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.
Attività di didattica erogativa (DE)	➔ 60 Videolezioni + 60 test di autovalutazione Impegno totale stimato: 60 ore
Attività di didattica interattiva (DI)	➔ Redazione di un elaborato ➔ Partecipazione a web conference ➔ Svolgimento delle prove in itinere con feedback ➔ Svolgimento della simulazione del test finale Totale : 10 ore
Attività di autoapprendimento	➔ 180 ore per lo studio individuale
Libro di riferimento	➔ Testo di riferimento in via di definizione