



Università telematica delle
Camere di Commercio Italiane

MASTER di I Livello

TOURISM MANAGEMENT - CURRICULUM II - Indirizzo Enogastronomia e ambiente

1^a EDIZIONE

1500 ore 60 CFU

Anno Accademico 2016/2017

MA027

Titolo	TOURISM MANAGEMENT - CURRICULUM II - Indirizzo Enogastronomia e ambiente
Edizione	1 ^a EDIZIONE
Area	TURISTICA
Categoria	MASTER
Livello	I Livello
Anno accademico	2016/2017
Durata	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 1500 ore corrispondenti a 60 CFU

Presentazione

Il comparto del turismo viene considerato strategico per l'economia italiana. Secondo Federculture il turismo rappresenta circa il 10% del Pil e impiega oltre 2 milioni di occupati, mentre il settore culturale e creativo produce circa il 5% del Pil e occupa 1,5 milioni di persone (Federculture-Formez, 2014). Per questo motivo è possibile ipotizzare che tutte le attività legate al turismo abbiano margini di valore aggiunto. La necessità di una formazione qualificata, specializzata e, soprattutto trans-disciplinare è, perciò, uno degli aspetti determinanti per la crescita e lo sviluppo del turismo. Una formazione orientata ad investire in tutto quel complesso di attività che caratterizza questo comparto; non solo riguardo alle imprese dell'accoglienza e dell'intermediazione, ma anche con riferimento alle altre aziende legate al turismo in via indiretta e indotta (ristorazione, wellness, attività a carattere ricreativo, trasporti, etc). Un comparto, quello turistico, dai confini sempre più mutevoli e in continua e progressiva evoluzione. Per chi opera nel turismo sono quindi richiesti livelli di specializzazione qualificati e flessibili e una formazione continua rispetto agli strumenti, anche innovativi, in grado di conoscere e valorizzare questo fenomeno in modo globale.

Il Master di I° livello in MANAGEMENT DEL TURISMO ha l'obiettivo di formare tre tipologie di figure professionali nell'ambito del sistema del sistema dell'accommodation, dell'enogastronomia e ambiente e della cultura. L'obiettivo del corso è sviluppare competenze spiccatamente manageriali nell'ambito del differenziato complesso delle attività del turismo contribuendo alla creazione, al rinnovamento della cultura professionale e all'accrescimento di ciò che consiste nel portafoglio delle stesse competenze.

Il Master attraverso, un progetto formativo adeguato, nasce dalla consapevolezza che lavorare del turismo o farne la propria azienda, richiedano un'efficace integrazione delle competenze aziendali, in particolare a carattere manageriale integrate con un adeguato livello di conoscenze sia di natura concettuale che operativa a carattere transdisciplinare.

Il percorso didattico è organizzato in moduli, due comuni e tre di indirizzo (di cui uno viene scelto dal corsista). Nel primo modulo sono approfonditi i diversi ambiti disciplinari economico, giuridico e territoriale, con uno spiccato orientamento alle discipline aziendali. Il primo modulo, di carattere generale, prevede i seguenti insegnamenti:

- Economia e politica per l'ambiente
- Statistica economica
- Strategia e Marketing
- Business Planning
- Geografia del Made in Italy
- Disciplina ed acquisizione delle aziende
- Marketing territoriale

Il secondo modulo comune prevede insegnamenti specifici del comparto turistico e che costituiscono strumenti essenziali per una formazione competitiva:

- Management del turismo
- Legislazione e contratti delle imprese turistiche
- Gis and business intelligence
- Organizzazione e gestione delle risorse umane
- Web management, digital marketing e social media management
- Destination Management
- Lingua straniera

Completano il piano didattico gli altri moduli che propongono approfondimenti disciplinari dei tre indirizzi, fortemente differenziati fra loro con l'obiettivo di cogliere la complessità e diversificazione rispetto all'essere occupati nel comparto turistico. I tre indirizzi previsti sono: accommodation, enogastronomia e ambiente, cultura. Questi moduli, perciò, intendono offrire competenze specifiche in queste attività, anche a carattere operativo. Il corsista sceglierà uno dei seguenti curricula.

- **CURRICULUM I - Indirizzo Accommodation**
- **CURRICULUM II - Indirizzo Enogastronomia e Ambiente**
- **CURRICULUM III - Indirizzo Cultura**

Finalità

Il Master di primo livello in Management del Turismo intende fornire al sistema del turismo italiano figure professionali con elevate competenze professionali al tempo stesso dotate anche di carattere operativo. In particolare la temine del percorso formativo, il corsista potrà essere in grado di:

- Avviare una propria attività turistica a livello imprenditoriale.
- Essere occupato in una impresa del comparto (sistema ricettivo, servizi complementari, sistema fieristico-congressuale, attività di wellness, intermediazione tradizionale ed innovativa, attività legate alla ristorazione, attività culturali).
- Collaborare con le associazioni di categoria e gli organismi di rappresentanza delle imprese.
- Collaborare con la P.A. a scala nazionale e locale.

Il Master attraverso un progetto formativo adeguato nasce dalla consapevolezza che lavorare del turismo o farne la propria azienda, richiedano un'efficace integrazione delle competenze aziendali, in particolare a carattere manageriale integrate con un adeguato livello di conoscenze sia di natura concettuale che operativa a carattere transdisciplinare.

Il corso ha carattere di trasversalità perché l'interazione fra i patrimoni di conoscenza possa essere in grado di offrire ai partecipanti quelle competenze interdisciplinari necessarie per l'accrescimento della propria professionalità. In quest'ottica il Master punta a proporsi come vero e proprio punto di riferimento a livello nazionale per la specializzazione e l'aggiornamento professionale del turismo, ponendosi come un percorso avanzato rispetto ad una laurea triennale L-15, ma anche per altri percorsi dello stesso livello accademico.

II CURRICULUM II Enogastronomia e ambiente

L'enogastronomia e l'ambiente, partendo dalle loro specificità, possono essere uno strumento di sviluppo e di crescita se integrate con il turismo e con il settore agricolo. In questo caso esso assumono la configurazione di elemento di competitività di territoriale. Il cibo, non è solo un fattore di moda, ma è parte del sistema della cultura e della tradizioni. L'ambiente naturale rappresenta sia lo spazio delle attività turistiche come anche una parte importante del patrimonio culturale italiano e, quindi, un'attrattiva turistica. Sono due aspetti complementari al turismo culturale propriamente detto, in quanto in grado di produrre sinergici effetti economici, sociali e ambientali.

Il Master consentirà agli occupati e aspiranti tali e agli imprenditori e neo imprenditori di perfezionare le proprie competenze, capacità e conoscenze, **rispetto i due ambiti dell'enogastronomia e dell'ambiente**. L'obiettivo intende essere raggiunto attraverso una formazione di alta specializzazione professionale con l'acquisizione di una specifica competenza nel campo delle discipline a carattere manageriali. L'obiettivo è la conoscenza per integrare la filiera enogastronomica all'interno del comparto turistico e/o del settore agricolo.

L'obiettivo dell'indirizzo è:

- formare figure professionali in grado di occuparsi delle diverse fasi ed attività legate enogastronomia, al turismo e all'ambiente;
- fornire le necessarie conoscenze e i dovuti approfondimenti per affrontare i temi connessi;
- sviluppare la capacità di analisi della gestione strategica ed operativa.

<p>Riconoscimenti</p>	<p>Il conseguimento del Diploma Master di 1° livello consente l'iscrizione al secondo anno della Laurea Magistrale LM-77 di Universitas Mercatorum.</p>
<p>Comitato Tecnico Scientifico</p>	<p>All'interno del percorso formativo è previsto il coinvolgimento di alcune figure, in qualità di esperti, anche individuati all'interno del corpo docente, che svolgeranno la funzione di interlocutori privilegiati per i corsisti, con l'obiettivo di avvicinarli al variegato mondo occupazionale del turismo e di supportare l'attività di orientamento del Master.</p>
<p>Competenze abilità</p>	<p>In particolare, il Master intende formare profili con conoscenze di base a carattere interdisciplinare in grado di gestire il turismo alle diverse scale e nelle diverse attività. Il Master consentirà a occupati e aspiranti tali, agli imprenditori e neo imprenditori, a chi collabora a diverso titolo con enti statali e locali ed associazioni di categoria e organismi di rappresentanza perfezionare le proprie competenze, capacità e conoscenze, attraverso una formazione di alta specializzazione professionale e l'acquisizione di uno specifico orientamento nel campo delle discipline a carattere manageriali, senza tuttavia tralasciare le altre materie che concorrono alla acquisizione di una completa formazione turistica. Il fine è quello di offrire una visione integrata e strategica di tutti gli aspetti che permettano la conoscenza globale, ma al tempo stessa completa e specifica del fenomeno.</p> <p>L'obiettivo del corso è sviluppare competenze spiccatamente manageriali nell'ambito del differenziato complesso delle attività del turismo contribuendo alla creazione, al rinnovamento della cultura professionale e all'accrescimento di ciò che consiste nel portafoglio delle stesse competenze.</p>
<p>Destinatari</p>	<p><i>Il curriculum ENOGASTRONOMIA E AMBIENTE è rivolto prioritariamente a:</i></p> <p>Amministratori locali</p> <p>Dipendenti e dirigenti della PA</p> <p>Dirigenti di associazioni di categoria</p> <p>Professionisti e occupati del settore turistico</p> <p>Imprenditori del settore dell'agricoltura</p> <p>Imprenditori e occupati della ristorazione</p>
<p>Strumenti didattici</p>	<p>Strumenti didattici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lezioni video on-line; • documenti cartacei appositamente preparati; • didattica interattiva; • bibliografia; • sitografia (link di riferimento consigliati dal docente per approfondimento); • test di valutazione.

Sbocchi occupazionali

Imprese del sistema ricettivo, servizi complementari, sistema fieristico-congressuale, attività di wellness, intermediazione tradizionale ed innovativa, attività legate alla ristorazione, attività culturali, associazioni di categorie, organismi di rappresentanza, enti statali e locali.

Il Master intende formare profili con conoscenze di base a carattere interdisciplinare in grado di gestire il turismo alle diverse scale e nelle diverse attività. Il Master consentirà a occupati e aspiranti tali, agli imprenditori e neo imprenditori, a chi collabora a diverso titolo con enti statali e locali ed associazioni di categoria e organismi di rappresentanza perfezionare le proprie competenze, capacità e conoscenze, attraverso una formazione di alta specializzazione professionale e l'acquisizione di uno specifico orientamento nel campo delle discipline a carattere manageriali, senza tuttavia tralasciare le altre materie che concorrono alla acquisizione di una completa formazione turistica. Il fine è quello di offrire una visione integrata e strategica di tutti gli aspetti che permettano la conoscenza globale, ma al tempo stessa completa e specifica del fenomeno.

Contenuti

	Tematica	SSD	CFU	ORE
1	Modulo BASE - Economia e politica per l'ambiente	SECS-P/01	3	75
2	Modulo BASE - Statistica economica	SECS-S/03	2	50
3	Modulo BASE - Strategia e Marketing	SECS-P/08	3	75
4	Modulo BASE - Business Planning	SECS-P/07	3	75
5	Modulo BASE - Geografia del Made in Italy	M-GGR/02	2	50
6	Modulo BASE - Disciplina ed acquisizione delle aziende	IUS-04	2	50
7	Modulo BASE - Marketing territoriale: strategie	SECS-P/07	3	75
8	Modulo BASE - Management del turismo: performance	SECS-P/07	3	75
9	Modulo BASE - Legislazione e contratti delle imprese turistiche	IUS/04	3	75
10	Modulo BASE - Gis and communication intelligence	SECS-P/03	2	50
11	Modulo BASE - Organizzazione e gestione delle risorse umane	SECS-P/10	3	75
12	Modulo BASE - Web management; digital marketing e social media management	SECS-010	3	75
13	Modulo BASE - Destination Management	SECS P08	2	50
14	Modulo BASE - Lingua Straniera	L-LIN/12	2	50
15	CURRICULUM II- Organizzazione e pianificazione delle attività turistiche	M-GGR/02	3	75
16	CURRICULUM II- Turismo enogastronomico	SECS-P/06	2	50
17	CURRICULUM II- Sviluppo ed organizzazione dell'agriturismo	SECS-P/10	2	50
18	CURRICULUM II- Gestione delle aree protette	SECS-P/08	3	75
19	CURRICULUM II- Turismo rurale	SECS-P/06	2	50
20	CURRICULUM II- Turismo sostenibile e certificazione	IUS/01	3	75
21	CURRICULUM II- Start up innovative e turismo	IUS/02	2	50
22	Altre attività (seminari, project work, ecc.)		3	75
23	Stage		4	100
Totale			60	1500

Attività

Il modello didattico vuole raggiungere questo obiettivo individuato di formazione attraverso una mirata combinazione di didattica in presenza e on line e con il fattivo supporto di attività a carattere complementare (tesi, project work, testimonianze, studio individuale), da organizzare in autonomia e attraverso cui sviluppare competenze manageriali e da utilizzare in azienda. Il percorso formativo si completa con un'esperienza di stage in una azienda o altro ente dipendente dalla scelta del modulo relativo all'indirizzo curricolare, della durata di 100 ore, quale aspetto imprescindibile per mettere in pratica le competenze acquisite e raggiungere la finalità di una formazione utile all'occupazione e all'imprenditorialità.

I corsi per il conseguimento del titolo di Master sono comprensivi di attività didattica frontale e di altri strumenti formativi, di studio guidato e di didattica interattiva. In particolare la didattica seguirà le linee guida del modello Learn and Act di Universitas Mercatorum. Come indicato al termine della formazione di aula e di studio individuale, per raggiungere l'obiettivo di realizzare un corso di Master professionalizzante, è previsto un periodo di stage, funzionale, per durata e modalità di svolgimento, ai medesimi obiettivi. All'insieme delle attività suddette, integrate dall'impegno riservato allo studio e alla preparazione individuale, corrisponde l'acquisizione da parte degli iscritti di 60 crediti complessivi, pari a 1500 ore complessive.

Il corso, sviluppato nei 5 moduli didattici, è articolato in un totale di 21 insegnamento per indirizzo. Un credito formativo (CFU) equivale a 8 ore di didattica frontale e 8 ore di studio individuale per un totale di 16 ore complessive.

IL CURRICULUM ENOGASTRONOMIA E AMBIENTE prevede l'approfondimento di:

Organizzazione e pianificazione delle attività turistiche. Elementi per la pianificazione dell'attività turistica. Analisi della gestione strategica ed operativa, del comparto turistico e della filiera territoriale. Sistemi Locali turistici e sistemi territoriali turistici e dei sistemi locali di offerta turistica. I piani di sviluppo regionali.

Turismo enogastronomico. Offerta complessiva e ricettiva del turismo enogastronomico. Enogastronomia: prodotto turistico globale. Offerta del turismo enogastronomico. Accommodation e territorio. Scenario: flussi internazionali e domestici in Europa e Italia. Caratteristiche della domanda e territorio. Il turista «enogastronomico». Casi studio ed applicazioni.

Sviluppo ed organizzazione dell'agriturismo. La ricettività specifica dell'agriturismo. Consistenza dell'agriturismo. La normativa nazionale e le normative regionali. Garanzia e qualità dell'offerta. Qualità dei prodotti tipici aziendali. Servizi offerti. Evoluzione della domanda. Promozione e commercializzazione. Casi studio ed applicazioni.

Gestione delle aree protette. Il sistema delle aree protette. Certificazione turistica e aree protette. Elementi per la gestione e valorizzazione delle aree protette. Esperienza e forme di gestione innovative.

Turismo rurale. Domanda turistica e turismo rurale. Turismo rurale e impatti territoriali. Accommodation e territorio. Scenario: flussi internazionali e domestici in Europa e Italia. Caratteristiche della domanda del turismo rurale. Il turista rurale. Casi studio ed applicazioni.

Turismo sostenibile e certificazione ambientale. Impatti ambientali legati alle attività turistiche. Politica integrata di prodotto. Certificazione europea. Processo di definizione di un servizio turistico. Certificazione di prodotto. Applicazioni di Ecolabel.

Start up innovative e turismo. Avviamento di uno start up innovativa dell'enogastronomia e ambiente

<p>Adempimenti richiesti</p>	<p>Ai corsisti vengono richiesti i seguenti adempimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • studio del materiale didattico, video e scritto, appositamente preparato; • superamento dei test di valutazione on-line; • superamento della prova finale in presenza. <p>Il corso potrà prevedere degli incontri in presenza ad integrazione delle attività formative.</p> <p><u>La calendarizzazione degli esami in itinere, che potrebbero svolgersi anche in momenti congiunti, avverrà sulla base del settore scientifico disciplinare (SSD).</u></p> <p>Gli esami si terranno presso la sede di Roma. Previo il raggiungimento di un numero minimo di candidati pari a 50 gli esami potranno essere svolti nelle sedi d'esame, in Italia, dell'Ateneo.</p>												
<p>Titoli ammissione</p>	<p>Diploma di laurea triennale o laurea magistrale o laurea vecchio ordinamento.</p>												
<p>Termini iscrizione</p>	<p>31 Gennaio 2017</p>												
<p>Condizioni</p>	<p>Il corso si attiva al raggiungimento di un numero minimo di 50 partecipanti.</p> <p>L'Università si riserva di attivare il corso anche con un numero inferiore.</p> <p>L'iscrizione comporta l'accettazione del Regolamento sulle condizioni d'utilizzo riportate sul sito</p>												
<p>Quota di iscrizione</p>	<p style="text-align: center;">€ 1500,00 (ai quali si aggiungono € 50.00 per spese di bollo)</p> <p style="text-align: center;">da versare in unica soluzione all'atto dell'iscrizione oppure mediante le seguenti rateizzazioni</p> <table border="1" data-bbox="528 1480 1481 1711"> <thead> <tr> <th></th> <th>RATA</th> <th>SCADENZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>500€ + € 50.00 per spese di bollo</td> <td>all'atto dell'iscrizione</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>500€</td> <td>31 Marzo 2017</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>500€</td> <td>30 Giugno 2017</td> </tr> </tbody> </table>		RATA	SCADENZA	1	500€ + € 50.00 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione	2	500€	31 Marzo 2017	3	500€	30 Giugno 2017
	RATA	SCADENZA											
1	500€ + € 50.00 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione											
2	500€	31 Marzo 2017											
3	500€	30 Giugno 2017											

<p>Modalità pagamento</p>	<p>Il pagamento della quota di iscrizione e della marca da bollo, assolta virtualmente (da non apporre sulla domanda), avviene, secondo lo schema indicato nella presente scheda, mediante bonifico a favore di:</p> <p>UNIVERSITÀ TELEMATICA UNIVERISTAS MERCATORUM</p> <p>alle seguenti coordinate bancarie:</p> <p>IBAN IT24 M032 9601 6010 0006 7096 780</p> <p>Indicare nella causale del bonifico "Nome e Cognome del corsista" seguito dal <u>codice del corso MA0027 ed edizione.</u></p> <p>Si informa che non saranno emesse quietanze sui pagamenti ricordando che, ai fini fiscali per la determinazione del reddito, il bonifico, eseguito secondo le su riportate istruzioni, consente la detrazione del costo del corso.</p>
<p>Titolo Rilasciato</p>	<p>Diploma Master Universitario di I° livello.</p>
<p>Trattamento dati personali</p>	<p>I dati personali e sensibili saranno custoditi e trattati nel rispetto del D.Lgs. del 30 giugno 2003, n. 196.</p>
<p>Iscrizione studenti stranieri</p>	<p>Gli studenti stranieri provenienti da Paesi non afferenti all'Unione Europea dovranno presentare domanda di pre-iscrizione (entro la data stabilita ogni anno dal MIUR reperibile sul sito www.miur.it) presso la rappresentanza italiana competente per il territorio.</p> <p>Ai fini dell'iscrizione il candidato dovrà presentare dichiarazione di valore in loco del titolo conseguito e fotocopia autenticata degli studi compiuti. Tutti i documenti vengono rilasciati dalla rappresentanza italiana competente per territorio. Non verranno accettate domande presentate oltre i termini, prive dei su citati documenti e pervenute autonomamente e non tramite nota consolare.</p> <p>Non sono ammesse iscrizioni sotto condizione.</p>
<p>Informazioni</p>	<p>Per qualsiasi informazione inviare una e-mail al seguente indirizzo:</p> <p>infomaster@unimercatorum.it (di carattere amministrativo e didattico)</p> <p>o contattare il NUMERO VERDE 800.185.458</p>