



UNIVERSITA' degli STUDI della BASILICATA



Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo:
Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali
DiCEM

Allegato 1

Anno Accademico 2016-2017

INSEGNAMENTO/MODULO
Turismo Enogastronomico

TIPOLOGIA DI ATTIVITA' FORMATIVA

base
 caratterizzante
 affine
 a scelta dello studente
 altra attività

CORSO DI STUDIO

Architettura
 Operatore dei Beni Culturali
 Paesaggio, Ambiente e Verde urbano
 Scienze del Turismo e dei Patrimoni Culturali

DOCENTE

Vitale NUZZO

e-mail: vitale.nuzzo@unibas.it

Sito web:

Telefono: 0835 1971403

Cellulare di servizio: 329 3606254

Lingua di insegnamento: italiano

N° CFU 6

N° ORE 30

di cui
 Lezioni frontali 3
 Laboratorio 1
 Esercitazione 2
 Altro _____

di cui
 Lezioni frontali 15
 Laboratorio..... 7
 Esercitazione 8
 Altro _____

SEDE: Matera San Rocco

DIPARTIMENTO: DiCEM

PERIODO DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI:

I semestre II semestre Annuale



UNIVERSITA' degli STUDI della BASILICATA



Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo:
Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali
DiCEM

OBIETTIVI FORMATIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Attraverso un percorso che coniuga lezioni teoriche ed esperienze pratiche, l'insegnamento vuole fornire conoscenze e competenze sui prodotti enogastronomici di eccellenza.

Il corso ha l'obiettivo di sviluppare conoscenze e capacità di comprensione relativamente a:

- Il sistema di riconoscimento dei prodotti enogastronomici;
- Elementi fisici, biologici e nutrizionali dei prodotti regionali di eccellenza (Pane di Matera IGP, Vini DOC e DOPG della Basilicata, Peperone di Senise, Fagiolo di Sarconi, Canestrato di Moliterno, Pecorino di Filiano);
- Nuovi prodotti di eccellenza.
- Cenni su altri prodotti di eccellenza Nazionali
- Esempi di valorizzazione dei prodotti regionali ed extra-regionali.

Gli studenti che superano l'esame di Turismo Enogastronomico dovranno conoscere e comprendere, come:

- Formulare ipotesi di valorizzazione di prodotti enogastronomici di qualità;
- Conoscere le relazioni tra i diversi fattori fisici, biologici, ambientali e culturali che costituiscono e determinano anche il valore immateriale dei prodotti enogastronomici di eccellenza;

Tali obiettivi verranno raggiunti mediante frequenza a cicli di lezioni teoriche ed esercitazioni pratico-applicative (di campo e di laboratorio) seguite dal relativo studio individuale. L'attività formativa verrà integrata da seminari tenuti da docenti o da operatori del settore in grado di portare nel corso la loro competenza e la loro concreta esperienza operativa.

PREREQUISITI

Nessuno

CONTENUTI DEL CORSO

Il corso vuole offrire alcune conoscenze nel campo delle eccellenze enogastronomiche del territorio regionale che permetteranno agli studenti di sviluppare efficaci piani di comunicazione in grado di valorizzare e completare i diversi prodotti agroalimentari ed enologici. L'insegnamento di Turismo Enogastronomico risponde quindi a un fabbisogno di professionalità espresso dal tessuto produttivo locale che deve confrontarsi con un mercato in rapido mutamento.

METODI DIDATTICI

Tradizionali

MODALITA' DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Orale



UNIVERSITA' degli STUDI della BASILICATA



Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo:
Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali
DiCEM

MATERIALE DIDATTICO

Testi di riferimento

Erica Croce, Giovanni Perri. **Il Turismo Enogastronomico. Franco Angeli, 28,00 €.**

Testi di approfondimento

Materiale didattico on-line

Appunti dalle lezioni

METODI E MODALITA' DI GESTIONE DEI RAPPORTI CON GLI STUDENTI

Tradizionali

DATE ESAMI PREVISTE¹

Appelli mensili

SEMINARI DI ESTERNI

SI NO

ALTRE INFORMAZIONI

¹ Le date di esame sono soggette a possibili modifiche. Consultare il sito del Corso di Studio o del docente per eventuali aggiornamenti



UNIVERSITA' degli STUDI della BASILICATA



Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo:
Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali
DiCEM

Academic Year 2016-2017

COURSE

Wine and Food tourism

TYPE OF EDUCATIONAL ACTIVITY:

- Basic
- Characterizing
- Affine
- Free choice
- Other

PROGRAM

- Architecture
- Cultural Heritage Science
- Landscape Environment and Urban Green Spaces
- Tourism and Cultural Heritage Studies

TEACHER

e-mail: vitale.nuzzo@unibas.it

website:

phone: 0835 1971403

mobile (optional): 329 3606254

Language: Italian

ECTS

6

of which

Lessons 3

Tutorials..... 2

Practice 1

Others _____

N° HOURS

30

of which

Lessons 15

Tutorials..... 7

Practice 8

Others _____

CAMPUS: Matera (specificare plesso)

Department of European and Mediterranean
Cultures: Architecture, Environment, Cultural
Heritage (DiCEM)

TERM

I semester

II semester

Annual



UNIVERSITA' degli STUDI della BASILICATA



Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo:
Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali
DiCEM

EDUCATIONAL GOALS AND EXPECTED LEARNING OUTCOMES

The teaching aims to provide students with knowledge and skills about excellent local wine and food products, through a process that combines lectures and field experience.

The course also aims to develop:

- the scientific method adopted for food and wine tourism;
- autonomy of judgment by setting direct data collection and ability to analyze and comment the acquired data;
- ability to communicate through discussion groups.
- ability to learn at a sufficient level to carry on studying with a high degree of autonomy, maintaining an adequate update.

PRE-REQUIREMENTS

None

SYLLABUS

The course aims to offer some knowledge in the local food and wine excellence that will allow students to develop effective communication plans in order to enhance and complete the different food and wine products. The teaching of Food and Wine Tourism responds to a need expressed by the professionalism of local production that has to deal with a fast changing market

The course aims at developing knowledge and understanding skills regarding:

- Physical, organic and nutritional elements of regional products of excellence (Matera's bread IGP, DOC and DOCG Basilicata's wines, Senise Pepper, Bean's Sarconi, Canestrato di Moliterno, Pecorino di Filiano);
- New excellence products in recognition phase.
- Brief introduction on other products of national excellence.
- Examples of product enhancement regional and extra-regional.

TEACHING METHODS

Traditional

EVALUATION METHODS

Oral

EDUCATIONAL MATERIAL



UNIVERSITA' degli STUDI della BASILICATA



Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo:
Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali
DiCEM

Textbooks

Erica Croce, Giovanni Perri. Wine and Food Tourism. Cabi bookshop, 40,50 €.

on-line Educational Material

INTERACTION WITH STUDENTS

Traditional

EXAMINATION SESSIONS (FORECAST)²

monthly date of examination

SEMINARS BY EXTERNAL EXPERTS

SI **NO**

FURTHER INFORMATION

² Subject to possible changes: check the web site of the Teacher or the Department/School for updates.