

A.A. 2017/18

Laboratorio di Itinerari turistico artigianali in Liguria

Docenti responsabili

Dott. Luisa Puppo
Dott. Umberto Curti

e-mail: info@welcomemanagement.it

Anno di corso: 2° e 3°	Sem: II	Sede: IM
Tipologia: AAF (Altre attività formative)	cfu: 3	Ore d'aula: 24 + project work

Obiettivi formativi

L'iniziativa discende dalla Convenzione tra CNA Liguria e Dipartimento di Economia-Scuola di Scienze Sociali dell'Università degli Studi di Genova. Tale Convenzione è finalizzata alla collaborazione e alla realizzazione congiunta di progetti e iniziative nei settori della ricerca e della formazione in campo turistico. Gli obiettivi del laboratorio sono: approfondire la conoscenza anche storico-culturale delle produzioni tipiche liguri (artigianato e gastronomia); indagare in senso operativo i molteplici intrecci turismo-enogastronomia-impresa artigiana in Liguria; sondare in termini di marketing le opportunità di promozione di itinerari turistici a valenza artigianato d'arte e agroalimentare, con particolare riferimento anche al web 2.0.

Programma/Contenuti

- Denominazioni, marchi e certificazioni dell'agroalimentare e dell'artigianato.
- Cenni panoramici di storia dell'artigianato e delle produzioni agroalimentari tipiche della Liguria.
- Intrecci turismo-artigianato. Casi-studio d'eccellenza liguri ed extra liguri.
- Linee guida per la costruzione di itinerari turistico-artigianali in Liguria (coerenti ai sempre più accelerati mutamenti della domanda).
- Linee guida per la promozione di itinerari turistico-artigianali in Liguria.
- Caso studio: il pane e la pasta artigianale come tradizioni della mediterraneità. Tutela e valorizzazione della tipicità in ottica di marketing turistico e caratterizzazione dell'offerta.
- Durante il modulo si prevede indicativamente la "testimonianza" dal vivo di almeno quattro imprese artigiane liguri del sistema associativo CNA. I contenuti di ogni testimonianza saranno preceduti ex ante da adeguata introduzione formativa e saranno approfonditi e dibattuti ex post.

Eventuali propedeuticità e/o prerequisiti consigliati

Possono partecipare gli iscritti al II o III anno. Il numero massimo è di 20 iscritti.

Modalità didattiche, obblighi, testi e modalità di accertamento.

Modalità didattiche	Il laboratorio si svolge in forma di project work, coinvolgendo gli studenti in un processo, all'insegna del commitment, che li veda protagonisti. Saranno privilegiate metodologie formative coinvolgenti, interattive, fra cui: la proposta di casi-studio; concrete testimonianze imprenditoriali "dal vivo"; un mirato utilizzo della multimedialità, anche in lingua inglese; la proposta di moduli formativi in lingua inglese; la costante fornitura di biblio-sitografie per ulteriori ricerche autonome, ecc.
Presente Aulaweb	su Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>
Obblighi	Frequenza obbligatoria per almeno il 75% del laboratorio e realizzazione project work.
Testi/Bibliografia	I materiali di riferimento verranno indicati durante il corso.
Modalità di accertamento	Per il conferimento dell'idoneità e il riconoscimento dei CFU previsti per il laboratorio, oltre alla frequenza sarà valutato il project work svolto dagli studenti durante il laboratorio. Per gli studenti che verranno giudicati idonei, il Consiglio del Corso di Studi delibererà la trascrizione in carriera dei 3 CFU acquisiti.

Note

Il laboratorio si svolgerà il venerdì pomeriggio, a partire dal 2 marzo, e proseguirà secondo il calendario che verrà reso noto all'avvio dell'attività.

Le iscrizioni vanno effettuate presso la Segreteria del Polo di Imperia entro venerdì 23 febbraio 2018.