

LE **MINI** GUIDE



**TURISMO, BENI CULTURALI
ED ENOGASTRONOMIA**



UNIVERSITÀ TELEMATICA
INTERNAZIONALE UNINETTUNO



www.uninettunouniversity.net

SONO APERTE LE ISCRIZIONI

**Laurea triennale in
Conservazione e Valorizzazione dei Beni Culturali**

Indirizzi:

- Operatore ed Esperto in Patrimoni Culturali e Memoria Digitale
- Operatore ed Esperto in Patrimoni e Paesaggi: Linguaggi e Codici della Mediazione



Seguici su



Facebook



Twitter



YouTube



LinkedIn



Instagram



TikTok

Tel +39 06 69207670/71 - info@uninettunouniversity.net

Università Telematica Internazionale UNINETTUNO - Corso Vittorio Emanuele II, 39 00186 - Roma - www.uninettunouniversity.net

L'EDITORIALE

di **Mariano Berriola**

Direttore Corriere dell'Università, CorriereUniv.it



SCEGLIERE UN LAVORO, UNA PROFESSIONE CHE SI AMA, SIGNIFICA PIÙ BENESSERE PSICO-FISICO

Cari ragazzi,

anche quest'anno abbiamo lavorato alle guide di orientamento per la scelta degli studi all'indomani dell'esame di maturità. Ne abbiamo preparate ben 27 per cercare di dare spazio ad ogni area, così da intercettare tutti i percorsi possibili: da Economia a Medicina, da Moda a Design, da Ingegneria a Psicologia, per citarne alcune.

Nelle pagine di orientamento delle guide vi invitiamo, come facciamo sempre, a leggere ed elaborare le informazioni e i consigli del caso, per arrivare ad una scelta "autonoma e consapevole".

Ecco, credo siano proprio queste le parole chiave da tenere a mente quando stiamo per prendere una decisione, e non soltanto in tema di studi e di università.

Troppo spesso il potere di prendere delle decisioni lo cediamo all'esterno, subendo le pressioni e le richieste di chi ci sta intorno. È molto importante il confronto con i genitori, con la famiglia, con i docenti e con i propri amici, ma non cadete nell'errore di affidare ad altri quella che è una scelta che riguarda solo voi e la vostra vita.

Tocca prendersi la propria responsabilità ed evitare scelte affrettate, superficiali o peggio ancora condizionate.

Dico questo perché i dati sugli abbandoni universitari al primo anno non sono così incoraggianti e ancor più quello che emerge dal numero di studenti che arrivano in fondo a conseguire un titolo di laurea: una percentuale ancora molto bassa nel nostro Paese.

Nelle guide trovate tante interviste a studenti, docenti e professionisti, che raccontano la loro esperienza; un prezioso contributo per darvi un'idea di quel che vi potete aspettare in termini di materie di studio, di sbocchi lavorativi o professionali, da quel determinato corso.

Il mio consiglio prima di scegliere qualunque corso di laurea e relativo ateneo, è quello di fare tantissime interviste alle persone che vivono quelle facoltà, quel mondo, quelle professioni. Solo così capirete se fa per voi, se risponde alle vostre aspettative, ai vostri desideri, alle vostre ambizioni.

Cito sempre il dato di medicina: sapete quanti ragazzi e ragazze abbandonano la Facoltà dopo qualche anno? Sono in tanti, moltissimi, quegli stessi che avevano studiato e preparato il difficile test di ingresso, ma che poi si erano

“ Nelle pagine di orientamento delle guide vi invitiamo ad una scelta “autonoma e consapevole”. ”

resi conto di non aver fatto la scelta giusta soltanto una volta iniziato il tirocinio, e toccato con mano la realtà, se vogliamo, a tratti dura di quel mondo.

Mi chiedo, non sarebbe stato più opportuno andare in giro fra ospedali e strutture sanitarie, prima di iscriversi alla Facoltà? Ecco questo è quello che vi invito a fare: andate in giro a capire cosa fa l'ingegnere, l'architetto, il chirurgo, il giornalista, l'astronauta, e poi se sognate di fare quella vita, quella carriera, vi scegliete il corso di studi che più vi può spingere verso la realizzazione dei vostri sogni.

Del resto, scegliere un lavoro, una professione che si ama, per la quale si nutre interesse, curiosità e passione, equivale a fare una vita di maggior soddisfazione, di maggior benessere psico-fisico.

Le dirette sulla scelta dell'università

Al giornale (Corriereuniv.it) stiamo preparando delle dirette sull'orientamento e la transizione scuola, università, lavoro. Credo possano essere di vostro interesse sia per quanti vogliono scegliere l'università, sia per quelli che stanno pensando di cercare da subito un lavoro.

Parleremo del fatto che da qui al 2030 ci sarà una radicale trasformazione del mondo del lavoro: alcune professioni o mestieri si trasformeranno, altri verranno fuori come nuovi. La spinta tecnologica, l'intelligenza artificiale, l'economia circolare, la sensibilità ai temi dell'ambiente, della sostenibilità, imporranno radicali cambiamenti nei lavori e nelle aziende. È opportuno per voi capire in che direzione va questo cambiamento, così da prepararvi alle future richieste di competenze e di conoscenze da parte delle aziende e delle Istituzioni. Oggi, queste competenze vanno apprese ed allenate costantemente. Sono importanti quanto i titoli di studio e il talento naturale delle persone. Vengono chiamate soft skills o competenze trasversali, le trovate riportate all'interno delle guide, dategli uno sguardo, sono molto importanti.

Vi lascio alla vostra lettura non prima di avervi augurato un bellissimo esame di maturità, ed una scelta, qualunque essa sia, che vi possa dare la serenità e le soddisfazioni che meritate.

In bocca al lupo!

direttore@corriereuniv.it

LE MINI GUIDE

SOMMARIO

2 L'EDITORIALE

4 UNIVERSIMONDO

14 I PASSI DELLA SCELTA

17 FOCUS ON

OBIETTIVI FORMATIVI

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

DOVE SI STUDIA

31 PARLA LA STUDENTESSA

33 PARLA IL DOCENTE

36 INTERVISTA AL PROFESSIONISTA

39 LE PROFESSIONI

41 LE 8 SKILLS CHIAVE

DIRETTORE RESPONSABILE

Mariano Berriola

direttore@corriereuniv.it

CONTENUTI DI ORIENTAMENTO

A cura di Italia Education

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

Camilla Appelius, Amanda Coccetti,
Maria Diaco, Marco Vesperini

GRAFICA E IMPAGINAZIONE

A cura di Camilla Schiavone

EDIZIONE 2024

Tutti i diritti sono riservati. È vietata la riproduzione e l'utilizzo, anche parziale, dei contenuti inseriti nel presente prodotto senza espressa autorizzazione dell'editore.

UNIVERSIMONDO

LA GUIDA PER LO STUDENTE

ATENEI DIPARTIMENTI E SCUOLE

Ateneo

Ente d'istruzione terziaria al quale è possibile accedere al termine della scuola secondaria di secondo grado. Si tratta di Università, Accademie, Conservatori.

Dipartimento di studi

Definizione del comparto strutturato al quale afferiscono i corsi di studi universitari. Il termine facoltà è ormai in estinzione, viene per lo più sostituito dall'accezione Dipartimento che può afferire ad una scuola o a un'area.

Scuole

In relazione al singolo statuto d'Ateneo si possono costituire le Scuole che coordinano le attività didattiche esercitate nei corsi di laurea, nei corsi di laurea magistrale, nelle scuole.



ATTENZIONE!

Le scuole, intese come aree, non vanno confuse con le Scuole Superiori Universitarie la cui offerta formativa, a seconda dello statuto, può essere integrativa ai corsi di laurea ordinaria, o rivolta alla didattica post laurea triennale, didattica dottorale e didattica post-dottorale.



CORSI DI LAUREA

Classe di laurea

S'intende una macro area all'interno della quale si raggruppano corsi di studio del medesimo livello e ambito disciplinare che presentano gli stessi obiettivi formativi qualificanti e le stesse attività formative caratterizzanti. Dunque, la classe di laurea è un contenitore dei corsi di studio con il medesimo valore legale, gli stessi obiettivi formativi, ma indirizzi diversi.

La tipologia di indirizzo determina il fatto che all'interno di una classe possano afferire diversi corsi di laurea.

CFU (Credito formativo universitario)

Il credito è un'unità di misura che attesta il lavoro in termini di apprendimento richiesto ed equivale in media a 25 ore di studio.

il conseguimento del titolo universitario. Ogni livello e tipologia di laurea prevede il raggiungimento di un determinato numero di crediti formativi.

Voto d'esame

Si considera superato un esame quando si consegue un voto calcolato in trentesimi.

Si va da un minimo di 18 ad un massimo di 30 crediti con lode.



ATTENZIONE!

Il numero dei crediti corrispondenti all'esame superato non ha nessun legame con il voto dell'esame.

Corso di laurea primo livello (L)

Il corso di laurea triennale offre una solida preparazione di base. Il titolo d'accesso è il diploma quinquennale di scuola secondaria di secondo grado.

I regolamenti universitari definiscono i requisiti di accesso e ne determinano, laddove risulti necessario, gli strumenti di verifica ed eventuali attività formative propedeutiche.

Al termine dei tre anni viene rilasciato il titolo universitario di primo livello a fronte di una discussione della tesi finale.

Prevede il raggiungimento di 180 crediti.

Corso di Laurea magistrale a ciclo unico (LMU)

Percorso che si intraprende a conclusione del ciclo di studi di istruzione secondaria di II grado.

Si tratta di percorsi unitari che hanno una durata complessiva di 5 o 6 anni non suddivisa in livelli.

Prevede il raggiungimento di 300 crediti (Architettura; Chimica e tecnologia farmaceutiche, Farmacia, Giurisprudenza, Medicina Veterinaria, Ingegneria Wedile-architettura; Scienze della formazione primaria) e 360 crediti (Medicina e Chirurgia).

Corso di Laurea magistrale o di secondo livello (LM)

Il corso di laurea biennale offre una maggiore specializzazione formativo-professionale.

A conclusione dei due anni previsti viene rilasciato il titolo accademico di Laurea Magistrale a fronte di una discussione della tesi finale.

Questo percorso ha la finalità di arricchire la formazione degli studenti e studentesse al fine d'indirizzarsi verso attività professionali di elevata qualificazione.

Si devono raggiungere 120 crediti.

Titolo di ammissione: laurea triennale di primo livello.



SCHOOL OF FOOD STUDIES

Vieni a Milano e costruisci il tuo domani con i migliori corsi professionali per
Cuoco, Pasticcere, Panificatore e Manager di Sala



Sconti e agevolazioni per i neo-diplomati

Congusto
institute

VIA DAVANZATI 15,
MILANO (MI)

CONGUSTO.COM
TEL: 02 89785801

ATENEEO

ATENEEO CHE VAI, CORSO CHE TROVI

Data la multidisciplinarietà di determinati corsi di studi, vi segnaliamo la possibilità di ritrovarli all'interno di Dipartimenti diversi in relazione all'ateneo d'appartenenza. Alcuni esempi:



Servizio Sociale

Scienze Umanistiche, Scienze Politiche, Scienze della Formazione, Economia, Giurisprudenza.

Scienze del Turismo

Scienze Umanistiche, Scienze Politiche, Economia, Sociologia, Scienze della Formazione, Lingue e Letterature straniere.

Scienze Motorie

Medicina e Chirurgia, Scienze della Formazione o Scienze del Benessere.

Psicologia

Medicina e Chirurgia, Scienze della Formazione, Scienze Umanistiche.

Scienze Politiche

Giurisprudenza, Economia, Scienze Politiche.

Scienze della Comunicazione

Scienze Umanistiche, Scienze della Formazione, Scienze Politiche.



MODALITÀ DI ACCESSO

TEST VINCOLANTI E NON VINCOLANTI

ACCESSO AI CORSI

Verifica delle conoscenze non vincolante ai fini dell'immatricolazione

Alcuni corsi di laurea prevedono un test di valutazione delle conoscenze dello studente, che non ne vincola l'iscrizione ma che può prevedere degli Obblighi Formativi Aggiuntivi, i cosiddetti OFA, da integrare nel corso del primo anno di studi.

Accesso ai corsi a numero programmato a livello nazionale

L'ammissione ai corsi a numero programmato avviene in seguito al superamento di un test, in date stabilite a livello nazionale, predisposto dal Ministero dell'Università e Ricerca (MUR) o dai singoli atenei.

Per i seguenti corsi di laurea le prove di accesso sono predisposte dal Mur

- » Medicina e chirurgia
- » Odontoiatria e protesi dentaria
- » Medicina e chirurgia in inglese
- » Medicina veterinaria
- » Architettura



Il test per l'ammissione ai Corsi di Laurea in Medicina e Odontoiatria e Veterinaria per l'a.a 2024-25 si svolgerà in modo simile al test del 2022.

Il test si svolge in due sessioni distinte:

Il test per i Corsi di Laurea Magistrale a ciclo unico in Medicina e Chirurgia e in Odontoiatria e protesi dentaria erogati in lingua italiana si svolgerà in due date:

- » martedì 28 maggio 2024
- » martedì 30 luglio 2024

La prova, invece, Corsi di Laurea Magistrale a ciclo unico in Medicina Veterinaria si svolgerà:

- » mercoledì 29 maggio 2024
- » mercoledì 31 luglio 2024

Test Medicina e Odontoiatria 2024

Il test è unico e di contenuto identico in tutte le sedi in cui si effettua per ciascuna delle due date.

Il test sarà cartaceo, composto da 60 domande a risposta multipla da svolgere in 100 minuti.

Test Veterinaria 2024

Il test è unico e di contenuto identico in tutte le sedi in cui si effettua per ciascuna delle due date.

Il test sarà cartaceo, composto da 60 domande a risposta multipla da svolgere in 100 minuti.

Test di ammissione alle Professioni Sanitarie e IMAT (International Medical Admission Test): le date non sono ancora disponibili.

Accesso a numero programmato a livello locale

Si tratta di un accesso vincolante ai fini dell'immatricolazione che viene stabilito a livello locale. Pertanto può variare da ateneo ad ateneo, con conseguenti diverse date delle prove di accesso.

Test di ammissione di Architettura

La data del test architettura 2024 verrà fissata da ciascuna università in autonomia, purché sia entro il 30 settembre. Ciascun ateneo gestisce autonomamente la prova d'ingresso secondo le indicazioni riportate nel bando del Ministero. La prova è composta da 50 domande da completare in 100 minuti.

Bando di ammissione la Bibbia di ogni futura matricola

Ogni corso di laurea ha un bando che esplicita in modo esaustivo:

- » Tipologia di accesso
- » Eventuali materie da studiare per il test di immatricolazione
- » Tempi di iscrizione
- » Referente per chiedere informazioni

Non siate timidi nel rivolgervi al referente del corso di laurea, chiedete le informazioni di cui avete bisogno e, perché no, condividete eventuali dubbi non ancora sciolti.

Accesso Cisia

Molti dipartimenti di Ingegneria, Economia e Scienze, hanno pensato di rendere omogeneo il test d'ingresso per la verifica delle conoscenze e il test a numero programmato a livello locale con lo scopo di far rientrare il punteggio in una graduatoria comune. Le università interessate a questo progetto hanno fondato il Consorzio Interuniversitario dei Sistemi Integrati per l'Accesso (CISIA).

Per i corsi di laurea ad accesso programmato di solito occorre svolgere il test necessariamente nella sede in cui ci si vuole iscrivere in via cartacea. Per le prove non selettive è possibile svolgere il test anche on-line tramite il così detto TOLC* presso i Dipartimenti del consorzio CISIA. Il TOLC erogato con modalità telematiche si svolge in diverse sessioni. Di solito da marzo a settembre. Per maggiori informazioni visitare il sito www.cisiaonline.it.



ATTENZIONE!

Leggere sempre per ogni corso di laurea il bando di ammissione.



LUMSA
UNIVERSITÀ

WWW.LUMSA.IT



Scienze della comunicazione, marketing e digital media

Comunicazione digitale e marketing

OPEN DAY

ROMA

13 Luglio 2024 - ore 9.30

PALERMO

13 Luglio 2024 - ore 9.30

7 Settembre 2024 - ore 9.30

REGISTRATI SU WWW.LUMSA.IT

PIANO DI STUDI ESAMI, TIROCINIO, TESI...

DURANTE GLI STUDI

Piano di studi

Ogni corso di laurea ha un piano di studio, composto da esami obbligatori, opzionali e a libera scelta.

Il piano di studi è un documento ufficiale che attesta l'insieme degli esami e i crediti corrispondenti di un corso di laurea.

Ed è costituito da:

- » Esami obbligatori
- » Esami opzionali (lo studente può scegliere tra più esami proposti)
- » Esami a scelta libera dello studente
- » Idoneità (informatiche, linguistiche..)

Il Piano di Studi deve essere consegnato alla Segreteria Didattica di Dipartimento.

Sono dichiarati validi solo gli esami contenuti in tale documento.

Sessioni d'esame

Si tratta di periodi di tempo durante i quali vengono stabiliti gli appelli, ossia le date per sostenere gli esami. In genere le sessioni annuali sono tre: invernale, estiva e autunnale; la variabilità è a discrezione sempre dei singoli Atenei.

Tirocinio curriculare

Durante il periodo universitario si può svolgere il tirocinio, un'esperienza formativa che lo studente o la studentessa fa presso un ente convenzionato con l'università per entrare in contatto con il mondo del lavoro. Il tirocinio previsto nel piano di studi corrisponde ad un determinato numero di CFU.

Non rappresenta un rapporto di lavoro.

Tesi di laurea

Si tratta di un elaborato finale su un argomento deciso dallo studente e dalla studentessa in accordo con il/la docente scelta/o come relatore/relatrice. La stesura, nel pieno rispetto delle linee guida del/della docente, deve dimostrare l'autonomia del/della discente



all'interno della disciplina pre-scelta. È l'ultimo passo del percorso di laurea. Il punteggio della tesi viene stabilito dalla Commissione di laurea.

Voto finale

Il voto di laurea è espresso in 110 con eventuale lode.

Il punteggio finale si calcola moltiplicando per 110 la media ponderata degli esami e dividendo per 30.

La Commissione di Laurea parte da suddetto risultato, per assegnare il voto di laurea.

Titoli congiunti

Alcuni percorsi di studio prevedono il rilascio finale del titolo congiunto (joint degree) e del titolo doppio o multiplo (double/multiple degree). Entrambi sono possibili esiti di un corso di studio integrato, ossia di un percorso che prevede un curriculum progettato in comune tra due o più università, previo accordo.

Il double/multiple degree include, al termine del corso di studio, il rilascio del titolo dell'università di appartenenza e al contempo l'assegnazione del titolo da parte delle università partner.

Mentre il joint degree consiste nell'ottenimento di un unico titolo riconosciuto e validato da tutte le istituzioni che hanno promosso il percorso di studi congiunto.

Diploma supplement o supplemento di diploma

Il diploma supplement è un documento integrativo che gli studenti e le studentesse al termine del percorso di studi universitari devono richiedere alla segreteria. Fa parte degli strumenti del pacchetto Europass finalizzati a favorire il riconoscimento professionale e universitario a livello comunitario.



ATTENZIONE!

Si dovrebbe chiedere anche al termine della scuola secondaria di secondo grado.

ERASMUS+

UN'OPPORTUNITÀ PER LO STUDENTE

Il nome s'ispira a quello del teologo e filosofo olandese Erasmo da Rotterdam che viaggiò in tutto il continente europeo per conoscere le singole culture e realizzare una comunità dei popoli in cui la diversità fosse un valore aggiunto e non motivo di divisione e contrasto.

IL PROGETTO ERASMUS

Erasmus

Il progetto Erasmus (European Region Action Scheme for the Mobility of University Student), nato nel 1987, consente agli studenti e alle studentesse che frequentano l'università di proseguire il percorso di studi fuori dai confini nazionali per un periodo variabile dai 3 ai 12 mesi. Si tratta di una vera e propria opportunità di crescita personale, attraverso un'esperienza formativa che permette il confronto con culture e tradizioni diverse.

Sul bando dell'università sono specificate le indicazioni per i requisiti d'accesso e la presentazione dei documenti nel rispetto dei termini stabiliti dal regolamento. Prima di partire va firmato un accordo (**Erasmus agreement**) fra l'università d'appartenenza e l'ateneo di destinazione. Un accordo, dunque, che stabilisce i diritti e doveri delle parti. Infine viene rilasciata una carta dello studente Erasmus+ che definisce i diritti e doveri dello studente e della studentessa durante la permanenza all'estero.

Erasmus +, non solo studio

Il programma Erasmus+ prevede i tirocini (esperienza lavorativa, apprendistato, ecc.) all'estero per gli studenti e le studentesse iscritti/e a un corso di laurea triennale. In questo modo si ha la possibilità di sviluppare competenze linguistiche, interculturali in una dinamica lavorativa, così come le competenze di imprenditoria in senso lato.

Erasmus da Rotterdam, in latino Desiderius Erasmus Roterodamus, è stato un presbitero, teologo, umanista filosofo e saggista olandese.





ATTENZIONE!

Di seguito l'elenco dei requisiti comuni richiesti da tutti gli Atenei:

- » **Essere regolarmente iscritti** per tutta la durata dell'Erasmus a un corso di laurea triennale/magistrale, dottorato di ricerca o specializzazione
- » **Aver completato il primo anno** di università
- » **Essere in regola** con il pagamento delle tasse universitarie
- » Per la graduatoria vengono considerati i **crediti acquisiti**
- » Per la graduatoria viene presa in esame la **media dei voti** di tutti gli esami
- » Per la graduatoria ha un'importanza decisiva anche la **motivazione**
- » **Non avere la residenza** presso il Paese prescelto
- » **Non aver superato il numero massimo di mesi di mobilità** consentito dal programma Erasmus
- » **Non avere un'altra borsa di studio** finanziata dall'Unione Europea

COME INFORMARSI ONLINE

Ogni Ateneo costruisce un sito con una propria struttura grafica, quindi sarebbe auspicabile individuare subito le voci essenziali per la ricerca che naturalmente possono variare: dipartimento, scuola, facoltà, offerta formativa, didattica, corsi di laurea triennale, corsi di laurea magistrale a ciclo unico.

Di certo una denominazione chiave è piano di studi dove è possibile rinvenire nel dettaglio tutti gli esami. Importante è anche soffermarsi sugli obiettivi professionali dei singoli corsi che focalizzano l'attenzione sul mondo del lavoro.

Per ricevere maggiori dettagli si possono prendere contatti con la segreteria didattica, con i professori responsabili dei corsi e con gli orientatori presenti in ogni ateneo.

Infine, per una maggiore comprensione sarà utile consultare riviste e siti specializzati per entrare nel campo formativo-professionale d'interesse.



ATTENZIONE!

È un diritto usufruire di tutti i servizi che l'università mette a disposizione per offrire informazioni chiare ed esaustive. Inoltre non tutti sanno che le lezioni universitarie sono aperte e quindi potrebbe essere interessante seguirne alcune per essere maggiormente consapevoli di quello che si andrà a studiare.



I PASSI DELLA SCELTA

CHI VOGLIO DIVENTARE?

Scelgo io.

Nel senso che ognuno deve decidere il proprio percorso in autonomia, con senso critico e con spirito di responsabilità.

Infine, scelgo io in quanto la scelta d'orizzonte tocca anche la sfera personale, implica inevitabilmente la domanda esistenziale: chi voglio diventare?

PRIMO PASSO

Uno sguardo attraverso se stessi

Quando ci si appresta alla scelta post diploma si dà l'avvio ad un processo ricco e articolato che comporta un'indagine ben strutturata di sé.

L'autoconoscenza non si risolve in un atto spontaneo ed istintivo, bensì in un percorso articolato che si dipana nel tempo.

Il primo passo da compiere è dunque comprendere i propri desideri, le proprie ambizioni, le proprie necessità. Si tratta di avere finalmente consapevolezza di attitudini, capacità, passioni ed aspirazioni, imparando ad ascoltare suggestioni ed intuizioni.

Una pratica da esercitare nel proprio percorso di scelta è l'individuazione dei punti di forza posseduti e di quelli da rafforzare in vista di una professione. Che cosa so fare? Cosa mi piace fare?

Guardare alla propria vita quotidiana offre materiale utile a capire quale ambito di studi e di lavoro potrebbe davvero essere la meta da perseguire. Durante l'adolescenza si sommano diverse esperienze che possono fare da ponte verso il mondo del lavoro (sport, volontariato, passioni artistiche...).

Ancora, determinante per la scelta è riconoscere i propri valori. I valori hanno valore, costituiscono ciò che è davvero importante per una persona; valori come la giustizia, la famiglia, l'amicizia sono un'autentica base di costruzione del profilo formativo-professionale.



ATTENZIONE!

Impariamo a distinguere ciò che realmente ci piace e ci appassiona dai "fuochi di paglia". Ve ne accorgete dal perdurare di questi interessi o dal loro svanire in fretta.

SECONDO PASSO

Informazione

La riflessione sul da farsi dopo la maturità rappresenta un momento di confronto tra le proprie aspirazioni, i propri sogni e quello che il mondo realmente propone come offerta formativa e sbocco occupazionale.

Essenziale diviene, l'osservazione, la lettura di guide, di siti, di riviste, insomma ogni elemento di conoscenza e di esperienza è un tassello in più per elaborare il proprio progetto.

Tuttavia, la ricerca e la raccolta di informazioni per intraprendere un percorso è un lavoro che richiede tempo, impegno e soprattutto metodo. Senza dubbio internet ha prodotto un sovraccarico di informazioni: le fake news virtuali sono virali!





Il tuo futuro.

Università della Campania Luigi Vanvitelli

Corsi di Laurea Triennali / 3 anni

Scienze del Turismo

Dipartimento di Scienze Politiche Jean Monnet

Conservazione dei Beni Culturali

Dipartimento di Lettere e Beni Culturali

Iscriviti ai nostri Corsi di Laurea



Università
degli Studi
della Campania
Luigi Vanvitelli

Dipartimento di
Lettere e
Beni Culturali

Dipartimento di
Scienze Politiche
Jean Monnet

www.jeanmonnet.unicampania.it
www.lettereibeniculturali.unicampania.it
www.unicampania.it



La "sindrome da iper informazione" può colpire tutti assumendo diverse forme: ad esempio può capitare di accogliere più dati di quanti se ne possano gestire, oppure ci si può perdere a cercare notizie non direttamente funzionali all'obiettivo preposto.

La gestione della proliferazione di notizie e false notizie è fondamentale.

Dunque, si tratta di nuovo di saper scegliere: le fonti, i dati, l'utilità della notizia per l'obiettivo che si vuole raggiungere.



ATTENZIONE!

Le tematiche parallele, le false notizie, i pregiudizi sono sempre in agguato!

È bene difendersi con determinazione, concentrazione e giudizio critico, tutti validi dispositivi di sicurezza!

TERZO PASSO

Confronto

La scelta post diploma è un atto da compiere in autonomia. Eppure, una conversazione mirata con professionisti, esperti, docenti può certamente risultare determinante per sciogliere dubbi e perplessità.

Ad esempio i raccontidi chi ha già fatto un certo percorso sono estremamente utili, possono, cioè, essere impiegati per comprendere a pieno una professione e il corso di studi corrispondente. Si sa, le cose immaginate sono spesso legate a idealizzazioni e a stereotipi, non sempre in linea con la realtà dei fatti.



ATTENZIONE!

Ispiratori principali delle scelte dei ragazzi sono i genitori, la famiglia.

È indubbio che sia utile un confronto con loro, è ancora più importante, però, che non se ne subiscano i condizionamenti.

QUARTO PASSO

Diario di Bordo

Un buon orientamento, dunque, chiarifica la rotta! Pertanto, come capitani di ventura, sarebbe opportuno tenere un diario di bordo dove appuntare caratteristiche e peculiarità personali, interessi, passioni, competenze, insomma quanto ci appartiene e ci contraddistingue come individui.

Inoltre, nel taccuino andrebbero segnalati anche i dati raccolti dal confronto con parenti, amici, esperti e docenti. Insomma, nel file del futuro va inserito quanto collezionato passo dopo passo.

In ultimo, non meno importante, l'invito è quello di elencare tutte le informazioni ricavate da un'attenta lettura di questa guida.

Elogio del Dubbio

Dubitare humanum est, dicevano i latini.

Tuttavia perseverare nell'incertezza può diventare dannoso, talvolta diabolico.

Sebbene il dubbio sia motore del pensiero e dunque lecito, uno stato di indecisione prolungato può diventare cronico e trasformarsi in fattore di stasi.

La passività è un'abitudine a cui è facile assuefarsi e da cui è arduo liberarsi. In virtù di ciò diviene importante prendere tempo senza, però, perdere tempo.

Coraggio.



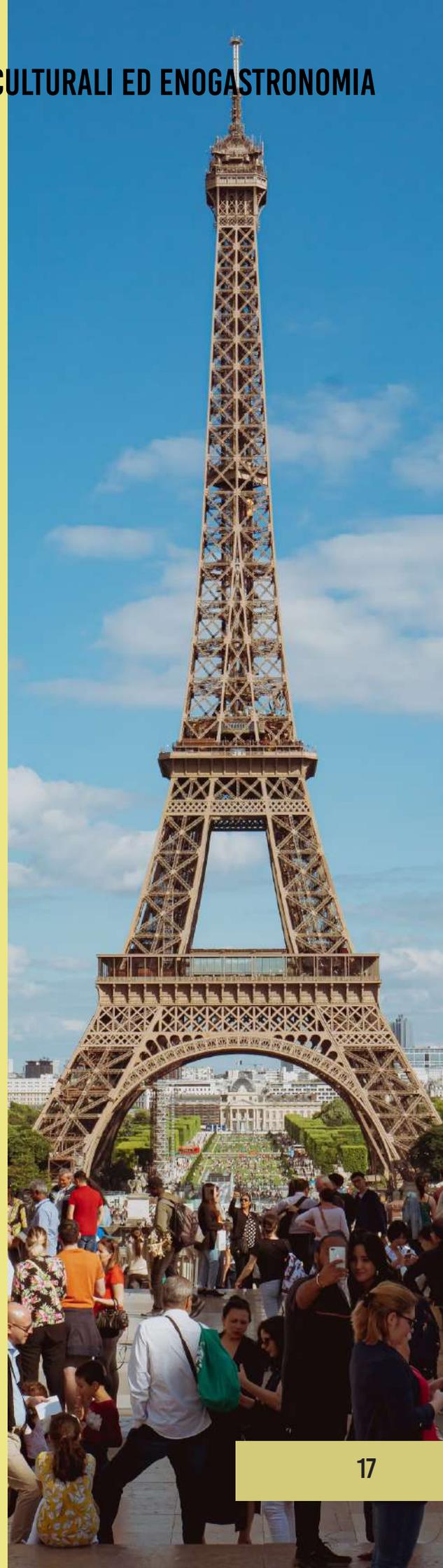
FOCUS ON TURISMO

L'offerta formativa in Turismo prende le mosse da una concezione del turismo quale complesso fenomeno economico, sociale, di comunicazione e di dialogo interculturale, strumento di valorizzazione dei territori e dei contesti sociali locali. L'offerta si propone di formare operatori indirizzati in primo luogo alla valorizzazione e al potenziamento del settore del turismo culturale, in grado di promuovere e coordinare la fruizione delle risorse culturali territoriali e ambientali (archeologiche, artistiche, storiche, geografiche, etc.). I percorsi possono evidenziare una vocazione particolare alla formazione di personale addetto alla "pedagogia del patrimonio".

OBIETTIVI FORMATIVI

Obiettivi Formativi

Il turismo a seconda del valore territoriale e artistico di un paese costituisce una risorsa culturale ed economica di primaria importanza. Il corso prevede la creazione di una figura in grado di collaborare alla gestione di servizi turistici e all'organizzazione di eventi finalizzati alla valorizzazione del patrimonio culturale e paesaggistico. Pertanto anche gli sbocchi occupazionali si articolano in diversi ambiti: organizzazione viaggi, organizzazione di attività sociali compatibili con l'ambiente, la comunicazione turistica per il mercato dell'editoria tradizionale, multimediale e negli uffici stampa di enti e di aziende del settore, gestione e organizzazione dei diversi ambiti di servizi per il turismo e della promozione del territorio.



SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Sbocchi Occupazionali

Gli sbocchi occupazionali si articolano in diversi ambiti: organizzazione viaggi, organizzazione di attività sociali compatibili con l'ambiente, la comunicazione turistica per il mercato dell'editoria tradizionale, multimediale e negli uffici stampa di enti e di aziende del settore, gestione e organizzazione dei diversi ambiti di servizi per il turismo e della promozione del territorio.

PROFESSIONI

Professioni

Manager specializzati in gestione alberghiera, turistica e ricreativa, esperto di analisi del mercato turistico, tecnici dell'organizzazione di fiere, convegni, guide ed accompagnatori specializzati (per esempio guida alpina), animatori turistici, agenti di viaggio, revenue manager, specialisti nella commercializzazione di beni e servizi, responsabili di studi e ricerche presso enti e istituti del settore turistico, specialisti di turismo sostenibile, programmatore turistico, tour operator, consulente online di organizzazione di viaggi; direttore commerciale di albergo, ricercatori, gestione di impianti sportivi per fini ricreativi



FOCUS ON

BENI CULTURALI

Il corso in Beni Culturali si propone di fornire le nozioni fondamentali relative ai diversi settori dei beni culturali, con particolare attenzione al patrimonio archeologico e storico-artistico, e a quello archivistico e librario. Il corso si completa con aspetti umanistici e storiografici.

OBIETTIVI FORMATIVI

Obiettivi Formativi

I corsi di laurea intendono formare professionisti del patrimonio culturale. Al corso appartengono le scienze della conservazione dei beni culturali, l'archeologia, l'archivistica, la musicologia. Chi segue un curriculum musicale, potrà lavorare come operatore in archivi storico-museali, teche musicali, sezioni musicali di musei e biblioteche in istituzioni pubbliche e private; presso istituzioni musicali, teatri, enti musicali, industria dello spettacolo, emittenti radiotelevisive. Chi sceglie il curriculum cinematografico, potrà lavorare come operatore in archivi storico-cinematografici, fotografici, cinematografici, cineteche, uffici stampa di associazioni culturali ed enti cinematografici.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Sbocchi Occupazionali

In questo settore si possono condurre attività di sostegno alla ricerca, di assistenza agli interventi di gestione programmata, di catalogazione, di promozione e divulgazione del patrimonio. Pertanto, il laureato in beni culturali troverà occupazioni presso enti locali ed istituzioni specifiche, quali ad esempio, sovrintendenze, musei, biblioteche, archivi, cineteche, parchi naturali, nonché presso aziende ed organizzazioni professionali operanti nel settore della tutela e della fruizione dei beni culturali e del recupero ambientale.



PROFESSIONI

Professioni

Educatore museale, bibliotecario, curatore editoriale, archivist, storico dell'arte, archeologo, curatore eventi, social innovator, curatore di eventi culturali, giornalista, mediatore culturale, curatore editoriale, esperto di e-learning, esperto di guide multimediali per musei e per il mercato editoriale, esperto di marketing museale.



FOCUS ON

ENOGASTRONOMIA

L'enogastronomia è l'insieme dell'enologia e della gastronomia. L'enogastronomia, che solamente negli ultimi anni ha acquisito dignità accademica, studia i rapporti tra il territorio e le attività umane tese alla coltivazione, trasformazione, commercio e consumo dei prodotti della terra, siano questi bevande o alimenti. Con enogastronomia si intende non solo l'insieme dei prodotti che una data comunità di persone riesce a produrre e/o consumare in rapporto a un territorio, ma anche il "pensiero gastronomico" che sottende ogni scelta e percezione del cibo da parte di individui e società. Un fenomeno attuale che testimonia l'interesse della comunità nell'enogastronomia è il turismo enogastronomico, che solo in Italia ha sviluppato un giro d'affari di miliardi di euro.

OBIETTIVI FORMATIVI

Obiettivi Formativi

Il laureato e la laureata in questo corso di studi diviene un/una professionista in cultura gastronomica, una figura che ha forti conoscenze inerenti le produzioni e le preparazioni gastronomiche, la promozione e valorizzazione del cibo e della cultura enogastronomica italiana. Quindi deve conoscere i processi produttivi, i legami tra cibi e territori, i risvolti economici e ambientali. In quest'ottica multidisciplinare sa valorizzare nuovi prodotti e concepire esperienze di consumo dei prodotti alimentari.



SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Sbocchi Occupazionali

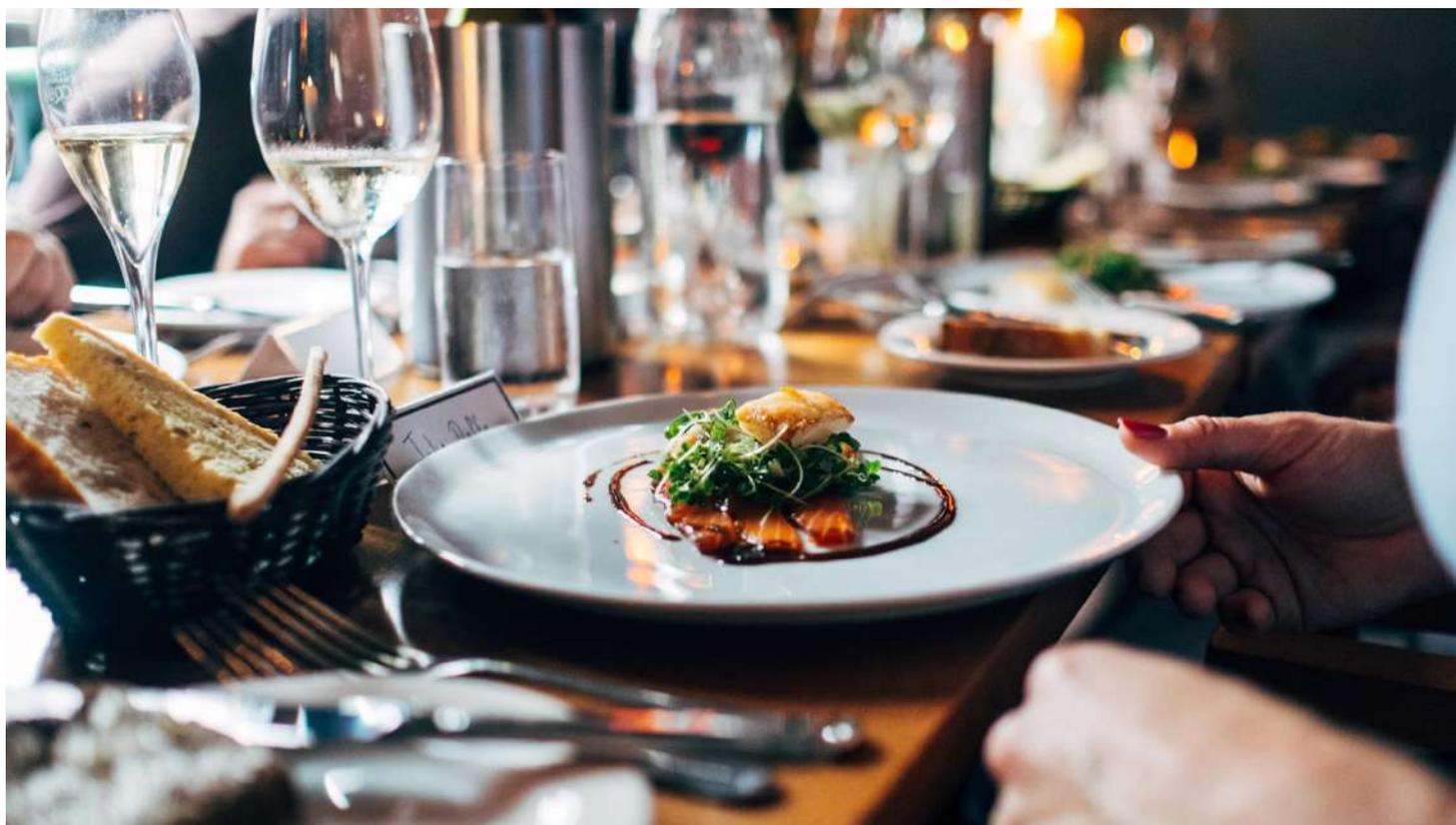
L'enogastronomia rappresenta un patrimonio culturale, turistico ed economico di un territorio, di una regione, di una nazione e può essere declinato in diversi ambiti professionali. Il settore dell'enogastronomia prepara una figura professionale capace di operare nelle strutture ricettive (alberghi, agriturismo), nel settore del controllo di qualità nelle aziende alimentari, nel campo del giornalismo specializzato, come consulente.

In questi ultimi anni la richiesta di itinerari enogastronomici è sempre più rilevante da parte del consumatore.

PROFESSIONI

Professioni

Operatore enogastronomico, organizzatore eventi del settore, funzionario addetto alla promozione gastronomica di Enti locali; ricercatore nel campo della enogastronomia, imprenditore enogastronomico, addetto agli acquisti di prodotti di qualità, tecnico di servizio di sala bar, esperto di prodotti alimentari, esperto di marketing e comunicazione di settore.



COSA SI STUDIA?

MATERIE DI STUDIO



Ecco quali sono le materie di studio del corso:

L15 Scienze del Turismo

Geografia, sociologia del turismo, economia politica, economia aziendale, psicologia sociale, storia dell'architettura, diritto commerciale e delle imprese turistiche, teorie e tecniche della comunicazione.

L1 Beni Culturali

Storia romana, storia medievale, storia contemporanea, geografia storica, antropologia culturale, storia e critica del cinema, storia del teatro e dello spettacolo, geografia, storia dell'arte, filologia classica, storia del teatro, fonti e metodi per la storia dell'arte e del territorio, storia dell'architettura, storia della città, archeologia, numismatica, storia della filosofia, estetica.

L43 Diagnostica e Conservazione dei Beni Culturali

Chimica generale e inorganica, chimica organica, fisica, chimica del restauro e della conservazione, fondamenti di archeometria, fondamenti di scienze ambientali, la trasformazione dei materiali nelle arti, valutazione del rischio ambientale, petrografia, diritto ed economia dei beni culturali, storia del restauro, museologia.

L/GASTR Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia

Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica, chimica generale e inorganica, geografia economico-politica, storia medievale, agronomia e coltivazioni erbacee, arboricoltura generale e coltivazioni arboree, orticoltura e floricoltura, scienze e tecnologie alimentari, microbiologia agraria, zootecnica generale e miglioramento genetico



yif
Young
International
Forum

Orientamento | Università | Lavoro | Estero | Fare impresa

9/11 OTTOBRE
2024

R O M A

XVI edizione

www.younginternationalforum.com

DOVE SI STUDIA?

ELENCO DEGLI ISTITUTI

L15 SCIENZE DEL TURISMO

Università della Calabria

Dipartimento di scienze aziendali e giuridiche
Scienze Turistiche, Rende

Università degli studi di Catania

Dipartimento di scienze della formazione
Scienze del turismo

Università degli studi di Ferrara

Dipartimento di studi umanistici
Manager degli Itinerari Culturali

Università degli studi di Genova

Dipartimento di economia Scienze del turismo Impresa, Cultura e Territorio, Imperia

Università degli studi dell'Insubria Varese-Como

Dipartimento diritto, economia e culture
Scienze del Turismo, Como

Università degli studi di Macerata

Dipartimento di scienze della formazione, dei beni culturali e del turismo
Beni culturali e turismo

Università degli studi di Messina

Dipartimento di scienze cognitive, psicologiche, pedagogiche e degli studi culturali
Scienze del Turismo, della cultura e dell'impresa

Università degli studi di Milano Bicocca

Dipartimento sociologia e ricerca sociale
Scienze del turismo e comunità locale

Università Cattolica del Sacro Cuore

Facoltà di lettere e filosofia Scienze turistiche e valorizzazione del territorio, Brescia



Libera Università degli studi di lingue e comunicazione IULM Milano

Facoltà arti e turismo Turismo, management e territorio

Università degli studi del Molise

Dipartimento di Bioscienze e Territorio
Scienze turistiche

Università degli studi di Napoli Federico II

Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche
Scienze del turismo ad indirizzo manageriale

Università degli studi della Campania Luigi Vanvitelli

Dipartimento di scienze politiche
Scienze del turismo, Caserta

Università degli studi di Padova

Dipartimento di beni culturali: archeologia, storia dell'arte, del cinema e della musica
Progettazione e Gestione del turismo culturale

Università degli studi di Palermo

Dipartimento Scienze Economiche, Aziendali e Statistiche Scienze del turismo, Trapani e Palermo

Università degli studi di Perugia

Dipartimento scienze umane e sociali
Made in Italy, cibo e ospitalità

Università degli studi del Piemonte Orientale A. Avogadro-Vercelli

Dipartimento di studi per l'economia e l'impresa
Promozione e gestione del turismo, Novara

Università degli studi di Pisa

Dipartimento di scienze politiche
Scienze del turismo, Lucca

Sapienza Università di Roma

Dipartimento Studi europei, americani e interculturali
Scienze del turismo

Università di studi di Roma Tor Vergata

Dipartimento Storia, patrimonio culturale,
formazione e società
Scienze del Turismo Turismo Enogastronomico

Università Europea di Roma

Facoltà in ambito di storia Turismo e
Valorizzazione del Territorio

Università degli studi del Salento

Dipartimento Scienze dell'economia Manager del
Turismo, Lecce

Università degli studi di Salerno

Dipartimento di scienze economiche e statistiche
Economia, valorizzazione, gestione del patrimonio tu-
ristico, Fisciano

Università degli studi di Sassari

Dipartimento di scienze umanistiche e sociali
Lingue, culture e tecniche per il Turismo

Università Telematica Pegaso

Facoltà di Giurisprudenza, Scienze Turistiche

Università Telematica Universitas Mercatorum

Facoltà di Economia, Scienze del Turismo

Università degli studi di Torino

Dipartimento Lingue e letterature straniere e culture
moderne Lingue e Culture per il Turismo

Università degli studi di Udine

Dipartimento Studi Umanistici e del Patrimonio
Culturale, Scienze e Tecniche del Turismo Culturale

Università telematica E-Campus

Scienze del Turismo per il management e i beni
culturali, Novedrate

L1 BENI CULTURALI

Università degli studi di Bari A. Moro

Dipartimento di Studi Umanistici Scienze dei Beni
Culturali

Università degli studi della Basilicata

Dipartimento delle culture europee e del Mediter-
raneo Operatore dei Beni Culturali, Matera

Università degli studi di Bologna Alma Mater

Dipartimento beni culturali Beni Culturali, Ravenna

Università degli studi di Cagliari

Dipartimento di lettere, lingue e beni culturali Beni
culturali e Spettacolo

Università della Calabria

Dipartimento di studi umanistici Lettere e Beni
culturali, Rende

Università degli studi di Catania

Dipartimento di scienze umanistiche Beni culturali

Università degli studi "G. D'Annunzio" di Chieti- Pescara

Dipartimento di lettere, arti e scienze sociali Beni
Culturali, Chieti

Università degli studi di Firenze

Dipartimento di storia, archeologia, geografia, arte
e spettacolo Storia e tutela dei beni archeologici,
artistici, archivistici e librari

Università degli studi di Foggia

Dipartimento di studi umanistici, Lettere, beni cultu-
rali, scienze della formazione Patrimonio e Turismo
Culturale

Università degli studi di Genova

Dipartimento di Italianistica, Romanistica, Antichi-
stica, Arti e Spettacolo Conservazione dei beni
culturali

Università degli studi di Macerata

Dipartimento della formazione, dei beni culturali e
del turismo Beni culturali e turismo

Università degli studi di Milano

Dipartimento di beni culturali e ambientali
Scienze dei beni culturali

Università Cattolica del Sacro Cuore

Facoltà lettere e filosofia Scienze dei beni culturali

Università degli studi del Molise

Dipartimento di scienze umanistiche, sociali e della
formazione Lettere e Beni Culturali, Campobasso

Università degli studi di Napoli Federico II

Dipartimento di studi umanistici Archeologia,
Storia delle Arti e Scienze del Patrimonio Culturale

Università degli studi della Campania Luigi Vanvitelli

Dipartimento di lettere e beni culturali
Conservazione dei beni culturali, Santa Maria
Capua Vetere

Università degli studi di Napoli L'Orientale

Dipartimento Asia Africa e Mediterraneo Civiltà
antiche e Archeologia: Oriente e Occidente

Università degli studi di Napoli Suor Orsola Benin-

casa Dipartimento scienze umanistiche
Scienze dei beni culturali, turismo, arte, archeologia

Università degli studi di Padova

Dipartimento dei beni culturali, archeologia, storia
dell'arte, del cinema e della musica Storia e Tutela dei
beni artistici e musicali

Università degli studi di Palermo

Dipartimento culture e società Beni Culturali
Conoscenza, Gestione, Valorizzazione

Università degli studi di Parma

Dipartimento discipline Umanistiche Sociali e delle
Imprese Culturali Beni Artistici e dello Spettacolo

Università degli studi di Pavia

Dipartimento di Musicologia e Beni Culturali
Musicologia - Cremona Scienze letterarie e dei beni
culturali, Cremona

Università degli studi di Perugia

Dipartimento di lingue, letterature e civiltà antiche e
moderne Beni culturali

Università degli studi di Pisa

Dipartimento civiltà e forme del sapere
Scienze dei beni culturali

Sapienza Università di Roma

Dipartimento scienze dell'antichità,
Scienze Archeologiche
Dipartimento storia, antropologia, religioni, arte e
spettacolo
Studi storico-artistici

Università di studi di Roma Tor Vergata

Dipartimento di Storia, patrimonio culturale, forma-
zione e società Beni Culturali (archeologici, artistici,
musicali e dello spettacolo)

Università degli studi di Roma Tre

Dipartimento di studi umanistici Archeologia e storia
dell'arte

Università degli studi del Salento

Dipartimento di Beni culturali Beni culturali

Università degli studi di Salerno

Dipartimento di scienze del patrimonio culturale
Scienze dei beni culturali, Fisciano

Università degli studi di Sassari

Dipartimento di Storia, Scienze dell'Uomo e della
Formazione Scienze dei beni culturali

Università degli studi di Siena

Dipartimento di Scienze Storiche e dei Beni Culturali
Scienze storiche e del patrimonio culturale

Università Telematica Internazionale Uninettuno

Facoltà di lettere Conservazione e valorizzazione dei
Beni Culturali, Roma

Università degli studi di Torino

Dipartimento studi storici Beni culturali

Università degli studi di Trento

Dipartimento di lettere e filosofia Beni culturali

Università degli studi della Tuscia

Dipartimento di Scienze umanistiche, della comunicazione e del turismo Scienze dei beni culturali

Università degli studi di Udine

Dipartimento di studi Umanistici e del Patrimonio Culturale Beni culturali

Università Cà Foscari di Venezia

Dipartimento Filosofia e Beni Culturali
Conservazione e gestione dei beni e delle attività culturali

Università degli studi di Verona

Dipartimento Culture e civiltà Beni Culturali

L43 DIAGNOSTICA E CONSERVAZIONE DEI BENI CULTURALI

Università degli studi di Camerino

Scuola di scienze e tecnologie
Tecnologie innovative per i beni culturali Sede di Ascoli Piceno

Università degli studi di Firenze

Dipartimento di chimica
Diagnostica e materiali per la conservazione e il restauro

Università degli studi di Milano

Dipartimento di scienze della terra Scienze e tecnologie per lo studio e la conservazione dei beni culturali e dei supporti della informazione

Sapienza Università di Roma

Dipartimento di biologia ambientale
Tecnologie per la Conservazione e il Restauro dei Beni Culturali

Università Cà Foscari di Venezia

Dipartimento di scienze molecolari e nano sistemi
Scienze e Tecnologie per i Beni Culturali

L/GASTR SCIENZE, CULTURE E POLITICHE DELLA GRASTRONOMIA

Università LUM "Jean Monnet"

Dipartimento di scienze giuridiche e dell'impresa
Enogastronomia d'Impresa, Casamassima

Università degli studi di Camerino

Dipartimento di scienze del farmaco e dei prodotti della salute Scienze gastronomiche

Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Facoltà di scienze gastronomiche Scienze e Culture Gastronomiche, Bra

Università degli studi del Molise

Interdipartimentale con DiBT, DiAAA e DiMeS
Scienze e culture del cibo, Termoli

Università degli studi di Napoli Federico II

Dipartimento di agraria
Scienze gastronomiche e mediterranee

Università degli studi di Padova

Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria Scienze e culture della gastronomia, Legnaro

Università degli studi di Parma

Dipartimento di scienze degli alimenti e del farmaco
Scienze Gastronomiche

Università per Stranieri di Perugia

Dipartimento di scienze umane e sociali
Made in Italy, cibo e ospitalità

Sapienza Università di Roma

Dipartimento medicina sperimentale Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere

Università Telematica Universitas Mercatorum

Facoltà di economia Gastronomia, ospitalità e territori, Roma

Università degli studi di Udine

Dipartimento di scienze agroalimentari, ambientali, animali
Scienza e Cultura del Cibo

UNIVERSITÀ ED ENTI PRESENTI NELLA GUIDA

ALMA la Scuola Internazionale della Cucina Italiana
- Colorno (Parma)
www.alma.scuolacucina.it

Congusto Institute
School of Food Studie - Milano
www.congusto.com





Il tuo futuro.

Università della Campania Luigi Vanvitelli

Corsi di Laurea Triennali / 3 anni

Scienze del Turismo

Dipartimento di Scienze Politiche Jean Monnet

Conservazione dei Beni Culturali

Dipartimento di Lettere e Beni Culturali

Iscriviti ai nostri Corsi di Laurea



Università
degli Studi
della Campania
Luigi Vanvitelli

Dipartimento di
Lettere e
Beni Culturali

Dipartimento di
Scienze Politiche
Jean Monnet

www.jeanmonnet.unicampania.it
www.lettereibeniculturali.unicampania.it
www.unicampania.it



PARLA LA STUDENTESSA

ELISA CANTO

Scienze del Turismo Sapienza Università di Roma



Elisa, quando hai scelto di studiare questo corso di laurea e quali sono le motivazioni che hanno guidato la tua scelta?

Ho scelto di studiare scienze del turismo dopo un periodo di anno sabbatico, non avevo idea di quale università scegliere in realtà, ma visto che ho alle spalle un diploma come operatore turistico ho continuato la strada.

Speravo che il mio amore per la cultura e il fascino delle lingue mi avrebbero aiutato a conseguire in fretta e senza troppe difficoltà.

Durante il tuo percorso hai trovato materie di studio che non avevi valutato al momento dell'iscrizione?

Non ho valutato tutti gli esami. Studiamo economia che sarà utile, ma avrei preferito più esami di lingue, invece che un A1 di spagnolo e un B1 di inglese, quest'ultimo senza lettorato.

Quali competenze avrai acquisito al termine del corso?

Le competenze che avrò a fine del corso saranno: una buona base di storia antica, un'infarinatura di diritto, qualche parola in spagnolo. Nella risposta precedente mi sono lamentata di economia, nonostante ne abbia fatti 4 e me ne manchi uno di economia, devo essere sincera: non mi ricordo nulla, se non le basi.

Ti sei già indirizzata verso un ambito occupazionale o figura di lavoro specifici? Che lavoro vorresti fare?

Inizialmente avevo pensato di fare un concorso presso la

Costa Crociere, con la laurea posso aspirare ad un posto più elevato rispetto ad una "semplice" receptionist. Ultimamente invece sto pensando anche a fare domanda presso varie compagnie aeree come hostess di terra.

Non mi dispiacerebbe anche un lavoro come guida turistica. Insomma, non rifiuto nulla e non ho un punto preciso in cui voglio arrivare.

Consigliaresti questo percorso a un diplomando/a?

Come evidenziato nelle risposte precedenti, non avrò un bel ricordo di questo mio percorso. Se ad un diplomato non dispiace economia, allora sarò felice di consigliarlo.

Ma se il diplomando in questione ha le mie stesse passioni: storia, arte, cultura, lingue, allora no, potrebbe conseguire una laurea in scienze del turismo, ma non alla Sapienza.

So che scienze del turismo alla Sapienza è un corso nato da poco, se non erro, ma credo che potrebbe offrire di più.

Soprattutto per le lingue a cui non dà spazio per nulla.

Quando mi chiedono: "che corso frequenti in università?" E io rispondo, ovviamente: "scienze del turismo" la maggior parte delle risposte sono "ah, allora conoscerai alla perfezione le lingue" ed è imbarazzante rispondere negativamente.

Conosci le prospettive occupazionali del tuo campo?

Le specializzazioni che potrei prendere dopo la laurea sono di due soli indirizzi: arte ed economia.

Posso anche conseguire un corso per guide turistiche o partecipare a vari concorsi. La mia laurea permette di avere più percorsi tra cui scegliere, è uno dei pochi lati positivi.

PARLA LA STUDENTESSA

CECILIA RIZZUTO

Beni Culturali
Università degli studi di Milano



Cecilia, quando hai scelto di studiare questo corso di laurea e quali sono le motivazioni che hanno guidato la tua scelta?

Scelsi il corso di Beni Culturali in quinta liceo, quando capii che lo studio della storia dell'arte era la mia strada.

Durante il tuo percorso hai trovato materie di studio che non avevi valutato al momento dell'iscrizione?

Sì, credevo che fosse più specifico solo nel corso di storia dell'arte ma (fortunatamente) ho scoperto altri corsi di musica e spettacolo a cui mi sono molto appassionata.

Quali competenze avrai acquisito al termine del corso?

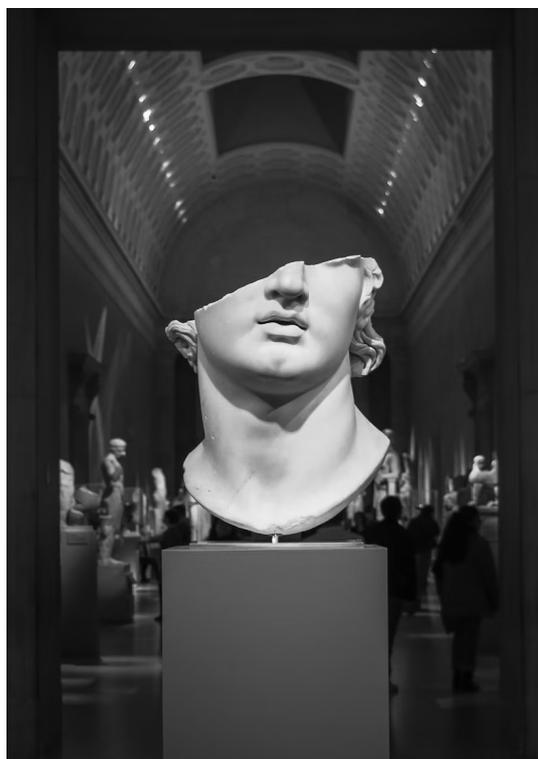
Sicuramente competenze teoriche a tutto tondo, nel senso che ho una chiara visione di quelli che sono i beni culturali tutti e la loro storia.

Ti sei già indirizzata verso un ambito occupazionale o figura di lavoro specifici?

Mi piacerebbe lavorare nel mondo dello spettacolo come regista o direttore della fotografia oppure nell'organizzazione di eventi culturali e/o musicali.

Consigliaresti questo percorso a un diplomando/a?

Lo consiglierei a chi si sente veramente pronto a studiare e basta; mentre lo sconsiglierei a chi invece, crede di essere una persona pratica e creativa. Nel mio caso infatti tre anni di soli esami teorici iniziano a pesare. Comunque sicuramente dà una buona preparazione teorica di base.



PARLA IL DOCENTE

PAOLO COEN

Professore ordinario, Museologia e storia della critica artistica e del restauro Università degli Studi di Teramo



Quali sono i motivi per cui uno studente dovrebbe intraprendere un percorso in Beni Culturali?

Partiamo dal concetto di bene culturale. In linea generale, definiamo beni culturali quelle realtà, quelle testimonianze, se volete quegli oggetti - vuoi materiali, vuoi immateriali - che hanno valore di civiltà. Ma nel concreto dei corsi universitari, queste realtà tendono a convergere sulle arti e ancor più sulle arti visive. E allora, dato che siamo in Italia, credo che il motivo sia semplice: l'Italia vanta un patrimonio rimarchevole di beni culturali e, insieme, una altrettanto rimarchevole tradizione di studi. Da sole, queste due considerazioni offrono ai nostri studenti una garanzia.

Quali conoscenze in entrata richiede il percorso di studi?

Nessuna in particolare. Ogni giovane, direi ogni persona può affrontare un percorso di questo genere. Poi, è ovvio, in classe mi trovo quasi sempre dinanzi a persone che hanno dimostrato e dimostrano una sensibilità, non dico una cultura, attenta al mondo delle arti e ancor più delle arti visive. Ma, ripeto, non è necessario e non è nemmeno detto. Siamo aperti a ogni persona, purché abbia voglia di studiare.

Quali sono gli sbocchi lavorativi che potrà intraprendere uno studente terminato il ciclo di studi?

Nel dare per scontata la continuità fra una laurea triennale e una magistrale, riprendo quanto accennato poche righe fa. L'Italia era e in qualche modo rimane la terra delle arti e perciò anche delle arti visive. Giusto perciò collegarci alla richiesta di tecnici che sappiano tutelare e gestire i beni culturali in termini corretti e scientificamente adeguati. Tale domanda, tradizionalmente espressa dallo Stato e dai Comuni, vede

oggi affiancarsi molti altri soggetti, vuoi ancora pubblici - come le regioni - vuoi anche privati, nelle forme di musei, fondazioni e anche grandi o piccole aziende. Sembra giusto inoltre porre in evidenza l'affaccio di soggetti esteri, che caratterizza le città di più alto sviluppo turistico, da Venezia a Firenze.

Molti studenti sono indecisi sulla scelta dell'università, lei come ha preso la decisione di intraprendere questo percorso?

Premessa. Questa indecisione è caratteristica dell'età e ancor più di quanti optano per le 'soft sciences', come appunto le discipline umanistiche. I confini possono sembrare labili, anche se poi alla fine non lo sono affatto. Personalmente sono partito dalla mia passione per la storia tout court, che ho poi declinato sul piano della storia dell'arte.

Quale consiglio darebbe alle future matricole?

Il consiglio è sempre lo stesso. Evitare di fare quanto viene detto da altri, si tratti di papà, di mamma, di una professoressa o di un amico. Gli errori e le valutazioni maldestre di queste persone sono all'ordine del giorno: a pagare sarà poi lo studente o la studentessa. Senza durezza, facciamo invece due cose. La prima: ascoltarsi, riflettere in profondità e, se possibile, in modo onesto, anche duro. Si tratta in definitiva di scegliere qualcosa, un'attività, un lavoro, che poi ci definiscono, ci definiranno per tutta la vita, o buona parte di essa. La seconda: informarsi molto bene sui vari atenei, dipartimenti e corsi di studio. Perché vale qui come in tutte le cose e le persone: al di là delle apparenze non sono tutte uguali e tutte buone. Soprattutto non tutte vanno bene a noi. Ogni minuto, ogni ora spesi nel fare l'una e l'altra cosa, portano frutti.

PARLA IL DOCENTE

GIANNI SAGRATINI

Università degli Studi di Camerino
Insegnante di Chimica degli Alimenti presso la
Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute
Responsabile del CdS in Scienze Gastronomiche



Secondo lei quali sono le conoscenze e capacità di entrata necessarie per lo studio di Scienze Enogastronomiche?

Si tratta di un corso multidisciplinare che spazia da ambiti scientifici, affrontando materie quali la chimica, la tecnologia alimentare, alla storia dell'alimentazione, a nozioni di economia e gestione aziendale. Il nostro corso di laurea, per esempio, ha optato per una verifica della conoscenza base di matematica, ma non è obbligatoria. L'importante per affrontare questo tipo di studi è la curiosità e l'interesse verso queste materie e l'inclinazione verso gli ambiti occupazionali che si prevedono. Di media, gli studenti e le studentesse che si iscrivono al corso rispecchiano la seguente percentuale: un 40% dagli alberghieri, un 20% dai licei, un 20% dai tecnici e un 20% dai professionali.

Parlando di ambiti occupazionali, il corso mira a una figura professionale in particolare?

L'obiettivo è quello di formare una figura in grado di saper divulgare il cibo, legato a un territorio, così come la cultura alimentare in senso lato. Una comunicazione e divulgazione consapevole che richiede pertanto una conoscenza tecnica, storica e culturale di un alimento.

Se per esempio dobbiamo parlare della proprietà di un determinato prodotto, senza glutine, dobbiamo sapere che il glutine è una proteina e ciò che questo significa. Il cibo è conoscenza e studio, non solo pratica culinaria.

Un gastronomo, un cuoco, con delle basi culturali adeguate potrà nel futuro diventare un formatore, un insegnante laureato. Gli studenti e le studentesse che al primo anno erano

intimoriti, stanno venendo fuori con delle professionalità specifiche con un potenziale altissimo.

Quali sono le aziende particolarmente interessate ai laureati in Scienze enogastronomiche?

In un tessuto, come quello marchigiano ma che rispecchia molte realtà italiane, si tratta di piccole e medie aziende che realizzano prodotti di eccellenza, ma che rischiano di rimanere nelle cantine poiché per essere promossi hanno bisogno di qualcuno che lo sappia fare, che abbia le competenze adeguate. Non ci si può improvvisare in questo campo. Se si desidera fare promozione del territorio, dei propri prodotti, bisogna possedere conoscenze e competenze interdisciplinari; se devi "vendere" un prodotto, non possono mancare oltre alla conoscenza storico-culturale e scientifica di un alimento, anche strumenti propri del marketing. Si tratta di figure molto importanti per l'Italia. Pensiamo anche alla distribuzione del food, alle catene dei supermercati, hanno bisogno di qualcuno che al loro interno si occupi della selezione dei prodotti.

Sono previsti attività di stage?

Durante i tre anni di corso, si costruiscono percorsi idonei con l'introduzione di stage della durata di 3 mesi relativi ad attività legate all'Enogastronomia per creare connessione tra azienda e studente. È fondamentale creare la connessione tra l'università e mondo del lavoro. Inoltre, sono previsti laboratori per avvicinare gli studenti e le studentesse alla materia da ogni angolazione, per esempio sono previsti dei laboratori di analisi sensoriale, vale a dire lo studio di come

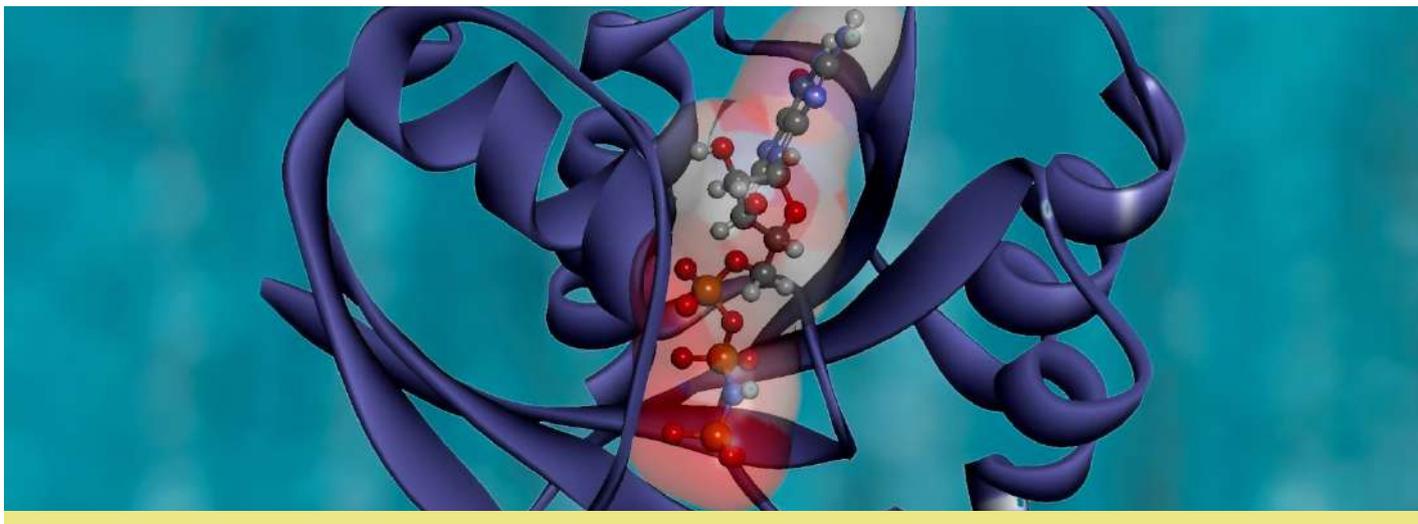
reagisce il consumatore rispetto ad una bevanda o ad un alimento. Nel laboratorio ci saranno cabine di assaggio, con una determinata luce, con determinate caratteristiche per favorire la valutazione su un prodotto. Si tratta di attività regolamentate.

Quali sono le frontiere di ricerca e di sviluppo nel campo del settore enogastronomico?

I campi di ricerca sono vasti. Per esempio, come chimico degli alimenti le posso illustrare lo studio degli alimenti e prodotti tipici di un territorio, attraverso indagini che vanno a studiare la composizione e il valore aggiunto di un prodotto, quelle sostanze bioattive, molecole benefiche per la nostra salute. La valorizzazione di un prodotto per la sua composizione biochimica è un valore aggiunto considerevole nella promozione di un prodotto. Da queste sostanze possono essere ricavati integratori e prodotti nutraceutici per prevenire l'insorgenza di malattie. Un altro settore di ricerca in pieno sviluppo è quello del packaging alimentare, che deve essere sempre più sostenibile, essere in grado di conservare gli alimenti ma nel rispetto dell'ambiente.

Un augurio alle giovani matricole?

L'augurio è quello di scegliere il corso che li appassiona, la formazione è alla base della realizzazione dei sogni. Da parte nostra, ci impegniamo a formare i futuri professionisti. In bocca al lupo a tutti!



INTERVISTA AL PROFESSIONISTA

D'ANGELO: È UN LAVORO CUI BISOGNEREBBE DEDICARE "ANEMA E CORE"



D'Angelo lei è uno chef di grande esperienza, ci può raccontare come ha iniziato la sua carriera? Quando ha capito che quella era la sua strada?

L'inizio della mia carriera posso definirlo divertente, ricordo di aver iniziato quasi per gioco scegliendo l'alberghiero perché era una scuola dove lo studio non era molto impegnativo. Sono cresciuto in una famiglia dove il cibo aveva un ruolo molto importante e lo è stato in tutte le fasi della mia crescita. Con il passare degli anni, entrando sempre più a contatto con questo mondo, ho scoperto di avere una passione che non sapevo di avere e che, successivamente ha prevalso su tutto il resto. Dopo 38 anni ai fornelli, posso dire di avere ancora quella fiamma che nutre la mia passione per la cucina, continuando ad alimentare la mia voglia di arrivare, scoprire ingredienti e tecniche come quando ho iniziato.

Lavorare nella ristorazione richiede tante qualità e competenze, quali sono, secondo lei, le caratteristiche che dovrebbe avere un/una giovane che si affaccia in questo mondo?

Personalmente, credo che una delle caratteristiche sia la passione prima di ogni altra cosa. La passione è quella leva che rende tutto più semplice e fa in modo da tenerti sempre vivo. È un ambiente complesso sotto molti punti di vista, non si conoscono feste e spesso si sta lontani dalla propria famiglia ed affetti per diverse ore al giorno; ci si dedica (o almeno dovrebbe dedicare) "anema e core" al proprio mestiere. Avere passione credo sia la chiave per approcciarsi nel modo migliore a questo mondo.

Se ne accorge subito se una persona è portata per questo lavoro, se è talentuosa?

Antonio D'angelo è Chef di Nobu Milano, Corporate Executive Chef per tutte le realtà Armani/Restaurants e per la sua azienda agricola L'Orto di Mimi.

Mi piace scherzare con i miei collaboratori riguardo la mia capacità di capire se una persona è portata o meno per questo lavoro guardandola semplicemente negli occhi e scambiando qualche parola. Ovviamente sono ironico, in cucina come nella vita non bisogna mai giudicare un libro dalla sua copertina.

Che tipo di percorso le piace abbia svolto una persona che si candida a lavorare nel suo team? Più formazione in aula o lavoro sul campo?

Vengo da un percorso dove ho avuto modo di fondare il mio bagaglio culinario inizialmente sul campo, non per questo non ho deciso comunque di continuare ad imparare anche in "aula" (in cucina per essere precisi) direttamente da grandi maestri come Gualtiero Marchesi. Il giusto connubio credo sia la cosa migliore.

A proposito di campo, lei ne coltiva uno: L'"orto di Mimi". Un luogo di incontro fra la cultura italiana e quella giapponese. Da dove nasce l'idea di dedicarsi alla coltivazione diretta del prodotto?

L'idea nasce fondamentalmente dalla mia passione per il Giappone, dall'attenzione e la visione che ho nei confronti di ambiente e natura. È un luogo magico dove mi piace ritirarmi a pensare. Come dicevo l'Orto di Mimi è una vera e propria oasi dove la biodiversità italiana incontra la cultura giapponese: si coltiva wasabi, negi e mizuna insieme a zucchine, pomodori e ortaggi stagionali, rispettando il ciclo

vitale di ogni prodotto e l'ecosistema locale. Un nuovo tipo di agricoltura sostenibile che, oltre a non prevedere l'utilizzo di prodotti chimici, si pone l'obiettivo a medio termine di non sfruttare fonti di energia fossili.

Da qualche anno ha aperto un ristorante a Formentera, il Molo 47, con un team di giovanissimi, le dà soddisfazione creare opportunità di lavoro per tanti ragazzi?

Il molo 47 ha chiuso al termine della scorsa stagione estiva per dare spazio ad un nuovo progetto che inizia già a prendere vita con una nuova "caffetteria con cucina" nel pieno centro della piazza di San Francesc Xavier (Formentera). Per poi dare spazio al concept ristorativo vero e proprio che sarà pronto prima della metà del 2025.

Come vede le prospettive occupazionali del settore? Avete difficoltà a trovare le risorse umane di cui avete bisogno?

Sono periodi difficili un po' per tutti specialmente nel nostro settore. La difficoltà non è tanto trovare personale quanto trovare persone competenti e che siano propense a "sacrificarsi" per il proprio lavoro e per un obiettivo comune.

Qual è il segreto per conciliare gli impegni, le responsabilità e la vita personale?

Ahahaha (ride, ndr) il segreto lo tengo per me, non sarebbe un segreto altrimenti! Lasciando stare l'ironia posso dire che adotto un sistema a compartimento stagno; quando sono con la mia famiglia tutto il resto non esiste.

Mariano Berriola



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



 CUCINA

 PASTICCERIA

 SALA, BAR & SOMMELLERIE

 PANIFICAZIONE MODERNA



**TROVA LA TUA STRADA
DOPO LA MATURITÀ**

www.alma.scuolacucina.it

LE PROFESSIONI

Ecco alcune delle professioni legate alla facoltà, ti consigliamo di approfondirne lo studio per capire se è il tipo di lavoro o professione che si adatta alle tue caratteristiche, alle tue aspettative.



TURISMO

Programmatore turistico

Il programmatore turistico lavora sia nel pubblico che nel privato. Dato che il turismo è una grande risorsa per il sistema paese (sebbene ancora non sfruttato nel modo adeguato sia da un punto di vista promozionale che artistico), questa figura professionale deve saper individuare e pianificare pacchetti turistici individuali o di gruppo. Il raggio di azione è ampio e variegato, in virtù delle declinazioni a cui è soggetto il settore del turismo (agriturismo, itinerari ambientali, di montagna, enogastronomici, animazione, intrattenimento, sportivo, scolastico, culturale) e relativi target di riferimento (pensionati, giovani, studenti, lavoratori, appassionati di una determinata disciplina sportiva, di città d'arte, della montagna, di avventure estreme). Le località/siti/città, oggetto del programma si possono trovare sia in Italia che all'estero. Dunque si tratta di una figura composita che riunisce in se diverse funzioni. Quella del ricercatore che studia i luoghi in modo capillare in una felice combinazione di elementi, per esempio, l'aspetto artistico con quello enogastronomico. Quella dell'organizzatore e del commerciale, curando l'aspetto dell'alloggio, dei pasti, di eventuali momenti di ristoro fuori orario, stabilirne i prezzi.

Tour Operator

Il tour operator si occupa di vendita di prodotti turistici, ovvero, tour guidati, soggiorni estivi, marini e montani, congressi. I pacchetti turistici comprendono anche i trasferimenti (per esempio biglietti aerei), polizze assicurative, pernottamenti, ed eventuali servizi aggiuntivi una volta arrivati a destinazione. Data la forte valenza organizzativa e di coordinamento insita nella figura del tour operator, è fondamentale specializzarsi in determinati target di riferimento e aree di destinazione. Con il crescente turismo fai da te, si fa sempre più stringente la necessità di offrire pacchetti sempre più personalizzati ed originali. Inoltre, bisogna considerare anche la geografia turistica dei viaggiatori. Tra i settori più richiesti: itinerari culturali ed enogastronomici; turismo sostenibile. L'originalità delle offerte, costituisce il biglietto vincente di un buon tour operator che conosce ogni prodotto turistico, ne distingue le specifiche, ha ottime conoscenze linguistiche, buona cultura di base e una notevole attitudine all'organizzazione, allo studio, ottima memoria, capacità commerciale rispetto all'acquisizione di clienti, nozioni di marketing, capacità di negoziazione nell'offerta dei pacchetti.

BENI CULTURALI

Archivista

L'archivista crea, organizza e gestisce un archivio che può essere costituito da libri, reperti, quadri, fotografie e video, tutti oggetti di ampio interesse culturale storico, artistico. Lavora per enti pubblici e privati, aziende e fondazioni che posseggono archivi svolgendo una funzione pratica, amministrativa, contabile, giuridica. Per questo tipo di archivio, tra le mansioni dell'archivista ci sono l'impostazione dell'architettura della conservazione (ad esempio privilegiando l'ordine cronologico, alfabetico o in base al supporto - cartaceo, ottico, informatico). La conservazione può richiedere attenzioni particolari, nel caso di documentazione antica, fragile o deperibile. In sostanza un buon archivista sa garantire che tutte le informazioni possano essere individuabili da parte degli utenti, interni ed esterni, e ne gestisce poi la consultazione. La figura professionale dell'archivista sta subendo notevoli trasformazioni connesse alle innovazioni digitali. La figura dell'archivista digitale è sempre più cercata dalle aziende che vogliono intraprendere un processo di trasformazione della propria amministrazione da cartacea in digitale.

Bibliotecario

Il bibliotecario si occupa in primis di acquisizione documentaria in relazione alle modalità di reperimento proprie della biblioteca, alle disponibilità economiche e alle esigenze degli utenti. Così individua cosa acquisire al fine di arricchire e aggiornare la raccolta di documenti. Pertanto si occupa di tutte le procedure tecniche, burocratiche e amministrative legate all'acquisto di nuovi libri e materiali e alla ricezione di lasciti e donazioni. Il bibliotecario deve saper catalogare con metodo e attenzione i libri e tutto il materiale multimediale, poiché ogni documento, vecchio e nuovo, deve essere consultabile sempre e comunque da parte degli utenti. Pertanto deve saper individuare cosa caratterizza un determinato documento, ad esempio il titolo, l'autore, la data di edizione, i codici identificativi e le dimensioni, e li inserisce all'interno dei sistemi di classificazione e catalogazione.

ENOGASTRONOMIA

Tecnico di servizio di sala bar

Il Tecnico dei servizi di sala e di bar organizza e dirige in autonomia i servizi di sala e di bar, individuando le risorse necessarie per il buon andamento del locale; interviene direttamente nei processi e nei servizi di riferimento, assumendo la responsabilità di coordinare le attività svolte da altri operatori. Di solito lavora presso alberghi e strutture simili; ristoranti e attività di ristorazione mobile; fornitura di pasti preparati (catering per eventi); mense e catering, bar e altri esercizi simili senza cucina.

Bibliotecario

L'operatore enogastronomico crea progetti di sviluppo del territorio attraverso la valorizzazione e la promozione dei prodotti peculiari del settore agroalimentare. Si tratta di una figura professionale competente capace di studiare e attuare strategie ad hoc, in un segmento che negli ultimi anni sta dando interessanti segnali di crescita. Si occupa di sviluppare il turismo enogastronomico in un determinato territorio cercando di valorizzarne i prodotti tipici, creando eventi espositivi e promozionali grazie alla sua fitta rete di rapporti tra gli operatori del settore. Dunque, l'operatore enogastronomico sa individuare le potenzialità enogastronomiche di un territorio, valorizzarne le risorse identificando la strategia adeguata, realizzare percorsi enogastronomici e organizzare eventi a tema. Quindi, contribuisce alla valorizzazione turistica del territorio rilanciandone, laddove necessario, l'immagine.

LE 8 SKILLS CHIAVE

ECCO COSA CI SERVE PER CRESCERE E VIVERE IN ARMONIA

Vivere bene, avere buone relazioni, un equilibrio personale, un lavoro che ci soddisfa è senz'altro questione di competenze. Diamo spesso per scontato la loro conoscenza, ma non è così. Apprendiamole, ma soprattutto ricordiamoci che una competenza non è per sempre. Vanno allenate tutta la vita.

Il termine competenza indica un insieme ben strutturato di conoscenze, abilità e attitudini. Uno studente o una studentessa competente sa fare con ciò che sa, sa cioè mobilitare in maniera autonoma e consapevole sapere, saper fare e saper essere per affrontare un determinato compito; dunque sa agire in contesti di studio e lavoro.

COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE

1

La capacità di comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa comprende il pensiero critico e la capacità di valutare informazioni e di servirsene.

A seconda del contesto, la competenza alfabetica funzionale può essere sviluppata nella lingua madre, nella lingua dell'istruzione scolastica e/o nella lingua ufficiale di un paese o di una regione.

COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE

2

La capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Comprende la capacità di comprendere, esprimere concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta in maniera appropriata ai contesti sociali e culturali.



COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA

3

La competenza matematica

La capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere i problemi nel quotidiano. Si tratta di una solida padronanza della competenza aritmetico matematica che pone l'accento sugli aspetti del processo e dell'attività oltre che sulla conoscenza. Quindi comporta la capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi).

La competenza in scienze

La capacità di spiegare il mondo usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni basate su fatti empirici.

Le competenze in tecnologie e ingegneria

Sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani.

COMPETENZA DIGITALE

4

Presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, la creazione di contenuti digitali, la sicurezza (cybersicurezza), la risoluzione di problemi e il pensiero critico.

5 LA COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E LA CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE

La capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Comprende la capacità di comprendere, esprimere concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta in maniera appropriata ai contesti sociali e culturali.

6 COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA

La capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.

7 COMPETENZA IMPRENDITORIALE

La capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa per realizzare progetti.

8 COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI

La comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengano espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite una serie di modi e contesti.



#giovani
#scuola
#università
#lavoro



ORIENTASUD
your.future.is.you

your.
future.
is.you

**6/8 NOVEMBRE
2024**

N A P O L I
XXV EDIZIONE www.orientasud.it