

Master di I livello

Giornalismo enogastronomico

a. a. 2020/2021

Direttore del Master - Dott. Guido Mori

Coordinatori del Master – Dott. Stefano Cocco e Prof.ssa Barbara Turchetta

Indice

1 - Finalità e obiettivi	2
2 - Destinatari e modalità di ammissione	2
3 - Metodologia didattica.....	3
4 - Organizzazione didattica e contenuti	4
5 – Durata.....	7
6 - Modalità di iscrizione	7
7 - Trattamento dei dati personali	8
8 – Incompatibilità	8
9 – Recesso.....	8
10 - Conseguimento del diploma del Master universitario di I livello	8

1 - FINALITA' E OBIETTIVI

L'Italia vede in alcuni settori produttivi dell'enogastronomia uno dei principali cardini delle relazioni commerciali con l'estero. Nella produzione vinicola con oltre trecento prodotti IGP, DOP e STG, il Paese si pone al vertice europeo e mondiale della produzione di qualità. L'altissimo tasso di biodiversità delle specie edibili, la localizzazione e tipicità di moltissima della produzione alimentare italiana sono, insieme al settore enologico, gli elementi trainanti dell'interesse straniero verso il Paese. I dati che si riferiscono ai flussi esterni ed interni di turismo culturale ed enogastronomico forniscono un quadro positivo della domanda e dell'offerta dei settori turistico ed enogastronomico, con un impatto economico che supera i dodici miliardi l'anno (dati 2018) come spesa complessiva, da parte di stranieri che in Italia scelgono di viaggiare e conoscere le diverse realtà regionali interessate dalla produzione agroalimentare ed enologica.

Il fiorire di letteratura di tipo turistico e culturale (guide, materiale informativo e pubblicitario), insieme alla ricca presenza di informazione sull'enogastronomia italiana nei settori del giornalismo e della pubblicistica a stampa e sul web, rendono fondamentale un percorso formativo dedicato alla professione dell'informatore enogastronomico, che possa con la sua competenza valorizzare al meglio la ricchezza, la varietà e la qualità dei prodotti agroalimentari ed enologici italiani, sia in contesto nazionale che internazionale.

Il percorso formativo mira in tale prospettiva a fornire sia le competenze tecnico-scientifiche relative alle qualità organolettiche dei prodotti, sia quelle che si focalizzano sulle tecniche e tecnologie di trasformazione dei prodotti enologico e alimentare. A completamento del percorso, si prevedono approfondimenti teorici e pratici con stage, sugli aspetti propri della ristorazione e dell'accoglienza. Uno spazio dedicato e specifico è infine previsto per l'acquisizione di competenze ed abilità testuali, volte a garantire una piena dimestichezza nell'interpretare e nel produrre testi di diverso stile e diretti a pubblici differenziati.

Il programma formativo si avvale della partecipazione della rivista internazionale di enogastronomia italiana "[So Wine So Food](#)".

2 - DESTINATARI E MODALITA' DI AMMISSIONE

Il Master è rivolto a tutte le persone e in particolare ai professionisti che hanno ottenuto una laurea di primo livello e vogliono ottenere una formazione specifica e superiore nel campo del giornalismo enogastronomico.

Il titolo minimo di accesso è il diploma di Diploma di Laurea triennale o titolo equivalente o equipollente.

Il numero minimo per l'attivazione del corso è di 8 partecipanti.

STUDENTI PROVENIENTI DA PAESI NON AFFERENTI ALL'UNIONE EUROPEA

Dovranno presentare domanda di iscrizione (entro la data stabilita ogni anno dal MIUR rintracciabile al sito www.miur.it) presso la rappresentanza italiana competente per il territorio.

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.

Non sono ammesse iscrizioni sotto condizione.

3 - METODOLOGIA DIDATTICA

Il Master è erogato in modalità blended e prevede:

- una parte in presenza:
 - 9 moduli al 50% in presenza per un totale di 27 CFU;
 - stage in presenza presso enti ospitanti (3 CFU);
 - discussione finale in presenza (6 CFU).
- una parte on line:
 - 8 moduli erogati al 50% in modalità online per un totale di 24 CFU;

Per i moduli in presenza, per ogni CFU sono previste 6 ore di didattica frontale.

Le lezioni in presenza si terranno presso la sede di “So Wine So food” in Via Roccagiovine 245, 00156 Roma (RM).

Per i moduli online è previsto un ambiente caratterizzato dal [modello formativo dell’Università Telematica IUL](#): esso risulta flessibile e personalizzabile in base alle conoscenze ed esperienze pregresse degli studenti ed è caratterizzato dall’offrire percorsi di formazione adattabili ai tempi e alla disponibilità del singolo studente.

L’articolazione della didattica online per ogni CFU è così articolata:

- **1 h di didattica erogativa (DE)**: registrazioni audio o video, lezioni in web-conference (riunioni online, altresì denominate “sincroni”), courseware prestrutturati o varianti assimilabili (si tratta di qualsiasi materiale strutturato ai fini didattici e offerto in ambienti web di vario tipo);
- **5 h di didattica interattiva (DI)**: interventi didattici da parte del docente o del tutor rivolti alla classe o a una sua parte sotto forma di dimostrazioni o spiegazioni aggiuntive (FAQ, mailing lists, forum), interventi brevi effettuati dai corsisti in forum, blog e wiki, e-tivity (individuali o collaborative) effettuate dai corsisti con relativo feed-back;
- **19h di autoapprendimento** (studio individuale ed autonomo).

Il modello adottato inoltre prevede l’apprendimento assistito lungo tutto il percorso formativo oltre che dai docenti anche da tutor disciplinari esperti di contenuto ed un tutor di percorso figura di supporto con competenze trasversali.

Ciascun modulo prevede un **esame finale in presenza** ed al termine del percorso formativo è prevista la discussione finale di una tesi concordata con uno dei docenti dei moduli del Master: requisiti indispensabili per poter accedere alla prova è aver svolto per ciascun modulo tutti i test/prove in itinere, eventualmente previsti, ed aver sostenuto gli esami per tutti i moduli.

La discussione della **tesi finale** si svolgerà presso la sede di Firenze dell’Ateneo, via Michelangelo Buonarroti 10, 50122 Firenze.

Al voto della discussione della tesi finale concorreranno anche le valutazioni dei singoli esami sostenuti sugli Insegnamenti.

4 - ORGANIZZAZIONE DIDATTICA E CONTENUTI

Di seguito è indicata la ripartizione dei 60 CFU previsti:

Moduli		SSD	CFU	Modalità di erogazione
Modulo 1	Laboratorio di scrittura	L-LIN/01 - GLOTTOLOGIA E LINGUISTICA	6	ONLINE (50%) e IN PRESENZA (50%)
Modulo 2	Antropologia e storia dell'alimentazione	M-STO/05 - STORIA DELLE SCIENZE E DELLE TECNICHE (1 CFU) M-DEA/01 - DISCIPLINE DEMOETNOANTROPOLOGICHE (2 CFU)	3	ONLINE (50%) e IN PRESENZA (50%)
Modulo 3	Enologia e Degustazione	AGR/4 - ORTICOLTURA E FLORICOLTURA - (3 CFU) AGR/15 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (3 CFU)	6	ONLINE (50%) e IN PRESENZA (50%)
Modulo 4	Analisi sensoriale degli alimenti	AGR/04 - ORTICOLTURA E FLORICOLTURA	3	ONLINE (50%) e IN PRESENZA (50%)
Modulo 5	Food Marketing e laboratorio di Marketing	SECS-P/06 - ECONOMIA APPLICATA	6	ONLINE (50%) e IN PRESENZA (50%)
Modulo 6	Turismo enogastronomico, made in italy e Laboratorio di scrittura	SECS-P/06 - ECONOMIA APPLICATA	6	ONLINE (50%) e IN PRESENZA (50%)
Modulo 7	Lab 1 e Past 1: Preparazioni di Base	AGR/15 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI	3	IN PRESENZA
Modulo 8	Editoria enogastronomico classica e multimediale	M-FIL/05 - FILOSOFIA E TEORIA DEI LINGUAGGI	6	ONLINE (50%) e IN PRESENZA (50%)
Modulo 9	Food Design (galateo di sala)	M-Fil/04 - ESTETICA	6	ONLINE (50%) e IN PRESENZA (50%)
Modulo 10	Start up, gestione, composizione del menù	SECS-P/08 - ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE	6	ONLINE (50%) e IN PRESENZA (50%)
STAGE			3	IN PRESENZA
Tesi			6	Discussione IN PRESENZA
Totale CFU			60	

Modulo 1 Laboratorio di scrittura

Il laboratorio mira ad accrescere la capacità dei corsisti di comunicare attraverso la scrittura e l'appropriato uso del linguaggio visivo, per scopi informativi e promozionali.

Le competenze e le abilità testuali verranno potenziate sia attraverso l'interpretazione che la produzione di testi di vario stile e rivolti a pubblici diversi.

Modulo 2 - Antropologia e storia dell'alimentazione

L'antropologia dell'alimentazione, per gli anglosassoni *food studies*, si occupa dei comportamenti umani di ordine materiale e simbolico relativamente alla coltivazione, raccolta, conservazione e la preparazione del cibo, indagando il campo dei comportamenti umani compresi tra la biologia-istinto-pulsioni e le pratiche sociali, simboliche, psicologiche cui l'atto umano del "mangiare" – del cibarsi di – cibarsi come, cibarsi perché – è collegato.

Ma prima di tutto, l'*Antropologia dell'Alimentazione* è una branca specifica dell'*Antropologia* che negli ultimi due secoli – e soprattutto negli ultimi 30 anni – è emersa quale specifico campo di sapere utile a conferire senso alle nostre pratiche alimentari contemporanee, tanto presenti e controverse nelle nostre società opulente. Da qui la necessità per lo studente di comprendere il fondamento e la funzione dell'*Antropologia*.

Il cibo e il mangiare, presenti in ogni tempo e in ogni luogo, devono essere intese nei termini di attività necessarie al sostentamento umano – istinto di sopravvivenza, di conservazione – le quali vanno lette criticamente come fatti culturali e sociali riferibili agli alimenti, al cibarsi da parte di persone che agiscono all'interno di un sistema culturale entro cui un determinato atto e il suo riferimento materiale hanno significato. In questo senso, l'*Antropologia dell'Alimentazione* è *Antropologia Strutturale*. Lo studente è chiamato quindi a conoscere il rapporto tra le due entità in termini scientifici e storici.

Modulo 3 – Enologia e degustazione

Il modulo affronta i seguenti temi: i vitigni italiani e internazionali; il territorio italiano e come questo influisca sul prodotto; le tecniche di vinificazione. Analisi sensoriale: l'analisi visiva, olfattiva e gustativa; le Dop i doc e i marchi italiani. Criteri d'associazione vino - cibo. Il corso si concluderà con un laboratorio di scrittura in campo enologico.

Modulo 4 - Analisi sensoriale degli alimenti.

L'analisi sensoriale degli alimenti fornisce allo studente una serie di criteri di natura tecnica adatta alla valutazione degli alimenti e dei preparati. Il corso tratta dell'identificazione dei sensi impiegati per tale analisi, la narrazione dei criteri utilizzati per la descrizione dell'analisi. Verranno studiati all'interno del corso le principali famiglie alimentari presenti nella produzione italiana. Conclusivo nel corso sarà un laboratorio di valutazione degli alimenti in cui verranno messi in pratica gli strumenti forniti ai corsisti.

Modulo 5 - Food Marketing e laboratorio di Marketing

Il Food Marketing è l'insieme delle tecniche di marketing che analizzano il mercato, i competitor, i canali distributivi per definire la giusta strategia e il giusto posizionamento dell'attività. Per vendere un prodotto food non basta promuovere un prodotto di qualità: è fondamentale curare la propria brand identity aziendale, sviluppare uno storytelling, realizzare dei contenuti accattivanti e avere piano di comunicazione e promozione ben strutturato. La consulenza food marketing esplicita il valore autentico dell'agroalimentare progettando strategie e azioni di comunicazione marketing in tutte le sue fasi: produzione, fidelizzazione del cliente, vendita, gestione della reputazione, tracciabilità di un'azienda o di un marchio. Il corso si concluderà con un laboratorio che simulerà la valutazione di un'attività di marketing.

Modulo 6 - Turismo enogastronomico, made in italy

Nel nuovo millennio l'enogastronomia ha assunto una nuova centralità nel turismo, trasformandosi da componente accessoria a cammino gastronomico di condivisione e di scoperta. Il turismo enogastronomico negli ultimi anni evidenzia un continuo trend in crescita e, oltre alla valenza sociale e psicologica, ha influenzato l'approccio culturale. Il cibo e il vino non solo sono espressioni di un territorio, della sua gente e delle tradizioni, ma sono anche elementi che aiutano a conoscere le origini, i processi e le modalità di produzione necessari a capire e contestualizzare un luogo integrando esperienze enogastronomiche con altre attività culturali o ludiche. Centrale nello studio dell'enogastronomia saranno le questioni attinenti al made in Italy, la diffusione e l'apprezzamento dei suoi prodotti nel mondo. Il corso si concluderà con un laboratorio di scrittura sulle tematiche del turismo enogastronomico.

Modulo 7 - Laboratorio di cucina e di pasticceria: preparazione di base

Il laboratorio di cucina e pasticceria è un corso di natura pratica in cui verranno effettuate le preparazioni classiche di cucina e pasticceria. La finalità è quella di fornire una solida cultura tecnico pratica agli studenti, renderli capaci di discernere tra le varie tecniche, in modo da formare un giudizio critico tale da poter valutare in futuro le più disparate preparazioni. Il corso si concluderà con un laboratorio di gastro critica.

Modulo 8 - Editoria enogastronomico classica e multimediale

Spiegazione tecnico-pratica della differenza tra editoria standard ed editoria enogastronomica. Declinazione delle componenti food & wine che restituiscono allo studente una visione completa del settore enogastronomico ed enologico attraverso l'esame di vari case study e il confronto di successi e insuccessi di alcune testate rispetto ad altre. L'editoria enogastronomica si muove nell'era della crossmedialità in cui marketing, web, giornalismo, editoria dovrebbero lavorare in modo sinergico.

START UP: Insegnare allo studente come si organizza una start up di un ristorante, una app ed un'enoteca. Capire quali sono le nicchie di mercato libere e quali sono le esigenze del mercato attuale, analizzare il benchmark di settore e capire perché è un investimento sicuro, errori da evitare, tecniche da seguire, iter burocratico. Sviluppare capacità di analisi tecnico pratica sui vantaggi o svantaggi dell'imprenditoria enogastronomica.

Modulo 9 - Food Design (galateo di sala)

Nasce dal connubio tra cibo e stile. Il food design è l'insieme degli strumenti teorici e metodologici che coniugano bellezza e utilità, forma e funzione del food. Il percorso esplora molteplici livelli del cibo e analizza istante estetiche, sociali e culturali che il campo stesso solleva: dalla formulazione del gusto al cibo come materia alimentare, dall'influenza della tecnologia sulla preparazione dei piatti alla mitizzazione di ricette tradizionali. Il food design mescola le competenze di marketing e comunicazione legate al food con la sensibilità e la metodologia progettuale di un lavoro di progettazione e di studio dell'esperienza alimentare a tutto tondo. Il corso comprende uno studio degli aspetti collegati all'accoglienza e al galateo di sala.

Modulo 10 - Start up, gestione, composizione del menù

In questo modulo verranno affrontati i sistemi economici e gestionali con cui attivare un'attività di tipo ristorativa. La finalità è quella di insegnare l'equilibrio che intercorre tra spesa di progettazione, realizzazione dell'attività e possibili introiti futuri. Tutto questo per poter fornire gli elementi necessari per poter valutare un'attività e conoscerla intimamente.

Verranno trattati i sistemi di calcolo del food cost, i sistemi gestionali e di previsione, il rapporto tra spesa e guadagno, le attività di progettazione dell'offerta in correlazione con la tipologia scelta e il dintorno imprenditoriale. Questo modulo prevede un laboratorio di progettazione effettivo.

5 – DURATA

Il Master ha una durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 1500 ore corrispondenti a 60 CFU.

6 - MODALITA' DI ISCRIZIONE

Il costo complessivo di iscrizione, frequenza, esame finale e conferimento del titolo è di 9.000,00 € (novemila/00 euro) pagabili in 4 rate:

1. 1.000,00 € (mille/00 euro) da versarsi all'atto dell'iscrizione;
2. 2.000,00 € (duemila/00 euro) da versarsi entro il mese di novembre 2020;
3. 3.000,00 € (tremila /00 euro) da versarsi entro il mese di febbraio 2021;
4. 3.000,00 € (tremila /00 euro) da versarsi entro il mese di aprile 2021.

In caso di ritardato pagamento della seconda rata sarà obbligatorio, per tutti i corsisti, il versamento di ulteriori € 30,00 (trenta/00) per diritti di mora.

Per coloro che si iscrivono entro il 30/04/2020 sarà previsto uno sconto del 10% sul totale pagabile in 4 rate:

1. 1.000,00 € (mille/00 euro) da versarsi all'atto dell'iscrizione;
2. 2.000,00 € (duemila/00 euro) da versarsi entro il mese di novembre 2020;
3. 2.100,00 € (duemilacento/00 euro) da versarsi entro il mese di febbraio 2021;
4. 3.000,00 € (tremila/00 euro) da versarsi entro il mese di aprile 2021.

Le **iscrizioni** al Corso sono **aperte fino al 30/09/2020** e l'inizio delle attività didattiche è previsto per la seconda metà del mese d'ottobre.

L'iscrizione al Corso avviene attraverso il portale studenti GOMP. La procedura di iscrizione e di pagamento attraverso il sistema PagoPA è descritta dettagliatamente nella Guida pubblicata sul sito istituzionale contestualmente al presente Bando. Una volta compilata online la domanda, occorrerà stamparla, firmarla ed inviarla, con marca da bollo di euro 16,00 (sedici/00), all'indirizzo postale "UNIVERSITÀ TELEMATICA DEGLI STUDI IUL, VIA M. BUONARROTI, 10 – 50122 FIRENZE" indicando sulla busta la dicitura: "Iscrizione MA1 – GIORNALISMO ENOGASTRONOMICO – nome cognome".

Per una migliore organizzazione è consigliabile anticipare il modulo di iscrizione tramite mail (segreteria@iuline.it).

Per maggiori informazioni: Segreteria IUL Tel. 055 2380568 / 055 2380385 – indirizzo e-mail: segreteria@iuline.it

7 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il trattamento dei dati forniti avverrà ai sensi del Regolamento UE 2016/679 - Regolamento Generale per la Protezione dei Dati (GDPR). I dati personali forniti saranno raccolti e trattati dall' Ateneo, prevalentemente con mezzi informatici, per fornire i servizi di offerta formativa in attuazione degli scopi istituzionali dell'Università. Il conferimento di tali dati è obbligatorio, ed il loro mancato, parziale o inesatto conferimento potrà avere, come conseguenza, l'impossibilità per il soggetto interessato di iscriversi al corso.

L'interessato gode dei diritti di cui all'articolo 7 del Codice in materia di protezione dei dati personali e agli articoli da 15 a 22 del Regolamento UE 2016/679 (GDPR), tra i quali: il diritto di accesso ai dati personali, di ottenere la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano, di chiedere la portabilità dei dati, di opporsi al trattamento, di revocare il consenso, di proporre reclamo all'autorità di controllo (Garante Privacy).

Il Titolare del Trattamento dati è l'Università Telematica degli studi IUL, con sede legale in Via M. Buonarroti 10, 50122 Firenze, al quale è possibile rivolgersi per esercitare i suddetti diritti e/o per chiedere eventuali chiarimenti in materia di tutela dei dati personali. L'Ateneo ha provveduto a nominare il Responsabile della protezione dei dati (cd. "Data Protection Officer", nel seguito "DPO"). <http://www.iuline.it/note-legali/>

8 – INCOMPATIBILITA'

L'iscrizione al Master per l'a. a. 2019/2020 è compatibile con l'iscrizione ad altro Corso di formazione o alta formazione universitaria nei limiti sanciti dalla normativa vigente e dalle norme di Ateneo. In ogni caso, qualora lo studente intenda perfezionare l'iscrizione al Master e sia già iscritto ad altro Corso di Studio presso altro Ateneo, è tenuto al rispetto delle disposizioni vigenti presso l'Ateneo di appartenenza.

9 – RECESSO

Allo studente è concessa la facoltà di recesso dalla partecipazione al Master e di richiedere il riaccredito della somma pagata solo in data antecedente all'avvio ufficiale delle attività didattiche del Master. Tale recesso potrà essere esercitato mediante l'invio di raccomandata con avviso di ricevimento alla Segreteria IUL (Via M. Buonarroti n. 10 - 50122 Firenze); in tal caso l'importo già corrisposto per la prima rata verrà interamente restituito entro 30 giorni dal ricevimento della lettera di recesso.

Una volta avviate ufficialmente le attività didattiche del Master, lo studente iscritto dovrà provvedere al pagamento dell'intera quota di iscrizione.

Pertanto, l'eventuale rinuncia al completamento del percorso formativo, espressa oltre i termini di cui sopra, non comportando la sospensione dei pagamenti, sarà inefficace e, di conseguenza, lo studente sarà obbligato al pagamento dell'intera quota a prescindere dall'effettiva frequentazione del percorso formativo.

10 - CONSEGUIMENTO DEL DIPLOMA DEL MASTER UNIVERSITARIO DI I LIVELLO

Al termine del corso ed in seguito al superamento della prova finale, ai partecipanti verrà rilasciato il Diploma di Master di I livello e il rilascio di 60 CFU complessivi.

La consegna del diploma di Master in "Giornalismo enogastronomico" è subordinata alle seguenti condizioni:

- regolare frequenza alle attività di formazione online e in presenza;
- superamento degli esami previsti per ciascun modulo;
- superamento della discussione della prova finale.