

**Master di I livello/Corso di Alta formazione**  
**Arti e scienze culinarie – II edizione**  
*a.a. 2020/2021 e 2021/2022*  
*Direttore del Master - Dott. Guido Mori*  
*Coordinatore del Master – 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 .....	5
6 - Modalità di iscrizione .....	5
7 - Trattamento dei dati personali .....	6
8 – Incompatibilità .....	7
9 – Recesso.....	7
10 - Conseguimento della certificazione finale.....	7

## 1 – Finalità e obiettivi

Il dato fondamentale di crescita italiana per quello che riguarda l'export è legato al comparto dell'esportazione dei prodotti alimentari italiani. Nel 2017 sono stati raggiunti oltre i 43 miliardi di euro di prodotti esportati ed è stata registrata una crescita del 7%. (Fonte: <http://www.ilsole24ore.com/art/impresa-e-territori/2018-02-15/export-primato-storico-l-agroalimentare-italiano-122043.shtml?uuid=AE3R3g0D>)

Al contempo il reparto dell'accoglienza e del turismo non hanno mai segnato in Italia una battuta d'arresto, segnando una crescente occupazione nel comparto della ristorazione. La ristorazione nel 2017 ha chiuso il suo anno con un incasso di circa 41 miliardi di euro assestandosi come terzo mercato a livello europeo del comparto agro alimentare. (Fonte: <http://www.fipe.it/in-primo-piano/item/5519-rapporto-ristorazione-2017.html>)

Tutto questo è legato ad un duplice effetto del made in Italy: da una parte i prodotti italiani sono in assoluto i migliori prodotti alimentari che si possano trovare sul mercato. Il marchio Italia in sé è garanzia di qualità, di controlli alimentari e di generi con storia e valori aggiunti. Dall'altra parte, concorre a questo successo la cucina italiana: vera sintesi dell'equilibrio della dieta mediterranea, dell'eleganza e della tradizione culinaria. Una cucina apprezzata sopra tutte le altre a livello planetario.

Il quadro economico indica con grande chiarezza che la ristorazione è uno dei comparti fondamentali dell'economia italiana. Da questo semplice assunto emerge la forte necessità di immettere sul mercato del lavoro personale con una preparazione solida e tecnicamente avanzata. A livello nazionale tutto questo è internazionale; il grande export dei nostri prodotti richiede la presenza di figure adatte alla loro preparazione e alla loro collocazione in ambito ristorativo.

Il Master di I livello/Corso di Alta formazione in Arti e Scienze Culinarie è rivolto a tutti quegli studenti che vogliono acquisire gli strumenti teorici e tecnico pratici per intraprendere una carriera nel mondo della produzione alimentare, nella ricerca tecnica e nell'ideazione di linee industriali e semi industriali. Il percorso di formazione si propone di fornire quegli strumenti necessari per riuscire ad interpretare il complesso mondo della produzione alimentare. Gli ambiti di studio saranno suddivisi tra scienze matematiche e chimiche, merceologia alimentare e sicurezza alimentare, enologia, pasticceria, tecniche e metodologie di panificazione, tecniche e metodologie di produzione della pasta fresca, fromagerie, tecniche e metodologie di produzione alimentare, cucina classica italiana, moderna e internazionale, gelateria, composizione del menù, storia della cucina, tecniche di degustazione, food marketing, cenni di diritto in ambito aziendale.

Il master ha come finalità quella di formare dei tecnici del settore alimentare capaci di proiettarsi con grande rapidità all'interno del mondo del lavoro, portando con sé un grande bagaglio di natura tecnica e culturale. Questo corso di studi porterà gli studenti a diventare Tecnici delle professioni enogastronomiche: Chef, pasticceri, panificatori, esperti nel processo di fermentazione, degustatori, gelatieri, esperti nella produzione di linee alimentari semindustrializzate e industrializzate, esperti nelle tecniche moderne di produzione, stoccaggio e rigenerazione.

## 2 - Destinatari e modalità di ammissione

Il Master/Corso di Alta formazione è rivolto agli studenti laureati e diplomati che vogliono ottenere una formazione in campo produttivo alimentare superiore a qualsiasi altra offerta formativa.

Il titolo minimo di accesso è il diploma di laurea triennale o titolo equipollente.

L'eventuale iscrizione dei partecipanti che non sono in possesso di un diploma di laurea sarà intesa secondo la modalità "Corso di Alta formazione". In questo caso i corsisti che porteranno a conclusione il percorso formativo avranno diritto ad un attestato di frequenza.

#### **Studenti provenienti da paesi non afferenti all'Unione Europea**

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.

Dovranno presentare domanda di iscrizione (entro la data stabilita ogni anno dal MIUR rintracciabile al sito [www.miur.it](http://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.

Il numero minimo per l'attivazione del corso è di 6 partecipanti.

### **3 - Metodologia didattica**

Il Master/Corso di Alta formazione è erogato in modalità blended e prevede:

- una parte in presenza:
  - 12 moduli per un totale di 72 CFU;
  - stage in presenza presso enti ospitanti (2 CFU);
  - discussione finale in presenza (2CFU).
- una parte on line:
  - 9 moduli erogati completamente online per un totale di 44 CFU;

Per i moduli in presenza, per ogni CFU sono previste almeno 6 ore di didattica frontale. Le lezioni in presenza si terranno presso la Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu - Via Giusti 7 - 50121 Firenze.

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/Corso di Alta formazione: 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, sita in 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

Il percorso formativo comprende una serie di approfondimenti sulle linee di produzione industrializzate e semi-industrializzate.

Il corso, fruibile in modalità blended, ha una durata totale di 3000 ore e prevede il rilascio di 120 CFU (crediti formativi universitari).

Di seguito è indicata la ripartizione dei 120 CFU previsti:

Moduli		SSD	CFU	Modalità di erogazione
Modulo 1	Storia dell'alimentazione 1	M-STO/05	3	ONLINE
Modulo 2	Merceologia alimentare	AGR/15	9	ONLINE
Modulo 3	Igiene e sicurezza	MED-49	3	ONLINE
Modulo 4	Principi di chimica e chimica degli alimenti, matematica e statistica applicate	MAT/02 CHIM/10	6	ONLINE
Modulo 5	Scienza e tecnologia delle fermentazioni e laboratorio	AGR/16	6	ONLINE (50%) e IN PRESENZA (50%)

Moduli		SSD	CFU	Modalità di erogazione
Modulo 6	Lab I: Preparazioni di base	AGR/15	9	IN PRESENZA
Modulo 7	Enologia e laboratorio	AGR/4 AGR/15	6	IN PRESENZA
Modulo 8	Lab II: Preparazioni di base e cucina territoriale	AGR/15	9	IN PRESENZA
Modulo 9	Antropologia dell'alimentazione	M-DEA/01	3	ONLINE
Modulo 10	Scienza della nutrizione	MED-49	5	ONLINE
Modulo 11	Scienze molecolari e del gusto	AGR/04	3	IN PRESENZA
Modulo 12	Storia della cucina italiana	M-STO/05	3	ONLINE
Modulo 13	Lab III: Pane pizza e pasta	AGR/15	9	IN PRESENZA
Modulo 14	Analisi sensoriale dei cibi	AGR/04	3	IN PRESENZA
Modulo 15	Fromagerie	AGR/15	6	IN PRESENZA
Modulo 16	Pasticceria I	AGR/15	6	IN PRESENZA
Modulo 17	Cucina scientifica e chimica degli alimenti	AGR/15	3	IN PRESENZA
Modulo 18	Food Marketing Diritto ed economia del settore alimentare e composizione del menù	SECS-P/06 SECS- P/07 SECS-P/08	9	ONLINE
Modulo 19	Lab IV: Alta cucina internazionale	AGR/15	9	IN PRESENZA
Modulo 20	Pasticceria 2	AGR/15	6	IN PRESENZA
Modulo 21	Stage		2	IN PRESENZA
Modulo 22	Tesi/ Relazione finale del progetto di studio		2	IN PRESENZA
		<b>TOTALE</b>	<b>120</b>	

## 5 - Durata

Il Master/Corso di Alta formazione ha una durata biennale, per un complessivo carico didattico pari a 3000 ore corrispondenti a 120 CFU.

## 6 - Modalità di iscrizione

Il costo complessivo di iscrizione, frequenza, esame finale e conferimento del titolo è di **20.000,00 €**

(diciottomila/00 euro) pagabili in **6 rate**:

- 3.000,00 € (tremila/00 euro) da versarsi all'atto dell'iscrizione;
- 2.000,00 € (duemila/00 euro) da versarsi entro il mese d'ottobre 2020;
- 3.000,00 € (tremila/00 euro) da versarsi alla fine del mese di gennaio 2021;
- 3.000,00 € (tremila /00 euro) da versarsi a fine del mese d'aprile 2021;
- 3.000,00 € (tremila/00 euro) da versarsi a fine del mese di settembre 2021;
- 3.000,00 € (tremila/00 euro) da versarsi a fine del mese di gennaio 2022;
- 3.000,00 € (tremila /00 euro) da versarsi a fine del mese d'aprile 2022.

Per chiunque ne fosse in possesso, è possibile effettuare i pagamenti tramite la [Carta del Docente](#).

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.

Le **iscrizioni** al Corso sono **aperte fino al 01/10/2020**.

L'inizio delle attività didattiche è previsto per la seconda metà del mese d'ottobre, fatte salve eventuali proroghe delle iscrizioni.

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 – Arti e scienze culinarie – nome cognome".

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

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

L'iscrizione al Master/Corso di Alta formazione 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/Corso di Alta formazione 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 della certificazione finale

Al termine del corso ed in seguito al superamento della prova finale, ai partecipanti in possesso di diploma di laurea o titolo equivalente o equipollente, verrà rilasciato il Diploma di Master di I livello con i relativi 120 CFU.

Al termine del corso ed in seguito al superamento della prova finale, ai partecipanti in possesso di Diploma secondaria di 2° grado verrà rilasciato un Attestato di frequenza del Corso di Alta formazione.

La consegna di entrambe le certificazioni è subordinata alle seguenti condizioni:

- regolare frequenza alle attività di formazione a distanza e in presenza;
- superamento, per ciascun insegnamento, dei test on line/prove di valutazione in itinere previsti e dell'esame finale in presenza;
- discussione della tesi finale in presenza.