

MASTER di I° LIVELLO

in

“CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE E DELLE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE”
“THE CULTURE OF NUTRITION AND FOOD AND WINE TRADITIONS”

in modalità didattica mista presenza/distanza

STATUTO

Art.1 - Attivazione

È istituito, presso il Dipartimento di Storia, Patrimonio culturale, Formazione e Società dell’Università degli Studi di Roma “Tor Vergata” il Master di I° livello in “Cultura dell’Alimentazione e delle Tradizioni Enogastronomiche”- “The Culture of Nutrition and Food and Wine Traditions” in modalità didattica mista presenza/distanza.

Art.2 - Finalità

Il Master ha la finalità di valorizzare le tradizioni enogastronomiche, trasmettendo un’autentica conoscenza dei modi di produzione e di trattamento del cibo, dei prodotti agroalimentari sia in chiave storica che in chiave attuale e di ideare abbinamenti degli itinerari enogastronomici con altri aspetti della cultura del territorio.

L’operatore che il Master intende formare dovrà acquisire e perfezionare conoscenze specifiche per inserirsi nei settori pubblici e privati interessati alla tutela e alla valorizzazione, nonché alla promozione e allo sviluppo dell’industria alimentare, del turismo culturale ed enogastronomico.

Art.3 - Requisiti di ammissione

Il Master è indirizzato a coloro che intendono acquisire conoscenze teoriche, metodologiche e pratiche di elevato livello nel settore della cultura alimentare e delle tradizioni enogastronomiche. È requisito di ammissione il possesso di un diploma di laurea del vecchio ordinamento o di un diploma di laurea triennale o specialistica o titolo riconosciuto equipollente ai soli fini dell’iscrizione dal Consiglio del Dipartimento di Scienze storiche, filosofico-sociali, dei beni culturali e del territorio su proposta del Collegio dei docenti del Master.

Al master possono partecipare in qualità di “uditori” anche coloro che non sono in possesso di un diploma di laurea triennale o specialistica o titolo riconosciuto equipollente.

Art.4 - Durata

La durata del Master è di un anno accademico e l’attività formativa corrisponde a 60 crediti formativi, pari a 1500 ore di studio complessivo.

Art.5 - Articolazione

Il Master fa uso dei metodi didattici e-learning, basati sull’interazione a distanza per l’apprendimento.

I moduli a distanza sono progettati secondo criteri di coerenza con i moduli di erogazione in aula e prevedono test di verifica, valutazione e controllo del percorso di apprendimento del discente. Le lezioni ed esercitazioni saranno erogate tramite piattaforma didattica della Scuola IaD. A tale piattaforma sarà possibile accedere tramite credenziali (username e password) assegnate ad ogni discente all’inizio dell’anno accademico, permettendo il monitoraggio delle attività svolte sulla piattaforma stessa (fruizione delle lezioni on-line, esercitazioni in aula virtuale, chat tra studenti e docenti, forum di discussione). Lo svolgimento del Master richiede che l’iscritto a) acceda - tramite l’ambiente formativo, anche con l’assistenza di tutor del Master -, ai moduli didattici riferiti agli insegnamenti; b) svolga al termine della fase di studio ed apprendimento di ogni insegnamento le prove intermedie di profitto previste; c) successivamente, riceva la valutazione, le votazioni conseguite ed eventuali note esplicative e messaggi compensativi; d) infine, previa conclusione del percorso didattico previsto, svolga la prova d’esame

finale in presenza. Per la predisposizione delle lezioni a distanza, i docenti del Master si avvalgono delle forme, strumenti e metodi della didattica digitale e online, secondo indicazioni degli esperti della materia con competenze metodologiche, informatiche e multimediali. L'attività di assistenza e tutorato è effettuata tramite le piattaforme didattiche e la posta elettronica dai docenti, dal tutor del Master e dalla Segreteria didattica attiva presso la Scuola IaD.

Insegnamenti in italiano e in inglese	Settori Scientifico Disciplinari	Ore didattica frontale	Ore e-learning	CFU
Per una visione integrata del territorio: la tradizione enogastronomica come patrimonio culturale Wine and food tradition as cultural heritage according to an integrated territorial point of view	M-GGR/01	2	5	1
Civiltà della tavola: campo di studio e fonti Well-Eating society: field of study and sources	STO/01	2	5	1
Cultura gastronomica in Europa e nel mondo tra medioevo ed età moderna Food culture in Europe and all over the world between middle age and modern age	STO/02	2	5	1
Breve storia gastronomica attraverso le spezie A short food history concerning spices	STO/01		7	1
La rappresentazione del cibo nel cinema italiano come espressione dell'evoluzione della società The representation of food in the italian cinematography as the expression of the society evolution	SPS/07	4	3	1
Antropologia del gusto, delle pratiche culinarie e delle diffusioni alimentari Anthropology of taste, culinary arts and food diffusion	M-DEA/01	4	17	3
Estetica del gusto e riflessione filosofica sul cibo Aesthetics of taste and philosophical thoughts about food	M-FIL/04	2	5	1
Transizione nutrizionale e Dieta Mediterranea Nutritional transition and Mediterranean Diet	MED/49	9	33	6
Le nuove frontiere della nutrizione umana: la medicina 4P e le scienze -omiche New boundaries of human nutrition: the 4p medicine and the "omics"	MED/49	2	12	2
Sicurezza alimentare e qualità nutrizionale: il processo NACCP Food safety and nutritional quality: the NACCP process	IUS/14		7	1

Convenzione Unesco sulla dieta mediterranea Unesco convention concerning the Mediterranean Diet	BIO/01		7	1
Specie alimentari autoctone e loro conservazione Local food species and their preservation	IUS/14	4	3	1
Prodotti tipici & tradizionali e le diverse forme di tutela: DOP, IGP, IGS, De.co, MCG, Certificazioni volontarie di conformità Typical and traditional products and the different safeguard methods: DOP, IGP, IGS, De.co, MCG, compliance certificates	AGR/01	4	3	1
Distribuzione geografica dei prodotti tipici italiani Geographical distribution of the typical italian products	AGR/15	4	38	6
La dimensione economica del sistema agroalimentare in Italia e l'evoluzione dei consumi The economic aspects of the italian food farming system and the evolution of consumption	SECS-S/03	2	5	1
Temi e problemi della sostenibilità nel settore agroalimentare Subjects and issues about sustainability in the food farming field	BIO/07	4	3	1
Le filiere alimentari e l'azienda agroalimentare multifunzionale The food industry and the multifunctional food farming business	AGR/01	4	3	1
La normativa italiana sugli agriturismo The italian regulations about agritourisms	IUS/09		7	1
Antropologia del turismo Anthropology of tourism	M-DEA/01	4	10	2
Sociologia del turismo Sociology of tourism	SPS/10	2	12	2
La pianificazione dei sistemi turistici Touristic system planning	M-GGR/02	2	5	1
Metodologie GIS per il marketing territoriale GIS methods connected to the territorial marketing	M-GGR/02		7	1
Paesaggi alimentari. L'enogastronomia come leva di sviluppo del territorio. Food scenery. Wine and food as an incentive to the territorial development	M-GGR/01	4	17	3
Organizzazione aziendale, processi e strategie Business plan, processes and strategies	SECS-P/10	4	10	2

Elementi strategici e Business plan per il lancio di un progetto innovativo Strategic methods and business plan to launch an innovative project	SECS-P/08	7		1
La comunicazione nell'agroalimentare Communication in the food farming field	SPS/08	8	27	5
Tecniche quantitative per la comunicazione e il marketing: la sentiment analysis Quantitative techniques for communication and marketing: the sentiment analysis	SECS-S/05	4	3	1
Web marketing Web marketing	SECS-P/08		7	1
Food design Food design	SPS/08		7	1
Il cibo e le sue grammatiche The world of food and its rules	L-LIN/01	2	5	1
Scienza dell'alimentazione Food science	MED/49	4	38	6
Tesi Finale	----	----	----	2
Totale		90	316	60

Totale ore: 406 – crediti 58

Prova finale in presenza : crediti 2

Totale crediti: 60

Art.6 - Verifica del profitto

Durante lo svolgimento del Master sono previste prove scritte di verifica del profitto, la votazione minima per il superamento delle prove è 18/30.

Per il conseguimento del titolo è inoltre previsto il superamento di una prova finale in presenza consistente in un progetto di lavoro o in uno tirocinio formativo curriculare e in un successivo colloquio. La commissione dell'esame finale è nominata dal Collegio dei docenti del Master.

Il voto della prova finale è espresso in centodecimi. La votazione minima per il superamento della prova finale è 66/110.

Agli uditori non è richiesto di svolgere alcuna prova di verifica del profitto, né tantomeno il superamento della prova finale.

Art.7 - Sede amministrativa

La sede amministrativa è il Centro di Spesa del Dipartimento di Storia, Patrimonio culturale, Formazione e Società.

Art.8 - Sede delle attività didattiche

Le attività didattiche in presenza del Master si svolgeranno presso l'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata".

Art.9 – Docenti del Master

I docenti del Master sono nominati dal Consiglio di Dipartimento di Storia, Patrimonio culturale, Formazione e Società.

I docenti possono non appartenere al personale docente dell'Ateneo.

Art. 10 - Organi del Master

Sono organi del Master: il Collegio dei docenti del Master e il Coordinatore.

Art. 11 - Collegio dei docenti del Master

1. Il Collegio dei docenti del Master è costituito dai professori dell'Ateneo, di prima o seconda fascia o ricercatori, in numero non inferiore a tre, che siano titolari di insegnamenti impartiti nel corso o di altre attività di insegnamento esplicitamente previste dallo statuto del master. Alle sedute del Collegio dei docenti partecipano, senza che la loro presenza concorra alla formazione del numero legale e senza diritto di voto, i docenti esterni.

2. Il Collegio dei docenti del Master ha compiti di indirizzo programmatico, sovrintende al coordinamento delle attività didattiche e determina, inoltre, nei limiti delle risorse finanziarie disponibili, il compenso per i docenti interni ed esterni e per il personale tecnico-amministrativo dei Dipartimenti o dei Centri interessati, nonché le spese per seminari, conferenze e convegni ed ogni altro costo di gestione, predisponendo preventivamente un piano di spese. Può proporre di attivare, convenzioni con lo Stato, la Regione, il Comune ed altri enti pubblici e privati, ed in particolare associazioni, fondazioni ed imprese con o senza scopo di lucro e di accettare liberalità da parte di soggetti pubblici, privati e da persone fisiche.

Art. 12 - Coordinatore del Master

1. Il Coordinatore ha la responsabilità didattica del Master, sovrintende al suo funzionamento, coordina le attività e cura i rapporti esterni.

Attesta ed autorizza tutti gli atti di gestione anche inerenti alla liquidazione delle spese, ove delegato dal Direttore del Dipartimento. Al termine del Master riferisce al Collegio dei docenti circa le iniziative effettuate. Convoca e presiede gli organi del master. Predispone, sulla base delle direttive del Collegio dei docenti, la relazione finale del master. Può adottare provvedimenti di urgenza sottoponendoli a ratifica del Collegio dei docenti del Master.

2. Il Coordinatore dura in carica, 3 anni ed è nominato dal Consiglio del Dipartimento Storia, Patrimonio culturale, Formazione e Società tra i professori dell'Ateneo di prima o seconda fascia o ricercatori che assicurino un numero di anni di servizio almeno pari alla durata del mandato prima della data di collocamento a riposo.

3. Il Coordinatore può delegare l'esercizio di talune sue funzioni a docenti componenti il Collegio dei docenti del Master e può nominare un Responsabile della didattica e Responsabile organizzativo

Art.13 - Iscrizione al Master universitario

Il numero massimo di partecipanti è fissato in 40. Qualora gli iscritti non superino il numero di 15 (inclusi gli uditori) il Master non sarà attivato.

Il Coordinatore del Master può decidere di consentire l'iscrizione anche agli idonei in graduatoria rimasti esclusi a causa del raggiungimento del numero chiuso programmato, a condizione sia di consentire l'iscrizione di tutti gli idonei che sono rimasti esclusi, sia che il loro numero non ecceda il 20% del numero programmato.

La partecipazione è subordinata al versamento delle quote fissate annualmente dal Collegio dei docenti del Master. Il contributo d'iscrizione è fissato in € 5.000.

Possono essere attivate borse di studio per i più meritevoli o per coloro che versano in situazione di disagio economico.

Il numero massimo di uditori non può superare il 20% degli iscritti al Master che, pur non possedendo il titolo di studio necessario per l'accesso, siano in possesso di una solida esperienza professionale negli ambiti trattati dal master. L'ammissione è deliberata dal Collegio dei docenti, e l'importo del contributo di iscrizione è fissato in € 1300. Gli uditori non sostengono verifiche del profitto né esami finali e non conseguono crediti; ricevono al termine del Corso un certificato di partecipazione in qualità di uditori. Nel caso di esonero parziale dal contributo di iscrizione o di Borse di studio, deve essere comunque versato all'Ateneo, per la copertura di spese generali, il 20% dell'intero contributo di iscrizione a carico del Master.

Il Collegio dei docenti del Master può concludere Convenzioni con le Pubbliche Amministrazioni riconoscendo condizioni di maggior favore per i loro dipendenti. In tal caso viene versato il 20% all'Ateneo sulla quota ridotta.

Art.14 - Obbligo di frequenza

La frequenza al Master è obbligatoria. Una frequenza inferiore al 70 % del monte ore complessivo comporterà l'esclusione dal Master e la perdita della tassa d'iscrizione. Anche per gli uditori è valido il medesimo obbligo di frequenza.

Art.15 - Conseguimento del titolo.

L'attività formativa svolta nell'ambito del Master è pari a 60 crediti formativi. A conclusione del Master agli iscritti che abbiano adempiuto agli obblighi didattico-amministrativi e superato le prove di verifica del profitto e la prova finale viene rilasciato il diploma di Master di I° livello in "Cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche". Agli uditori viene rilasciato un semplice Attestato di partecipazione al Master di I° livello in "Cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche".

Art.16 - Risorse Finanziarie

Le risorse finanziarie disponibili per il funzionamento del Master sono costituite dai proventi delle iscrizioni e dagli eventuali finanziamenti derivanti da contratti e convenzioni con enti pubblici e privati e da liberalità dei medesimi Enti o persone fisiche.

Il Collegio dei docenti del Master può stabilire un compenso lordo, comprensivo degli oneri e delle imposte a carico dell'Amministrazione, per il Coordinatore, per i docenti e per il personale tecnico-amministrativo. Per i docenti interni, può essere corrisposto un compenso a condizione che essi superino i limiti dell'impegno orario complessivo previsto per i professori ed i ricercatori dalle norme loro applicabili, previa dichiarazione in tal senso del docente interessato; per il personale tecnico-amministrativo il compenso può essere corrisposto a condizione che le prestazioni siano effettuate al di là dell'ordinario orario di lavoro, secondo le modalità disposte dall'articolo 15, comma 2, del Regolamento per l'attivazione e l'organizzazione dei Master Universitari e dei Corsi di perfezionamento.

Possono inoltre essere stipulati, nei limiti delle risorse disponibili, contratti di diritto privato con qualificati studiosi ed esperti esterni per incarichi di insegnamento, seminari e conferenze.

Art. 17 - Rinvio

Per quanto non contemplato nel presente statuto si rinvia al Regolamento per l'attivazione e l'organizzazione dei Master Universitari e dei Corsi di perfezionamento.