

## OBBLIGO DI FREQUENZA E TITOLO FINALE

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. A conclusione del Master agli iscritti che abbiano superato le prove di verifica del profitto e la prova finale verrà rilasciato il diploma di Master di I Livello in "Cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche". Agli uditori è rilasciato un semplice Attestato di partecipazione.

## BORSE DI STUDIO

Per i dipendenti della pubblica amministrazione l'INPS mette a disposizione 5 borse di studio volte a coprire l'intero importo della quota di iscrizione. È possibile acquisire le modalità di accesso alle borse collegandosi al sottostante link:  
<http://www.inps.it/portale/default.aspx?slID=%3b0%3b9154%3b9155%3b&lastMenu=9155&iMenu=1&itemDir=9385>

## 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 stage e di un successivo colloquio. 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.

## SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

Le lezioni in presenza si svolgeranno nel periodo-finesettimanale sulla base dei seguenti orari:

- giovedì - dalle 14.00 alle 19.00
- venerdì - dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00
- sabato - dalle 9.00 alle 14.00.

## SEDI DEL MASTER

Le sedi di svolgimento delle lezioni in presenza saranno dislocate presso le seguenti strutture:

Università di Roma "Tor Vergata"  
Facoltà di Lettere e Filosofia e dalla Facoltà di Medicina

Azienda Romana Mercati  
Via de' Burrò 144 (Piazza Sant'Ignazio)

Società Geografica Italiana  
Via della Navicella 12

COQUIS - Ateneo Italiano della cucina  
Via Flaminia 5751



Opera di M. Bartolomeo Scappi, *Cuoco segreto di Papa Pio V* (1570).

Per informazioni gli interessati potranno rivolgersi a:  
Segreteria didattica Master BAICR Cultura della relazione  
e-mail: [culturalimentare@baicr.it](mailto:culturalimentare@baicr.it) | tel 06/68891410

Segreteria Master e Corsi di Perfezionamento  
e-mail: [segreteria.master@uniroma2.it](mailto:segreteria.master@uniroma2.it) | tel 06/72592223



Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"  
Dipartimento di  
Scienze Storiche, Filosofiche-Sociali,  
dei Beni Culturali, del Territorio

## Master di I° Livello in Cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche



Organizzato in convenzione con il

• **BAICR** cultura della relazione

## FINALITÀ

Il Master ha la finalità di valorizzare la cultura e le tradizioni enogastronomiche, trasmettendo un'autentica conoscenza dei modi di produzione e di trattamento del cibo e dei prodotti agroalimentari, sia in chiave storica che in chiave attuale, facendo acquisire conoscenze specifiche nei settori della comunicazione e del marketing orientato al territorio.

## DESTINATARI

Gli interlocutori privilegiati ai quali il Master intende rivolgere le proprie attività formative e professionalizzanti sono così individuati:

- Operatori delle micro-imprese ristorative e agro-industriali
- Addetti della pubblica amministrazione, dei consorzi di produzione e di tutela e degli enti d'ambito
- Organizzatori di eventi promozionali del cibo e di kermesse eno-gastronomiche
- Specialisti del marketing operanti nel settore della distribuzione organizzata
- Esperti, giornalisti e consulenti della comunicazione settoriale specializzata
- Operatori della produzione equa e solidale e del settore alimentare non-profit
- Studiosi della cultura del cibo e addetti ai settori dell'archivistica, della museografia, della ricerca documentaria e del collezionismo pubblico e privato/aziendale

## PROFILI PROFESSIONALI IN USCITA

Il Master si propone di formare figure di esperti capaci di operare con competenza e professionalità nei seguenti campi di interesse:

- Comunicazione della cultura alimentare e dei saperi culinari sia attraverso i canali dell'editoria tradizionale che della divulgazione in rete
- Progettazione e realizzazione di eventi collettivi a fini valorizzativi delle tipicità enogastronomiche nel quadro di sistemi turistici integrati del territorio
- Ideazione e gestione di attività d'impresa nel campo della produzione, distribuzione e commercializzazione di beni alimentari, gastronomici ed enologici
- Assistenza ai processi decisionali miranti all'effettuazione di pratiche di salvaguardia delle biodiversità locali e di recupero valorizzativo delle tradizioni culinarie a maggior rischio deculturativo
- Consulenza specialistica nella selezione/promozione di cibi, vini e ricette culinarie in contesti legati alla leisure ricreativa e vacanziera

## TEMI DEL MASTER

### Storia e cultura enogastronomica

- Il Sistema Cultura per uno sviluppo integrato del territorio
- I Prodotti tipici
- La civiltà della tavola in Italia campo di studio, fonti e strumenti di conoscenza
- Breve storia gastronomica attraverso le spezie
- Profili europei
- Il Mediterraneo

### Scienza dell'alimentazione

- La dieta mediterranea italiana
- Biologia e Biogeografia dell'alimentazione
- Determinanti alimentari e nutrizionali degli assetti politici e culturali nelle società umane
- Evoluzione umana e alimentazione
- I prodotti agroalimentari ed enologici
- Legislazione di prevenzione e controllo

### Contenuti e metodi dell'offerta turistica: paesaggio, cultura e itinerari gastronomici

- Teorie sociali del turismo contemporaneo
- Antropologia e cultura del viaggio
- Analisi territoriale e ideazione di itinerari enogastronomici
- Turismo culturale e organizzazione dell'offerta
- Prodotti tipici, agriturismo e nuovi stili di vita urbani
- Riscoperta del territorio rurale e sistema delle Green Ways

### Management per il turismo, i consorzi di tutela e delle imprese alimentari

- Mappa della produzione agroalimentare, distribuzione ed evoluzione della domanda e dell'offerta
- La qualità dei Consorzi di tutela
- Management delle imprese e dei servizi: strutture, strategie di sviluppo e modelli organizzativi
- Il progetto imprenditoriale e il Business Plan

### Comunicazione e marketing: del territorio, dell'impresa agrituristica, dell'enogastronomia

- Logiche e metodi del marketing
- Il tempo libero
- Il ruolo degli eventi (fiere, esposizioni, mostre e premi) nel progetto della comunicazione
- Gli strumenti della comunicazione enogastronomica (materiali istituzionali, promozionali e editoriali)
- Comunicazione multimediale e progettazione siti web per la promozione del territorio, delle tipicità e delle aziende agroalimentari

## ARTICOLAZIONE

La durata del Master è di un anno accademico e l'attività formativa corrisponde a 60 CFU, pari a 1500 ore di studio così definite:

- Lezioni di inquadramento, esercitazioni e seminari svolti anche con supporti multimediali, ricerche guidate e attività formative individuali e di gruppo. Quest'ultimo tipo di attività potrà includere anche la partecipazione a eventi e/o corsi tematici che gli enti in convenzione predispongono nel quadro delle proprie attività programmatiche, mettendoli gratuitamente a disposizione degli iscritti al Master che potranno così beneficiare di eventuali attestazioni di partecipazione rilasciate dagli enti stessi.
- Formazione a distanza, per un numero di ore pari a 378. I relativi moduli 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.
- Stages (2 mesi) o tirocini e/o redazione di un progetto o un elaborato, nonché studio e preparazione individuale.

## REQUISITI DI AMMISSIONE

Gli aspiranti al Master dovranno essere in possesso di un diploma di laurea del vecchio ordinamento o di un diploma di laurea triennale o specialistica o di un titolo riconosciuto equipollente. 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. Agli uditori non è richiesto di svolgere alcuna prova di verifica del profitto, né tantomeno il superamento della prova finale.

## QUOTA DI ISCRIZIONE

La partecipazione è subordinata al versamento di € 2.500,00 da pagarsi in due rate. Per coloro che risultino essere in situazione di handicap con una invalidità riconosciuta pari o superiore al 66% è previsto l'esonero dal contributo di iscrizione e il pagamento di soli € 255,00 per l'intero Master. Agli uditori è richiesta una quota di partecipazione pari a € 650 da pagare in due rate.

