

**RIAPERTURA**

MASTER ACCREDITATO



**Management  
della Cultura  
e dello Sport**



# **MASTER IN CULTURA DEL CIBO E DEL VINO. PROMUOVERE L'ECCELLENZA MADE IN ITALY. I LIVELLO - EDIZIONE XIII A.A. 2018-2019**

## **Presentazione**

Toccato in minor misura rispetto ad altri dalla crisi e dalla generale compressione dei consumi, il mercato dei prodotti agroalimentari manifesta segnali di ridefinizione dei comportamenti d'acquisto. Il consumo di prodotti agroalimentari è sempre più consapevole, informato, attento alla dimensione culturale del nutrirsi e agli impatti ambientali e sociali delle proprie scelte. Ne consegue la necessità per le imprese dell'agroalimentare italiano di comprendere appieno le determinanti e i processi di cambiamento che riguardano la domanda –nazionale e internazionale– e di attrezzarsi per valorizzare appieno le proprie eccellenze, i propri prodotti, la qualità dei processi, le tradizioni e le culture dei territori del made in Italy agroalimentare.Cogliere la sfida della valorizzazione significa sostenere la capacità del settore di creare nuova impresa, offrire sbocchi professionali qualificati alle giovani generazioni, realizzare il valore del prodotto italiano sui mercati internazionali e sostenere il rilancio o il consolidamento delle aziende del settore.

La proiezione internazionale, rispettosa della qualità di prodotti e processi, è una delle grandi sfide per il futuro del comparto: all'estero cresce la domanda di prodotti made in Italy, in particolare di



## Management della Cultura e dello Sport



quei prodotti tipici caratterizzati dal territorio di origine; basti osservare la crescita delle esportazioni che ha raggiunto il record di 36,9 miliardi di euro.

Internazionalizzare non significa solo esportare prodotti ma comunicare, promuovere e raccontare ai consumatori del mondo il sistema dell'agroalimentare italiano: il territorio, le sue risorse, le sue tradizioni produttive, la sua offerta turistica e paesaggistica. Il turismo enogastronomico ha registrato una crescita vigorosa: la domanda di turismo con esperienza di consumo nei luoghi di produzione di vini e prodotti alimentari è una leva cruciale per diffondere la cultura agroalimentare italiana e sostenerne la domanda nel mondo.

In prospettiva, l'agroalimentare italiano e i suoi terroir troveranno nella ristorazione e nel comparto dell'equipment due importanti ambasciatori del loro valore all'estero. La notorietà degli chef italiani all'estero, il recente sviluppo di format di ristorazione scalabili ed "esportabili" stanno mostrando le potenzialità di promozione del comparto e delle sue filiere all'estero e invitando a moltiplicare gli sforzi e gli investimenti.

In questo scenario, le imprese agroalimentari, ma anche l'industria del turismo, esprimono la richiesta di una figura professionale innovativa in grado di possedere una conoscenza approfondita:

- delle peculiarità del sistema agroalimentare;
- delle caratteristiche del prodotto e della filiera produttiva;
- degli aspetti storici, geografici, culturali e del territorio per saper valorizzare al meglio le risorse tipiche e l'enogastronomia offerte da un dato territorio;
- comunicare le sinergie tra cultura, cibo e identità territoriale in modo efficace;
- essere in grado di "comprendere", interpretare e soddisfare i bisogni di un consumo nazionale e internazionale sempre più sofisticato e attento a qualità, genuinità e a originali connubi tra tradizione e innovazione.

Il master contribuisce alla formazione di questi profili di competenza attraverso un percorso didattico multidisciplinare, una didattica che unisce metodi tradizionali a sperimentazioni d'aula e apprendimento tramite progetti, la forte integrazione con imprese e istituzioni del territorio che contribuiscono alla progettazione, alla formazione e al training degli studenti.

## Obiettivi

La figura professionale formata dal Master è idonea ad inserirsi in diversificate tipologie di aziende o enti pubblici/privati del sistema agroalimentare con funzioni di:

/Addetto al marketing e alla comunicazione dell'impresa agroalimentare

**RIAPERTURA**

MASTER ACCREDITATO



## **Management della Cultura e dello Sport**



/Esperto per la valorizzazione e la promozione all'estero del cibo e del vino Made in Italy

/Consulente di enti pubblici e/o privati per la tutela e la valorizzazione del prodotto agroalimentare

/Event manager nel settore dell'enogastronomia

/Esperto in valorizzazione e promozione del turismo enogastronomico

### **INSEGNAMENTO 1**

#### **Il sistema agroalimentare**

L'insegnamento intende delineare le caratteristiche del sistema agro-alimentare in relazione ai caratteri differenziali del prodotto, all'evoluzione del comportamento del consumatore, alla struttura economica, gestionale ed organizzativa delle imprese. Approfondisce, inoltre, aspetti legislativi e di politica comunitaria relativi alla qualità, tipicità e sicurezza dei prodotti nel sistema agro-alimentare. Una sezione dell'insegnamento è dedicata allo studio dei diversi canali distributivi, anche innovativi, in relazione alle specificità del prodotto.

### **INSEGNAMENTO 2**

#### **Storia e cultura dell'agricoltura e del cibo**

Agricoltura e cibo, modelli alimentari e governo delle risorse agrarie nel corso dei secoli e nelle diverse civiltà hanno sempre presentato una forte connessione.

E' importante conoscere quando e come un prodotto e una pratica alimentare sono divenuti partecipi di quel processo evolutivo che costruisce l'identità e la tradizione di una comunità.

L'insegnamento è finalizzato a far conoscere sia i momenti salienti della storia dell'agricoltura italiana e veneta, sia gli elementi basilari dei diversi sistemi alimentari: una grammatica che permetterà allo studente di appropriarsi degli strumenti conoscitivi e interpretativi per poter decifrare i diversi regimi alimentari che nei secoli, fino ai nostri giorni, hanno sostanzialmente le comunità urbane e contadine e, quindi, interpretare molti 'perché' della realtà attuale.

La didattica prende in considerazione gli elementi di storia dell'agricoltura e dell'alimentazione; l'antropologia dell'alimentazione; le connessioni individuabili dal rapporto cibo e letteratura, teatro, cinema; tra cibo e filosofia, religione e arte; aspetti della storia dell'editoria culinaria.

**RIAPERTURA**

MASTER ACCREDITATO



## **Management della Cultura e dello Sport**



### **INSEGNAMENTO 3**

#### **Management e marketing del Made in Italy**

L'insegnamento introduce gli studenti agli strumenti e alle tecniche del management strategico, con particolare attenzione al raccordo esistente tra decisioni inerenti al modello di business, le strategie di marketing e le concrete iniziative di promozione e commercializzazione. L'insegnamento si articola in tre sottomoduli: 1. Strategia e business model design. Gli studenti apprenderanno, con un mix di approfondimenti teorici e problem-based learning, gli strumenti strategici fondamentali, con una particolare attenzione alla progettazione di modelli di business sostenibili nel medio-lungo termine e innovativi; 2. Marketing. Il modulo introduce gli studenti al marketing strategico, prestando particolare attenzione alla sua funzione di raccordo e interfaccia tra produzione/offerta ed evoluzione socio-culturale della domanda. Vengono forniti approfondimenti sui metodi e sulle tecniche di comunicazione e promozione del prodotto/servizio enogastronomico, sulle principali modalità di pianificazione delle iniziative di comunicazione e promozione, sulle modalità di gestione di budget e progetti promozionali; 3. Web marketing e web strategy. Il sotto-modulo avvia gli studenti all'esplorazione degli strumenti del digitale al servizio della promozione, del marketing e del commercio online del made in Italy agroalimentare.

### **INSEGNAMENTO 4**

#### **Filiere agroalimentari e prodotti tipici**

Il modulo intende offrire, con riferimento alle principali filiere agroalimentari (vino, lattiero-caseario, olio, ecc...) un panorama il più possibile dettagliato su aspetti produttivi (dalle tecniche agronomiche ai processi di trasformazione della materia prima), proprietà nutrizionali, classificazioni merceologiche, utilizzo degli alimenti in cucina e abbinamenti. Verranno forniti alcuni principi dell'analisi sensoriale e strumenti atti ad individuare i principali elementi di attrazione dei territori di produzione (terroir, paesaggio).



## Management della Cultura e dello Sport



### INSEGNAMENTO 5

#### Internazionalizzazione delle imprese agroalimentari

L'insegnamento si propone di affrontare le tematiche relative ai processi di internazionalizzazione delle imprese agroalimentari con particolare riferimento a tre macro-aree: (1) la globalizzazione dei mercati e le implicazioni per il settore agroalimentare; (2) l'analisi e la scelta dei mercati esteri; (3) le modalità di entrata nei mercati esteri, e l'identificazione dell'approccio strategico più adatto alla loro gestione. Saranno discussi, anche attraverso interventi specialistici, presupposti, logiche strategiche e strumenti operativi.

### INSEGNAMENTO 6

#### Turismo enogastronomico

L'insegnamento intende indagare le possibili sinergie tra produzioni agroalimentari tipiche locali, valori di terroir e turismo. Da una conoscenza di base dei meccanismi di gestione che regolano il settore turistico si passa allo sviluppo di un'indispensabile visione interdisciplinare, utile per interpretare il fenomeno del turismo enogastronomico nelle sue diverse componenti identitarie e geografico-culturali, progettuali e gestionali, di prodotto, segmentazione e target, nell'ottica della qualità, sostenibilità e personalizzazione delle esperienze degustative e di visita. In particolare si mira a dare una formazione teorico-pratica per l'accoglienza e l'ospitalità nelle aziende che intendono avvicinarsi al turismo, nonché per l'organizzazione e gestione di eventi, anche a livello territoriale, legati all'enogastronomia. Infine, vengono fornite competenze per la realizzazione di itinerari e soggiorni da sviluppare attorno ad un prodotto centrale fortemente legato alla tradizione locale, ma orientato alla valorizzazione dell'intero contesto territoriale.

#### Durata e sintesi delle attività formative e dei crediti formativi (CFU)

Il Master ha una **durata annuale** e prevede **400 ore di didattica**. Parte integrante del percorso è costituita dallo **stage di 300 ore** e, per chi non impegnato professionalmente, un **modulo di 32 ore sui temi relativi all'orientamento al lavoro** che supporti e faciliti la presa di decisione e la "pro-attività" degli allievi, rendendoli più forti nella fase di candidatura. Gli aspetti trattati saranno: la

**RIAPERTURA**

MASTER ACCREDITATO



## Management della Cultura e dello Sport



motivazione, le competenze, i canali e gli strumenti di candidatura efficace, la capacità di affrontare al meglio un colloquio.

Lo stage, per i partecipanti che sono già impegnati professionalmente nel settore, è facoltativo e sostituibile con la stesura di un **project work** mirato.

Le ore totali di impegno didattico, che comprendono anche lo studio individuale e l'elaborazione di una tesi finale, sono complessivamente **1500** per un totale di **60 CFU**.

### Titolo rilasciato

Allo studente che abbia frequentato le attività didattiche, svolto le attività di tirocinio e superato le verifiche intermedie e la prova finale, sarà conferito il titolo di Master universitario di I livello in Cultura del cibo e del vino. Promuovere l'eccellenza Made in Italy.

### Periodo di svolgimento

gennaio 2019 - dicembre 2019

### Planning didattico

giovedì, venerdì e sabato mattina \*

\* Il calendario didattico verrà definito in dettaglio con congruo anticipo rispetto all'avvio delle attività didattiche e sarà consultabile presso il sito ufficiale del Master.

### Modalità didattica

Frontale, project work, laboratori didattici, visite aziendali

### Lingua

ITALIANO

**RIAPERTURA**

MASTER ACCREDITATO



## Management della Cultura e dello Sport



### Frequenza

La frequenza verrà monitorata attraverso firme presenza. Il superamento dei singoli moduli è subordinato alla regolare frequenza in aula.

Le assenze, in ogni caso, non devono superare il 30% delle ore relative alle lezioni. I crediti vengono conseguiti con il superamento dei singoli moduli, con il completamento delle attività di stage / project work e con il superamento della prova finale.

### Sede del corso

Venezia (Ca' Foscari Challenge School) / Venezia Marghera (VEGA Parco Scientifico Tecnologico di Venezia - Edificio Porta dell'Innovazione)

### Requisiti d'ammissione

PRIMO LIVELLO

/ Laurea/Diploma universitario pre-riforma

/ Laurea triennale

/ Titolo universitario straniero equivalente con indirizzo conforme, previa approvazione del Collegio dei docenti

### Domanda d'ammissione

Per presentare la propria candidatura è necessario compilare la domanda di ammissione online i cui dettagli sono definiti **all'art. 3 del bando unico d'Ateneo**. Verranno considerate esclusivamente le candidature corredate da tutta la documentazione richiesta. Il bando ed i relativi allegati sono presenti e scaricabili nella scheda web del Master stesso.

### Modalità di selezione

Oltre alla valutazione del CV e dei titoli presentati, una commissione appositamente nominata valuterà le candidature attraverso un'intervista in presenza (data, ora e sede verranno



## Management della Cultura e dello Sport



opportunamente comunicati via mail con congruo anticipo). I principali fattori considerati ai fini della selezione saranno: i titoli di studio, la motivazione, le capacità relazionali, le eventuali esperienze formative e professionali attinenti pregresse, la disponibilità alla frequenza prevista.

### Ammissibilità laureandi

Possono essere ammessi al corso anche studenti in procinto di laurearsi purché necessariamente conseguano il titolo entro un mese dall'inizio dell'attività didattica. In questo caso l'iscrizione al Master potrà essere perfezionata solo dopo il conseguimento del titolo valido per l'accesso.

### Posti disponibili

/ Il numero massimo di posti disponibili è: **25**

/ L'attivazione del Master è subordinata al raggiungimento di almeno **15** iscrizioni

### Quota di partecipazione: € 6.000

/ 1a rata 10/12/2018: € 3.016 (comprensiva di marca da bollo da € 16)\*

/ 2a rata 19/03/2019: € 3.000

*\* Il costo della marca da bollo non è rimborsabile.*

### Contributo di selezione: € 50

non rimborsabile, da versare entro il **25 Novembre 2018** in sede di presentazione della domanda di ammissione, tramite PagoPA.

### Facilitazioni allo studio

Il Master è "certificato e convenzionato da INPS", pertanto sono messe a disposizione **n. 3 borse di studio a totale copertura della quota di partecipazione in favore di figli e orfani di dipendenti e pensionati pubblici**: bando e informazioni sono disponibili alla pagina INPS: [www.inps.it](http://www.inps.it) > Avvisi, bandi e fatturazione > Welfare, assistenza e mutualità > Formazione Welfare > Master e Corsi di Perfezionamento > Bandi Attivi > Bando di concorso per la partecipazione a Master di I e II livello, Corsi di perfezionamento universitari A.A. 2018-19 del 7 agosto 2018.

**RIAPERTURA**

MASTER ACCREDITATO



## Management della Cultura e dello Sport



Per comunicazioni relative la procedura INPS è attivo l'indirizzo di posta elettronica: [dcsnaic.prestazioniwelfare@inps.it](mailto:dcsnaic.prestazioniwelfare@inps.it).

Sono previsti prestiti da Istituti bancari convenzionati con l'Ateneo (per informazioni: <http://www.unive.it/pag/8560/>).

### Iscrizione

PRESENTAZIONE DOMANDA DI AMMISSIONE

**entro il 25 Novembre 2018**

COMUNICAZIONE ESITO SELEZIONI

**entro il 3 dicembre 2018**

PERFEZIONAMENTO ISCRIZIONE

**entro il 10 dicembre 2018**

Avvio didattica: gennaio 2019

### Direttore

Prof. Vladi Finotto

### Coordinatore didattico

Prof.ssa Christine Mauracher

### Sito web

[www.unive.it/master-ciboevino](http://www.unive.it/master-ciboevino)

### Informazioni

/ sulle **procedure d'iscrizione** contattare la Segreteria Organizzativa di Ca' Foscari Challenge School:

tel. 041 234 6853

All. Bando Unico – Master in Cultura del cibo e del vino. Promuovere l'eccellenza made in Italy.

**RIAPERTURA**

MASTER ACCREDITATO



## **Management della Cultura e dello Sport**

e-mail [master.challengeschool@unive.it](mailto:master.challengeschool@unive.it)

/ sulla **didattica**, sugli **stage** e sul **calendario** delle lezioni contattare:

e-mail [tutor.mastercibo@unive.it](mailto:tutor.mastercibo@unive.it)

