

MASTER IN CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE

Innovativo nei contenuti e nelle metodologie didattiche, il Master rappresenta un'esperienza che esige **motivazione** insieme a **continuità d'impegno**. Consapevoli di accompagnarvi in un percorso in qualche modo sperimentale, tutti, dai docenti, ai coordinatori, ai tutor, alla sezione di didattica a distanza, operano per facilitare giorno per giorno il raggiungimento degli obiettivi di studio e creare un clima di attiva partecipazione.

Questa introduzione intende disegnare una mappa essenziale per orientarsi all'interno delle metodologie didattiche e dei momenti chiave che costituiscono il corso.

Il patto formativo

Nell'iniziare un percorso comune è importante stabilire fra le istituzioni formative e gli iscritti un patto formativo che permetta di:

- conoscere con chiarezza la struttura organizzativa del progetto;
- condividere gli obiettivi che il Master si propone;
- operare per il raggiungimento dei risultati attesi.

Il contesto

La proposta formativa del Master si colloca in un contesto di valorizzazioni delle tradizioni enogastronomiche e si propone di trasmettere un'autentica conoscenza dei modi di produzione e di trattamento del cibo, dei prodotti agroalimentari sia in chiave storica che in chiave attuale. L'impianto concettuale si fonda sulla necessità di ideare percorsi enogastronomici collegandoli con gli altri aspetti della cultura del territorio.

La figura professionale

L'operatore che il Corso 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.

Metodologie

Il Master si svolge attraverso lezioni d'inquadramento, seminari ed esercitazioni, ricerche guidate ed attività formative individuali e di gruppo, le quali sono svolte anche con supporti multimediali.

Parte dei contenuti è erogata mediante formazione a distanza (FaD). I moduli sono progettati secondo criteri di coerenza con l'attività d'aula e prevedono test di verifica, valutazione e controllo del percorso di apprendimento del discente.

La frequenza richiesta è obbligatoria sia per le lezioni teoriche sia per le attività pratiche e di stage. Le assenze non possono superare il 30% del monte ore del Master.

La didattica del Master si articolerà in:

- cinque incontri con lezioni frontali nella sede dell'Università di Tor Vergata, Facoltà di Lettere e Filosofia (o presso le sedi del BAICR Sistema Cultura), che si svolgeranno dal giovedì al sabato, per un totale di 90 ore;

- cinque moduli a distanza e attività di *community*;
- esercitazioni guidate;
- stage.

I contenuti

Il Master comprende le seguenti materie d'insegnamento ufficiali che saranno poi articolate dal Consiglio del Master nel programma didattico definitivo:

1. Modulo

Storia e cultura enogastronomica

Il Sistema Cultura per uno sviluppo integrato del territorio, linee di storia dell'alimentazione, geografia del gusto, prodotti tipici e sapori tradizionali, la Civiltà della Tavola: fonti e strumenti di conoscenza.

2. Modulo

Scienza dell'alimentazione

Biologia e Biogeografia dell'alimentazione, determinanti alimentari e nutrizionali degli assetti politici e culturali nelle società umane, evoluzione umana ed alimentazione, i prodotti agroalimentari ed enologici, legislazione di prevenzione e controllo

3. Modulo

Contenuti e metodi dell'offerta turistica

Sociologia del turismo, antropologia e cultura del viaggio, analisi del territorio e ideazione di itinerari enogastronomici, turismo culturale e organizzazione dell'offerta, turismo e produzioni tipiche, riscoperta del territorio rurale e sistema delle Green Ways.

4. Modulo

Gestione aziendale per le imprese alimentari, i consorzi ed il turismo

Mappa della produzione agroalimentare, distribuzione ed evoluzione della domanda, le forma societarie ed i consorzi, management delle imprese e dei servizi: strutture, strategie di sviluppo e modelli organizzativi, il progetto imprenditoriale ed il Business Plan.

5. Modulo

Marketing e comunicazione

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.

Gli incontri seminariali in presenza, con docenti del Master ed esperti delle materie, si svolgeranno presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Roma Tor Vergata - o presso le sedi del Baicr-Sistema Cultura - e saranno dedicati all'approfondimento dei contenuti e alla analisi dei casi studio. La formazione a distanza, attraverso la piattaforma interattiva, offrirà agli iscritti l'accesso ai contenuti online, la gestione integrata di tutte le fasi del processo formativo ed ampi spazi di discussione nell'ambiente di *community*.

I tutor

I Tutor della sezione didattica saranno sempre disponibili per risolvere i problemi che potranno emergere durante il percorso formativo; un team di docenti e ricercatori svolgerà con continuità

l'assistenza specialistica nelle aree disciplinari attraverso gli ambienti per la discussione, le esercitazioni, i progetti e lo studio di esperienze particolarmente significative.

Durata

La durata del Master è di un anno accademico, articolato in 468 ore di attività didattica fra lezioni tradizionali (90 ore per cinque incontri dal giovedì al sabato), didattica a distanza, laboratorio ed esercitazioni guidate, stage, pari a 60 crediti universitari.

Il Master è a numero chiuso.

Obbligo di frequenza

La frequenza alle **attività in aula** del corso è obbligatoria. Una frequenza inferiore al 70% del monte ore complessivo previsto comporterà l'esclusione dal corso e la perdita della tassa di iscrizione.

Formazione a distanza

Le metodologie della formazione a distanza rappresentano, oggi, la risposta più diffusa e più adatta alle esigenze della formazione continua (life long learning) e risolvono problemi altrimenti insormontabili, come i tempi e i costi di trasferimento richiesti dalla tradizionale formazione in aula. Gli approfondimenti metodologici e la disponibilità di tecnologie avanzate hanno consentito di raggiungere a distanza risultati sempre più efficaci, misurabili in termini di qualità dell'apprendimento e dell'interazione.

L'*e-learning* consente, attraverso la Struttura Didattica e i tutor, una cura del rapporto interpersonale ed una continua messa a punto del percorso formativo individuale. Garantisce, inoltre, alti standard di flessibilità dell'offerta didattica e consente elevate forme di interattività, attraverso lo scambio di idee e la discussione su problematiche proposte.

La metodologia *e-learning* utilizza strumenti per la comunicazione e l'interazione telematica, personalizzabili in funzione delle esperienze e delle attitudini dei destinatari.

I materiali didattici di cui si avvale sono studiati in modo da agevolare i processi di selezione, codificazione e memorizzazione dell'informazione con lo scopo di:

- motivare chi apprende
- consentire un approccio agevole alle materie

Accesso alla piattaforma operativa

Il percorso formativo a distanza può essere agevolmente svolto grazie alla piattaforma operativa cui si accede attraverso il sito www.baicr.it. Con l'utilizzo di una chiave d'accesso strettamente personale, i corsisti possono accedere a un ambiente riservato dove svolgere la loro attività di formazione.

L'aula virtuale

Nell'aula l'utente può consultare i materiali didattici.

Il contenuto di ogni lezione è redatto con criteri adeguati alla tecnologia didattica utilizzata: in primo luogo vengono indicati gli obiettivi didattici della lezione, con una funzione di orientamento complessivo; una breve introduzione consente poi al lettore di "entrare" nel vivo dei temi che costituiscono l'oggetto della lezione. La struttura del testo rispetta una sequenza di "passi logici", che permette al "lettore" di seguire il corso del ragionamento secondo un asse cumulativo di sviluppo delle argomentazioni. All'interno del testo sono presenti link a siti web di particolare interesse e rimandi a materiali di approfondimento.

In modo analogo, sempre evidenziati nel testo della lezione, possono essere presenti altri rinvii a documenti esplicativi e a luoghi della rete utili per un ulteriore approfondimento.

Ogni modulo è supportato da strumenti di approfondimento, quali:

- lo **scaffale**, che contiene materiali didattici di integrazione al percorso didattico: questi ultimi, rappresentano approfondimenti, per lo più testuali, relativi alla materia oggetto di apprendimento.
- la **bibliografia**, nella quale vengono segnalati volumi attinenti ai temi trattati, di facile reperibilità o comunque disponibili presso la Sezione Didattica FaD.

Il laboratorio

Nel laboratorio si svolgono le esercitazioni orientate a valutare e consolidare la capacità di comprensione: qualunque risposta fornita al problema proposto rinvia a un quadro compensativo che fornisce indicazioni e chiarimenti circa l'esattezza o meno della risposta data. Le caratteristiche delle prove sono differenziate in funzione degli obiettivi didattici proposti.

Le opzioni comunicative: Attività di Tutoring, FAQ, Forum

La piattaforma è dotata di strumenti di comunicazione interattiva che consentono di richiedere direttamente al Coordinatore del Modulo, tramite i tutor, informazioni e chiarimenti sugli argomenti trattati. Le domande più frequenti e le relative risposte sono pubblicate nell'apposita sezione FAQ (frequently asked questions) che di volta in volta sarà arricchita di nuovi contributi. Le problematiche di maggior rilievo saranno poi discusse nel Forum.

Gli incontri seminariali

Gli incontri in presenza prevedono il coinvolgimento diretto dei corsisti in attività progettuali e si basano sulle conoscenze acquisite attraverso il percorso formativo, stimolando competenze che risultano indispensabili ai fini dell'attivazione di processi innovativi in campo culturale e fornendo gli strumenti fondamentali a supporto del processo decisionale per la valutazione e la selezione delle diverse iniziative realizzabili.

I docenti

Il Corso si avvale di docenti della Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Roma Tor Vergata e di esperti nominati di chiara fama provenienti dal mondo delle professioni.

Attività di stage

A conclusione del percorso, lo stage o tirocinio formativo presso enti o imprese operanti nel settore della Cultura Alimentare ed Enogastronomica è funzionale alla conoscenza sul campo dei vari tipi di attività, di gestione e di organizzazione; all'approfondimento di best practices di progetti e iniziative; alla promozione di confronti e scambi di esperienze.

Il tirocinio formativo richiede una disponibilità di tempo continuativa e consiste in un periodo di full immersion nelle attività dell'ente ospitante di due mesi. Gli stage sono programmati anche in funzione delle esperienze e della provenienza geografica dei corsisti. Per ciascun tirocinante verrà concordato con la Direzione del Master un progetto individuale di tirocinio formativo.

Progetto sul campo

Per i partecipanti del corso che già lavorano, è previsto, a conclusione del percorso, lo sviluppo di un "**Progetto sul campo**". Il progetto, che dovrà avere per tema uno degli argomenti trattati nel corso dell'anno, potrà fare riferimento alle attuali attività professionali degli iscritti, o essere collegato ai progetti in corso di sviluppo presso altri enti o imprese del settore "comunicazione", pubbliche o private, o potrà essere realizzato in forma di esercitazione/simulazione.

Anche in questo caso, l'obiettivo è quello di favorire momenti di connessione operativa con le imprese, le istituzioni e i centri di formazione delle professioni culturali.

Monitoraggio

E' previsto un sistema di monitoraggio sia per quanto riguarda le attività formative e i risultati, sia per quanto concerne le possibili ricadute occupazionali e la validità dell'intervento in relazione agli obiettivi prefissati. A tale scopo si raccolgono informazioni, tramite appositi questionari, sia dai partecipanti del master sia dagli Enti, dalle Istituzioni e dalle aziende che partecipano alla realizzazione del corso attraverso gli stage o accordi di partnership.

Il monitoraggio si articola in:

- monitoraggio sulla qualità, finalizzato a migliorare la qualità del progetto formativo (Questionario sul gradimento e le osservazioni in merito ai singoli Moduli formativi, sottoposto ai partecipanti);
- monitoraggio dei risultati, finalizzato a raccogliere informazioni circa le possibili ricadute occupazionali, a migliorare il "placement", ed anche a promuovere il corso stesso (Questionario sottoposto ai partecipanti sull'andamento degli stage e/o progetti sul campo, per verificare il cambiamento nei comportamenti, indotto dall'esperienza maturata);
- monitoraggio degli stage e/o progetti sul campo per verificare l'adeguatezza del percorso formativo rispetto alle esigenze dell'amministrazione e degli enti ospitanti, al fine di monitorare la domanda dei profili professionali nel settore della comunicazione istituzionale (Questionario di valutazione redatto dalle amministrazioni e dagli enti ospitanti).

Titolo finale

L'attività formativa svolta nell'ambito del Master universitario è pari a 60 CFU. A conclusione del Master universitario agli iscritti che abbiano superato le prove di verifica e la prova finale consistente o in una relazione scritta sull'esperienza maturata nello stage o nella redazione di un progetto, viene rilasciato, su richiesta, un diploma con il titolo di Master Universitario di I Livello "Esperto in Cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche".

Rete dei partecipanti

La partecipazione ad un progetto collegato ad enti o imprese del settore o il tirocinio formativo in un contesto operativo costituiscono parte integrante del programma didattico a prescindere, evidentemente, da qualsiasi esito occupazionale che riguarda esclusivamente il singolo, e si colloca in un momento del tutto distinto dal conseguimento del Master.

L'Università di Tor Vergata e il BAICR Sistema Cultura considerano tuttavia la realizzazione professionale dei partecipanti come una conferma della qualità dell'offerta formativa e a tal fine mettono a disposizione le loro risorse organizzative e tecnologiche costituendo una banca dati degli iscritti, dei progetti realizzati, dei partner operativi, nello spirito di un'associazione virtuale degli iscritti che mantenga vivi i contatti e costituisca un feed back sistematico di come i contenuti trasmessi vengano concretamente applicati e contribuiscano allo sviluppo complessivo del Settore .

Il consiglio del Master

Il Consiglio Del Master, che comprende anche i Coordinatori dei moduli, sovrintende alla realizzazione dei moduli e garantisce, coadiuvato dalla Segreteria FaD, l'assistenza didattica ai corsisti per tutto il percorso formativo, nonché le attività di verifica a distanza e in presenza.