



Diventare esperti nella conoscenza degli alimenti, nella propoganda dei prodotti gastronomici, dei loro benefici sull'organismo, ma anche dei loro effetti negativi attraverso differenti master e-learning

di **Angela Grovissazzi**

Valorizzare gli alimenti del **made in Italy**, conoscere i modi di produzione e di trattamento del cibo e dei prodotti agricoli sia in chiave storica che in quella attuale. Questi sono alcuni degli elementi che compongono il **Master on line di 1° livello in cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche**, giunto ormai alla sua terza edizione. Il corso è organizzato dalla Facoltà di Lettere e Filosofia dell'**Università di Roma "Tor Vergata"** in collaborazione con il consorzio **BAICR**.

L'obiettivo è quello di, con un approccio multidisciplinare ed uno stretto legame con il

mondo delle imprese, creare figure professionali in grado di promuovere la valorizzazione della cultura e delle tradizioni enogastronomiche, con competenze specifiche nei settori della comunicazione e del marketing orientato al territorio; formare professionisti del settore in grado di progettare iniziative che offrano esperienze di qualità per ampie fasce di pubblico interessato al turismo culturale e all'enogastronomia.

Il master offre numerose opportunità di sbocco professionale per coloro che hanno partecipato al ciclo di preparazione: proporre in strutture pubbliche o private per promuovere l'immagine del

territorio attraverso le tradizioni gastronomiche locali; rafforzare il valore del turismo culturale e organizzarne l'offerta; sviluppare e ideare itinerari enogastronomici; favorire la riscoperta del territorio rurale e del sistema delle Green Ways; curare il management delle imprese e dei servizi che operano nel settore; gestire la comunicazione per l'organizzazione di eventi (fiere, esposizioni, mostre e premi) utili alla promozione dei prodotti enogastronomici locali. Il percorso formativo si sviluppa nell'ambito della scienza dell'alimentazione; della storia e della cultura enogastronomica; dei contenuti e dei metodi