



L'Università degli Studi Unidemontaigne

Master di II livello in

Cibo e Società

MASTER DI II LIVELLO IN CIBO E SOCIETA'.

Durata di 600 ore

Rilascia 50 crediti ECM

Costo € 3.500,00

Accostarsi attraverso il cibo all'antropologia, alla politica, all'economia, al diritto, alla sociologia, alla storia. Il Master propone una lettura applicativa dei Food Studies per confluire nella progettualità di welfare alimentare, reti e sistemi alimentari e sensibilizzazione pubblica. Formare specialisti capaci di ideare e gestire progetti e iniziative d'avanguardia nel settore della distribuzione e del consumo alimentare, fornire una conoscenza aggiornata del welfare e una visione d'insieme dei nuovi orientamenti del mercato, elaborare politiche informate su reti e sistemi alimentari del futuro, qualificare nuove figure professionali che soddisfino le domande di mercato del settore alimentare

TITOLO RILASCIATO

I titoli rilasciati da **Unidemontaigne** costituiscono arricchimento curriculare e sono spendibili sul mercato del lavoro.

Il Diploma, conforme agli standard ISO 9001:2015, riporterà la votazione in centesimi, risultante dalla valutazione della tesi e di eventuali verifiche svolte durante il percorso formativo.

Il Master si svolge in lingua italiana e si suddivide in tre fasi temporali:

Lezioni, Laboratori e Seminari ON LINE (**352 ore - 38 CFU**)

Stage in aziende, istituzioni ed enti del terzo settore **175 ore**, momentaneamente sospesi causa Covid-19 - **7 CFU**)

Prova finale (**15 CFU**)

Durante il Master saranno inoltre proposte **attività extracurricolari facoltative**, quali partecipazione ad eventi formativi e visite a realtà ed istituzioni rilevanti - **40 ore**.

I laboratori tematici e tecnici dureranno 120 ore al fine di:

- Investigare in maniera interdisciplinare i grandi temi dello scenario contemporaneo utilizzando l'approccio Problem Based Learning;
- Trattare i temi del Cibo locale e Cibo globale, Sostenibilità, Cibo e Legalità, Cibo e Differenze, Cibo e Cittadinanza;
- Fornire rudimenti tecnici su start-up e comunicazione.
- Accostarsi attraverso il cibo all'antropologia, alla politica, all'economia, al diritto, alla sociologia, alla storia.

Il **Master** propone una lettura applicativa dei **Food Studies** per confluire nella progettualità di welfare alimentare, reti e sistemi alimentari e sensibilizzazione pubblica.

- Formare specialisti capaci di ideare e gestire progetti e iniziative d'avanguardia nel settore della distribuzione e del consumo alimentare
- Fornire una conoscenza aggiornata del welfare e una visione d'insieme dei nuovi orientamenti del mercato
- Elaborare politiche informate su reti e sistemi alimentari del futuro
- Qualificare nuove figure professionali che soddisfino le domande di mercato del settore alimentare.

Finalità

Creare profili inediti e nuove professioni di elevata formazione specialistica:

- Lavorare nella progettazione per enti pubblici e privati, incluso il no profit operanti sulla redistribuzione e il consumo degli alimenti;
- Guidare la visione strategica comunicativa di grandi gruppi e di campagne di sensibilizzazione sui consumi;
- Nuove forme di imprenditorialità, fondazione di nuove reti e servizi.

Didattica

Economia e politica alimentare:

- Analisi economica dei consumi alimentari;
- Analisi economica del sistema agro-alimentare e delle organizzazioni verticali delle filiere agro-alimentari;
- Politiche agro-alimentari ed intervento pubblico (etichettatura nutrizionale, aspetti economici dell'obesità, tracciabilità e gli effetti sull'organizzazione verticale di filiera);
- Antropologia alimentare;
- Cibo costruito culturale, sociale e identitario;
- Pratiche culturali dell'alimentazione: arte e antropologia;
- Agri/culture del cibo e filiere come reti sociali;
- Politiche alimentari;
- Globalizzazione, sistema alimentare e dimensione territoriale e urbana del cibo;
- Governance multilivello dei sistemi del cibo;
- Il framework teorico di riferimento per l'analisi del sistema cibo in chiave sostenibile;
- Analisi dei sistemi locali e urbani del cibo alle diverse scale (urbana, metropolitana, regionale);
- Storia dell'alimentazione;
- Fondamenti della disciplina e contributo al dibattito sulle emergenze alimentari contemporanee;
- Aspetti strutturali della storia alimentare dal medioevo all'età contemporanea;

- Selezione di case-studies;
- Diritto e normativa alimentare;
- Normativa sovranazionale e nazionale in materia alimentare con particolare focus sui temi della food security e di decent work;
- Sociologia e organizzazione sociale del cibo;
- Il consumo: differenze, disuguaglianze, pratiche sociali e culturali;
- La produzione: dinamiche culturali;
- La qualità: classificazioni istituzionali, denominazioni, categorie interpretative;
- Il gusto: linguaggio narrativo, professionale e sensoriale;
- La comunicazione e l'industria culturale: estetica e spettacolo, senso del territorio, materie prime, sostenibilità;
- Il servizio e la cucina.

Per informazioni scrivere una mail a: Unidemontaigne@gmail.com o telefonare al 373.7814238