



Master Universitario di I livello in Management dell'Enogastronomia

Il Master:

Il Master intende erogare un percorso fortemente orientato al connubio tra approccio culturale al territorio e formazione manageriale, permettendo l'acquisizione di modelli, tecniche e strumenti per un'ottimale management del patrimonio materiale e immateriale, analizzato in ottica storica, antropologica, tecnica e di gestione economica e come risorsa irripetibile e caratterizzante un'area geografica.

Le aree tematiche affrontate sono:

- Sviluppo dell'imprenditorialità e della microimprenditorialità
- valorizzazione del territorio
- sviluppo di marketing territoriale integrato
- management del turismo e dell'ospitalità
- costruzione del business plan
- valutazione finanziaria degli investimenti
- nuovi modelli di sviluppo sociale e territoriale
- promozione culturale
- comunicazione
- enogastronomia.

Durata:

1500 ore di impegno didattico corrispondenti a 60 CFU (crediti formativi universitari) articolate in lezioni frontali, esercitazioni, lavori di gruppo, FAD, seminari, work shop, visite guidate, studio individuale, comprensive di 480 ore di project work.

Struttura:

14 moduli di formazione d'aula in formula week-end, un week-end al mese.



Moduli:

1. Management dell'enogastronomia e dell'ospitalità	77 h
2. Tecnologie dell'enogastronomia e dell'ospitalità	77 h
3. Cultura dell'enogastronomia e dell'ospitalità	77 h
4. Analisi sensoriale	77 h

Comitato Scientifico:

Docente	Struttura di appartenenza	Ruolo	SSD
Valter Cantino	/UNISG	PO	SECS-P/07
Bruno Scaltriti	UNISG	RU	SECS-P/08
Piercarlo Grimaldi	UNISG	PO	M-DEA 01
Gabriella Morini	UNISG	RU	CHIM-06
Giovanni Minetti	Fontanafredda	Esperto	
Eugenio Puddu	Deloitte	Esperto	
Angelo Feltrin	CEIP	Esperto	
Giuseppe Sallemi	MIPAAF – Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali	Esperto (delegato dal MIPAAF in attesa di conferma)	

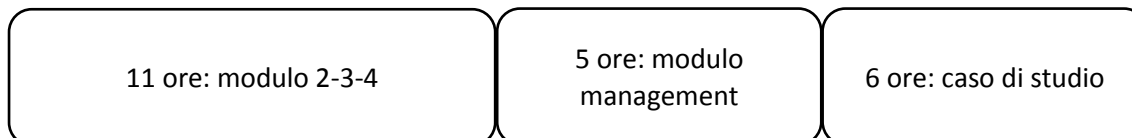
Metodologie didattiche:

La didattica frontale consente di raggiungere, attraverso il trasferimento di conoscenze, un adeguato "sapere" nell'ambito della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità, il cui completamento avverrà, in fase di project work, grazie a un learning on the job che rappresenta un'opportunità per acquisire la conoscenza di strumenti e comportamenti professionali, che permettono di verificare sul campo la capacità di applicazione di quanto acquisito durante la didattica tradizionale in un contesto operativo. La metodologia del case study e del case history permette l'acquisizione e l'interiorizzazione di buone prassi per la valorizzazione del territorio e la creazione di nuovi percorsi di impresa, anche di microimprenditorialità.



Il collegamento tra le due modalità formative sarà garantito dalle testimonianze degli esperti aziendali e professionisti, nonché dalle visite aziendali, a cui sarà dedicato più del 10% del monte ore complessivo di aula.

Scansione modulo:



Distribuzione modulo:

Giovedì 14-20
Venerdì 9-13, 14-20
Sabato 9-15

Calendario:

Da febbraio 2012 ad aprile 2013, in formula week-end, un week-end al mese.

Selezioni:

Le procedure di selezione prevedono, a seguito della candidatura degli interessati,

- Screening attraverso curriculum vitae
- Colloquio motivazionale

a cura di apposita commissione di selezione, individuata dal Comitato Scientifico del Master e secondo linee guida dallo stesso identificate.

Scadenza iscrizioni:

31 dicembre 2011



Avvio Master:

Febbraio 2012