



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TERAMO

**FACOLTA' DI
AGRARIA
MEDICINA VETERINARIA
SCIENZE DELLA COMUNICAZIONE**

CORSO DI PERFEZIONAMENTO in
SCIENZE, CULTURA E COMUNICAZIONE
DELLE PRODUZIONI ENOGASTRONOMICHE
A.A. 2007/2008

PRESENTAZIONE

In questi ultimi anni per effetto di un recupero della memoria storica inerente la produzione e consumo di prodotti alimentari della passata tradizione alimentare, il settore dei prodotti enogastronomici sta vivendo un periodo di forte espansione produttiva ed economica. In Italia attualmente sono stati riconosciuti oltre 30 prodotti alimentari a marchio DOP, IGP, STG ed oltre 400 prodotti alimentari tradizionali. Il settore dell'editoria nel settore eno-gastronomico ha altresì manifestato una crescita esponenziale in questi ultimi anni e pressochè tutti i periodici, settimanali e mensili, dedicano uno spazio o una rubrica specifica all'alimentazione. La centralità e l'importanza attribuita all'alimentazione, agli alimenti, alla loro sicurezza, sanità e qualità evidenzia l'esigenza di valorizzare le produzioni alimentari attraverso adeguate strategie di marketing come pure la necessità di poter garantire una corretta informazione.

Numerose sono oggi le realtà che a diversi livelli, pubblico e privato, sono impegnati nelle attività di promozione delle produzioni enogastronomiche, a partire dai consorzi di tutela dei prodotti tipici e tradizionali agli enti di promozione turistica, che potrebbero necessitare di figure professionali con una formazione adeguata in questo settore.

Questo corso potrebbe offrire opportunità di **perfezionamento professionale** a giornalisti e pubblicisti impegnati nel settore dell'alimentazione e dell'enogastronomia oltre che al personale che opera nel campo della preparazione di alimenti e nella ristorazione.

La presente iniziativa di Alta Formazione nasce dalla collaborazione tra **l'Università di Teramo e l'Accademia Italiana della Cucina**, con il contributo dell'**Assessorato all'Agricoltura, Foreste e Sviluppo Rurale** della Regione Abruzzo ed ha il patrocinio dell'Associazione Italiana Pubblicisti Professionisti e dell'Accademia della Vite e del Vino.

OBIETTIVI FORMATIVI E FINALITA'

Il Corso si prefigge di formare una figura in grado di gestire in modo autonomo e professionale, le problematiche interdisciplinari legate alla valorizzazione, promozione e comunicazione dei prodotti eno-gastronomici.

Approfondimenti nell'ambito scientifico, storico e culturale, del marketing e della comunicazione delle produzioni enogastronomiche potranno consentire di:

- analizzare i bisogni e le tendenze del mercato e dei consumi
- dialogare costruttivamente con i responsabili della produzione ed i fruitori
- definire le strategie ed i piani operativi per perseguire gli obiettivi assegnati inerenti la promozione e la comunicazione
- migliorare la comunicazione di corrette informazioni sulla qualità dei prodotti enologici e della gastronomia della tradizione alimentare italiana.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Al termine del Corso di Perfezionamento i partecipanti potranno trovare sbocchi professionali nel settore pubblico e privato delle produzioni enogastronomiche e della loro promozione ed in particolare in:

- reparti tecnici e commerciali di aziende del settore agroalimentare ed enogastronomico
- studi e uffici di promozione di associazioni di categoria
- enti di promozione territoriale (pubbliche amministrazioni, associazioni culturali, pro loco, ecc)
- organizzazioni fieristiche
- agenzie di comunicazione ed aziende editoriali specializzate
- consulente junior in società di consulenza

CREDITI

Sono previste **100** ore di attività didattica frontale, attività sperimentali e seminari ed almeno **200** ore di tirocinio pratico-applicativo per un totale di **20 CFU**.

Le lezioni teoriche si svolgeranno con modalità intensiva in un numero limitato di settimane con una successione di lezioni frontali, seminari ed altre attività didattiche tale da consentire un'organizzazione modulare del Corso.

Seguirà il tirocinio pratico presso le strutture identificate e convenzionate.

Al termine delle attività teoriche, pratiche e del superamento dell'esame finale verrà rilasciato il titolo di **Corso di Perfezionamento in "Scienze, cultura e comunicazione delle produzioni enogastronomiche"**.

ATTIVITA' FORMATIVE

Il programma formativo è diviso in tre macro-aree inerenti gli aspetti storico-culturali, quelli delle produzioni e della qualità degli alimenti e della comunicazione e pubblicitaria

1) Area storico-culturale

- Storia dell'alimentazione
- Sociologia dei consumi
- Cultura enogastronomia

2) Area delle produzioni alimentari

- Tecnologie di produzione degli alimenti e delle bevande tra tradizione ed innovazione
- Igiene, sanità e sicurezza
- Qualità degli alimenti

3) Area della comunicazione e pubblicitaria

- Comunicazione e pubblicità
- marketing alimentare ed enogastronomico
- organizzazione di eventi promozionali (fiere)
- attività giornalistiche
- ufficio stampa e pubbliche relazioni

Queste tre macroaree identificano anche i tre moduli (Modulo 1, Modulo 2 e Modulo 3) di cui è composto complessivamente il Corso.

Lezioni, attività sperimentali e seminari saranno tenuti da docenti universitari, professionisti ed esperti di caratura nazionale ed internazionale delle diverse aree tematiche.

CONTRIBUTO

Assessorato all'Agricoltura, Foreste e Sviluppo Rurale, Alimentazione, Caccia e Pesca della Regione Abruzzo

PARTNER e SUPPORTO ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Accademia Italiana della Cucina
Associazione Italiana Pubblicisti Professionisti
Accademia della Vite e del Vino
Ordine dei Giornalisti della Regione Abruzzo
Fondazione de Victoriis Medori de Leone

MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Le lezioni teoriche ed ogni altra attività si terranno presso la Facoltà di Agraria, Mosciano S. Angelo (TE) a partire da febbraio-marzo 2007.

Il Consiglio del Corso definirà la programmazione e tempistica delle lezioni e delle attività di stage che avranno luogo complessivamente entro dicembre 2007.

Si prevede un impegno di due giorni lavorativi alla settimana (giovedì e venerdì 12-16 ore). La frequenza al Corso è obbligatoria. E' ammessa l'assenza dalle lezioni teoriche per non oltre 10 ore (10 % circa del monte ore complessivo). Superando tale limite, l'iscritto potrà, in funzione dei moduli che avrà frequentato ricevere un corrispondente attestato di frequenza.

I tirocini verranno svolti presso strutture convenzionate (enti, agenzie pubblicitarie, uffici, aziende alimentari) e la modalità di svolgimento verrà concordata con le stesse.

E' prevista la stesura di una relazione di tirocinio che verrà discussa in occasione della prova finale di fronte alla Commissione costituita dal Consiglio Scientifico che avrà luogo entro il 15 settembre 2008.

Grazie al Contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Abruzzo, sono a disposizione dei primi 15 iscritti Premi di studio (500,00 Euro).

Le cinque migliori relazioni finali di tirocinio stillate da partecipanti residenti in Abruzzo e senza occupazione a tempo indeterminato, verranno inoltre premiate con un ulteriore contributo di 1.100,00 Euro.

REQUISITI DI ACCESSO E SELEZIONE

Il Corso verrà attivato con un numero minimo di partecipanti pari a 15 e massimo di 50. Qualora si decida di riaprire i termini di ammissione, per il mancato raggiungimento del numero minimo di iscritti, sarà pubblicato un avviso sul Sito di Ateneo.

PARTECIPANTI

L'ammissione al corso è subordinata al superamento di una preliminare selezione cui sono ammessi laureati **Triennali e Magistrali** in materie **Scientifiche, Letterarie e dell'Economia e della Comunicazione**. Sono ammessi anche i laureandi che conseguano il titolo entro la sessione straordinaria dell'anno accademico 2006-2007. Solo in questo caso l'ammissione e l'eventuale successiva iscrizione, si intenderanno effettuate con riserva e se il titolo non verrà acquisito nei termini, gli iscritti con riserva dovranno perfezionare l'iscrizione come uditori pagando il relativo importo.

Al Corso è prevista la partecipazione di **uditori** che avranno accesso a specifici moduli e per quali verrà rilasciato un attestato di frequenza. L'iscrizione al corso come uditori è consentita a individui anche privi di laurea ma in possesso di diploma di scuola secondaria superiore e con una comprovata esperienza maturata nel settore della preparazione, produzione di alimenti e/o attività di divulgazione e informazione alimentare.

REFERENTI DEL MASTER

Coordinatore del Master:

Prof.ssa Paola Pittia, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Via C.R. Lerici 1 64023 Mosciano Stazione (TE). Tel: +39 0861 266895; Fax: +39 085 8071507; email: ppittia@unite.it.