

DIREZIONE

Prof. Costantino Cipolla, Professore Ordinario, Dipartimento di Sociologia e Diritto dell'Economia, Università di Bologna.

PRESENTAZIONE

Il Master enfatizza la produzione, la promozione e la valorizzazione dell'enogastronomia di alta qualità a livello globale quali elementi di grande rilevanza culturale ed economica. Si tratta di un percorso formativo post lauream volto alla definizione della figura professionale del Maestro in Enogastronomia ed Ospitalità che si inserisce in molteplici realtà lavorative dell'agroalimentare, dell'enologia, della ristorazione e dell'ospitalità.

PROFILO PROFESSIONALE

Le capacità professionali del Maestro di Enogastronomia ed Ospitalità sono indirizzate all'innalzamento della qualità di molteplici attività connesse ai vari comparti dell'agroalimentare, dell'enologia, della ristorazione e dell'ospitalità, come la consulenza di enti pubblici e aziende dei settori agroalimentare e viticolo, il marketing e la comunicazione, il design, l'utilizzo delle nuove tecnologie web, il giornalismo specializzato, l'organizzazione di eventi culturali e turistici, ricerche e pubblicazioni sulla cultura alimentare e viticola, ecc.

RISULTATI ATTESI

Al termine del percorso formativo il discente sarà capace di far propria una professione che consenta di interessarsi al mondo dell'enogastronomia a 360° partendo dalla cultura del territorio, delle tradizioni e dei suoi prodotti, fino a favorire lo sviluppo di competenze manageriali in ambito di comunicazione, marketing e gestione d'impresa dell'enogastronomia, con particolare attenzione al knowhow da acquisire per muoversi nel web ed in ambiti altamente competitivi.

DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO

Il Master si rivolge a laureati di I e II livello.
Disponibilità di posti per uditori (quota ridotta, senza acquisizione di CFU).

INSEGNAMENTI

- Metodologia di valutazione della ristorazione e dell'ospitalità;
- L'enogastronomia nella web society;
- Sociologia e economia del turismo;
- Sociologia dei consumi;
- Enologia e Marketing del vino;
- Storia del cibo e della sua organizzazione sociale.

CONSIGLIO SCIENTIFICO

Prof. Costantino Cipolla (prof. ordinario di Sociologia, Univ. di Bologna)
Dott. Gian Paolo Galloni (consulente di comunicazione, ex comunicatore Michelin)
Dott. Alberto Lupini (direttore Italia a tavola, portale quotidiano online)
Prof. Asterio Savelli (prof. associato in Sociologia del turismo, Univ. di Bologna)
Prof.ssa Roberta Paltrinieri (prof.ssa associata di Sociologia dei consumi, Univ. di Bologna, e Direttrice del Ces.Co.Com - Centro studi avanzati sul consumo e la comunicazione)
Prof. Vincenzo Zampi (professore ordinario di Economia e gestione delle imprese, Univ. di Firenze)
Prof. Paolo Corvo (ricercatore di Sociologia, Univ. di Scienze Gastronomiche)
Prof. Luca Mazzara (prof. associato di Economia Aziendale, Univ. di Bologna)
Prof. Giancarlo Corsi (docente di Teoria dell'opinione pubblica, Sociologia dell'organizzazione, Analisi del linguaggio politico, Univ. di Modena e Reggio Emilia)
Prof. Renato Grimaldi (prof. ordinario di Metodologia e tecnica della ricerca sociale e Informatica, Univ. di Torino)
Prof. Marco Della Rosa (prof. ordinario di Scienze e tecnologie degli alimenti, Univ. di Bologna)
Prof. Maurizio Ciaschini (prof. ordinario in Economia dell'impresa e del territorio, Univ. di Macerata, e Direttore della Rivista "Enometrica")
Prof. Andrea Versari (prof. associato di Scienze e tecnologie degli alimenti, Univ. di Bologna)
Prof. Domenico Secondulfo (prof. ordinario di Sociologia e psicologia dei consumi, Univ. di Verona).

Al termine del Master saranno riconosciuti 60 Crediti Formativi Universitari.

ALTRE INFORMAZIONI

SEDE, ORARI DELLE LEZIONI E STAGE

Le lezioni si terranno a Bologna, presso sedi istituzionali dell'Ateneo e presso gli enti partner. Il calendario prevede una settimana di lezioni al mese per 40 ore la settimana (8 ore al giorno), ovvero 7 settimane (260 ore da Marzo a Novembre 2015). Le ore di stage sono 350 (è possibile richiedere l'equiparazione dell'attività lavorativa).

COSTO

La quota di iscrizione è di 3.000 euro (suddivisa in 2 rate da 1.500 euro). Disponibilità di 2 borse di studio a copertura totale (o parziale).

ISCRIZIONE

Bando consultabile sul sito web, seguendo il percorso:
www.unibo.it > Didattica > Master universitari > 2014-2015.

SPONSOR

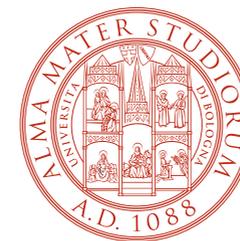


CONTATTI

DIRETTORE DEL MASTER
Prof. Costantino Cipolla
costantino.cipolla@unibo.it
Tel. 051 2092858, cell. 338 5060771



TUTOR DEL MASTER
Paola Canestrini - paola.canestrini2@unibo.it - cell. 349 3417365
Edi Canestrini - edi.canestrini2@unibo.it - cell. 393 0596552
Veronica Agnoletti - veronica.agnoletti3@unibo.it - cell. 339 4967552



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Master Universitario di I livello in ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ

2° edizione



Lezioni: *da marzo a novembre 2015 (con pausa estiva)*
Scadenza bando: *27 gennaio 2015*
Immatricolazioni: *dal 5 febbraio al 20 febbraio 2015*