

**SCHEMA DI PROGETTO**  
***Master di I livello in "Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies"***  
***Sustainable Territorial Gastronomies and Food Policies***

**a.a. 2023/2024**

<b>DIPARTIMENTO DI: SCIENZE UMANE E SOCIALI</b>	<b>CFU erogati: 60</b> CFU  <b>Sede di svolgimento del Master:</b> Palazzo Marchesale Castriota di Melpignano, via Roma n. 19, 73020 Melpignano (LE)
<b>MASTER DI I LIVELLO IN</b>	<b>Articolazione del percorso formativo ed obiettivi formativi:</b> Il Master è strutturato in 1500 (60 CFU) ore di cui:
<b>Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies (Sustainable Territorial Gastronomies and Food Policies)</b>	- n. 296 ore di didattica frontale, inclusi i laboratori (delle quali 263 di didattica frontale e 33 di didattica laboratoriale); - n. 275 ore di stage (11 CFU); - n. 50 ore di altre forme di addestramento (tutoraggio e monitoraggio project work) (2 CFU); - n. 250 ore previste per la prova finale (cui corrisponde l'acquisizione di 10 CFU); - e le rimanenti ore in attività di studio individuale.
	Si precisa che ad ogni CFU corrispondono: - per gli insegnamenti a carattere più strettamente teorico, 8 ore di didattica frontale; - per gli insegnamenti a più spiccato orientamento applicativo, 5 ore di didattica frontale e 3 ore di didattica laboratoriale. (In ogni caso, è rispettato il requisito minimo di 5 ore di didattica frontale per ciascun CFU).  Le lezioni si terranno orientativamente nei giorni di venerdì e sabato.
<b>DIRETTORE DEL MASTER</b>	Prof. Angelo SALENTO
<b>CONSIGLIO SCIENTIFICO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Prof. Simone Cinotto (Università di Pollenzo) (M-STO/04)</li> <li>● Prof. Michele Antonio Fino (Università di Pollenzo) (IUS/18)</li> <li>● Prof. Mariano Longo (Università del Salento) (SPS/07)</li> <li>● Prof.ssa Terri Mannarini (Università del Salento) (M-PSI/05)</li> <li>● Prof. Nicola Perullo (Università di Pollenzo) (M-FIL/04)</li> <li>● Prof.ssa Antonella Rinella (Università del Salento) (M-GGR/02)</li> <li>● Prof. Angelo Salento (Università del Salento) (SPS/09)</li> <li>● Prof.ssa Sarah Siciliano (Università del Salento) (SPS/08)</li> <li>● Prof.ssa Luisa Torri (Università di Pollenzo) (AGR/15)</li> </ul>

**SCHEMA DI PROGETTO**  
***Master di I livello in "Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies"***  
***Sustainable Territorial Gastronomies and Food Policies***

**a.a. 2023/2024**

	Il Master è organizzato in cooperazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.
<b>ATTIVITÀ DIDATTICA</b>	L'attività didattica si articola in tre moduli: <b>I Modulo</b> (8 CFU) Storia, cultura e paesaggi dell'identità gastronomica italiana <b>II Modulo</b> (16 CFU) Prodotti e filiere di qualità <b>III Modulo</b> (13 CFU) Progettazione territoriale e food policies

Denominazione insegnamento	SSD (Settore Scientifico Disciplinare)	CFU	Struttura del credito			TOT. ORE
			N. ore di didattica frontale	N. ore di altre forme di addestramento (laboratorio, studio guidato, didattica interattiva o altro).	N. ore di Studio individuale	
<b>Modulo 1: Storia, cultura e paesaggi dell'identità gastronomica italiana</b>						
Storia dell'alimentazione in Italia 1: dalle origini a Pellegrino Artusi	M-STO/04	1	8		17	25
Storia dell'alimentazione in Italia 2: dal Novecento a oggi	M-STO/04	1	8		17	25
Storia della tipicità italiana	M-STO/04	1	8		17	25
Storia dell'alimentazione nella Terra d'Otranto	M-STO/04	1	8		17	25
Antropologia del cibo	M-DEA/01	1	8		17	25
Alimentazione e migrazioni	M-DEA/01	1	8		17	25

**SCHEMA DI PROGETTO**  
***Master di I livello in "Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies"***  
***Sustainable Territorial Gastronomies and Food Policies***

**a.a. 2023/2024**

<b>Geografia del paesaggio rurale italiano</b>	<b>M-GGR/02</b>	<b>1</b>	<b>8</b>		<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Alimentazione e psicologia di comunità</b>	<b>M-PSI/05</b>	<b>1</b>	<b>8</b>		<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Modulo 2: Prodotti e filiere di qualità</b>						
<b>Analisi delle filiere agricole e dei processi di creazione del valore</b>	<b>AGR/01</b>	<b>1</b>	<b>8</b>		<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Ecologia dei paesaggi e della produzione alimentare in Italia</b>	<b>M-GGR/02</b>	<b>1</b>	<b>8</b>		<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Identificazione e valorizzazione delle risorse ambientali e gastronomiche dei paesaggi italiani</b>	<b>M-GGR/01</b>	<b>1</b>	<b>8</b>		<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Gastronomia e colture della tradizione rurale</b>	<b>SPS/07</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Lineamenti di critica del gusto</b>	<b>M-FIL/04</b>	<b>1</b>	<b>8</b>		<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Scienze gastronomiche ed etica del cibo</b>	<b>M-FIL/04</b>	<b>1</b>	<b>8</b>		<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Critica gastronomica</b>	<b>M-FIL/04</b>	<b>1</b>	<b>8</b>		<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Certificazione e controllo delle filiere</b>	<b>SECS-P/13</b>	<b>1</b>	<b>8</b>		<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Tecniche sostenibili di produzione</b>	<b>AGR/02</b>	<b>1</b>	<b>8</b>		<b>17</b>	<b>25</b>

**SCHEMA DI PROGETTO**  
***Master di I livello in "Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies"***  
***Sustainable Territorial Gastronomies and Food Policies***

**a.a. 2023/2024**

agricola						
Teoria della percezione	M-PSI/01	1	8		17	25
Analisi delle caratteristiche chimico-fisiche dei prodotti alimentari	SECS-P/13	1	5	3	17	25
Uso culinario dei prodotti agroecologici	BIO/03	1	5	3	17	25
Metodi per la caratterizzazione e la valorizzazione sensoriale dei prodotti alimentari	AGR/15	1	5	3	17	25
Narrazioni territoriali del cibo	M-GGR/02	1	8		17	25
Metodi per l'analisi delle preferenze e delle attitudini dei consumatori	SECS-P/08	1	5	3	17	25
New media e gastronomia	SEPS/08	1	5	3	17	25
<b>Modulo 3: Progettazione territoriale e food policies</b>						
Filiere e processi produttivi delle principali merceologie gastronomiche	AGR/15	1	8		17	25
Strategie di integrazione delle filiere della produzione, della trasformazione e della distribuzione alimentare	AGR/01	1	8		17	25

**SCHEMA DI PROGETTO**  
***Master di I livello in "Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies"***  
***Sustainable Territorial Gastronomies and Food Policies***

**a.a. 2023/2024**

<b>Sociologia dello sviluppo del territorio</b>	<b>SPS/09</b>	<b>1</b>	<b>8</b>		<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Sociologia del turismo sostenibile ed esperienziale</b>	<b>SPS/07</b>	<b>1</b>	<b>8</b>		<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Turismo e gastronomia</b>	<b>SPS/09</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Analisi dei trend del settore gastronomico: il novel food</b>	<b>IUS/18</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Politiche del cibo e food regimes</b>	<b>SPS/09</b>	<b>1</b>	<b>8</b>		<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Food systems urbani e territoriali</b>	<b>SPS/09</b>	<b>1</b>	<b>8</b>		<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Legislazione europea e nazionale sulla produzione e la distribuzione alimentare</b>	<b>SPS/03</b>	<b>1</b>	<b>8</b>		<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Politiche comunitarie e fondi strutturali europei</b>	<b>SPS/04</b>	<b>1</b>	<b>8</b>		<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Organizzazione e gestione della refezione pubblica a filiera corta</b>	<b>SECS-P/08</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Innovazione sociale e progettazione territoriale</b>	<b>SPS/07</b>	<b>1</b>	<b>8</b>		<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Elementi di economia circolare per il territorio</b>	<b>ICAR/18</b>	<b>1</b>	<b>8</b>		<b>17</b>	<b>25</b>

**SCHEMA DI PROGETTO**  
***Master di I livello in "Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies"***  
***Sustainable Territorial Gastronomies and Food Policies***

**a.a. 2023/2024**

<b>Totale didattica frontale</b>		<b>37</b>	<b>263</b>	<b>33</b>	<b>629</b>	<b>925</b>
<b>STAGE</b>		<b>11</b>				<b>275</b>
<b>Altre forme di addestramento</b>		<b>2</b>				<b>50</b>
<b>Prova finale</b>		<b>10</b>				<b>250</b>
<b>TOTALE</b>		<b>60</b>	<b>296</b>		<b>629</b>	<b>1500</b>

<b>Modalità e termini per la presentazione delle domande di ammissione</b>	
<b>REQUISITI DI AMMISSIONE</b>	<p>Il Master è rivolto a laureati e professionisti in possesso di Laurea triennale in qualsiasi disciplina.</p> <p>Il titolo di studio richiesto per l'ammissione al Master dovrà essere posseduto alla <b><u>data di avvio del Master</u></b>.</p>
<b>MODALITÀ DI SELEZIONE</b>	per titoli e colloquio.
<b>FREQUENZA</b>	<p>La frequenza alle attività didattiche del corso è obbligatoria.</p> <p><u><i>Ai partecipanti è richiesto l'obbligo di frequenza di almeno il 75 % delle attività didattiche.</i></u></p>
<b>FIGURA PROFESSIONALE CHE SI INTENDE FORMARE:</b>	<p>Il Master in "Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies" prevede un percorso formativo e professionalizzante della figura di analista delle gastronomie territoriali sostenibili e progettista delle politiche territoriali del cibo.</p> <p>Le competenze che si acquisiranno sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la capacità di analizzare le filiere agroalimentari e il patrimonio gastronomico dei contesti territoriali, conoscendone la storia, il valore antropologico e identitario, il rapporto con l'ambiente, il paesaggio e la cultura materiale, le caratteristiche tecniche, i sistemi di certificazione, il rapporto con la fruizione turistica dei territori.</li> <li>- la capacità di progettare processi e strumenti di promozione e di integrazione delle filiere della gastronomia territoriale sostenibile, nonché di progettare politiche territoriali (food policies) per la promozione della produzione agroalimentare sostenibile e dell'alimentazione di qualità.</li> </ul>
<b>NUMERO DEI POSTI</b>	<b>Numero minimo/massimo dei posti:</b>

**SCHEDA DI PROGETTO**  
***Master di I livello in “Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies”***  
***Sustainable Territorial Gastronomies and Food Policies***

**a.a. 2023/2024**

	Minimo: 5 - Massimo: 25
<b>AGEVOLAZIONI PREVISTE</b>	<b>Il costo del Master è interamente coperto dal finanziamento del progetto “Melpignano promuove cultura”, CUP H99D22000030006, finanziato dal Ministero della Cultura.</b>
<b>TERMINE PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE</b>	<b><u>dal 19 luglio 2023 al 10 ottobre 2023</u></b> ore 13
<b>MODALITÀ PRESENTAZIONE DOMANDE</b>	<p>La domanda di ammissione al Master dovrà essere presentata improrogabilmente a decorrere dalla data di pubblicazione del presente bando sul sito istituzionale di Ateneo <a href="http://www.unisalento.it">www.unisalento.it</a> nella sezione “Didattica” - “Dopo la laurea” – “Master e corsi di perfezionamento” e sul sito web del Dipartimento.</p> <p>La presentazione della domanda va effettuata, a pena di esclusione, <b>esclusivamente per via telematica</b>.</p> <p>Occorrerà a tal fine utilizzare l’apposita procedura resa disponibile all’indirizzo <a href="https://studenti.unisalento.it">https://studenti.unisalento.it</a>.</p> <p>Per accedere alla procedura è necessario:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) collegarsi al predetto sito web <a href="https://studenti.unisalento.it">https://studenti.unisalento.it</a>.</li> <li>b) nel caso di candidati che non si siano precedentemente registrati nel sistema effettuare la registrazione, cliccando nella sezione REGISTRAZIONE dell’AREA RISERVATA; nel caso di candidati già registrati si dovranno utilizzare le credenziali già in uso.</li> <li>c) accedere al Portale (Procedura di autenticazione – LOGIN) tramite il banner “Accedi al Portale degli studenti”, cliccare sulle seguenti voci: CONCORSI/IMMATRICOLAZIONI – TEST DI AMMISSIONE – ISCRIZIONE CONCORSO. Occorrerà scegliere, quindi, nella lista concorsi, il corso di Master a cui si intende partecipare e dopo aver letto attentamente il presente bando di selezione e la Scheda/e di Progetto allegata/e, inserire tutte le informazioni richieste dal sistema per la compilazione telematica della domanda di partecipazione. La procedura di cui al presente punto è <b>condizione necessaria</b> per essere ammessi al concorso.</li> <li>d) compilare la domanda telematica di partecipazione al concorso in tutte le sue parti, allegando in uno dei seguenti formati (pdf, jpg e tiff) i file richiesti dal sistema e seguendo le istruzioni contenute nel punto seguente.</li> </ol> <p>La procedura di iscrizione telematica si conclude validamente con la stampa dal portale studenti della ricevuta della domanda di ammissione al concorso.</p>
<b>TASSE E CONTRIBUTI</b>	<b>Importo delle tasse di iscrizione:</b>

**SCHEMA DI PROGETTO**  
***Master di I livello in "Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies"***  
***Sustainable Territorial Gastronomies and Food Policies***

**a.a. 2023/2024**

	<p>Per l'anno accademico 2023/24 non sono previste quote di iscrizione. Il costo del Master è interamente coperto dal finanziamento del progetto "Melpignano promuove cultura", CUP H99D22000030006, finanziato dal Ministero della Cultura.</p> <p>I candidati ammessi al Master dovranno procedere, entro il termine di 20 giorni dalla pubblicazione sul Portale di Ateneo della graduatoria definitiva a formalizzare l'immatricolazione al medesimo attraverso il pagamento dell'imposta fissa di bollo di importo pari a 16 €. (l'imposta di bollo di 16 € è corrisposta per il rilascio della pergamena ai candidati che avranno sostenuto l'esame finale con esito positivo e ai quali sarà conferito il titolo di Master Universitario).</p> <p><b>Il pagamento dell'imposta di bollo dovrà essere effettuato esclusivamente mediante distinta di versamento generata dal sistema</b> esclusivamente attraverso il nuovo sistema Pago PA. Accedendo con le proprie credenziali all'area riservata del portale studenti, ciascuno studente troverà, in corrispondenza della fattura delle tasse che intende pagare, <b>il pulsante "Paga con PagoPA"</b>.</p>
<p><b>RIFERIMENTI E INFORMAZIONI</b></p>	<p><b>Responsabile del procedimento:</b> Avv Patrizia Villani  <a href="mailto:patrizia.villani@unisalento.it">patrizia.villani@unisalento.it</a></p> <p><b>Referente amministrativo:</b> dott. Stefano Ascalone  <a href="mailto:stefano.ascalone@unisalento.it">stefano.ascalone@unisalento.it</a></p> <p><b>Informazioni di carattere didattico:</b>          Prof. Angelo Salento          Dipartimento di Scienze Umane e Sociali, Università del Salento (Lecce) <a href="mailto:angelo.salento@unisalento.it">angelo.salento@unisalento.it</a></p> <p><b>Dipartimento di Scienze Umane e Sociali, Università del Salento,</b>          via di Valesio 24, 73100 Lecce, tel. 0832 - 291111</p>
<p><b>Criterio di formulazione della graduatoria o dell'elenco degli ammessi</b> (nell'ipotesi di superamento del numero massimo di iscritti)</p>	<p><b>In caso di superamento del numero massimo di iscritti saranno selezionati 25 allievi</b>, attraverso graduatoria redatta a seguito di valutazione dei titoli e delle pubblicazioni, nonché colloquio, sulla base dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valutazione dei titoli e delle pubblicazioni (max 60 punti):             <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Dottorato di ricerca conseguito: 25 punti</li> <li>b) Laurea magistrale (o laurea a ciclo unico del v.o.): 15 punti</li> <li>c) Voto di laurea triennale:                  da 105 a 110: 5 punti                  110 e lode: 10 punti</li> <li>d) Pubblicazioni scientifiche in materie pertinenti o affini alle tematiche del Master (max 10 punti): 3 punti per ogni pubblicazione scientifica, fino a un massimo di 10 punti.</li> </ul> </li> <li>- Colloquio (max 40 punti)</li> </ul>



**SCHEDA DI PROGETTO**  
***Master di I livello in “Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies”***  
***Sustainable Territorial Gastronomies and Food Policies***

**a.a. 2023/2024**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esperienze professionali congruenti o affini con le materie del Master:</li> <li>- non rilevanti: 0 punti</li> <li>- moderatamente rilevanti: 10 punti</li> <li>- apprezzabilmente rilevanti: 20 punti</li> <li>- molto rilevanti: 40 punti.</li> </ul> <p>La selezione sarà effettuata dalla Commissione solo nell'ipotesi di superamento del numero massimo di iscritti. Nell'ipotesi in cui il numero non superi 25 unità, l'art. 8, comma 5, seconda parte, del nuovo regolamento dei Master prevede la seguente procedura semplificata:  <i>“... Nell'ipotesi di mancato raggiungimento del numero massimo di iscritti non si procederà alla selezione prevista dal comma precedente. In tale ipotesi, all'esito della positiva verifica amministrativa svolta dai competenti uffici del Dipartimento competente in ordine al possesso dei requisiti d'accesso, si procederà all'approvazione dell'elenco degli ammessi con provvedimento del Direttore del Dipartimento ...”.</i></p>
<b>Luogo pubblicazione graduatoria/elenco degli ammessi</b>	<p>La graduatoria (o l'elenco degli ammessi) alla frequenza sarà pubblicata indicativamente nel mese di ottobre 2023 sul sito internet di Ateneo <a href="http://www.unisalento.it">http://www.unisalento.it</a> nella Sezione “Didattica” – “Dopo la laurea” – “Master e corsi di perfezionamento”, nonché sul sito web del Dipartimento all'indirizzo <a href="https://www.scienzeumanesociali.unisalento.it/">https://www.scienzeumanesociali.unisalento.it/</a> nella sezione “Didattica” – “Dopo la laurea” – “Master”</p>
	<p><b>Il corso sarà avviato indicativamente i primi giorni di novembre 2023 e si concluderà entro il 30 Ottobre 2024.</b></p> <p>Le lezioni in aula si terranno, prevalentemente, nei giorni di venerdì e sabato presso il Palazzo Marchesale Castriota di Melpignano, via Roma n. 19, 73020 Melpignano (LE).</p>

Il Direttore del Master



Firmato digitalmente  
da Angelo Salento  
Data: 19.07.2023  
08:53:36 CEST