



UNIVERSITÀ  
DEL SALENTO

DiSUS

DIPARTIMENTO DI  
Scienze Umane  
e Sociali

Oggetto: Offerta Formativa post-lauream, Master Universitario di primo livello in “*Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies*”, diretto dal Prof. Angelo Salento del Dipartimento di Scienze Umane e Sociali - Anno accademico 2023/2024 – Attribuzione incarichi didattici ai docenti di ruolo Unisalento, a docenti di Altri Atenei nonché ad esperti di comprovata esperienza professionale per l’unicità della prestazione professionale, ai sensi dell’art. 14 del Regolamento per l’attivazione e l’organizzazione dei Master Universitari e dei corsi di perfezionamento (Modalità di affidamento delle attività didattiche) : *determinazioni* -

IL DIRETTORE

VISTO lo Statuto d’Ateneo;

VISTO il Regolamento per l’attivazione e l’organizzazione dei Master Universitari e dei corsi di perfezionamento, emanato con D.R. n. 381 del 28/06/2020 e le relative linee guida;

VISTO il D.R. n.692/2023 del 24.07.2023 con il quale al predetto Regolamento sono state apportate delle modifiche, in specie all’art. 4, comma 1;

VISTA la nota prot. n. 55163 del 01/03/2023 con la quale sono fornite indicazioni operative per la definizione delle proposte di istituzione e riattivazione dei Master Universitari di I e II livello per l’anno accademico 2023/2024;

VISTA la Delibera n. 55 del Consiglio di Dipartimento di Scienze Umane e Sociali del 06/04/2023 con la quale sono state approvate le proposte di rinnovo e attivazione dei Master attivati presso questo Dipartimento e la relativa nota di progetto, in particolare modo:

- proposta di nuova istituzione (acquisita al protocollo al n. 67191 del 21/03/2023) e l’integrazione (acquisita al protocollo al n. 143630 del 11/07/2023) del Master I livello in “*Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies*”, diretto dal prof. Angelo Salento;

VISTA la nota dell’ufficio Master e Dottorati acquisita al protocollo con n. 114053 del 16/06/2023 con la quale è stato espresso parere favorevole per l’attivazione del Master di I livello in “*Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies*”;

VISTA l’approvazione dei Master universitari di I e II livello, del Catalogo istituzionale dell’Offerta Formativa post lauream e del format di bando per l’ammissione ai Master - a.a. 2023/2024 con D.R. n. 665 del 12/07/2023, con cui la Commissione Master, all’esito dell’esame delle n. 3 proposte pervenute da parte del Dipartimento di Scienze Umane e Sociali, ha espresso parere favorevole alle proposte di attivazione del Master di I livello in “*Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies*” (nuova attivazione, con un numero minimo di 10 partecipanti sino ad un massimo di n. 25);

VISTO il Progetto “Melpignano promuove cultura”, CUP H99D22000030006, finanziato dal Ministero della Cultura, cui il DiSUS collabora ai sensi di apposito accordo con il Comune di Melpignano;

PRESO ATTO dell’Addendum all’Accordo di collaborazione tra soggetti pubblici (ex art. 15 Legge 241/1990) con il Comune di Melpignano per la Progettazione e attivazione del Master Universitario in “*Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies*”;

VISTO il DD n. 246 del 20/07/2023 con cui è stato approvato ed emanato il Bando di ammissione al già menzionato Master;

CONSIDERATO che in data 10 ottobre 2023 è venuto a scadenza il termine di presentazione delle domande di partecipazione al suddetto Master I livello in “*Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies*” – I edizione, Direttore Prof. Angelo Salento (modalità di selezione per titoli e colloquio);

PRESO ATTO che a seguito della richiesta del prof. Angelo Salento, acquisita la prot. n.194714 del 18/10/2023 con DD. n.337/2023 è stata nominata la commissione preposta all’esame delle candidature ammesse con la quale il Direttore del Master, prof. Angelo Salento, ha proposto la nomina della commissione esaminatrice delle candidature pervenute;

PRESO ATTO che il Direttore del Master ha inviato ai Componenti del Consiglio Direttivo in data 23.10.2023 e 25.10.2023 (verbale n. 1 N. 199220 del 20231027 (2023-UNLECLE-0199220) la proposta, per il tramite dell’istituto del silenzio-assenso, dell’attribuzione dei carichi didattici ai docenti di ruolo Unisalento, ai docenti di ruolo di altri Atenei nonché la proposta di attribuzione di contratto di diritto privato

TENUTO CONTO

a titolo gratuito a soggetti esterni al ruolo universitario per la loro comprovata esperienza scientifica e professionale;  
che la proposta è stata avanzata dal Direttore del Master, ai sensi dell'art 14, comma 3, del predetto Regolamento per la disciplina dei Master Modalità di affidamento delle attività didattiche che prevede quanto segue:

*Il Consiglio Scientifico può proporre ai competenti organi dipartimentali l'attribuzione di attività didattica occasionale, di durata non superiore a 10 ore, a soggetti esterni in possesso di un significativo curriculum scientifico o professionale, coerente con le specifiche attività formative richieste, nell'ipotesi in cui la procedura comparativa sia andata deserta ovvero ci sia unicità della prestazione sotto il profilo soggettivo ovvero ci sia assoluta urgenza determinata dalla imprevedibile necessità dell'attività didattica in relazione ad un termine prefissato o ad un evento eccezionale;*

VISTA

la programmazione didattica del Master in "Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies" a.a.2023-2024 come di seguito indicata:

**PRIMO MODULO: Storia, cultura e paesaggi dell'identità gastronomica italiana**

Scienze Gastronomiche ed Etica del cibo

Storia dell'alimentazione in Italia 1: dalle origini a Pellegrino Artusi

Storia dell'alimentazione in Italia 2: dal Novecento a oggi

Antropologia del cibo nel contesto italiano e nel Salento

LAB: La cucina della migrazione

Antropologia del paesaggio rurale italiano

Geografia del paesaggio rurale italiano

Storia della tipicità italiana

**SECONDO MODULO: Prodotti e filiere di qualità**

Analisi delle filiere agricole e della creazione del valore

Identificazione e valorizzazione delle risorse ambientali e gastronomiche dei paesaggi Italiani

Teoria della percezione

Lineamenti di critica del gusto

Critica gastronomica

Certificazione e controllo delle filiere

Tecniche sostenibili di produzione agricola

LAB: Analisi delle caratteristiche chimico-fisiche dei prodotti

Uso culinario dei prodotti agroecologici

LAB: Metodi per la caratterizzazione e la valorizzazione sensoriale dei prodotti alimentari

Narrazioni territoriali del cibo

LAB: New media e offerta gastronomica

**TERZO MODULO: Progettazione territoriale e food policies**

Filiere e processi produttivi delle principali merceologie gastronomiche: prodotti da forno, salumi, formaggi, birra, vino, olio.

Strategie di integrazione delle filiere della produzione, della trasformazione e della distribuzione

Sociologia dello sviluppo del territorio

Sociologia del turismo sostenibile ed esperienziale

LAB: Analisi dei trend del settore gastronomico: i novel food

Politiche del cibo e *food regimes*

*Food systems* urbani e territoriali

Legislazione europea e nazionale sulla produzione e la distribuzione alimentare

Innovazione sociale e progettazione territoriale

Elementi di economia circolare e design sistemico per il territorio

...

TENUTO CONTO	<p>che il Master è strutturato in 1500 (60 CFU) ore di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- n. 296 ore di didattica frontale, inclusi i laboratori (delle quali 263 di didattica frontale e 33 di didattica laboratoriale);</li> <li>- n. 275 ore di stage (11 CFU);</li> <li>- n. 50 ore di altre forme di addestramento (tutoraggio e monitoraggio project work) (2 CFU);</li> <li>- n. 250 ore previste per la prova finale (cui corrisponde l'acquisizione di 10 CFU);</li> <li>- e le rimanenti ore in attività di studio individuale;</li> </ul>
CONSTATATO	<p>che ad ogni CFU corrispondono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- per gli insegnamenti a carattere più strettamente teorico, 8 ore di didattica frontale;</li> <li>- per gli insegnamenti a più spiccato orientamento applicativo, 5 ore di didattica frontale e 3 ore di didattica laboratoriale;</li> </ul> <p>(In ogni caso, è rispettato il requisito minimo di 5 ore di didattica frontale per ciascun CFU) e che le lezioni si terranno orientativamente nei giorni di venerdì e sabato;</p>
CONSIDERATO	<p>che occorre procedere all'affidamento di incarichi di insegnamento a titolo retribuito per i docenti di ruolo Unisalento e di altri Atenei nonché per i soggetti esterni (in particolare, per questi ultimi si procederà alla stesura di contratti di diritto privato in quanto personale esterno al ruolo universitario) per tutte le discipline previste nella programmazione didattica del Master di cui trattasi per l'a.a.2023-2024 al fine di assicurare l'avvio del Master la cui data è fissata come da calendario per l'11 novembre p.v.;</p>
ACQUISITA	<p>la disponibilità dei docenti nel ruolo universitario a svolgere attività di insegnamento secondo il seguente calendario didattico del Master già menzionato a.a.2023-2024 come di seguito indicato:</p>

<b>PRIMO MODULO: Storia, cultura e paesaggi dell'identità gastronomica italiana</b>			
11/11/2023	SAB	Scienze Gastronomiche ed Etica del cibo	Nicola Perullo (Università di Pollenzo)
17/11/2023	VEN	Storia dell'alimentazione in Italia 1: dalle origini a Pellegrino Artusi	Gabriele Proglgio (Università di Pollenzo)
18/11/2023	SAB	Storia dell'alimentazione in Italia 2: dal Novecento a oggi	Gabriele Proglgio (Università di Pollenzo)
24/11/2023	VEN	Antropologia del cibo nel contesto italiano e nel Salento	Eugenio Imbriani (Università del Salento)
1/12/2023	VEN	LAB: La cucina della migrazione	Rosa Parisi (Università del Salento)
2/12/2023	SAB	Antropologia del paesaggio rurale italiano	Letizia Bindi (Università del Molise)
15/12/2023	VEN	Geografia del paesaggio rurale italiano	Antonella Rinella (Università del Salento)
16/12/2023	SAB	Storia della tipicità italiana	Simone Cinotto (Università di Pollenzo)
<b>SECONDO MODULO: Prodotti e filiere di qualità</b>			
13/1/2024	sab	Analisi delle filiere agricole e della creazione del valore	Michele Moretti (Università di Pisa)
19/1/2024	ven	Identificazione e valorizzazione delle risorse ambientali e gastronomiche dei paesaggi Italiani	Roberta Cevasco (Università di Pollenzo)
20/1/2024	sab	Teoria della percezione	Sara Invitto (Università del Salento)
26/1/2024	ven	Lineamenti di critica del gusto	Nicola Perullo (Università di Pollenzo)
27/1/2024	sab	Critica gastronomica	Nicola Perullo (Università di Pollenzo)
2/2/2024	ven	Certificazione e controllo delle filiere	Federica De Leo (Università del Salento)
3/2/2024	sab	Tecniche sostenibili di produzione agricola	Paola Migliorini (Università di Pollenzo)
10/2/2024	sab	LAB: Analisi delle caratteristiche chimico-fisiche dei prodotti	Francesco Paolo Fanizzi (Università del Salento)
16/2/2024	ven	Uso culinario dei prodotti agroecologici	Andrea Pieroni (Università di Pollenzo)
17/2/2024	sab	LAB: Metodi per la caratterizzazione e la valorizzazione sensoriale dei prodotti alimentari	Luisa Torri (Università di Pollenzo)
23/2/2024	ven	Narrazioni territoriali del cibo	Antonella Rinella (Università del Salento)
1/3/2024	ven	LAB: New media e offerta gastronomica	Sarah Siciliano (Università del Salento)
<b>TERZO MODULO: Progettazione territoriale e food policies</b>			
2/3/2024	sab	Filiere e processi produttivi delle principali merceologie gastronomiche: prodotti da forno, salumi, formaggi, birra, vino, olio.	Antonella De Leonardis (Università del Molise)
8/3/2024	ven	Strategie di integrazione delle filiere della produzione, della trasformazione e della distribuzione	Angelo Belliggiano (Università del Molise)
9/3/2024	sab	Sociologia dello sviluppo del territorio	Angelo Salento (Università del Salento)

15/3/2024	ven	Sociologia del turismo sostenibile ed esperienziale	Pierluigi Musarò (Università di Bologna)
22/3/2024	ven	LAB: Analisi dei trend del settore gastronomico: i novel food	Michele Fino (Università di Pollenzo)
5/4/2024	ven	Politiche del cibo e <i>food regimes</i>	Silvia Sivini (Università della Calabria)
6/4/2024	sab	<i>Food systems</i> urbani e territoriali	Francesca Forno (Università di Trento)
12/4/2024	ven.	Alimentazione e psicologia sociale	Terri Mannarini (Università del Salento)
26/4/2024	ven	Elementi di economia circolare e design sistemico per il territorio	Franco Fassio (Università di Pollenzo)

ACQUISITA la disponibilità dei docenti esterni al ruolo universitario a mezzo di un contratto di diritto privato per la loro comprovata esperienza professionale e l'unicità della prestazione a svolgere attività di insegnamento secondo il calendario didattico del Master già menzionato a.a.2023-2024 come di seguito indicato:

<b>PRIMO MODULO: Storia, cultura e paesaggi dell'identità gastronomica italiana</b>	
LAB: Storia dell'alimentazione nella Terra d'Otranto	Giorgia Aprile (esterno)
<b>SECONDO MODULO: Prodotti e filiere di qualità</b>	
Ecologia dei paesaggi e della produzione alimentare in Italia	Sara Nocco (esterna)
LAB: Gastronomia e culture della tradizione rurale nel Salento	Francesco Minonne (esterno)
LAB: Metodi per l'analisi delle preferenze e delle attitudini dei consumatori	Eugenio Signoroni (esterno)
<b>TERZO MODULO: Progettazione territoriale e food policies</b>	
LAB: Turismo e gastronomia	Mariachiara Minoia (esterna)
LAB: Enologia e turismo	Paolo Camozzi (esterno)
Politiche comunitarie e fondi strutturali europei	Franco Sotte (esterno)
LAB: Organizzazione e gestione della refezione pubblica a filiera corta	Antonio Ciappi (esterno)

TENUTO CONTO che per gli incarichi di insegnamento è previsto un compenso orario pari a euro 100,00 comprensivo degli oneri a carico dell'Amministrazione per ogni CFU erogato e che i compensi per le docenze graveranno sui fondi acquisiti dalle quote di iscrizione al Master;

ACCERTATA la disponibilità finanziaria dal momento che il costo del Master è interamente coperto dal finanziamento del progetto "Melpignano promuove cultura", CUP, H99D22000030006, finanziato dal Ministero della Cultura;

RITENUTO necessario e urgente assicurare la copertura degli insegnamenti vacanti sopra indicati, mediante affidamento e/o mediante contratto di diritto privato, a titolo retribuito, a norma della Legge n. 240/2010 e s.m.i.;

#### DECRETA

Art. 1 – *Recepire* la proposta del Consiglio Direttivo del Master in "Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies" – I edizione, avendo acquisita la disponibilità dei docenti interni al ruolo universitario ai fini dei conferimenti, ai sensi dell'art. 14, comma 3, del Regolamento per la disciplina dei Master Universitari;

Art. 2 - *Conferire* gli incarichi di insegnamento sottoelencati, assegnati ai sensi dell'art.14, comma 3, del Regolamento per la disciplina dei Master Universitari (attività didattica occasionale per insegnamenti di durata non superiore a 10 ore), a titolo retribuito omnicomprendivo, ai seguenti docenti interni nel ruolo **universitario Unisalento**:

PRIMO MODULO: Storia, cultura e paesaggi dell'identità gastronomica italiana				SSD	CFU	IMPORTO
24/11/2023	ven	Antropologia del cibo nel contesto italiano e nel Salento	Eugenio Imbriani (Università del Salento)	M-DEA/01	8	800,00
1/12/2023	ven	LAB: La cucina della migrazione	Rosa Parisi (Università del Salento)	M-DEA/01	8	800,00
15/12/2023	ven	Geografia del paesaggio rurale italiano	Antonella Rinella (Università del Salento)	M-GGR-02	8	800,00
<b>SECONDO MODULO: Prodotti e filiere di qualità</b>					8	
20/1/2024	sab	Teoria della percezione	Sara Invitto (Università del Salento)	M-PSI/01	8	800,00
2/2/2024	ven	Certificazione e controllo delle filiere	Federica De Leo (Università del Salento)	SECS-P/13	8	800,00
10/2/2024	sab	LAB: Analisi delle caratteristiche chimico-fisiche dei prodotti	Francesco Paolo Fanizzi (Università del Salento)	SECS-P/13	8	800,00
23/2/2024	ven	Narrazioni territoriali del cibo	Antonella Rinella (Università del Salento)	M-GGR-02	8	800,00

1/3/2024	ven	LAB: New media e offerta gastronomica	Sarah Siciliano (Università del Salento)	SPS/08	8	800,00
<b>TERZO MODULO: Progettazione territoriale e food policies</b>					8	
9/3/2024	sab	Sociologia dello sviluppo del territorio	Angelo Salento (Università del Salento)	SPS/09	8	800,00
12/4/2024	ven.	Alimentazione e Psicologia Sociale	Terri mannarini (Università del Salento)	M-PSI/05	8	800,00

Art. 3 -

*Conferire* gli incarichi di insegnamento sottoelencati, assegnati ai sensi dell'art.14, comma 3, del Regolamento per la disciplina dei Master Universitari (attività didattica occasionale per insegnamenti di durata non superiore a 10 ore), a titolo retribuito omnicomprensivo ai seguenti docenti interni nel ruolo *universitario di altri Atenei*:

<b>PRIMO MODULO: Storia, cultura e paesaggi dell'identità gastronomica italiana</b>				<b>SSD</b>	<b>CFU</b>	<b>IMPORTO</b>
11/11/2023	sab	Scienze Gastronomiche ed Etica del cibo	Nicola Perullo (Università di Pollenzo)	M-FIL/04	8	800,00
17/11/2023	ven	Storia dell'alimentazione in Italia 1: dalle origini a Pellegrino Artusi	Gabriele Proglia (Università di Pollenzo)	M-STO/04	8	800,00
18/11/2023	sab	Storia dell'alimentazione in Italia 2: dal Novecento a oggi	Gabriele Proglia (Università di Pollenzo)	M-STO/04	8	800,00
2/12/2023	sab	Antropologia del paesaggio rurale italiano	Letizia Bindi (Università del Molise)	M-DEA/01	8	800,00
16/12/2023	sab	Storia della tipicità italiana	Simone Cinotto (Università di Pollenzo)	M-STO/04	8	800,00
<b>SECONDO MODULO: Prodotti e filiere di qualità</b>					8	800,00
13/1/2024	sab	Analisi delle filiere agricole e della creazione del valore	Michele Moretti (Università di Pisa)	AGR/01	8	800,00
19/1/2024	ven	Identificazione e valorizzazione delle risorse ambientali e gastronomiche dei paesaggi Italiani	Roberta Cevasco (Università di Pollenzo)	M-GGR/01	8	800,00
26/1/2024	ven	Lineamenti di critica del gusto	Nicola Perullo (Università di Pollenzo)	M-FIL/04	8	800,00
27/1/2024	sab	Critica gastronomica	Nicola Perullo (Università di Pollenzo)	M-FIL/04	8	800,00
3/2/2024	sab	Tecniche sostenibili di produzione agricola	Paola Migliorini (Università di Pollenzo)	AGR/02	8	800,00
16/2/2024	ven	Uso culinario dei prodotti agroecologici	Andrea Pieroni (Università di Pollenzo)	BIO/03	8	800,00
17/2/2024	sab	LAB: Metodi per la caratterizzazione e la valorizzazione sensoriale dei prodotti alimentari	Luisa Torri (Università di Pollenzo)	AGR/15	8	800,00
<b>TERZO MODULO: Progettazione territoriale e food policies</b>					8	
2/3/2024	sab	Filiere e processi produttivi delle principali merceologie gastronomiche: prodotti da forno, salumi, formaggi, birra, vino, olio.	Antonella De Leonardis (Università del Molise)	AGR/15	8	800,00
8/3/2024	ven	Strategie di integrazione delle filiere della produzione, della trasformazione e della distribuzione	Angelo Belliggiano (Università del Molise)	AGR/01	8	800,00
15/3/2024	ven	Sociologia del turismo sostenibile ed esperienziale	Pierluigi Musarò (Università di Bologna)	SPS/07	8	800,00
22/3/2024	ven	LAB: Analisi dei trend del settore gastronomico: i novel food	Michele Fino (Università di Pollenzo)	IUS/18	8	800,00
5/4/2024	ven	Politiche del cibo e <i>food regimes</i>	Silvia Sivini (Università della Calabria)	SPS/09	8	800,00
6/4/2024	sab	<i>Food systems</i> urbani e territoriali	Francesca Forno (Università di Trento)	SPS/09	8	800,00
26/4/2024	ven	Elementi di economia circolare e design sistemico per il territorio	Franco Fassio (Università di Pollenzo)	ICAR/18	8	800,00

Art. 4 -

*Conferire* gli incarichi di insegnamento sottoelencati, assegnati ai sensi dell'art.14, comma 3, del Regolamento per la disciplina dei Master Universitari (attività didattica occasionale per insegnamenti di durata non superiore a 10 ore), a titolo retribuito omnicomprensivo, ai seguenti *docenti esterni al ruolo universitario* in quanto in possesso di un significativo curriculum scientifico e professionale, coerente con le specifiche attività formative richieste, in considerazione dell'unicità della prestazione sotto il profilo soggettivo ovvero ci sia assoluta urgenza determinata dalla imprevedibile necessità dell'attività didattica in relazione ad un termine prefissato o ad un evento eccezionale;

<b>PRIMO MODULO: Storia, cultura e paesaggi dell'identità gastronomica italiana</b>				<b>SSD</b>	<b>CFU</b>	<b>IMPORTO</b>
25/11/2023	SA B	LAB: Storia dell'alimentazione nella Terra d'Otranto	Giorgia Aprile (esterno)	M-STO/04	8	800,00
<b>SECONDO MODULO: Prodotti e filiere di qualità</b>					8	800,00
12/1/2024	ven	Ecologia dei paesaggi e della produzione alimentare in Italia	Sara Nocco (esterna)	M-GGR/02	8	800,00
9/2/2024	ven	LAB: Gastronomia e culture della tradizione rurale nel Salento	Francesco Minonne (esterno)	SPS/07	8	800,00
24/2/2024	sab	LAB: Metodi per l'analisi delle preferenze e delle attitudini dei consumatori	Eugenio Signoroni (esterno)	SECS-P/08	8	800,00
<b>TERZO MODULO: Progettazione territoriale e food policies</b>					8	

16/3/2024	sab	LAB: Turismo e gastronomia	Mariachiara Minoia (esterna)	SPS/09	8	800,00
23/3/2024	sab	LAB: Enologia e turismo	Paolo Camozzi (esterno)	ICAR/18	8	800,00
13/4/2024	sab	Politiche comunitarie e fondi strutturali europei	Franco Sotte (esterno)	SPS/04	8	800,00
19/4/2024	ven	LAB: Organizzazione e gestione della refezione pubblica a filiera corta	Antonio Ciappi (esterno)	SECS-P/08	8	800,00

Il Direttore del Dipartimento  
(Prof. Mariano Longo)

*Il presente decreto sarà portato tra le comunicazioni nel primo Consiglio di Dipartimento utile.*