



UNIVERSITÀ DI PARMA



Cultura Organizzazione e Marketing dell'Enogastronomia Territoriale

MASTER COMET UNIPR

Il Master di I livello in ***Cultura, Organizzazione e Marketing dell'Enogastronomia Territoriale*** promosso dal Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università degli Studi di Parma è nato nel 2011.

Il Master nell'A.A. 2013-14 si è qualificato nel catalogo interregionale di Alta Formazione in Rete, fattore che ha permesso di implementare il modello organizzativo-gestionale e ha portato al riconoscimento di voucher – borse di studio a copertura totale nello stesso anno.

Il Master persegue il principio di sussidiarietà collaborando a progetti per lo sviluppo del territorio e nell'ambito enogastronomico.

FATTORI CARATTERIZZANTI

Approccio interdisciplinare

Il Master propone un percorso completo che coniuga aspetti di natura scientifico-culturale alla gestione di strumenti professionali operativi.

Formazione professionale

Combinando le lezioni a testimonianze, lavori di gruppo, case history, simulazioni, esperienze sul campo, stage, si differenzia da corsi di laurea magistrale in quanto porta ad applicare in modo più diretto i concetti alle logiche e ai tempi del mondo professionale, facilitando un inserimento più rapido nel mondo del lavoro.

Valore accademico

Il Master si distingue dai corsi di perfezionamento, talvolta denominati “master” permettendo il riconoscimento di 73 crediti formativi universitari (CFU).

TITOLO CONSEGUITO

Il titolo conseguito con il Diploma di Master è quello di: **Specialista in Valorizzazione e Gestione del Patrimonio Enogastronomico Territoriale.**

Questa tipologia di specializzazione è un *driver* fondamentale per azioni di:

- organizzazione e progettazione

- valorizzazione e promozione territoriale
- marketing territoriale e aziendale
- management turistico
- promozione dell'educazione alimentare

Le competenze sono intese come insieme strutturato di conoscenze, capacità ed esperienze.

Il Master COMET intende formare local food & wine manager: specialisti in valorizzazione e gestione del patrimonio enogastronomico territoriale, capaci di gestire e interfacciarsi con diverse situazioni lavorative e circostanze professionali.

È stata scelta la qualifica di “specialista” per evidenziare correttamente lo spessore accademico della figura manageriale proposta.

La necessità di tracciare le competenze professionali attraverso una specializzazione è dettata dal bisogno di fornire un riferimento garantito, convalidato scientificamente e spendibile nel mondo del lavoro. Il titolo conseguito al termine del percorso formativo riprende i criteri metodologici assunti nella progettazione e configurazione del Sistema Regionale delle Qualifiche.

FACULTY

Il Master si avvale di un corpo docente di alto profilo e di varia distribuzione disciplinare, comprendente: docenti universitari (50%), professionisti e specialisti del settore (50%).

CANDIDATI

Laureati italiani e stranieri, provenienti da corsi di laurea triennale o magistrale, interessati alla progettazione, alla valorizzazione, alla tutela e alla promo-commercializzazione della gastronomia.

STAKEHOLDER

Dall'anno 2011-2012 sono state raccolte e monitorate tutte le esperienze di stage e di lavoro promosse o derivate dal Master ed è stato stilato un elenco di realtà che individuano la figura professionale del *food&wine manager* come una risorsa.

- Enti pubblici
- Istituzioni museali
- Istituti scolastici
- Aziende del settore
- Consorzi
- Club di Prodotto
- Redazioni e case editrici
- Agenzie pubblicitarie
- Uffici stampa
- Uffici turistici
- Società di consulenza marketing e web marketing

STRUTTURA DEL MASTER

Il Master è suddiviso in quattro macroaree tematiche didattiche che possono essere lette come vere e proprie unità di competenza necessarie a svolgere insieme di attività che producono un risultato osservabile e valutabile nel contesto lavorativo.

Le competenze distintive promosse dal Master sono l'esito di un processo di verifica – condivisione – validazione attuato in aula e tramite lo stage formativo.

STAGE

Lo stage formativo è un momento di *learning by doing* essenziale per la qualificazione professionale in quanto esso non rappresenta solo un'esperienza formativa nel mondo del lavoro ma è lo strumento attraverso cui è possibile verificare:

- la modalità di esercitare responsabilmente ed efficacemente un ruolo;
- la capacità di performance rispetto a standard attesi;
- la capacità di connettere le risorse personali (conoscenze, attitudini e atteggiamenti)
- flessibilità rispetto a un contesto lavorativo.

PROGETTI PATROCINATI

dal 2012

- Centomani di questa terra – Chef to Chef emiliaromagnacuochi
- OLIO OFFICINA FESTIVAL – Palazzo delle Stelline Milano
- Un PO di Sapori crowdfunding sapori del grande fiume Po

dal 2013

- Festival della Malvasia di Sala Baganza
- Promozione De.Co Ciell di Civitacampomarano (Molise) e collaborazione con associazione Borghi Autentici
- Face to Face – Workshop fotografico a cura di E.Fava ed E.Fornaciari
- Le carte e il Cibo – Archivio storico di Parma con E.Fava

dal 2014

- Web communication for ALMA CASEUS contest (Cibus 2014)
- SELFIE #Express your Food Identity – Workshop fotografico a cura di E.Fava ed E.Fornaciari
- Bistrò del Festival del Prosciutto di Parma
- Bike Food Stories (ideazione format che costituisce oggi uno degli ambiti di PARMAMORETHANFOOD)

dal 2016

- Festival del Pomodoro di Collecchio
- Gola Gola Food & People Festival – coordinamento moduli di formazione per scuole secondarie

2012-2014

- De Gustibus Villa Malenchini Carignano

2013

- Cibo Sano – Villa Erba (Cernobbio)
- La Rocca del Gusto e Sentieri Aperti (due giorni ideata dal Master COMET con convegno patrocinato dalla Provincia di Parma e dalla Regione Emilia Romagna sul turismo enogastronomico e mercato enogastronomico)

2014-2015

Food LAB Valley – laboratori – format EXPO 2015 ideati per i Musei del Cibo della Provincia di Parma

2014

- Pannelli percorso “la Storia del Culatello di Zibello DOP” per Antica Corte Pallavicina Relais

- Festival della Zucca di Casalmaggiore
- Esposizione degli scatti di SELFIE #Express your Food Identity presso la Galleria d'arte "Associazione Remo Gaibazzi", 6 maggio 2014 Parma
- Stage e tesi Club di Prodotto "Parma nel Cuore del Gusto"
- MasterCampus – MasterTown – Progetti di rigenerazione urbana

2015

- Comune di Parma: Parma *City of Gastronomy* dell' UNESCO *Creative Cities Network*
- EXPO2015 – La piazzetta dell'Olio e dell'Olivo
- Progetto FoodStories - Artigiani del Gusto in Emilia Romagna con CNA e CONFARTIGIANATO → presentato a EXPO e da cui è nato un portale <http://www.foodstories.eu/Progetto> e un'applicazione a cura di M.Franchi

2016

- Capofila del comitato "PARMAFORUNESCO"
- Partecipazione a Parmigiano-Reggiano Identity in partnership con il Consorzio Franciacorta
- Esposizione degli scatti di SELFIE #Express your Food Identity presso Wopa Temporary 1 – 3 aprile 2016 e Palazzo Pigorini, 2 – 15 maggio 2016 Parma

2017 Work-in-progress

- Partecipazione alla tavola Progetto "Parma City Branding"
- Partecipazione al Progetto iniziativa civica "Parma io ci sto" – Petalo Agroalimentare
- Collaborazione al Monterosso Festival – Castellarquato (PC)