

Master (annuale) di I livello in Food & Wine 4.0 Web marketing & digital communication

VI edizione
A.A. 2020/2021

REGOLAMENTO

- **Direttore:** prof.ssa Maria Pia Favaretto
- **Sede:** Istituto Universitario Salesiano, Campus di Mestre; Via dei Salesiani, 15 (30174 – Mestre, VE) e Campus di Verona; Regaste San Zeno, 17 (37123 – Verona) - Dipartimento di Comunicazione
- **Lingua d'erogazione:** italiano
- **Chiusura iscrizioni:** entro l'avvio del corso, al raggiungimento del numero massimo di studenti
- **Periodo di svolgimento:** da novembre 2020 a novembre 2021
- **Quota di partecipazione:** 4.000,00 euro + tassa d'iscrizione UPS di 100,00 euro + tassa diploma di 100,00 euro
- **Sito web:** www.masterfoodandwine.com; www.iusve.it/presentazione-food-wine

Art. 1 - PREMESSE

- a. L'Istituto Universitario Salesiano - IUSVE è aggregato alla Facoltà di Scienze dell'educazione (FSE) dell'Università Pontificia Salesiana di Roma (UPS), la quale è legalmente riconosciuta dallo Stato italiano per il rilascio di lauree e titoli universitari superiori a norma dell'articolo 40 del Concordato tra la Santa Sede e l'Italia e di altre norme e disposizioni di legge (Art. 31 L. 86 del 19/01/1942; Art. 7 R.D. n. 1084 del 6/05/1925).
- b. L'Università Pontificia Salesiana di Roma (UPS) rilascia titoli accademici di Baccalaureato (Laurea triennale), di Licenza (Laurea magistrale), Diplomi universitari di I e II livello (Master di I e II livello) e corsi di Alta Formazione.
- c. Il piano di studio del Master universitario di I livello in Food & Wine 4.0, compatibilmente con le disposizioni dell'UPS, segue i criteri dei Master universitari erogati dalle Università statali presenti sul territorio italiano, in base alle indicazioni del MIUR.

Prot. mst/13/F&W/20 del 27/02/2020

d. Al termine del Corso verrà rilasciata un'attestazione relativa al conseguimento del titolo di Master universitario di I livello in Food & Wine 4.0 per 60 ECTS erogati da parte della Facoltà di Scienze dell'educazione (FSE) dell'Università Pontificia Salesiana di Roma (UPS).

L'Alta Formazione non rilascia ECTS.

e. L'Istituto Universitario Salesiano di Venezia - IUSVE rilascerà, in aggiunta all'attestazione UPS, un elenco dettagliato inerente gli ECTS acquisiti tramite insegnamenti; laboratori; attività di stage/project work e elaborato finale svolti durante il Corso.

f. L'attestazione relativa al conseguimento del titolo di Master universitario di I livello in Food & Wine 4.0 è relativa ad un titolo rilasciato da un'Università straniera, in quanto la Facoltà di Scienze dell'educazione (FSE), cui lo IUSVE è aggregato, appartiene all'Università Pontificia Salesiana (UPS) di Roma. Pertanto, nel caso di utilizzo del titolo per la partecipazione a concorsi pubblici in Italia, l'accettazione sarà subordinata alle condizioni previste da ogni singolo bando.

Il titolo di Master, a differenza dei Corsi di Baccalaureato/Laurea Triennale e Licenza/Laurea Magistrale, non è legalizzabile dalla Congregazione per l'Educazione Cattolica della Santa Sede.

g. Allo stesso modo, la convalida o l'omologazione di ECTS/CFU sulla base del titolo di Master universitario di I livello in Food & Wine 4.0 da parte di Università dello Stato italiano per l'accesso a loro corsi accademici, è di esclusiva pertinenza e di insindacabile giudizio da parte dell'Università statale accogliente.

Coloro che risulteranno iscritti al corso come Alta Formazione che riceveranno un attestato universitario di partecipazione e frequenza, non essendo percorso accademico, potrebbe essere riconosciuto dalle Università italiane e straniere, secondo i loro parametri, tramite conversione in Crediti Formativi Universitari. Tale riconoscimento può variare ed è a discrezione delle singole Università che valutano il percorso.

Art. 2 - ECTS EROGATI (1 ECTS = 25 ore)

a. L'European Credit Transfer System (ECTS) corrisponde ai Crediti Formativi Universitari (CFU) relativi all'ordinamento universitario italiano. I **60 ECTS** del Master universitario di I livello in Food & Wine 4.0 corrispondono quindi a 60 CFU.

b. Il Master ha una durata complessiva di 1.500 ore (comprehensive di studio individuale, stesura di un elaborato finale e, ove previsto, dello svolgimento di uno stage/project work).

Art. 3 - POSTI DISPONIBILI

a. Il Master universitario di I livello in Food & Wine 4.0 mette a disposizione **32 posti** e verrà attivato con un **numero minimo d'iscrizioni pari a 20 studenti**.

Art. 4 - PRESENTAZIONE DEL CORSO

a. La digital transformation ha cambiato radicalmente il mondo del lavoro e introdotto nuove figure professionali nell'ambito della comunicazione, del marketing e dell'advertising.

Prot. mst/13/F&W/20 del 27/02/2020

Il Master ha, come obiettivo, la formazione di figure professionali in grado di gestire i processi comunicativi del settore Food & Beverage con le competenze e le grammatiche richieste dallo scenario post-digitale.

Il corso è costruito su base esperienziale: il piano di studi prevede, infatti, non solo **una formazione culturale partecipata e interattiva**, ma anche **laboratori di digital communication, live experience, percorsi di degustazione, testimonianze di imprenditori di successo e studio di casi eccellenti**.

b. Il Master universitario di I livello in Food & Wine 4.0 prevede 6 giornate di presentazione. In occasione di tali eventi i candidati potranno richiedere ai referenti eventuali approfondimenti o chiarimenti rispetto al corso.

Art. 5 - SBOCCHI PROFESSIONALI

a. Il Master universitario di I livello in Food & Wine 4.0 ha la finalità di creare una figura in grado Il Master universitario interdisciplinare di Primo livello in Food & Wine 4.0 - Web Marketing & Digital Communication ha la finalità di creare figure professionali in grado di comunicare e promuovere prodotti, brand e aziende agroalimentari dell'eccellenza italiana, integrando le tecniche del web marketing e della digital communication al marketing tradizionale.

Le aziende necessitano sempre più di nuove figure professionali per gestire in modo efficace strategie comunicative verso i propri stakeholder e che siano in grado di utilizzare canali e strumenti propri del mondo digitale: social media, web marketing, digital PR, web advertising, e-commerce, digital media, web reputation, storytelling, business personal branding.

Queste figure professionali potranno trovare impiego presso le aziende del settore Food & Beverage, ma anche in società di consulenza e agenzie di comunicazione, in particolare negli ambiti del web marketing, della web advertising, del social media marketing, del digital PR, dell'editoria digitale, della digital communication e del turismo enogastronomico.

b. I diplomati del Master universitario di I livello in Food & Wine 4.0 saranno in grado di comunicare e promuovere in modo efficace i prodotti alimentari e vitivinicoli, affiancando le tecniche tradizionali del settore con le competenze del web marketing e della digital communication.

In particolare essi saranno in grado di:

- definire un piano di marketing strategico integrato;
- progettare e gestire la strategia di comunicazione omnicanale per l'azienda, il brand e i prodotti, implementandola con efficacia attraverso attività e strumenti di comunicazione nei diversi canali;
- padroneggiare il linguaggio tecnico del settore Food & beverage utilizzato nei differenti contesti: divulgativo, commerciale e degli esperti;
- costruire narrazioni con le tecniche di storytelling per il settore del Food & beverage;
- creare, monitorare e analizzare una campagna di web advertising, SEO e SEM;
- ideare, gestire e monitorare le digital PR e avviare campagne di influencer marketing;

Prot. mst/13/F&W/20 del 27/02/2020

- gestire e monitorare il social media marketing e creare la strategia di contenuti visivi e testuali;
- cogliere le implicazioni educative insite nella comunicazione commerciale, affinché faciliti e promuova comportamenti etici e corretti;
- conoscere e promuovere i principi di responsabilità sociale d'impresa, sostenibilità agroalimentare e conscious eating e comunicare il valore del cibo e del vino in relazione alla sua sostenibilità ambientale, sociale ed economica (ethical, social & green economy).

Art. 6 - STRUTTURA DIDATTICA

a. LINGUA D'EROGAZIONE:
italiano

b. DURATA
n. di mesi: 13

c. PERIODO DI EROGAZIONE
da novembre 2020 a novembre 2021

*Il termine ultimo di **novembre 2021** potrà essere prorogato in caso di imprevisti di natura straordinaria.*

d. DIDATTICA FRONTALE: GIORNI DI EROGAZIONE

La modalità didattica di tipo frontale viene garantita salvo il verificarsi di eventi eccezionali che ne impediscano lo svolgersi. Il corso, in questo caso, potrà ricorrere a forme di didattica e-learning che garantiscano, comunque, pari qualità d'apprendimento.

venerdì e sabato / sabato e domenica

Calendario didattico:

| | | |
|---------------------------|--------------------------|----------------------------|
| venerdì 13 novembre 2020 | sabato 6 marzo 2021 | venerdì 10 settembre 2021 |
| sabato 14 novembre 2020 | domenica 7 marzo 2021 | sabato 11 settembre 2021 |
| sabato 28 novembre 2020 | venerdì 19 marzo 2021 | sabato 25 settembre 2021 |
| domenica 29 novembre 2020 | sabato 20 marzo 2021 | domenica 26 settembre 2021 |
| venerdì 11 dicembre 2020 | venerdì 9 aprile 2021 * | venerdì 8 ottobre 2021 * |
| sabato 12 dicembre 2020 | sabato 10 aprile 2021 * | sabato 9 ottobre 2021 * |
| venerdì 8 gennaio 2021 * | sabato 8 maggio 2021 | sabato 23 ottobre 2021 |
| sabato 9 gennaio 2021 * | domenica 9 maggio 2021 | domenica 24 ottobre 2021 |
| venerdì 22 gennaio 2021 | venerdì 21 maggio 2021 | sabato 6 novembre 2021 |
| sabato 23 gennaio 2021 | sabato 22 maggio 2021 | domenica 7 novembre 2021 |
| sabato 6 febbraio 2021 | sabato 5 giugno 2021 | |
| domenica 7 febbraio 2021 | domenica 6 giugno 2021 | |
| venerdì 19 febbraio 2021 | venerdì 18 giugno 2021 * | |
| sabato 20 febbraio 2021 | sabato 19 giugno 2021 * | * Campus di Verona |

Prot. mst/13/F&W/20 del 27/02/2020

e. PERCENTUALE FREQUENZA MINIMA

Il titolo di Master universitario di I livello in Food & Wine 4.0 verrà ottenuto a fronte di una frequenza minima di 2/3 delle ore di didattica erogata.

f. METODOLOGIA E ARTICOLAZIONE DIDATTICA

Il Master universitario di I livello in Food & Wine 4.0 struttura i propri interventi didattici attraverso l'erogazione di didattica frontale; laboratori in aula; didattica e-learning, testimonianze, live experience.

I. **INSEGNAMENTO: Cultura delle eccellenze enogastronomiche italiane**

ECTS EROGATI: **3**

DOCENTE: **Paolo Tegoni**

DESCRIZIONE: Il corso si propone di offrire allo studente una panoramica della cultura enogastronomica italiana analizzata nella sua dimensione storica e socio-ambientale. Scopo precipuo del modulo è la disamina dei prodotti agroalimentari più rappresentativi delle regioni italiane in riferimento ai concetti di terroir e di tipicità.

II. **INSEGNAMENTO: Communication Strategy and Digital Media Planning**

ECTS EROGATI: **3**

DOCENTE: **Maria Pia Favaretto**

DESCRIZIONE: Il corso ha l'obiettivo di sviluppare nei partecipanti le conoscenze teoriche, le competenze metodologiche e l'utilizzo di strumenti e mezzi per elaborare la strategia di comunicazione aziendale con un focus sul settore agroalimentare. Il programma delle lezioni mira a costruire un impianto metodologico per progettare e costruire il piano di comunicazione integrata omnicanale per prodotti, brand e aziende.

III. **INSEGNAMENTO: Business personal branding: i linguaggi del Food & beverage**

ECTS EROGATI: **1**

DOCENTE: **Riccardo Scandellari**

DESCRIZIONE: Il personal branding è un processo comunicativo attraverso il quale una persona definisce i propri punti di forza (conoscenze, competenze, stile, carattere, skills, ecc.) che lo contraddistinguono in modo univoco, creando una propria immagine di sé nel mondo del web, che comunica poi nel modo che reputa più efficace. L'obiettivo del corso è il business brand positioning è l'acquisizione delle conoscenze e degli strumenti per posizionare al meglio il proprio brand nel mondo digitale.

IV. **INSEGNAMENTO: Turismo enogastronomico, identità territoriale e storytelling**

ECTS EROGATI: **3**

DOCENTE: **Slawka Scarso e Giampietro Comoli**

DESCRIZIONE: Il turismo enogastronomico è un settore in grande crescita del turismo in Italia. Le destinazioni turistiche stanno valorizzando l'offerta enogastronomica come fattore di attrazione per i visitatori. Allo stesso modo, le aziende si stanno attrezzando per accogliere

Prot. mst/13/F&W/20 del 27/02/2020

sempre meglio visitatori e clienti e per offrire loro un'esperienza coinvolgente e immersiva con i prodotti, la marca e l'azienda.

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti una panoramica del turismo enogastronomico oltre a strumenti pratici, attraverso le esercitazioni, che possano poi usare in azienda.

V. **INSEGNAMENTO: Sostenibilità agroalimentare e Conscious Eating**

ECTS EROGATI: **3**

DOCENTE: **Mariagrazia Villa**

DESCRIZIONE: Il corso intende fornire le conoscenze e gli strumenti teorico-culturali per analizzare e comprendere i principali paradigmi del futuro dell'agroalimentare, tanto a livello aziendale quanto individuale: la sostenibilità del cibo e l'alimentazione consapevole. L'obiettivo è di stimolare nei partecipanti al Master, futuri protagonisti dell'agire comunicativo o già operativi all'interno di aziende del settore Food & Beverage, una maggior presa di coscienza, sotto l'aspetto della riflessione etica, delle possibilità di discernimento e di scelta critica insite sia nella sfida della sostenibilità agroalimentare, nell'ottica di promuovere il bene comune, ossia quei valori universali dell'umanità che sostengono l'essere, la partecipazione e la condivisione, sia nel Conscious Eating, inteso come primaria responsabilità morale a cui ciascuno di noi è chiamato per abitare in salute e benessere il proprio corpo, vivere pienamente le relazioni con gli altri e rispettare il pianeta che ci ospita. Più che un corso, è un allenamento alle parallele della coscienza per ampliare e rafforzare l'orizzonte motivazionale della propria attività professionale nel campo del food and wine.

VI. **INSEGNAMENTO: Marketing Management**

ECTS EROGATI: **3**

DOCENTE: **Francesco Sordi e Andrea Saletti**

DESCRIZIONE: Il corso intende fornire capacità concrete e operative di come utilizzare le tecniche e gli strumenti di marketing per costruire strategie vincenti, in grado di portare risultati nella costruzione di valore al brand e di valore economico all'impresa. Il focus del corso è la costruzione dei vantaggi competitivi, vantaggi di costo, di differenziazione, di focalizzazione, come punto chiave della competizione di marketing, in mercati sempre più difficili, affollati, competitivi. Questo processo viene comunque inserito all'interno di un modello metodologico di costruzione del piano di marketing. L'ultimo modulo del corso prevede una lezione dedicata al neuromarketing e al neurobranding.

VII. **INSEGNAMENTO: Web adverting & digital PR**

ECTS EROGATI: **3**

DOCENTE: **Nicola Ferrari**

DESCRIZIONE: Il corso si propone di offrire ai partecipanti una panoramica relativa ad alcuni dei principali strumenti di digital marketing e advertising, di cui verranno illustrate le caratteristiche, le modalità e le opportunità di utilizzo in un'ottica finalizzata al raggiungimento del risultato.

Prot. mst/13/F&W/20 del 27/02/2020

Google Analytics, elementi di SEO on page e SEO off page, Google AdWords, Facebook & Instagram Advertising saranno trattati per comprendere il funzionamento delle piattaforme, le opzioni di targetizzazione e le tipologie di campagna pubblicitaria.

VIII. INSEGNAMENTO: Social media marketing & digital communication

ECTS EROGATI: **3**

DOCENTE: **Alberto Maestri e Irene Ferri**

DESCRIZIONE: Obiettivo generale dell'insegnamento è quello di trasferire ai partecipanti conoscenze e competenze per impostare una corretta presenza social & digital di un'azienda o un brand in ambito food & beverage. Attraverso il modello analisi-obiettivi-strategia-azioni-misurazione, verranno passate in rassegna le 5 principali aree di attività del social media strategist indispensabili per progettare e gestire un social media marketing guidato dagli insight e dalla corretta creatività e ottimizzato dal dato digitale.

IX. INSEGNAMENTO: Gestione della Online Reputation: Social Media, Blog, Community, Web Influencer

ECTS EROGATI: **3**

DOCENTE: **Rudy Bandiera**

DESCRIZIONE: L'obiettivo è quello di offrire un'analisi dell'influencer marketing e delle digital PR. Agli studenti vengono dati gli strumenti necessari per poter correttamente individuare gli influencer di settore, per poter creare strategie di branding. Verranno dati gli strumenti per la creazione della propria credibilità e di quella delle aziende, oltre agli strumenti sia comunicativi che di analisi.

X. INSEGNAMENTO: Elementi di diritto nella comunicazione commerciale

ECTS EROGATI: **2**

DOCENTE: **Carolina Brunazetto**

DESCRIZIONE: Scopo del corso è quello di fornire al partecipante gli strumenti giuridici necessari per gestire la comunicazione d'impresa e, dunque, anche per creare siti web nel rispetto della normativa.

Oltre alla conoscenza del corpus normativo che disciplina l'e-commerce si andrà a trattare anche tutto il nuovo Regolamento Europeo Privacy (GDPR) in applicazione in Italia.

Il corso andrà ad evidenziare anche le principali normative vigenti in materia di etichettatura dei prodotti con particolare riguardo alla tutela riservata ai consumatori.

XI. INSEGNAMENTO: LAB di Storytelling e video editing

ECTS EROGATI: **3**

DOCENTE: **Matteo Adamoli**

DESCRIZIONE: Al termine del percorso gli studenti saranno inoltre in grado di:

- progettare e realizzare un digital storytelling in formato video che racconti il territorio attraverso il cibo e il vino;

Prot. mst/13/F&W/20 del 27/02/2020

- promuovere il territorio, le sue peculiarità e la propria identità culturale attraverso il corporate storytelling e gli strumenti della sinossi, dello storyboard e l'utilizzo del software Adobe Spark Video.

XII. INSEGNAMENTO: LAB di Web Communication: siti web, app-mobile e E-commerce

ECTS EROGATI: **3**

DOCENTE: **Michele Marchi**

DESCRIZIONE: Gli obiettivi del corso sono quelli di comprendere le potenzialità di Wordpress, uno dei principali CMS per lo sviluppo di siti web e di realizzare siti internet di media complessità integrandoli con temi professionali (free o premium). Il Lab darà inoltre indicazioni pratiche su: come integrare una newsletter al sito, come trasformare un sito monolingua in un sito multilingua, come indicizzare un sito e come usare Google Analytics, come gestire contenuti testuali e multimediali, come creare landing page, siti di e-commerce e approcciarsi alle app-mobile.

XIII. INSEGNAMENTO: LAB di Food Writing and Web Content

ECTS EROGATI: **3**

DOCENTE: **Mariagrazia Villa**

DESCRIZIONE: Il laboratorio intende fornire le conoscenze e gli strumenti per imparare a scrivere per il settore dell'agroalimentare e a gestire i testi nel web, dai siti aziendali ai blog, ai social media. L'obiettivo è di insegnare ai partecipanti al Master, futuri protagonisti dell'agire comunicativo o già operativi all'interno di aziende del settore Food & Beverage, una particolare tecnica di scrittura creativa, che mira a raccontare il cibo e il vino in modo sinestesico e coinvolgente, facendoci leggere le parole con tutti i sensi e rendendoci complici della passione e dell'estasi di un piacere come quello della tavola. Una tecnica di scrittura creativa che unisce in sé più generi (dal giornalismo ai racconti di viaggio, dalle ricette alle memorie, dalla poesia alla fiction, dalla saggistica alla storia) e che, proprio per questo, non si esaurisce solo nel trasmettere informazioni, ma mira a comunicare un'esperienza estetica a 360 gradi. Il laboratorio è una ginnastica teorica, ma anche la possibilità di tuffarsi e nuotare nella piscina di esercizi concreti, per arrivare a costruire testi capaci di coinvolgere il pubblico e di informarlo adeguatamente, divertendolo.

XIV. TESTIMONIANZE E CASE STUDY

ECTS EROGATI: **7**

DESCRIZIONE: Il Master prevede uno stretto contatto con le oltre 30 aziende partner. Imprenditori e manager della comunicazione porteranno in aula testimonianza delle diverse realtà aziendali attraverso la discussione di casi specifici. Un focus particolare sarà fatto sulle buone pratiche di responsabilità sociale d'impresa.

XV. LIVE EXPERIENCE E PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

ECTS EROGATI: **2**

DESCRIZIONE: Esperienze sul territorio: aziende e istituzioni agroalimentari, fiere ed eventi.

Prot. mst/13/F&W/20 del 27/02/2020

Motivazioni varie potranno determinare variazioni della Faculty. Eventuali modifiche verranno comunicate tempestivamente attraverso il sito del Corso nelle pagine dedicate.

Art. 7 - REQUISITI DI AMMISSIONE

a. MASTER UNIVERSITARIO DI I LIVELLO

Per accedere a un Master universitario di I livello è necessario essere in possesso di almeno uno dei seguenti titoli universitari:

- laurea del vecchio ordinamento (ante D.M. 509/99)
- baccalaureato / laurea triennale
- diploma accademico di primo livello (triennale)

b. L'accesso al Master universitario di I livello in Food & Wine 4.0 privilegia i seguenti titoli specifici:

- laureati in Scienze e Tecniche della Comunicazione;
- laureati in Scienze della Comunicazione;
- laureati in Enologia;
- laureati in Scienze Gastronomiche;
- laureati in Marketing;
- laureati in Economia e Management
- manager del settore agroalimentare e vitivinicolo che intendano approfondire le loro conoscenze e le tematiche legate ai nuovi linguaggi della digital communication e del web marketing;

L'idoneità alla partecipazione di profili provenienti da classi di laurea differenti verranno valutati in sede di colloquio.

c. Non è consentita la contemporanea iscrizione al Master universitario e ad ulteriori corsi che prevedano un'immatricolazione in seno ad un Università pontificia, italiana o estera.

d. I laureandi possono essere iscritti al corso come Alta Formazione corrispondendo le quote di partecipazione maggiorate dell'iva. Coloro i quali conseguano il titolo entro e non oltre il 31 marzo 2021, potranno proseguire il percorso didattico come iscritti al Master. In questo caso verrà loro restituito l'importo già versato e potranno corrispondere le quote di partecipazione del Master scorporate dell'iva. Chi, invece, non dovesse ottenere il titolo entro il 31 marzo 2021, proseguirà il percorso didattico come Alta Formazione e dovrà continuare a corrispondere le quote di partecipazione maggiorate dell'iva stessa. Lo studente che terminerà il corso come iscritto all'Alta Formazione otterrà un attestato di partecipazione e frequenza in luogo del titolo di Master.

Art. 8 - ACCESSO E PRE-ISCRIZIONE

a. L'accesso al Master universitario avviene previa presentazione di una domanda d'ammissione (con invio di cv e lettera motivazionale) e a un conseguente processo di selezione compiuto da una apposita Commissione valutatrice.

Prot. mst/13/F&W/20 del 27/02/2020

- b. Dopo aver sostenuto il colloquio di selezione, il candidato verrà invitato a compilare la form di pre-iscrizione.
- c. I candidati che avranno sostenuto con successo il colloquio previsto ai fini della selezione e compilato la pre-iscrizione, riceveranno via mail il modulo di conferma iscrizione in modo da poter espletare quanto indicato all'art. 10.
- d. Il candidato potrà essere in ogni momento invitato dalla Segreteria Diplomi universitari e Alta formazione a integrare la propria richiesta di pre-iscrizione con documentazione aggiuntiva al fine di verificare l'ammissibilità della candidatura rispetto al regolamento e alle normative vigenti.

Art. 9 - PROCEDURA DI SELEZIONE

- a. La selezione consiste nella valutazione del CV, nella **partecipazione a uno degli open day** previsti e successivamente in un **colloquio motivazionale**.

La prenotazione all'open day **dev'essere prenotata** dalla pagina web del Master: <https://www.masterfoodandwine.com> nella sezione **"Open day"**.

Per ulteriori informazioni circa il colloquio stesso rivolgersi a: foodandwine@iusve.it

Art. 10 - CONFERMA DELLA DOMANDA DI PRE-ISCRIZIONE E IMMATRICOLAZIONE

- a. Il candidato riceverà dalla Segreteria Diplomi universitari e Alta formazione (altaformazione@iusve.it) un modulo di conferma della propria iscrizione da firmare e da inviare via e-mail il prima possibile (dato che i posti sono limitati).

b. I titoli di studio conseguiti all'interno dell'Unione Europea, che verranno presentati a supporto della propria candidatura, dovranno essere sempre corredati dal Diploma Supplement. I cittadini in possesso di un titolo di studio conseguito al di fuori dell'Unione Europea dovranno allegare copia del titolo di Laurea tradotto e legalizzato in lingua italiana o inglese accompagnata dalla "dichiarazione di valore in loco", redatta a cura della Rappresentanza diplomatico-consolare italiana.

- c. Il suddetto modulo dovrà essere obbligatoriamente corredato dai seguenti documenti in formato elettronico:

- fototessera;
- documento d'identità in Corso di validità;
- documento fiscale con indicato il CF;
- certificato di laurea rilasciato dall'Università in cui si è conseguito il titolo (per laureandi: da inviare successivamente all'ottenimento del titolo, entro il 31 marzo dell'A.A. d'iscrizione). Non sono accettate autocertificazioni;
- ricevuta del pagamento della quota d'iscrizione di euro 100,00;

Prot. mst/13/F&W/20 del 27/02/2020

- solo per coloro in possesso di titoli conseguiti al di fuori del territorio italiano: *Diploma Supplement* (titoli conseguiti all'interno dell'EU) o titolo di laurea tradotto e legalizzato in lingua italiana o inglese accompagnata dalla "dichiarazione di valore in loco" (titoli conseguiti al di fuori dell'EU).

d. Nel caso in cui, al termine delle immatricolazioni, non sia stato raggiunto il numero minimo di iscritti previsto da regolamento, previa valutazione da parte del Direttore del Corso, la procedura di selezione potrà eventualmente essere riaperta. Contrariamente il Corso non verrà attivato. Di ciò verrà data eventuale comunicazione via e-mail.

Art. 11 - QUOTE DI ISCRIZIONE, INCENTIVI E PRESTITI

a. Il Master universitario ha un costo complessivo di € 4.000,00 + € 100,00 di iscrizione + € 100,00 di tassa per la produzione del Diploma (da versare al termine del Corso per la consegna del titolo).

La quota complessiva sarà suddivisa in 4 rate:

21/10/2020 - Rata 1 - € 1.000,00

21/01/2021 - Rata 2 - € 1.000,00

21/04/2021 - Rata 3 - € 1.000,00

21/07/2021 - Rata 4 - € 1.000,00

ALTA FORMAZIONE

Al Corso possono partecipare un numero limitato di uditori non in possesso del titolo di laurea. Alla fine sarà conseguito un attestato finale di alta formazione in Food & Wine 4.0 rilasciato da IUSVE.

Il costo per l'alta formazione in questo caso è di € 4.000,00 (+ IVA), di € 100,00 di iscrizione + € 100,00 di tassa di attestato finale (da versare al termine del Corso per la consegna del titolo).

La quota complessiva sarà suddivisa in 4 rate:

21/10/2020 - Rata 1 - € 1.000,00 + IVA

21/01/2021 - Rata 2 - € 1.000,00 + IVA

21/04/2021 - Rata 3 - € 1.000,00 + IVA

21/07/2021 - Rata 4 - € 1.000,00 + IVA

AZIENDE PARTNER

Le aziende partner potranno far partecipare una persona della propria azienda al Master universitario al costo agevolato di € 3.500,00 + IVA e di € 100,00 di iscrizione + € 100,00 di tassa di per la produzione del Diploma (da versare al termine del Corso per la consegna del titolo).

La quota complessiva sarà suddivisa in 4 rate:

21/10/2020 - Rata 1 - € 1.000,00

21/01/2021 - Rata 2 - € 1.000,00

21/04/2021 - Rata 3 - € 1.000,00

21/07/2021 - Rata 4 - € 500,00

Prot. mst/13/F&W/20 del 27/02/2020

b. Il mancato rispetto delle scadenze comporta un contributo supplementare di 10,00 € per il ritardo dal 5° al 15° giorno, 25,00 € fino a 30 giorni e 50,00 € oltre, pagabile tramite MAV da richiedere all'ufficio contabilità (nel caso non fosse già caricato nella PPS).

Art. 12 - FREQUENZA E RITIRO DAGLI STUDI

- a. Non è ammessa in alcun caso la restituzione del contributo d'iscrizione già versato.
- b. Il titolo di Master universitario verrà ottenuto a fronte della verificata frequenza minima prevista (2/3 delle ore di didattica erogata). La mancata osservanza degli obblighi di frequenza determina l'esclusione alla discussione della prova finale e il conseguente mancato rilascio del titolo da parte dell'Università Pontificia Salesiana.
- c. Lo studente può presentare in qualsiasi momento domanda di ritiro dagli studi. La domanda è irrevocabile e deve essere inviata via e-mail alla Segreteria Diplomi universitari e Alta formazione (altaformazione@iusve.it) utilizzando l'apposito modulo disponibile nella sezione moduli del sito IUSVE: <http://iusve.it/segreteria/didattica/modulistica/segreteria-didattica/master-e-corsi>
- d. La carriera didattica degli studenti non può in alcun modo essere sospesa.

Art. 13 - RILASCIO DEL TITOLO

a. Allo studente che abbia frequentato le attività didattiche, svolto le attività di tirocinio e superato le verifiche intermedie e la prova finale, sarà conferito il titolo di Master universitario di I o di II livello.

Coloro che risulteranno iscritti al Corso di Alta Formazione riceveranno un attestato universitario di partecipazione e frequenza.

b. Le prove conclusive, salvo eventuali impedimenti che verranno comunicati con congruo anticipo, si svolgeranno nei seguenti mesi:

- gennaio 2022
- marzo 2022
- luglio 2022

c. Nel caso in cui lo studente non riesca a partecipare a nessuna delle sessioni di cui in alto decade dallo status di studente.

d. All'atto della discussione dell'elaborato finale, viene consegnato un documento comprovante l'avvenuto conseguimento del Diploma, in attesa del suo rilascio da parte dell'UPS. Indicativamente i tempi di rilascio variano dai sei ai nove mesi dalla conclusione del Corso.

e. Per la prova finale ci si attiene alle seguenti indicazioni:

Prot. mst/13/F&W/20 del 27/02/2020

- il corsista si accorda con il Direttore che lo segue nella redazione del proprio lavoro conclusivo che ha cura di offrire indicazioni e suggerimenti sulle modalità di stesura della tesi.
- Almeno dieci giorni prima della data in cui si tiene la prova finale, lo studente invia via mail alla Segreteria Diplomi universitari e Alta formazione (altaformazione@iusve.it) e al Direttore, assieme alla richiesta di elaborato finale, anche una copia in formato elettronico del proprio lavoro e la ricevuta di pagamento della tassa diploma pari a euro 100,00.
- Per la stesura dell'elaborato finale ci si attiene alle buone norme descritte nel "Vademecum tesi Master" presente nella modulistica del sito.

f. Lo studente che abbia frequentato le attività didattiche e discusso la prova finale, riceve il titolo di Master universitario di I livello.

Art. 14 – ORGANI DEL MASTER

DIRETTORE

Prof.ssa Maria Pia Favaretto
e-mail: m.favaretto@iusve.it

TUTOR

Dott.ssa Sara Folegotto
e-mail: foodandwine@iusve.it

COMITATO SCIENTIFICO

Prof. Mariano Diotto
Prof.ssa Maria Pia Favaretto
Prof. Arduino Salatin
Prof. Francesco Sordi
Prof.ssa Mariagrazia Villa

Art. 15 - PRIVACY

a. In fase di iscrizione i candidati riceveranno un modulo relativo alla privacy e al trattamento dati, come previsto e normato dal GDPR n. 2016/679, da sottoscrivere in originale e inviare alla Segreteria Diplomi universitari e Alta formazione (altaformazione@iusve.it).

Il modello del documento è consultabile alla pagina web: <http://bit.ly/382mkkf>

CONTATTI

Segreteria Diplomi universitari e Alta formazione
TEL.: +39 041 5498 535 / 509
E-MAIL: altaformazione@iusve.it