

BANDO PER L'AMMISSIONE AL "MASTERFOOD 2.0"

Art. 1

Attivazione e obiettivi formativi

L'Università "Dante Alighieri", in collaborazione con H.Optima e Marketing Research Team, propone il Master Universitario di I livello denominato "Masterfood 2.0" della durata di 1 anno in formula weekend.

Obiettivi del corso:

- formare esperti capaci di valorizzare i prodotti, il settore agro-alimentare e le valenze paesaggistiche locali attraverso il marketing territoriale avanzato, le nuove tecnologie ICT, le ricerche di mercato e la ricerca scientifica e i fondamenti storici legati alle tradizioni alimentari. Si approfondiranno tecniche e strategie di mercato per valorizzare il territorio, le proprie eccellenze e soprattutto l'apertura e la promozione sui mercati internazionali
- analizzare il panorama enogastronomico italiano e i processi di sviluppo territoriale ad esso connessi, con particolare riferimento alle radici storico-culturali delle più importanti tradizioni di produzione e di consumo alimentare nel contesto nazionale
- valorizzare i prodotti agroalimentari finalizzati all'industrializzazione del settore agroalimentare, all'innovazione e alla promozione delle produzioni enogastronomiche e delle valenze paesaggistiche tipiche del Made in Italy nel mondo che vedranno la loro caratterizzazione in occasione di EXPO 2015.
- Nel mercato agro-alimentare moderno è sempre più forte l'esigenza di fornire al consumatore prodotti con standard qualitativi e di sicurezza più elevati. A ciò si aggiunge il legame sempre più stretto tra alimentazione e benessere ("well being"), una condizione questa che, specie nel contesto territoriale in cui viviamo, rende indispensabile una conoscenza più approfondita e dettagliata delle componenti alimentari che fanno capo alla cosiddetta "dieta mediterranea" (DM). Menzionata come "Patrimonio UNESCO", la DM costituisce un unicum per le proprietà e i benefici di alcuni degli alimenti che la definiscono (vino, olio, cereali, pesce, frutta, verdura, pane, ecc.), le cui proprietà appaiono funzionali alla prevenzione di malattie cardiovascolari, cronico-degenerative (tra cui il cancro), neurologiche e della malattia diabetica. Il Master consente di acquisire i concetti fondamentali per la conoscenza delle proprietà nutrizionali e salutistiche dei predetti alimenti:
 - La salvaguardia della salute attraverso l'alimentazione.
 - Identificazione delle componenti organolettiche, nutrizionali e salutistiche insite nella dieta mediterranea.
 - Olio d'oliva e vino: elementi essenziali del benessere.
 - Dieta mediterranea e prevenzione delle patologie degenerative e cardiovascolari.

A tal fine è emanato, per l'anno accademico 2014/2015, il Bando per l'ammissione di un numero minimo di 20 e massimo di 30 posti - salvo eventuali deroghe deliberate dal Comitato Tecnico Scientifico.

Il contesto in cui si pensa di inserire il corso è la promozione all'estero delle filiere agricole calabresi e la valorizzazione dei prodotti agroindustriali e dell'ittico.

Il Master ha una struttura interdisciplinare volta a formare:

- ▶▶ Esperti nella valorizzazione del territorio e delle eccellenze territoriali
- ▶▶ Esperti nel marketing e promozione del Made in Italy, e in particolare prodotti tipici e della dieta mediterranea
- ▶▶ Esperti di innovazione tecnologica nel settore food e delle produzioni ecosostenibili
- ▶▶ Esperti di promozione economica applicata al food e al landscape
- ▶▶ Esperti di vendita
- ▶▶ Esperti di progettazione europea e finanza agevolata nazionale e regionale

Nell'offerta sono incluse attività di orientamento e assistenza degli iscritti sulle prospettive di impiego, e di coaching a cura di esperti in risorse umane, che supporteranno sin dall'inizio del Master gli studenti ai fini di un ottimale incontro tra domanda e offerta nella fase di tirocinio. Il placement nelle aziende/poli di produzione avverrà pertanto in funzione delle aspettative/dei bisogni, ma anche della motivazione e del rendimento di ognuno. Le lezioni saranno tenute da docenti delle Università italiane e manager, operanti nella cultura, nel marketing, nel food, nella internazionalizzazione, nella salute e nel mondo dell'enogastronomia, nella valorizzazione del made in Italy e nelle ricadute offerte dal progetto EXPO 2015.

Art. 2

Durata, sede e costi d'iscrizione-frequenza

L'inizio delle attività formative, comprensivo di stage, è previsto per il periodo marzo 2015.

Il Master Universitario di I livello "Masterfood 2.0" ha una durata di 1 anno con conclusione nel mese di marzo 2016. Il Master si svolgerà presso l'Università "Dante Alighieri" di Reggio Calabria e, in caso di esigenza, in altre sedi.

È prevista la frequenza obbligatoria di almeno il 75% delle ore complessive del Master.

Le attività del Master sono inquadrate all'interno di un percorso formativo che prevede l'acquisizione di 60 CFU (Crediti Formativi Universitari), pari a 1500 ore complessive.

Il conseguimento del titolo è subordinato al superamento di una prova finale di accertamento delle competenze complessive acquisite.

Il programma e i moduli d'iscrizione saranno disponibili sul sito www.unistrada.it, ovvero presso la segreteria del Master sita presso l'Università dalle ore 10,30 alle 12,30 (referente dr. Marco Panuccio tel. 389/0155134) oppure potranno essere richiesti inviando una mail a: segreteriaamaster@mrteam.it.

I costi di iscrizione e frequenza al Master sono stabiliti in euro 4.000,00 lordi.

Art. 3

Percorso formativo

I crediti formativi sono suddivisi secondo le seguenti macroaree:

- ▶▶ FASE DI AULA
- ▶▶ tirocinio pratico

Le attività didattiche sono organizzate secondo il seguente quadro sinottico:

ATTIVITÀ	ORE
Attività didattiche frontali e in modalità e-learning	402
Stage	400
attività integrative (studio individuale e di gruppo)	650
Esami intermedi e finali	48
TOTALE	1500 ore

Il programma e i moduli d'iscrizione saranno disponibili sul sito www.unistrada.it.

Apri il Master il noto imprenditore della ristorazione,
Chef Natale Giunta

Il corso prevede:

Moduli didattici	Descrizione	Disciplina di riferimento	Settore Scientifico o disciplina re	Ore di lezione frontale
Assessment: regole di comportamento in azienda e tecniche di lavoro in gruppo	Incontri individuali e lavoro di gruppo per individuare i bisogni formativi, le attitudini e hard e soft skills degli allievi	Psicologia Del Lavoro E Delle Organizzazioni	M-PSI/06	36
MODULO INTEGRATO: Storia, cultura e tendenze dei prodotti alimentari	Nel modulo verranno illustrate le origini di alcuni prodotti made in Italy e i significati simbolici collegati alle tradizioni enogastronomiche dei popoli calabresi e italiani. Nel modulo verranno presi in esame i casi in cui siano stati attivati processi di sviluppo territoriale sostenibile grazie alla promozione dei prodotti enogastronomici intesi in qualità di "beni culturali". Nello specifico, verranno trattati i seguenti temi: - Il cibo: antico e nuovo medium; - Identità e territorio: il cibo in qualità di bene culturale; - Tendenze del gusto: nuove modalità e nuove superfici di comunicazione enogastronomica; - Case history - La promozione dei prodotti tipici locali nella grande distribuzione - il caso Eataly;	Storia Medievale, e Moderna, Storia Economica Antropologia Storia Economica Sociologia Dell'ambiente E Del Territorio	M- STO/01 M- STO/02 SECS- P/12 BIO/08 SECS- P/12 SPS/10	36

	- Case history - Trent'anni di rivoluzione enogastronomica di Slow Food: dai Presidi a Terra Madre; - Il patrimonio enogastronomico calabrese: un'analisi delle opportunità di sviluppo sostenibile del territorio regionale.			
Arboricoltura e specificità dei paesaggi mediterranei e Tecniche colturari eco sostenibili per la produzione delle varietà agro-alimentari locali e la valorizzazione del paesaggio	Il modulo è incentrato sulla dieta mediterranea, analisi del paesaggio e delle peculiarità della dieta stessa e consentirà di apprendere le più recenti tecnologie innovative, che introdotte nell'agricoltura consentono un risparmio di consumi energetici e preservano l'ambiente	Agronomia E Coltivazioni Erbacee Arboricoltura Generale E Coltivazioni Arboree Ingegneria Economico-Gestionale Ecologia	AGR/02 ING- IND/35 BIO/07	18
Valenza nutrizionale e salutistica degli alimenti mediterranei Analisi Fisiche Chimiche E Sensoriale Dei Prodotti Alimentari,	Nel corso verranno illustrate le proprietà della dieta mediterranea e i benefici di alcuni alimenti rispetto alla prevenzione di malattie cardiovascolari. Il modulo illustrerà le evidenze principali delle analisi sensoriali ad oggi in corso e il loro impatto sulla qualità degli alimenti	Nutrizione E Alimentazione Chimica Agraria	AGR/18 AGR/13	18
Benessere nelle produzioni agro-alimentari Psicologia dei consumatori	Il modulo consentirà di apprendere le più recenti soluzioni per proteggere dai rischi ambientali le produzioni (incendi, erosioni del terreno, rischio idrogeologico ecc) Il corso illustra i fattori che incidono sul comportamento del consumatore e del mercato esterno	Ecologia Psicol Sociale	BIO/07 M-PSI/05	18
ICT Applicazioni per la valorizzazione dei prodotti tipici Statistica dei consumi e dell'economia	Oggetto del corso è mostrare soluzioni in open source facilmente applicabili per promuovere online i prodotti e per la gestione del customer relation management Il corso illustra gli strumenti di analisi utilizzabili per la gestione dei dati interni e delle informazioni che provengono dal mercato esterno	Telecomunicazioni Statistica Sociale E Statistica Economica	ING- INF/03 SECS- S/05 E SECS- S/03	18
Geometria e Tecnica delle Costruzioni (sostenibilità energetica delle costruzioni rurali) e Cambiamenti	Il corso illustra le tecniche delle costruzioni per le opere civili ed industriali e le tecniche di progettazione per il risparmio energetico. Come le nuove politiche di rigenerazione urbana migliorano il Paesaggio	Ingegneria Sanitaria – Ambientale Architettura Del Paesaggio Tecnica E Pianificazione	ICAR/03 ICAR/20 ICAR/15	18

del paesaggio agrario in Italia		Urbanistica		
Etica e responsabilità professionale	Bio etica, limiti e confini dell'utilizzo di nuove tecnologie nell'economia e nel mondo produttivo.	Logica E Filosofia Della Scienza	M-FIL/02	6
Marketing dei Prodotti Alimentari	Il corso illustrerà le tecniche di marketing per la comunicazione, il pricing, la distribuzione e la valorizzazione del prodotto	Economia E Gestione Delle Imprese	SECS-P/08	12

Nell'offerta sono incluse attività di orientamento e assistenza degli iscritti sulle prospettive di impiego, e di coaching a cura di esperti in risorse umane, che supporteranno sin dall'inizio del Master gli studenti ai fini di un ottimale incontro tra domanda e offerta nella fase di tirocinio, il placement nelle aziende avverrà pertanto in funzione delle aspettative/dei bisogni, ma anche della motivazione e del rendimento di ognuno. Il programma inoltre prevede un'ampia sezione di studio individuale e testimonianze da Università o laboratori pratici, nonché visite aziendali.

Laboratori didattici /Esercitazioni	Descrizione	Settore Scientifico disciplinare	N. Ore
Le ricerche di mercato per le analisi del potenziale di mercato e per il posizionamento dei prodotti	laboratorio pratico sulle ricerche	SECS-P/08	30
Strategie di comunicazione e marketing	laboratorio pratico per la risoluzione di un caso aziendale	SECS-P/08	30
Tecniche di presentazione e di negoziazione	presentazione pubblica dei risultati di gruppo	M-PSI/05	30
Organizzazione di Eventi E Fiere Per La Promozione Dei Prodotti Made In Italy,	organizzazione di un evento pubblico	SECS-P/12	30
Tecniche di Ricerca Di Finanziamenti regionali,nazionali ed europei e Creazione Business Plan	business game	SECS-P/09 IUS/14	12
Codici A Barre molecolare per il controllo dei prodotti tipici	nuovi sistemi per il controllo dei prodotti freschi	ING-INF/03	6
Mangiare bene e vivere meglio: nutriceutica	Analisi dei fattori nutritivi che migliorano la salute	AGR/18	6
I percorsi per l'internazionalizzazione (canali di distribuzione, concorrenti, clienti)	lezione presso l'ufficio internazionalizzazione di una nota azienda	SECS-P/12	12
Laboratorio di informatica per applicazioni ict	esercizi pratici su software libero	ING-INF/03	6
Analisi della concorrenza in Italia e all'estero e strategia competitive	caso pratico su Italia e promozione dei prodotti italiani nel mondo	SECS-P/09	12
Making start up nel settore food	esercizi di idee di imprese	SECS-P/09	12
Visite di luoghi e tradizioni agroalimentari	visite di aziende e percorsi del gusto	SECS-P/09	36

Art. 4 **Fase pratica**

Gli stage si svolgeranno in tutta Italia con un programma modulare di ore in azienda e ore individuali.

Nella fase di stage lo studente concorda con l'azienda/l'ente ospitante un progetto formativo in linea con le esigenze del mercato e il profilo professionale dello studente stesso.

Il tutor dell'azienda/ente ospitante supervisiona e guida le attività dello stageur e esprime giudizio di rendimento relativamente a:

- ▶▶ Correttezza
- ▶▶ Puntualità
- ▶▶ Velocità di Apprendimento
- ▶▶ Impegno
- ▶▶ Capacità di gruppo
- ▶▶ Problem solving

L'Università accoglie ogni forma di convenzione e di progetto formativo che l'Ente ospitante intende utilizzare ai fini dello stage.

Per i lavoratori, previa documentazione del datore di lavoro e previa autorizzazione del Comitato Scientifico, sono previste formule agevolate per l'obbligo di frequenza in aula e stage a distanza.

Al termine delle attività didattiche sono previste sessioni di verifica, in cui sarà valutata la conoscenza acquisita dai candidati, delle singole materie relative ad ogni corso integrato; le modalità di svolgimento delle verifiche saranno disposte sulla base di linee guida omogenee definite dal Comitato Tecnico-Scientifico in accordo con i docenti di riferimento di ogni materia.

Il superamento delle verifiche costituisce condizione essenziale per accedere alla prova finale.

La prova finale consisterà nella elaborazione individuale e discussione di una tesi scritta. Al superamento di tale prova è subordinato il conferimento del Diploma di Master Universitario di I livello "MasterFood 2.0".

Gli Stage si svolgeranno presso enti e istituzioni leader nell'agroalimentare e nell'internazionalizzazione convenzionati con Confcooperative Calabria e altre istituzioni internazionali, come ad esempio:

- Agenzia Europea della Ricerca Apre
- Federalimentare
- Piattaforma Tecnologica Europea Food For Life
- Copa Cogeca, L'associazione di rappresentanza delle organizzazioni e delle cooperative agricole
- Rete Rurale Nazionale
- Expo 2015
- Fao

Art. 5 **Requisiti di ammissione e criteri di selezione**

Sono ammessi alla frequenza del corso di alta formazione cittadini italiani e stranieri degli stati UE ed extra-UE in possesso del diploma di laurea triennale (nuovo ordinamento) o di laurea specialistica (vecchio ordinamento) conseguita presso Università italiane ovvero di altro titolo di studio equipollente riconosciuto idoneo secondo la normativa vigente.

Sono ammessi altresì liberi professionisti, artigiani, imprenditori, imprenditori agricoli in possesso di laurea triennale che desiderano conseguire conoscenze e competenze tecnologiche e finanziarie da applicare nella propria attività.

Sono ammessi altresì alla frequenza dei corsi previsti per il “Master Food 2.0” con la qualifica di uditore, anche coloro che non sono in possesso del titolo di studio richiesto nel precedente paragrafo, ma in possesso di una adeguata e documentata esperienza professionale. Per gli studenti iscritti con la qualifica di uditore il Comitato Tecnico-Scientifico potrà stabilire delle quote di tasse di iscrizione e di frequenza ridotte rispetto a quelle stabilite nel presente Bando.

Il titolo di studio deve essere posseduto alla data di scadenza del presente Bando fissata al 28 Febbraio 2015. Non possono essere ammessi alla frequenza del Master i candidati iscritti ad altro Corso di Laurea, Diploma di Laurea, Dottorato di Ricerca, Scuola di Specializzazione, Istituto d’Istruzione Superiore o Master della stessa o altra Università in Italia o all’estero.

L’ammissione al Master verrà effettuata da un’apposita commissione, presieduta dal Direttore didattico del Master, sulla base della seguente griglia di valutazione:

GRIGLIA DI SELEZIONE ALLIEVI – MAX 100 PUNTI

a) Laurea specialistica/magistrale – 5 punti

b) Voto di Laurea – Fino a 10 punti

- da 90 a 96/110 – 4 punti

- da 97 a 103/110 – 6 punti

- da 104 a 110/110 – 8 punti

- 110 e lode - 10 punti

c) Altri titoli universitari – Fino a 15 punti

- altra laurea specialistica/magistrale – sino a punti 10, in ragione del livello di coerenza con il Master, del voto di conseguimento. L’attribuzione del punteggio avverrà con il metodo comparativo tra i partecipanti

- altra laurea triennale – sino a punti 6, in ragione del livello coerenza con il Master, del voto di conseguimento. L’attribuzione del punteggio avverrà con il metodo comparativo tra i partecipanti

- dottorato di ricerca – sino a 4 punti, in ragione della durata e del livello di coerenza e con il Master. L’attribuzione del punteggio avverrà con il metodo comparativo tra i partecipanti

- Assegni di ricerca – sino a 3 punti, in ragione della durata e del livello di coerenza e con il Master.

L’attribuzione del punteggio avverrà con il metodo comparativo tra i partecipanti

- Master di I livello – sino a 1 punto, in ragione del livello di coerenza e con il Master.

L’attribuzione del punteggio avverrà con il metodo comparativo tra i partecipanti

- Master di II livello – sino a 2 punti, in ragione del livello di coerenza e con il Master.

L’attribuzione del punteggio avverrà con il metodo comparativo tra i partecipanti

d) Altra esperienza curriculare nei settori attinenti al Master- Max 25 punti

Valutazione complessiva dell’esperienze nel settore alimentare, della ristorazione, del turismo e economia, del possesso di certificazioni

e) colloquio motivazionale: fino a 25 punti

f) titoli o certificati di lingua straniera: fino a 20 punti

Posti gli obiettivi formativi del Master e il suo carattere professionalizzante, la valutazione dei titoli prodotti riguarderà, in particolare, la maggiore coerenza tra il profilo di ingresso e le caratteristiche della figura professionale in uscita.

La presenza di esami inerenti la Comunicazione, Giurisprudenza, Economia e Scienze Statistiche, buone conoscenze informatiche nel curriculum universitario del candidato costituiranno titolo preferenziale a parità di punteggio.

Nell'ambito dei posti disponibili i candidati utilmente collocati in graduatoria saranno ammessi al corso.

A conclusione della selezione delle domande di ammissione pervenute, la graduatoria di merito sarà pubblicata sul sito internet <http://www.unistrada.it>

La pubblicazione costituirà notifica per gli interessati.

In caso di parità di punteggio sarà preferito il candidato di età più giovane.

Art. 6 **Organi del Master**

Sono organi del Master:

a) Il Presidente del Comitato Scientifico che assume le funzioni di Direttore scientifico ed è nominato

dal Rettore, sovrintende alla gestione didattica e svolge le funzioni di cui all'articolo 11, comma 2, del Regolamento per la realizzazione di corsi e master di 1° e 2° livello;

b) Il Comitato Tecnico-Scientifico;

c) il Direttore didattico che coordina le attività didattiche e scientifiche, secondo le indicazioni della direzione scientifica, promuove e cura i rapporti con i partner aziendali e istituzionali, con funzione di supervisione di tutti gli aspetti finanziari e giuridici nei confronti del corpo docente, dell'Università e delle relazioni istituzionali.

Il Comitato Tecnico Scientifico è composto - in conformità alla disposizione di cui all'art. 12 del Regolamento per la realizzazione dei corsi di Master - dal Presidente del Comitato scientifico, dal Direttore

didattico, da un docente dell'Ateneo e da eventuali soggetti esperti di cui uno designato dal Comitato locale

della Società Dante Alighieri.

Il Comitato Tecnico Scientifico:

a) propone al Comitato Ordinatore dell'Ateneo gli insegnamenti da attivare, conformemente alle indicazioni

di cui al precedente art. 3; istruisce, per le conseguenti nomine da parte del Comitato Ordinatore (mediante

affidamento con lettera di incarico), le domande per il conferimento dei singoli insegnamenti del Master,

previa valutazione dei curricula degli aspiranti.

b) individua le attività formative complementari e integrative rispetto ai corsi di insegnamento;

c) quantifica il valore in crediti formativi di ciascun insegnamento, delle altre attività formative e della tesi

finale, decidendo anche l'eventuale articolazione in moduli di ciascun insegnamento;

d) determina eventuali propedeuticità tra insegnamenti e/o altre attività formative;

e) detta disposizioni in ordine alle modalità e tempi di verifica dei livelli di apprendimento nonché sulla

partecipazione ad attività formative esterne, conformemente a quanto disposto dal Regolamento dell'Ateneo;

f) predispose la proposta di eventuale reiterazione del corso e la sottopone, per l'approvazione, agli organi

competenti dell'Università;

g) può apportare deroghe al numero minimo e massimo dei partecipanti.

Art. 7
Domanda di ammissione

Per accedere al Master è necessario presentare formale domanda di ammissione e sostenere un colloquio motivazionale. La domanda di ammissione, reperibile sul sito: www.unistrada.it, deve essere stampata,

sottoscritta con firma autografa e presentata brevi manu presso la Segreteria dei corsi di Laurea ovvero spedito a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento all'Università per Stranieri "Dante Alighieri" – SEGRETERIA MASTER FOOD 2.0 – via del Torrione, 95 – 89125 Reggio Calabria, entro il 28 Febbraio 2015, specificando sulla busta il titolo del Master.

Per le domande spedite a mezzo posta farà fede la data di spedizione del timbro postale.

Alle domande dovranno essere allegati i seguenti documenti:

- a) Certificato di laurea specialistica o laurea vecchio ordinamento in carta semplice con indicazione del voto riportato nell'esame finale o autocertificazione ai sensi del D.P.R. 28/12/2000 n° 445;
- b) Certificazione dell'attività eventualmente svolta;
- c) Due foto formato tessera;
- d) Copia fotostatica di un documento di riconoscimento valido;
- e) Copia fotostatica del codice fiscale;
- f) Autocertificazione di conoscenza della lingua italiana (per gli studenti stranieri);
- g) Altri titoli attestanti conoscenze o competenze attinenti al corso utilizzabili ai fini della valutazione
- h) copia del bonifico della prima quota di iscrizione pari a 500 euro. **IL BONIFICO VA INTESTATO A: H.Optima srl - Via Arcangelo Corelli 10, 00198 Roma, Iban IT62 I 05034 03240 000000000063.**

Nelle domande dovranno essere indicati con esattezza l'indirizzo o domicilio in Italia, il numero di telefono, l'indirizzo di posta elettronica del candidato per la notifica di eventuali comunicazioni.

Sulla busta andranno indicati chiaramente nome, cognome, indirizzo del mittente e il riferimento di partecipazione al Master I livello "MasterFood 2.0".

Una copia elettronica della domanda senza allegati deve essere inviata a mezzo e-mail a: segreteriaamaster@mrteam.it o inoltrata via fax al numero 0965/593129. A conclusione delle operazioni di ammissione il CTS redigerà e trasmetterà all'Università una dettagliata relazione contenente tutte le informazioni utili per i riscontri e gli accertamenti previsti dal precedente art. 3, in conformità a quanto prescritto dall'art 7 del Regolamento universitario.

Si ricorda che il titolo è valido anche all'estero.

Per informazioni INFOLINE: 389/0155134 email: segreteriaamaster@mrteam.it. Il pagamento integrale della retta di iscrizione pari a complessivi euro 4.000 secondo i tempi e le modalità appresso specificate è, in ogni caso, condizione indispensabile per sostenere l'esame finale e per partecipare allo stage con apposita assicurazione antinfortunistica a carico dell'organizzazione del Master.

Il versamento delle singole rate dell'importo della tassa di iscrizione non saranno rimborsate per alcun motivo, salvo che il Master non venga attivato perché non si è raggiunto il numero minimo dei partecipanti come definito preliminarmente dal Comitato Tecnico Scientifico.

Art. 8
Ammissione al Master degli studenti extra-UE

Gli studenti extra-UE interessati a frequentare il Master dovranno versare all'Ateneo i diritti di segreteria pari a euro 100,00, al fine di ricevere presso il proprio domicilio una lettera di accreditamento dell'Università per la frequenza del corso. Tale lettera dovrà essere presentata dagli

studenti all'Ambasciata e al Consolato di competenza per ottenere il permesso di soggiorno per motivi di studio.

La quota relativa ai diritti di segreteria non è rimborsabile, anche nel caso di mancato rilascio del visto d'ingresso.

Nel caso in cui gli studenti interessati non siano beneficiari di una borsa di studio, all'arrivo presso l'Ateneo, dovranno regolarizzare la loro posizione economica versando la quota di frequenza stabilita dal successivo art. 9 del presente bando.

Art. 9 **Tasse e Contributi**

La tassa di iscrizione è pari alla somma complessiva di Euro 4.000 lordi da versare in unica soluzione oppure in otto rate mensili da 500 euro ognuna di cui la prima all'atto di iscrizione, e l'ultima entro ottobre 2015. L'IBAN su cui procedere per l'effettuazione del primo versamento all'atto dell'iscrizione è riportato al precedente articolo 7 del presente bando. Il costo della retta è detraibile al 19% nella dichiarazione dei redditi.

Art. 10 **Verifica del Profitto**

Durante il corso saranno previste 4 prove intermedie valutative. Ogni prova conterrà argomenti di due corsi integrati, le prove saranno finalizzate a verificare il grado di comprensione degli argomenti trattati, attraverso la valutazione del livello di apprendimento, che potrà, altresì, essere effettuata, secondo programmi e frequenza stabiliti dal Comitato Scientifico, in sessioni di tutoraggio telematico attraverso chat e video-chat.

Al termine delle attività didattiche, dei laboratori e dei seminari è previsto l'espletamento di una prova di verifica complessiva del profitto che sarà effettuata sulla base di linee guida omogenee definite dal Comitato Scientifico. La valutazione finale della prova sarà espressa in trentesimi da una Commissione composta da almeno 3 componenti designati dal CTS secondo quanto disposto dal successivo art.11. Gli esami si svolgeranno nella sede dell'Università.

Il superamento della prova di verifica con un voto pari ad almeno 18/30 e la certificazione dell'avvenuta partecipazione alle attività integrative e/o complementari costituiscono condizione per accedere alla discussione della tesi finale.

Art. 11 **Discussione della tesi finale e conferimento del titolo**

Il conferimento del Titolo avverrà in data fissata dal Comitato Tecnico Scientifico, previa elaborazione, individuale o per gruppi, e discussione di una tesi scritta avente ad oggetto un argomento assegnato dal Comitato medesimo su tematiche ricadenti nelle discipline oggetto dei moduli di insegnamento, privilegiando, per quanto possibile, le preferenze espresse da ciascun allievo. La Commissione per la discussione della tesi finale è composta da almeno 3 componenti designati dal Comitato Tecnico Scientifico.

A conclusione del Corso di studio, ai partecipanti che abbiano adempiuto gli obblighi previsti dal presente Bando e che abbiano superato l'esame finale sarà rilasciato, ai sensi dell'art. 17 e 19 dello Statuto, nonché dell'art. 5 del Regolamento Didattico di Ateneo, e dell'art. 1 del Regolamento per la realizzazione di corsi di master di I e II livello, adottato dall'Università per Stranieri "Dante Alighieri", il diploma di Master Universitario di I livello in: "Master Food 2.0", ai sensi della

l.n.341/1990 e del D.M. n. 270/2004, con una votazione finale espressa in 110/110 e l'acquisizione di 60 crediti formativi CFU.

Il superamento della prova finale è attestato mediante il rilascio del relativo titolo di Master Universitario di I livello.

La votazione finale è prevista in centodecimi.

Art. 12

Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, l'Università per Stranieri "Dante Alighieri" H.Optima e MRT si impegnano a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite dai candidati. Tutti i dati forniti saranno trattati solo per le finalità connesse allo svolgimento del corso e all'eventuale gestione del rapporto didattico amministrativo con l'Università nel rispetto delle disposizioni vigenti.

Art. 13

Note e avvertenze

Nel caso in cui dalla documentazione presentata risultino dichiarazioni false, indicazione di dati non corrispondenti al vero e l'uso di atti falsi – fermo restando le sanzioni penali previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia e come previsto dagli artt. 75 e 76 DPR 445/2000 – il candidato sarà automaticamente escluso dal corso e perderà tutti i benefici conseguiti.

Il Foro competente per eventuale contenzioso relativo al bando è il Foro di Reggio Calabria.

Art. 14

Ritiro iscritti o inadempienza nei pagamenti da parte dell'iscritto

Le parti convengono che in caso di ritiro o di inadempienza del versamento della rata di saldo degli iscritti al Master, fatti salvi i rimedi di legge, se il ritiro avviene prima dell'avvio delle lezioni H.Optima restituirà il 90% della prima rata versata; in caso di ritiro a Master avviato l'allievo perderà interamente le quote versate.

Art. 15

Assicurazione

Per quanto concerne la fase di aula e di stage l'assicurazione è a carico degli organizzatori partner dell'Università

Art. 16

Norma finale

Per quanto non previsto dal presente Bando, si rinvia alle disposizioni legislative vigenti in materia ed al Regolamento universitario riguardante la istituzione ed il funzionamento dei corsi di Master.

Reggio Calabria, lì 20 gennaio 2015