UniSR
Università Vita-Salute San Raffaele

MASTER DI I LIVELLO
FILOSOFIA, CULTURE ED ECOLOGIE DEL CIBO

PIANO DEGLI STUDI

Apprendimento d'aula - Didattica teorica frontale online (sincrona)

INSEGNAMENTI	ORE	CFU
Filosofia del cibo e del vino	16	2
Forme simboliche e sociologia del pasto	16	2
Denominazioni e gastronazionalismo	8	1
Ecologia, etica ambientale, antropocene	16	2
La costruzione dell'identità italiana in cucina	8	1
Etica del vivente	8	1
Sovranità Alimentare e Globalizzazione nell'Antropocene	8	1
Filosofia e critica gastronomica	8	1
Biologia del cibo e sostenibilità	8	1
Tradizione, autoctonia, identità	16	2
Filosofia del paesaggio	16	2
Psicologia della fame e teoria dell'appetito	8	1
Cibo, arte e cultura pop	8	1
Arte, territorio e impresa	4	0,5
Il sistema della carne	4	0,5
Nutrizione, salute e rappresentazione del corpo	8	1
Totale didattica teorica frontale	**160**	**20**

Apprendimento dall'esperienza – CORSI LABORATORIALI (incontri in presenza)

"Scrittura e comunicazione del Food"

INSEGNAMENTI	ORE	CFU
Aziende virtuose nel mondo del cibo e del vino	8	1
La comunicazione del food: scrittura, ufficio stampa e social	16	2
Ermeneutica dell'espressione	8	1

Editoria e racconto del cibo	8	1
Vino e podcast: il caso di “Vino sul divano”	8	1
Totale corsi laboratoriali	**48**	**6**

Apprendimento dall’esperienza – CORSI LABORATORIALI (incontri in presenza)

“Laboratori sensoriali”

INSEGNAMENTI	ORE	CFU
Vini e territori	8	1
La vite e la vinificazione: viaggio tra i vini naturali	8	1
Critica enologica	8	1
Il formaggio	8	1
L’aceto	8	1
Il miele	8	1
La fermentazione e i fermentati	8	1
Il pane	8	1
Totale laboratori sensoriali	**64**	**8**

INSEGNAMENTI	ORE	CFU
Visite in azienda	8	1
Eventi e manifestazioni di settore	16	2
Project Work/Tirocinio	375	15
Elaborato finale	200	8

TOTALE CFU 60