**Allegato 1 al Regolamento dei Corsi di Master, di Perfezionamento e di Aggiornamento**

PARTE I - INFORMAZIONI GENERALI

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipologia di corso** | Corso di Perfezionamento |
| **Titolo del corso** | *Food humanities: nuove professioni per il settore agroalimentare* |
| **Il corso è** | ISTITUZIONE |
| **Denominazione nell’a.a. precedente** | -- |
| **Dipartimento proponente** | DIPARTIMENTO FILCOSPE |
| **Corso interdipartimentale** | In collaborazione con Master “Studi del territorio – Environmental Humanities” e con il Dipartimento di Scienze – cdl “Scienze Culturali Enogastronomiche”; cdl magistrale in “Biodiversità e gestione degli ecosistemi”. |
| **Corso in collaborazione con enti privati e/o pubblici** | In collaborazione con Seminario permanente Luigi Veronelli |
| **Corso in collaborazione con università italiane e/o straniere** |  |
| **Rilascio titolo congiunto** |  |
| **Durata prevista** | 3 mesi |
| **Date presunte di inizio e fine corso** | aprile 2020 – giugno 2020 |
| **Sede del corso** | Scuola Lettere Filosofia Lingue – Dipartimento FilCospe, via Ostiense 234, RomaAlcune giornate si svolgeranno presso [il Centro Residenziale Studi e Ricerche Università Roma Tre La Faggeta, Allumiere](http://www.uniroma3.it/en/allumiere/) |
| **Segreteria del corso** | Scuola Lettere Filosofia Lingue – Dip. FilCospe,via Ostiense 234, Romatiziana.ceriola@uniroma3.itilariabussoni@operaviva.info |

Direttore del Corso

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Cognome** | **Nome** | **Dipartimento** | **Qualifica** |
| **ANGELUCCI** | **DANIELA** | **FilCospe** | **PA** |

Consiglio del Corso

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Cognome** | **Nome** | **Dipartimento/Ente** | **Qualifica** |
| **1** | **ANGELUCCI** | **DANIELA** | **Dip. FilCospe Roma 3** | **PA** |
| **2** | **BUSSONI**  | **ILARIA** | **Alta Scuola Italiana Di Gastronomia Luigi Veronelli** | **Membro C.S.** |
| **3** | **CANEVA** | **GIULIA** | **Dip. Scienze Roma3** | **PO** |
| **4** | **LEONI** | **LIVIA** | **Dip. Scienze Roma3** | **PA** |
| **5** | **MAZZA** | **ROBERTO** | **Dip. Scienze Roma3** | **PA** |
| **6** | **SABATINI** | **GAETANO** | **Dip. Filcospe Roma 3** | **PO** |
| **7** | **SAVO** | **VALENTINA** | **Dip. Scienze Roma3** | **R** |

Docenti dell’Ateneo impegnati nell’attività didattica \*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Cognome** | **Nome** | **Dipartimento/Ente** | **Qualifica** | **CFU impartiti** |
| **1** | **ANGELUCCI** | **DANIELA** | **Dip. Filcospe Roma 3** | **PA** | **3** |
| **2** | **LEONI** | **LIVIA** | **Dip. Scienze Roma3** | **PA** | **1** |
| **3** | **CANEVA** | **GIULIA** | **Dip. Scienze Roma3** | **PO** | **1** |
| **4** | **MAZZA** | **ROBERTO** | **Dip. Scienze Roma3** | **PA** | **1** |
| **5** | **SAVO** | **VALENTINA** | **Dip. Scienze Roma3** | **R** | **3** |
| **7** | **SABATINI** | **GAETANO** | **Dip. Filcospe Roma 3** | **PO** | **1** |
| **8** | **IANNELLI** | **FRANCESCA** | **Dip. Filcospe Roma 3** | **PA** | **1** |

*\*Sono indicati i docenti dell’Ateneo impegnati nell’attività didattica della prossima edizione del corso.*

Esperti impegnati nell’attività didattica \*\*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Cognome** | **Nome** | **Ente** | **Qualifica** |
|  | **BUSSONI**  | **ILARIA** | **Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli** | **Membro Comitato Scientifico** |
| **1** | **CAVAZZONI** | **LUCIO** | **Alce Nero** | **Presidente** |
| **2** | **MESCALCHIN** | **ENZO** | **Fondazione Edmund Mach** | **Docente** |
| **3** | **DI SALVO** | **ANDREA** | **Istituto dell’Enciclopedia Treccani** | **Giornalista** |
| **4** | **NOSSITER** | **JONATHAN** |  | **Regista** |
| **5** | **BONINI** | **ANDREA** | **Seminario permanente Luigi Veronelli** | **Presidente** |
| **6** | **BONOMI ROMAGNOLI** | **BARBARA** |  | **Giornalista** |
| **7** | **GRAVINA** | **GIAMPAOLO** |  | **Critico enogastronomico** |
| **8** | **DOTTORI** | **CORRADO** | **La Distesa az. agr.** | **Vignaiolo** |
| **9** | **MOCCHIUTTI** | **LORENZO** | **Vignai da Duline az. agr.** | **Vignaiolo** |
| **10** | **LORIGLIOLA** | **SIMONETTA** | **Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli** | **Docente** |
| **11** | **BEVILACQUA** | **PIERO** | **Università La Sapienza** | **PO** |
| **12** | **PELLEGRINO** | **GIANFRANCO** | **LUISS Guido Carli** | **R** |
| **13** | **SPANÒ** | **MICHELE** | **EHESS – Parigi** | **PA** |
| **14** | **COGNOLI** | **SIMONA** | **OLEONAUTA** | **R** |
| **15** | **MARINO** | **DAVIDE** | **Universtà del Molise** | **PA** |

*\*\*Sono indicati gli esperti che alla data di presentazione del regolamento didattico risultano aggiudicatari di compiti didattici a seguito della conclusione delle procedure comparative già bandite.*

PARTE II - REGOLAMENTO DIDATTICO ORGANIZZATIVO

|  |  |
| --- | --- |
| **Analisi del fabbisogno formativo** | Il Corso viene attivato in risposta all’auspicio di offrire un percorso di formazione ulteriore ai laureati del Corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Enogastronomiche (SCEG), secondo l’auspicio del comitato di indirizzo - composto da rappresentanti di enti e imprese agro-alimentari e della ristorazione – e grazie alla collaborazione con il Master “Studi del territorio-Environmental umanities” dell’Università Roma Tre. Il corso offre dunque opportunità – anche per laureati in altre discipline, ad es. Biologia ambientale, Filosofia, Architettura, Lettere - di entrare in contatto con un settore professionale in forte crescita e trasformazione.Le «Food Humanities» definiscono infatti un nuovo ambito di ricerca e formazione transdisciplinare, in risposta alle sensibilità ambientali, che si vanno diffondendo attraverso nuovi modelli agricoli, e ai cambiamenti di gusto, che richiedono nuove forme di critica e di cultura gastronomica.In effetti, l’evoluzione della produzione agricola e della trasformazione alimentare, come anche la crescente sensibilità rispetto all’ambiente, portano a una crescente attenzione verso: – la qualità dei prodotti agricoli e alimentari e i loro metodi di coltivazione e produzione; – la filiera di provenienza; – i marchi etici e rispettosi dell’ambiente; – la riconoscibilità di prodotti tipici o tradizionali di un territorio. Una trasformazione che si delinea in relazione a:– la diffusione di linee “green”, “organic”, “ethic”, anche presso grandi marchi della produzione agroalimentare e in distribuzione GDO; – la nascita di migliaia di aziende e attività commerciali che propongono nuove forme di branding del prodotto, o che innovano la distribuzione riducendo i passaggi della filiera; – l’insediamento nelle campagne di una generazione di nuovi agricoltori, che tendono a integrare saperi tradizionali e conoscenze storico-umanistiche con nuovi strumenti offerti dalla tecnologia e dalla comunicazione, sviluppando narrazioni e nuove strategie di affermazione dei prodotti agroalimentari per aumentarne il valore aggiunto.Tali cambiamenti portano l’agricoltura contemporanea a rapportarsi sempre più con l’ecologia e a mettere in risalto questioni quali:– il ruolo e l’impatto dell’azione umana e tecnica nella modificazione e conservazione dell’ambiente e del paesaggio;– l’uso e la rigenerazione delle risorse (acqua, suolo ecc.);– il ruolo e impatto delle pratiche agricole sugli agro-ecosistemi e la loro biodiversità;– le nuove pratiche agricole come risposta alla crisi ambientale connessa ai cambiamenti climatici e all’esaurimento delle risorse.Emerge dunque un vasto panorama “agro-ecologico”, che interessa sia la produzione agricola sia la trasformazione alimentare, caratterizzato dal connubio di pratiche e saperi transdisciplinari (umanistici e scientifico-tecnologici), al fine di ripensare l’impatto ambientale ed ecologico delle prassi agricole e dei processi di trasformazione. I protagonisti di questa evoluzione agro-ecologica sono agricoltori, artigiani, trasformatori alimentari, ma anche gli stessi rivenditori, gli agenti della filiera distributiva o i consumatori, attenti e informati sulle produzioni di territorio, biologiche, etiche e sostenibili. Una nuova sensibilità verso l’ecologia e la territorialità che identifica un segmento di mercato in forte espansione, per il quale occorrono professionalità di alto profilo, dotate delle competenze transdisciplinari che questo corso intende formare.  |
| **Il Corso di Studio in breve** | Il corso ha l’obiettivo di formare nuovi professionisti, promotori ed esperti di questo nuovo panorama «agri-ecologico» a partire dalle discipline che ne definiscono i contorni: ecologia, paesaggio, storia dell’agricoltura, critica enogastronomica, estetica. Questo processo formativo avverrà anche attraverso l’analisi di modelli di branding e marketing che puntano sull’integrazione di agricoltura e ambiente, sugli aspetti innovativi e sulle diverse applicazioni.  |
| **Obiettivi formativi specifici del Corso** | Il corso intende formare persone interessate a valorizzare il patrimonio di pratiche e saperi agricoli e alimentari che hanno spesso contraddistinto l’eccellenza e l’unicità della produzione agro-alimentare italiana negli ultimi anni. Attraverso l’acquisizione di strumenti trans-disciplinari, si vogliono quindi formare nuove figure della mediazione agri-culturale: esperti, promotori, critici e mediatori (es. Food innovators, Specialisti in turismo enogastronomico, Consulenti Food & Beverage, Brand Managers settore food). Queste figure saranno in grado di fornire i giusti contenuti per la valorizzazione delle specificità agro-alimentari, nei diversi punti del processo produttivo o della filiera distributiva.  |
| **Sbocchi occupazionali** | In Italia, negli ultimi anni, sono nate o si sono sviluppate migliaia di aziende che hanno puntato su territorialità, tipicità, artigianalità, nuove forme di distribuzione, sostenibilità, etica, ecologia. Una realtà imprenditoriale e commerciale in forte sviluppo e dalle potenzialità ancora poco esplorate per il quale è possibile immaginare nuove forme di vendita, allargamento dei bacini di utenza, affermazione di nuovi marchi o linee di prodotti. Al termine del Corso, verrà maturata una preparazione utile a presentarsi come promotori di queste produzioni agroalimentari, in collaborazione tanto con grandi aziende quanto con piccole imprese agricole o artigiane, ideatrici di prodotti innovativi e di eccellenza, senza escludere forme di autoimprenditorialità.Il corso si rivolge dunque a:* Aspiranti professionisti e professionisti già avviati nei settori di produzione, promozione o vendita di prodotti agroalimentari;
* Interessati ad integrare le conoscenze già acquisite per valorizzare la propria professionalità;
* Interessati all’acquisizione di conoscenze per collocare la produzione agroalimentare in una prospettiva etica, storica, ecologica o estetica, per l’individuazione del valore aggiunto di una produzione di qualità;
* Figure professionali interessate a trasmettere nuovi contenuti al consumatore/fruitore, rendendolo consapevole della unicità di alimenti o produzioni.
 |
| **Capacità di apprendimento** | Il Corso intende:* sviluppare capacità di analisi critica delle modalità con cui nascono, evolvono e si modificano le molteplici relazioni tra esseri umani e cibo, nel tempo e nello spazio, al fine di indagarne le implicazioni sul piano culturale, sociale, commerciale e ambientale.
* Offrire strumenti per valorizzare gli aspetti storici e culturali attraverso i quali si è dato forma all’incontro di natura e cultura, quale territorio, “terroir” o paesaggio.
* Formare strumenti per l’espansione e la promozione del nuovo panorama “agro-ecologico”.
* Formare competenze in merito alle strategie di produzione, comunicazione e promozione, attraverso il superamento della divisione tra saperi tecnico-scientifici e saperi umanistici e attraverso l’interazione con gli attori dei nuovi modelli di artigianalità e di impresa
* Formare all’integrazione della cultura scientifica e tecnologica, come risorsa per l’innovazione, nel rispetto dell’ambiente e della tradizione.
* Offrire strumenti per l’analisi dei meccanismi di trasformazione del branding agroalimentare e per l’interpretazione delle tendenze future.
 |
| **Conoscenza e comprensione** | Il corso di perfezionamento propone una formazione articolata su sei assi:1) *Ecologie: realtà e visione della natura*Gli organismi in rapporto al loro ambiente: interpretazione di un sistema complesso. Interazioni biologiche all’interno di un ecosistema e dinamiche evolutive. I saperi agro-ecologici e l’etnobotanica. Analisi del rapporto tra natura e cultura dalla sua genealogia alla sua evoluzione. 2) *Terroir, paesaggio, ambiente: la creazione di un mondo*Analisi degli aspetti caratteristici di paesaggio e territorio in perenne trasformazione grazie al lavoro agricolo e all’attività umana.Interpretazione delle differenze storiche e culturali attraverso le quali si è dato forma a quell’incontro di natura e cultura che può chiamarsi terroir, territorio o paesaggio.3) *Culture gastronomiche: l’invenzione di un patrimonio*Analisi delle strategie utilizzate in letteratura e comunicazione, relative al mondo eno-gastronomico italiano. Metodi utilizzati nella valorizzazione della tradizione gastronomica. Analisi critica della tradizione letteraria a fondamento dell’identità della produzione agroalimentare italiana. Identificare nuovi strumenti narrativi e di comunicazione per poter reinventare la tradizione, anche nelle sue evoluzioni.4) *Agri-ecologie: fare l’ambiente*Analizzare e collocare, anche in relazione alle trasformazioni economiche e sociali, i numerosi risvolti della odierna “rivoluzione verde”, con particolare attenzione per le strategie e le innovazioni dei piccoli produttori agricoli e trasformatori agroalimentari che di tale rivoluzione sono stati i protagonisti – in Italia e non solo. Analisi dei fattori che hanno portato al diffondersi di una maggiore attenzione nei confronti dell’ambiente e a una diffusione di prassi volte, oltre che alla sua difesa, alla sua creazione. Interazione con gli attori di questa grande trasformazione in corso, che oggi porta all’affermazione di nuovi modelli di artigianalità e di impresa, per imparare a muoversi con agilità oltre la divisione tra saperi tecnici e saperi umanistici. Strategie di integrazione tra cultura scientifica e tecnologica come risorsa per innovare, nel rispetto dell’ambiente e della tradizione.5) *Estetica diffusa*Analisi storica e socioculturale di alcuni momenti cruciali che hanno portato al cambiamento dell’immaginario (linguistico e simbolico) in relazione al cibo e alle variazioni del canone gustativo. Identificazione dei meccanismi-guida delle evoluzioni del gusto. Applicazione di tali strumenti conoscitivi per imparare a capire le tendenze e quelle a venire. 6) *Che cosa si mangia? Alimenti e prodotti: parole e immagini nella trasmissione del cibo*Analisi dell’immaginario e delle narrative dei prodotti agroalimentari nei diversi settori e fasce di mercato. Comparazione delle filiere di vendita e dei prodotti. Ideazione e affermazione di nuovi marchi anche in relazione alle territorialità e alle tradizioni. La comunicazione del cibo: parole e immagini. |
| **Capacità di applicare conoscenza e comprensione** | Saper innovare i sistemi produttivi in relazione all’ambiente, a partire da pratiche sostenibili e rispettose degli equilibri tra l’insieme dei viventi e i territori che li accolgono. Saper padroneggiare termini, concetti e contenuti tecnici relativi al panorama agri-ecologico, attingendo a un complesso di conoscenze teoriche e pratiche transdisciplinari (umanistiche e tecnico-scientifiche).Saper produrre strumenti narrativi e di comunicazione che consentono di accompagnare e anticipare le trasformazioni del gusto e della percezione nel settore food.Saper valorizzare in termini di marketing e branding le agri-ecologie, intese come processi agricoli, sociali e produttivi di nuovo tipo. |
| **Riconoscimento delle competenze pregresse**  | Verranno riconosciuti i crediti maturati nei corsi di laurea e di Master associati al Corso di perfezionamento: SCEG; Scienze biologiche; Biodiversità e gestione degli ecosistemi; Master Studi del territorio – Environmental Humanities.  |
| **Prove intermedie e finali** | Valutazione in itinere sulla base della partecipazione e frequenza.Elaborazione di un progetto finale, relativo all’esperienza di stage. |
| **Requisiti per l’ammissione** | Laureati in tutte le classi di laurea triennale e magistrale. Possono essere ammessi come uditori anche soggetti che, pur non avendo un titolo di livello universitario, abbiano un curriculum professionale congruente con gli obiettivi e le tematiche trattate nel corso di perfezionamento.  |
| **Numero minimo e massimo di ammessi** | 15-25 |
| **Criteri di selezione** | Titolo di laurea triennale o magistrale o – per la frequenza come uditori - un curriculum professionale congruente con gli obiettivi e le tematiche trattate nel corso di perfezionamento |
| **Scadenza domande di ammissione** | 20 gennaio 2020 |
| **Modalità didattica** | Convenzionale e con esperienze sul campo |
| **Lingua di insegnamento** | Italiano |
| **Informazioni utili agli studenti** | Il Corso ammette alla frequenza gli uditori.Alcune giornate si svolgeranno presso [il Centro Residenziale Studi e Ricerche Università Roma Tre La Faggeta, Allumiere](http://www.uniroma3.it/en/allumiere/).Il Corso ha allo studio collaborazioni con:PALAEXPOARSIALL’Altra EconomiaUniversità agraria di AllumiereComune di Allumiere |

**Piano delle Attività Formative** (Insegnamenti, Seminari di studio e di ricerca, Stage, Prova finale)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Titolo in italiano e in inglese e docente di riferimento** | **Settore scientifico disciplinare****(SSD)** | **CFU** | **Ore** | **Tipo Attività** | **Lingua** |
| Ecologie: realtà e visione della naturaEcologies: reality and visions of natureGiulia Caneva - Valentina Savo – Ilaria Bussoni | BIO/03; BIO/05; BIO/07; GEO/05; SPS/01; M-FIL/03; M-STO/04 | 5 | 25 | Lezioni frontali, seminari, esperienze sul campo | IT |
| Terroir, paesaggio, ambiente: la creazione di un mondoTerroir, landscape and environmentIlaria Bussoni | SPS/01; M-FIL/03;  | 5 | 25 | Lezioni frontali, seminari, esperienze sul campo | IT |
| Cultura gastronomiche: l’invenzione di un patrimonioGastronomy as culture: the invention of an assetIlaria Bussoni – Simonetta Lorigliola | M-DEA/01 M-FIL/04 M-FIL/05  | 5 | 25 | Lezioni frontali, seminari, esperienze sul campo | IT |
| Agri-ecologie: fare l’ambienteAgri-ecology: making the environmentIlaria Bussoni | SPS/01; SPS/10; SECS-P/02; M-STO/04; GEO/05 | 5 | 25 | Lezioni frontali, seminari, esperienze sul campo | IT |
| Estetica diffusaPervasive estheticsDaniela Angelucci | M-FIL/04 | 5 | 25 | Lezioni frontali, seminari, esperienze sul campo | IT |
| Che cosa si mangia? Alimenti e prodotti: parole e immagini nella trasmissione del ciboWhat are we eating? Food in words and picturesIlaria Bussoni | SPS/08; SPS/01; SPS/10; SECS-P/02; M-STO/04; GEO/05 | 5 | 25 | Lezioni frontali, seminari, esperienze sul campo | IT |

**Obiettivi formativi**

|  |  |
| --- | --- |
| **Attività formativa** | **Obiettivo formativo / Programma** |
| **Ecologie: realtà e visione della natura** | – Analisi delle realtà biologiche, dalla scala dell’organismo a quella della comunità e dell’ecosistema. Gli organismi (piante, animali e microorganismi) in rapporto al loro ambiente: un approccio a un sistema complesso. Interazioni biologiche all’interno di un ecosistema e dinamiche evolutive. – Analisi dei vari significati del termine ecologia, in biologia e nel linguaggio comune. – Evoluzioni storiche del rapporto umano-natura: quando la natura era divina; poi solo magica e quindi solo funzionale. – L’etnobotanica e gli usi tradizionali di piante selvatiche in ambito enogastronomico.– L’ecologia nel contesto delle narrative di una più complessa crisi ambientale e delle risorse. Vaglio delle politiche internazionali. Gli squilibri e i cambiamenti ambientali e analisi delle strategie adattative, “verdi” e sostenibili. |
| **Terroir, paesaggio, ambiente: la creazione di un mondo** | – Analisi delle caratteristiche di ambiente, paesaggio, terroir. Interpretazione delle differenze storiche, geografiche e culturali attraverso le quali si è dato forma a quell’incontro di natura e cultura chiamato ambiente, paesaggio o “terroir”. – Esplorazione di prassi di trasformazione applicate dall’’essere umano all’ambiente, quali i diversi modelli agricoli, la creazione di paesaggi antropici, l’individuazione di specifiche vocazioni territoriali in Italia.– Panoramica delle strategie per dare valore aggiunto al territorio: tipicità, presidi, denominazioni.– Esplorazione delle diverse concettualizzazioni dello spazio: Genius loci, Terzo Paesaggio, Geografie immaginarie.  |
| **Cultura gastronomica: l’invenzione di un patrimonio** | – Rassegna dei momenti e delle figure cruciali (es. Pellegrino Artusi, Ada Boni, Luigi Carnacina, Luigi Veronelli, attraverso cui si è formata la tradizione gastronomica italiana. – Vaglio del patrimonio culturale (letterario e comunicativo) utilizzato per dare valore aggiunto ai prodotti e alle filiere agro-alimentari. – Metodi per valorizzare la “tradizione” agroalimentare italiana attraverso la reinvenzione di narrative e valori che articolano le identità, anche sociali, e la loro trasformazione. – Esplorazione delle diverse cornici teoriche legate all’importante eredità della cultura gastronomica italiana.  |
| **Agri-ecologie, fare l’ambiente** | – Indagine dei confini tra conoscenze tecnico-scientifiche e umanistiche utilizzate per innovare le pratiche agricole, tra applicazione delle tecniche, reinvenzione delle stesse e loro criticità. – Esplorazione di pratiche e saperi agriecologici vettori di trasformazioni, capaci anche di proporre nuovi modelli di produttività, artigianalità e impresa. – Interazione con gli attori di modelli agricoli e di produzione alimentare che per tecniche, saperi, relazioni attivano forme di creazione e preservazione di ambiente. |
| **Estetica diffusa** | – Analisi storica e socioculturale di momenti cruciali nel cambiamento dell’immaginario rispetto alle variazioni del canone gustativo. – La creazione di immaginario: dagli atti alimentari agli atti culturali. – La critica del gusto come esercizio congiunto delle facoltà di percezione e di giudizio, tra fisiologia e linguaggio.– L’agri-ecologia come stravolgimento estetico, in relazione alle dinamiche sociali e culturali di formazione dei canoni gustativi. |
| **Che cosa si mangia?**  | * Analisi dell’immaginario e delle narrative dei prodotti agroalimentari nei diversi settori e fasce di mercato.
* Comparazione delle filiere di vendita e dei prodotti.
* Ideazione e affermazione di nuovi marchi anche in relazione alle territorialità e alle tradizioni.
* La comunicazione del cibo: parole e immagini.
 |

**Stage di sperimentazione operativa - elenco in via di definizione**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ente presso il quale si svolgerà lo stage**  | **Finalità dello stage** |
| Azienda speciale Palaexpo (Roma) | Organizzazione e ideazione del Festival delle nuove ecologie/Food humanities |
| Seminario permanente Luigi Veronelli | Comunicazione delle cultura enogastronomica italiana |
| Orto vulcanico La Lupa | Valorizzazione e conoscenza della biodiversità agricola |
|  |  |
|  |  |

**Tasse di iscrizione**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Importo totale**  | **I rata** | **II rata** | **Scad. I rata** | **Scad. II rata** |
| 1.200 euro | 600 | 600 | 30 gennaio 2020 | 30 aprile 2020 |

All’importo della prima rata sono aggiunti l’imposta fissa di bollo e il contributo per il rilascio del diploma o dell’attestato.

Le quote di iscrizione non sono rimborsate in caso di volontaria rinuncia, ovvero in caso di non perfezionamento della documentazione prevista per l’iscrizione al Corso.

**Esonero dalle tasse di iscrizione**

1. È previsto l’esonero totale delle tasse e dei contributi per gli studenti con disabilità documentata pari o superiore al 66% qualora il numero totale di studenti con disabilità non sia superiore a 2.
2. È prevista l’ammissione in soprannumero di un numero massimo di 5 studenti provenienti dalle aree disagiate o da Paesi in via di sviluppo. L’iscrizione di tale tipologia di studenti è a titolo gratuito. I corsisti devono il contributo fisso per il rilascio dell’attestato finale e l’imposta fissa di bollo. Per l’iscrizione dei su citati studenti si applica quanto disposto dalla normativa prevista in merito di ammissione di studenti con titolo estero.
3. Le borse di studio, erogate anche da enti esterni, non sono cumulabili con altre riduzioni o esoneri dalle tasse.

**Tassa di iscrizione in qualità di uditori**

La tassa di iscrizione al Corso in qualità di uditori è fissata in euro 250 (tre lezioni a scelta) ed euro 1200 (intero corso).