

Il Master: l'idea di fondo e le finalità

Cosa significa esattamente occuparsi oggi di progettazione in ambito alimentare e quali sono le conoscenze necessarie per innovare pratiche, politiche e mercati di settore? La risposta non è sicuramente semplice e risiede in **un dialogo *inter partes*** che è al centro del nostro percorso formativo. Il curriculum è annuale, fornisce **conoscenze multidisciplinari** (storiche, sociologiche, economiche, legislative, antropologiche, politiche etc.) e **competenze transdisciplinari** (capacità analitiche, problem solving, project management, etc.) intese ad affinare tanto lo studio di criticità quanto la capacità di formulare soluzioni **per concretizzare il cambiamento**.

A chi si rivolge?

Il Master Cibo & Società è **rivolto a giovani laureati di tutte le discipline**, appassionati di cibo, che abbiano voglia di mettersi in gioco per **rispondere a sfide complesse della contemporaneità**. Le stesse sfide diventano poi l'oggetto di discussione per promuovere iniziative e progetti che siano la base di quell'**innovazione sostenibile e concreta che investe, insieme a quella alimentare, molte altre sfere di intervento**.

Il Master si rivolge anche a **professionisti già inseriti nel mondo del lavoro** che vogliano aggiornare la loro formazione sul cibo così da **acquisire pensiero critico, capacità di analisi e di promozione di soluzioni innovative multisettoriali**.

Com'è organizzato?

Una **prima parte del Master** è dedicata a **lezioni tenute da docenti esperti su singoli moduli disciplinari** (storia dell'alimentazione, economia e politica alimentare, antropologia, politiche alimentari, diritto e normativa alimentare, sociologia e organizzazione sociale del cibo, psicologia dei consumi alimentari). Nella **seconda parte** del percorso **vengono proposti laboratori più applicativi** dove gli studenti del Master, attraverso la discussione, l'analisi di casi-studio e l'ascolto di testimonianze elaborano un pensiero-azione e un approccio funzionale all'innovazione di prodotto, di processo e di servizio.

La **terza e ultima parte del Master** è dedicata allo **stage e/o alla stesura di un project work** che da una parte segue la specifica inclinazione di ciascuno studente rispetto ad un tema prescelto e dall'altra concretizza, all'interno di un contesto professionale, le conoscenze e le competenze acquisite.

Scadenza Iscrizioni: 2 settembre 2024

Contatti: ciboescieta.master@unimib.it

Costi: 4200 euro

Inizio lezioni: 11 ottobre 2024

Sede lezioni: Online/in aula (presso l'Università degli Studi di Milano Bicocca)

Per maggiori informazioni: <https://academy.unimib.it/cibo-e-societa-innovare-pratiche-politiche-e-mercati-alimentari>

Iscrizioni: https://academy.unimib.it/sites/default/files/2024-06/Bando_Master%20Isem%20Cibo%20e%20societ%C3%A0.pdf