



**CIBO & SOCIETÀ**  
FOOD & FOODWAYS



**MASTER CIBO & SOCIETÀ - I LIVELLO - UNIVERSITÀ MILANO-BICOCCA**  
**INNOVARE PRATICHE, POLITICHE E MERCATI ALIMENTARI**

AA 2020-21 - da aprile 2021 ad aprile 2022

350 ORE di LEZIONE . 175 ORE di STAGE

LEZIONI IN PRESENZA E ONLINE

VENERDÌ dalle 9 alle 18 e SABATO dalle 9 alle 13

### **UN ALTRO MASTER SUL CIBO?**

Sì, perché è diverso. Ti permetterà di diventare **progettista** di innovazioni sociali nel mondo del food. Acquisirai conoscenze e capacità pratiche che ti renderanno un professionista in grado di trovare soluzioni d'avanguardia a problemi ancora non risolti e di promuovere nuovi orientamenti e punti di vista nella relazione tra consumatore e filiera.

È un Master che prima non c'era, perché scardina le idee comuni, mette al centro il cibo per indagare le **persone**, il mondo **urbano** e le sue **filiera**, dalla produzione al consumo.

**Il cibo è messo a nudo**, viene indagato nei suoi significati e le sue retoriche contemporanee, dalla sua dimensione più politica a quella sociale.

Come cambiare, migliorare e rendere più sostenibili le filiere del cibo? Innovando. L'**innovazione** è la lente con cui guarda questo Master. E l'attenzione alla **sostenibilità** sarà soprattutto nel suo aspetto umano e sociale.

La *vision* del Master Cibo&Società è di **riprogettare il mondo attraverso il cibo**.

### **PERCHÉ FA PER TE?**

I nostri studenti sono curiosi, desiderosi di costruire e affinare un'**attitudine all'innovazione**, soprattutto sociale. Hanno una forte predisposizione al **lavoro in gruppo**, al **fare rete**. Sono collaborativi e attenti al **cambio di prospettiva**, al **dibattito** e alla **messa in discussione**; hanno una spiccata vocazione al conoscere **nuovi linguaggi**, sono desiderosi di far **dialogare tra loro** ambiti spesso impermeabili.

I nostri studenti sono persone appassionate di cibo in ogni sua forma e amano conoscere chi sta dietro a filiere, politiche e mercati del cibo.

Questo Master è per te che lavori (o hai voglia di lavorare) in **istituzioni pubbliche** e vorresti occuparti di food policy; o nell'**istruzione** (sia la scuola dell'obbligo o corsi di formazione e coaching aziendali); o nella **ricerca in campo umanistico come scientifico** su tematiche del cibo. È per te che sogni di creare una **startup** che innovi parti delle filiere del cibo, oppure cerchi nel **terzo settore** e nell'**imprenditoria** in generale nuovi progetti sul food che scardinino i modelli di business attuali ed esplorino nuove prospettive di sviluppo.

Cerchiamo **laureati che abbiano già avuto a che fare con il settore del food** - dalla ricerca alla formazione, dalla ristorazione alla produzione, dalle politiche del cibo alla medicina e la salute, dall'industria agroalimentare alle imprese agricole.



Cerchiamo **dipendenti delle pubbliche amministrazioni o della scuola dell'obbligo**, interessati a confrontarsi sulle tematiche critiche del cibo oggi e che intendono impostare sistemi di food policy sul proprio territorio o formare futuri cittadini sulla crucialità del cibo nel mondo contemporaneo delle città.

Le nostre lezioni arrivano ovunque, grazie a una parte della didattica svolta online; **Milano** sarà il cuore degli incontri dal vivo tra studenti, professionisti del settore, docenti d'eccellenza, per stimolare la costruzione di relazioni concrete ed entrare direttamente a far parte dell'innovazione alimentare oggi.

### CHISIAMO?

Affondiamo le nostre radici nella **cultura alimentare italiana**, sostenuta da un taglio **internazionale**. L'approccio **interdisciplinare** ti allenerà a conoscere il cibo sotto diversi punti di vista. I saperi accademici si sposano con l'intervento di docenti che lavorano in aziende, startup e istituzioni. Tutti dialogano per mettere a fuoco come fare **innovazione sociale** oggi nelle filiere, nelle politiche e nei mercati del cibo. Creiamo professionisti capaci di unire al proprio percorso lavorativo o di studio una **sensibilità** all'analisi dei contesti propria delle scienze umane, una capacità di **dialogo** con le scienze dure, i **linguaggi** propri delle istituzioni e insieme una attitudine alla **ricerca** finalizzata alla **progettazione**.

L'**obiettivo** è formare un **approccio critico, intersistemico e interdisciplinare**, che permetta una forte adattabilità a contesti e linguaggi differenti, e crei professionisti nei principali settori delle filiere alimentari contemporanee - istituzioni, distribuzione, produzione, riciclo, ristorazione, educazione, terzo settore, ricerca tecnica e scientifica.

### COME FUNZIONA LA DIDATTICA?

Per un anno intero ti immergerai in un universo fatto di cibo e testimonianze. Diversi linguaggi - da quello giuridico a quello antropologico, da quello psicologico a quello storico - ti aiuteranno a conoscere, decostruire e provare a ricostruire molto di quello che ruota intorno al cibo: politiche, educazione alimentare, legalità, diritti al cibo, retoriche...

Saperi accademici si fondono a voci di professionisti della grande industria, delle istituzioni pubbliche, di startup con nuovi concept per ristorazione, distribuzione o trasformazione. **Lezioni frontali** si alterneranno a **laboratori** volti al dibattito e alla messa alla prova, a **progetti** di classe con aziende e istituzioni interne ed esterne all'università. Uno **stage** con partner sempre nuovi e una **prova finale** che elabori l'esperienza di stage in una cornice progettuale concluderanno l'intero percorso. Saranno costantemente promossi lo **scambio** e la creazione di reti, con i docenti, le realtà partner, gli Alumni per una circolarità di saperi, skill e visioni che portino allo sviluppo di un approccio attento e mai scontato sulle cose del cibo. Numerose saranno le **realtà sul territorio italiano ed europeo** con cui si verrà a contatto e sarà incoraggiata ogni iniziativa volta a creare nuove sinergie.

Le lezioni saranno fruibili tutte anche online. Quelle in presenza costruite su un calendario che faciliterà gli spostamenti su Milano in modo che i weekend in loco possano essere sfruttati per incontri di classe, visite e lavori di gruppo. Il Master è in **lingua italiana**, ma si richiede un **buon livello di inglese**, per la lettura di materiali didattici o un maggiore coinvolgimento con gli ospiti stranieri. Oltre alle 12 ore di lezione settimanale (il venerdì e il sabato mattina) è auspicato un impegno per i lavori di gruppo, i progetti di classe e l'approfondimento autonomo di almeno 4-5 ore alla settimana.



## QUAL È LA STRUTTURA DEL CORSO?

**4** Dipartimenti di Eccellenza dell'Università Milano-Bicocca (DEMS *Economia, metodi quantitativi e strategie d'impresa*, Giurisprudenza, Sociologia e ricerca sociale e Psicologia)

**7** Discipline: Antropologia dell'alimentazione, Diritto e normativa alimentare, Economia dell'Agroalimentare, Politiche alimentari, Psicologia dei consumi alimentari, Sociologia dei consumi alimentari, Storia dell'alimentazione

**5** Laboratori tematici: cibo e differenza, cibo e sostenibilità, cibo e cittadinanza, cibo locale/globale, cibo e legalità\*\*

**5** Laboratori di innovazione: innovazione di retoriche, innovazione dell'agroalimentare, innovazione di filiere, innovazione di servizi e innovazione di prodotto\*\*

**360** Ore di didattica multidisciplinare

**175** Ore Stage curriculare: istituzioni, aziende, enti di ricerca nostri partner o proposti dagli stessi studenti

**4** Progetti di classe: con partner istituzionali, aziendali o enti di ricerca (sul prodotto, sulle food policy, sulla somministrazione, sul recupero, ...)

Visite a realtà innovative e startup sul territorio della città di Milano

Inserimento nel network degli Alumni

Partecipazione attiva ai canali di comunicazione del Master

\*\*il programma potrà subire delle variazioni

## COME SONO COMPOSTE LE NOSTRE CLASSI?

Il Master è di Primo Livello, quindi è richiesta la laurea triennale o una laurea di vecchio ordinamento. I nostri studenti vengono per metà da studi umanistici e sociali e per metà da studi scientifici - lingue, scienze politiche e internazionali, sociologia, lettere e filosofia e discipline giuridiche, discipline sanitarie, dietistica, biologia e biotecnologia, tecnologie alimentari.

Sono persone con una **spiccata attitudine al lavoro di gruppo**, all'interdisciplinarietà e al **dialogo tra saperi**.

## QUALI SONO LE OPPORTUNITÀ DI CARRIERA?

Contribuiamo a formare progettisti e professionisti dei sistemi alimentari in ambito di politiche e giustizia alimentare, formazione e imprenditoria.

I principali sbocchi lavorativi per i nostri studenti sono istituzioni, fondazioni, enti di ricerca, enti di formazione e realtà già consolidate nell'ambito della ristorazione (collettiva e non), delle filiere produttive e distributive. Supportiamo anche l'inclinazione di quegli studenti che vorranno percorrere la strada dell'autoimprenditoria e della startup.

## IN PILLOLE

Inizio lezioni aprile 2021 (in presenza in Università Milano-Bicocca oppure online)

Termine iscrizioni 12 marzo 2021

Costo 4200 euro

Possibili borse INPS per dipendenti pubblici (a copertura totale)

[ciboescieta.master@unimib.it](mailto:ciboescieta.master@unimib.it)



Sito web

[www.ciboescieta.it](http://www.ciboescieta.it)



Instagram

[masterciboescieta](https://www.instagram.com/masterciboescieta)



Facebook

Cibo & Società



Linkedin

[ciboescieta](https://www.linkedin.com/company/ciboescieta)

## I PARTNER ISTITUZIONALI

Comune di Milano - Milano Food Policy, Comune di Bergamo, Comune di Cremona, Comune di Reggio Emilia

## I PRINCIPALI PARTNER AZIENDALI\*

Està, Best4Food, Mercato Metropolitano, Libera Terra, Glovo, Deliveristo, TooGoodToGo e molti altri in arrivo di anno in anno.

\*in continua crescita