



DR n. 408 del 27.07.2016

Modificato con DR n.536 del 06.10.2016

**Bando di concorso Master Universitario di I Livello in
"Vini italiani e mercati mondiali"
A.A. 2016/2017**

In collaborazione con
Associazione Italiana Sommelier – Ente promotore
Università di Pisa e Università per Stranieri di Siena

Art. 1 - Attivazione

La Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa attiva, ai sensi dell'art. 3 dello Statuto, per l'a.a. 2016/2017, la II edizione del Master di I Livello in "Vini italiani e mercati mondiali".

Il Master si svolgerà, prevalentemente, presso la sede della Scuola Superiore Sant'Anna e presso le aziende accreditate, con inizio il 10 novembre 2016 e termine a gennaio 2018.

L'Allegato A, parte integrante del presente bando, contiene la descrizione del Master. Esso specifica:

- data inizio e data fine corso;
- obiettivi formativi;
- didattica e articolazione interna;
- numero dei Crediti Formativi Universitari (CFU) necessari per il conseguimento del titolo;
- numero di posti disponibili;
- termine di presentazione della domanda di ammissione;
- modalità di selezione per l'ammissione al Master.

Art. 2 - Crediti formativi universitari

Il conseguimento del titolo di Master dà diritto al riconoscimento di crediti formativi universitari (CFU) secondo quanto indicato nell'Allegato A.

L'acquisizione dei crediti è subordinata al superamento delle prove di verifica di apprendimento, intermedie e finali e al rispetto degli obblighi di frequenza previsti dal Disciplinare degli allievi del Master.

Art. 3 - Didattica e articolazione interna

Il percorso didattico del Master prevede:

- una fase di formazione d'aula, da svolgersi tra Novembre 2016 e Giugno 2017;
- una fase di stage presso aziende del settore, con la funzione di integrare la formazione d'aula con un'esperienza operativa diretta da svolgersi tra Luglio 2017 e Gennaio 2018.

Il dettaglio delle articolazioni delle due fasi è contenuto nell'Allegato A.

Durante il percorso formativo alcune lezioni saranno erogate in lingua inglese.

Per l'erogazione delle attività formative oltre all'attività di didattica frontale, potranno essere previste altre modalità di insegnamento (es. meeting on-line).

Art. 4 - Project Work

Al termine della fase di stage i partecipanti sono tenuti a presentare il Project work sui temi oggetto dello stage, che sarà discusso pubblicamente. Il Project work sarà valutato da una Commissione nominata con Decreto del Rettore della Scuola Superiore Sant'Anna.



Art. 5 - Requisiti di ammissione

Possono presentare domanda di ammissione coloro che siano in possesso di Laurea di I livello, o titolo equipollente, conseguito presso una Università o Istituto universitario italiano o straniero di pari grado, in Viticoltura ed enologia, in discipline agro-alimentari, economiche, di comunicazione e di marketing o Laurea di I o II livello in altre discipline attinenti al profilo professionale da formare.

Possono altresì presentare domanda di ammissione i laureandi, che abbiano terminato gli esami di profitto prima dell'inizio del Master e che prevedano di acquisire il titolo di accesso nella sessione straordinaria dell'anno accademico precedente l'inizio del Master stesso.

L'Amministrazione può disporre in qualsiasi momento, con provvedimento motivato, l'esclusione per difetto dei requisiti prescritti.

Art. 6 - Uditori e partecipazione ai singoli moduli

Possono essere ammessi in qualità di **uditori** fino ad un massimo di 4 posti alle frequenze al I, II, III modulo e al Corso Sommelier AIS, previa valutazione della Commissione di selezione, i candidati in possesso di curriculum vitae pertinente al percorso formativo e con almeno 6 mesi di esperienza professionale nel settore. Gli uditori non potranno sostenere le prove di verifiche intermedie e finali né svolgere lo stage. Al termine del percorso formativo, a coloro che avranno frequentato almeno l'80% delle lezioni ed in regola con la quota di iscrizione prevista, sarà rilasciato un attestato di partecipazione ai 3 moduli didattici ed il diploma AIS di Sommelier, nel caso di superamento delle relative prove idoneative.

È prevista l'**iscrizione a singoli moduli** (al massimo due). Per ciascun modulo sono disponibili fino ad un massimo di 4 posti. Gli iscritti ai moduli non potranno sostenere le prove di verifiche intermedie e finali. Al termine di ciascun modulo, a coloro che avranno frequentato almeno l'80% delle lezioni ed in regola con la quota di iscrizione prevista, sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

Art. 7 - Domanda di ammissione alla procedura di selezione

Tutti coloro che intendono concorrere per l'ammissione al Master devono:

- a) presentare **domanda esclusivamente online** provvedendo all'inserimento dei dati richiesti rispettivamente agli indirizzi web:
 - Iscrizione Master: <http://www.santannapisa.it/mastervini/domanda>,
 - Iscrizione come uditore (moduli I, II, e III e Corso AIS di Sommelier): http://www.santannapisa.it/mastervini_uditori/domanda
 - Iscrizione singoli Moduli I, II o III: http://www.santannapisa.it/mastervini_moduli/domanda
- b) le domande dovranno essere presentate entro il 25 ottobre 2016;
- c) alla domanda dovranno essere allegati, pena l'esclusione, in formato elettronico:
 - un'autodichiarazione dei/l titoli/o di studio universitari/o (solo per i partecipanti all'intero percorso formativo);
 - un curriculum vitae aggiornato, redatto in formato europeo;
 - lettera motivazionale;
 - fotocopia di un documento di identità in corso di validità.



I laureandi di cui all'art. 5, comma 2, sono tenuti a presentare, allegandola alla domanda di ammissione, un'autodichiarazione riportante le votazioni conseguite negli esami di profitto e la presunta data di conseguimento del titolo; entro un mese dalla discussione del titolo dovrà altresì presentato alla Segreteria Alta Formazione il certificato di laurea o un'autodichiarazione del titolo universitario conseguito.

Le domande pervenute in ritardo o in modalità diversa da quella indicata nel presente articolo qualunque ne sia la motivazione non saranno prese in considerazione.

Le falsità in atti e le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del Codice Penale e delle Leggi speciali in materia, Artt. 75 e 76 D.PR. 445/2000.

La Scuola può, in qualunque momento del procedimento, anche successivamente all'avvio del Master, effettuare controlli sulla veridicità delle dichiarazioni rese e dei documenti prodotti e richiedere l'esibizione dei documenti in originale. In caso di false dichiarazioni, la Scuola potrà disporre in ogni momento, con provvedimento motivato del Rettore, l'esclusione dei candidati dalla procedura selettiva o dal Master, fatte salve le responsabilità penali da ciò derivanti.

Art.8 - Selezione dei candidati

Il Master prevede **un minimo di 20 e un massimo di 25 partecipanti**. A seguito della stipula di apposite convenzioni, la Scuola può riservare uno o più posti in favore degli Enti convenzionati.

In caso di mancato raggiungimento del numero minimo dei partecipanti la Direzione del Master si riserva la possibilità di non attivare il Master.

La selezione sarà effettuata da una apposita Commissione nominata con Decreto del Rettore.

La Commissione selezionerà i candidati attribuendo i punteggi come specificato nell'Allegato A, sulla base della valutazione dei titoli presentati, e di un eventuale colloquio volto ad accertare la preparazione di base, il profilo motivazionale e le attitudini dei candidati al lavoro d'aula e di gruppo, oltre il livello di conoscenza della lingua inglese.

Gli eventuali colloqui si terranno il giorno 27 ottobre 2016 e sarà cura di ciascun candidato verificare personalmente l'orario della propria convocazione esclusivamente sul sito <http://www.santannapisa.it/mastervini>. La mancata presenza al colloquio sarà considerata come rinuncia alla selezione.

La Commissione di selezione potrà riconoscere fino ad un massimo di 12 CFU in ingresso a coloro che abbiano già conseguito l'Attestato di Sommelier AIS su tre livelli: Degustazione, Enografia italiana e internazionale e Abbinamento cibo-vino.

Saranno ammessi alla frequenza del Master coloro che figureranno ai primi 25 posti della graduatoria di merito e abbiano ottenuto una valutazione complessiva pari o superiore a 12 su 30 oppure, nel caso di eventuale colloquio, 30 su 60. In caso di rinuncia potranno subentrare coloro che, pur classificatisi oltre la venticinquesima posizione risultano idonei.

Al termine della selezione la Scuola, con Decreto del Rettore, provvederà ad approvare gli atti di selezione e la graduatoria di merito in cui saranno indicati i vincitori del concorso. L'esito della selezione sarà pubblicato sul sito <http://www.santannapisa.it/mastervini> a partire dal 28 ottobre 2016 e comunicato a coloro che risulteranno ammessi esclusivamente tramite posta elettronica.

In caso di ex equo precede il candidato più giovane di età.

I laureandi, di cui all'art. 5 comma 2, risultati idonei saranno ammessi "con riserva" fino al conseguimento del titolo di laurea.



Art. 9 - Modalità di accettazione e di pagamento

I candidati ammessi che intendano partecipare al Master dovranno confermare la propria partecipazione entro il termine indicato nella comunicazione dell'ammissione. A tal fine dovranno presentare alla Scuola Superiore Sant'Anna – U.O. Alta Formazione – Via Cardinale Maffi, 27 – 56127 Pisa, anche via fax (050882633), purché accompagnati da copia di un documento di identità, i seguenti documenti:

- conferma di partecipazione al corso, sottoscritta dal candidato ammesso;
- copia dell'avvenuto pagamento come richiesto nella comunicazione.

Entro il termine indicato per la conferma di partecipazione i candidati ammessi in possesso di un titolo accademico conseguito all'estero (paesi UE e NON UE) sono tenuti a presentare oltre la documentazione di cui al comma precedente:

- copia del diploma originale di laurea tradotto e legalizzato da parte della Rappresentanza italiana competente per territorio del Paese al cui ordinamento appartiene l'istituzione che rilascia il titolo, se in lingua diversa da inglese/francese/spagnolo/tedesco.
- "Dichiarazione di Valore in loco" del titolo conseguito all'estero rilasciata dalle competenti rappresentanze diplomatiche o consolari italiane del paese in cui hanno conseguito il titolo.
- Certificato con l'elenco degli esami sostenuti, tradotto e legalizzato da parte della Rappresentanza medesima.

Al fine di regolarizzare la propria partecipazione al Master, gli allievi, prima dell'inizio delle attività didattiche, dovranno provvedere ad inoltrare alla Segreteria Alta Formazione, una marca da bollo del valore di € 16,00, che sarà apposta, a cura della Segreteria stessa, sulla domanda di ammissione.

I pagamenti potranno essere effettuati mediante bonifico bancario sul c/c intestato alla Scuola Superiore Sant'Anna presso Unicredit Banca S.p.A. Filiale di Pisa, Piazza Garibaldi, IBAN IT 32 0 02008 14006 000401272765, con la causale "quota - Master (Inserire titolo Master)-cognome e nome allievo".

Art. 10 - Quota di iscrizione e riduzioni

La quota di iscrizione è fissata in Euro **5.600,00**, inclusiva della partecipazione a tutte le lezioni e della assistenza nell'elaborazione del Project Work.

La quota di iscrizione per chi è già in possesso dell'Attestato di Sommelier AIS di cui al precedente art. 8 è di Euro **4.800,00**.

La Commissione di selezione di cui all'art. 8 potrà riconoscere la riduzione della quota di iscrizione di Euro 2.400 a favore di due candidati che soddisfino contemporaneamente le seguenti condizioni:

- miglior punteggio ottenuto nella graduatoria di merito;
- Indicatore della Situazione Economica Equivalente (ISEE) 2016 fino a Euro 20.000,00.

I candidati che vorranno concorrere alla suindicata riduzione dovranno fare espressa richiesta allegando, alla domanda di partecipazione, copia dell'attestazione ISEE riferita all'anno 2016.

La quota di iscrizione per gli uditori è fissata in Euro **4.800,00**.

L'iscrizione ai singoli moduli (massimo due) comporta il pagamento delle seguenti quote:

I Modulo	Euro 650,00
II Modulo	Euro 1.100,00
III Modulo	Euro 600,00



La sistemazione logistica e le spese di vitto sono a carico di ciascun partecipante.

E' prevista la rateizzazione del pagamento della quota di iscrizione, che verrà comunicata al candidato mediante lettera di ammissione dalla Segreteria dell'U.O. Alta Formazione della Scuola Superiore Sant'Anna.

In caso di rinuncia prima dell'inizio del corso il candidato perderà il diritto alla restituzione della somma versata; in caso di interruzione della frequenza del corso il candidato sarà obbligato alla regolarizzazione della quota di iscrizione dovuta fino al momento dell'interruzione del corso medesimo.

Art. 11 - Titolo rilasciato

A conclusione del corso, a coloro che avranno partecipato all'intero percorso formativo con regolarità e profitto e nel rispetto degli adempimenti previsti dal Disciplinare del Master e saranno in regola con il pagamento della quota di iscrizione, la Scuola rilascerà, ai sensi dell'art. 3 del D.M. 270/2004 e successive modifiche, il titolo di Master universitario di I livello.

Art. 12 - Responsabile del procedimento concorsuale, trattamento dei dati personali e misure di prevenzione della corruzione

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 5 della L. 241/90, il responsabile del procedimento concorsuale di cui al presente bando è il Responsabile dell'U.O. Alta Formazione - Scuola Superiore Sant'Anna - via Maffi 27, 56127 Pisa - tel. 050/882645 - fax 050/882633 - e-mail: altaformazione@sss.it.

Responsabile del trattamento dati è la Sig.ra Roberta Chiordi. I dati personali forniti dai candidati verranno trattati in forma prevalentemente automatizzata ed in conformità all'art. 11 D. Lgs. 196/2003 ("Codice in materia di protezione dei dati personali") per la gestione delle procedure concorsuali. I dati, resi anonimi, potranno inoltre essere utilizzati a fini di elaborazioni statistiche. Il conferimento dei dati è necessario per la partecipazione al concorso. Gli interessati potranno, in qualunque momento, esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del citato D. Lgs. scrivendo a Ufficio Relazioni con il Pubblico - Scuola Superiore Sant'Anna - Piazza Martiri della Libertà 33, 56127 Pisa - email: urp@sss.it.

La Scuola Superiore Sant'Anna opera nel rispetto della normativa relativa alla prevenzione della corruzione (L.190/2012) applicando le misure individuate nel "Piano triennale di prevenzione della corruzione" pubblicato nella sezione "Amministrazione trasparente" del sito istituzionale all'indirizzo: www.santannapisa.it



Allegato A

Master in “Vini italiani e mercati mondiali” II edizione, a.a. 2016/17			
Direttore Master	Prof. Pietro Tonutti		
Data inizio	10 Novembre 2016	Data fine	Gennaio 2018
Scadenza iscrizione	25 ottobre 2016 ore 24:00	Posti disponibili	Min 20 Max 25
Obiettivi formativi	<p>Il master si propone di formare una professionalità che abbia conoscenze nel settore viticolo-enologico ottenute anche attraverso il corso di sommelier.</p> <p>Tale professionalità sarà in grado di affrontare i diversi aspetti riguardanti la promozione, la diffusione, la conoscenza del prodotto (vino) e dei suoi diversi risvolti (qualitativi, culturali, socio-economici, commerciali) con particolare riferimento alle strategie di marketing. Queste verranno sviluppate in relazione alle peculiarità dei diversi mercati mondiali di riferimento anche considerando settori complementari dell’agro-alimentare.</p> <p>Le attività formative del Master sono caratterizzate da una forte integrazione delle competenze, a partire da quelle di base negli ambiti viticolo enologico per completarsi con quelle più orientate ad aspetti di tipo socio-culturale, del marketing e dello studio delle dinamiche e delle caratteristiche dei diversi mercati e delle tipologie dei consumi e dei consumatori.</p>		
Didattica e articolazione interna	<p>Il percorso didattico del Master, della durata di 850 ore, è articolato come segue:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ I Modulo <i>Discipline di base e propedeutiche</i> (Storia della viticoltura italiana, principi di tecniche viticole e di viticoltura biologica; Elementi di Enologia; Elementi di legislazione Vitivinicola; Elementi di Economia Generale,);▪ II Modulo <i>Discipline economiche, di comunicazione e culturali marketing</i> (Principi di marketing dei prodotti agro-alimentari, Marketing dei prodotti enologici, Web marketing del vino, Strategie per l’export del vino, Identità territoriali e turismo del vino, Marketing non convenzionale, neuromarketing e “business model innovation” per l’internazionalizzazione nelle aziende vitivinicole; Profili del consumatore di vino nel mondo, Scrivere, descrivere e comunicare il vino; English for wine: How to describe and communicate wines and wine culture at international level.);▪ III Modulo <i>Il vino italiano nei mercati mondiali, approcci culturali di comunicazione e marketing: esperienze criticità e potenziali sviluppi</i> (Mercati consolidati (es. USA, Canada, Nord Europa) Mercati in espansione (es. Giappone, Russia, Cina), Mercati emergenti (es. Africa, Sud-est asiatico, Messico, India)(la trattazione dei vari mercati potrà subire modifiche o integrazione in relazione a priorità o attualità).▪ Corso per Sommelier AIS – 120 ore▪ Stage aziendale – 450 ore <p>La fase di formazione d’aula si svolgerà da Novembre 2016 a Giugno 2017.</p> <p>Le lezioni si terranno di norma nei giorni di giovedì pomeriggio, venerdì mattina e</p>		



	<p>pomeriggio, sabato mattino.</p> <p>La fase di stage si svolgerà da Luglio 2017 a Gennaio 2018. L'allievo ha la possibilità di scegliere l'azienda in cui svolgere il proprio stage.</p> <p>La frequenza è obbligatoria.</p>		
Crediti Formativi Universitari (CFU)	<p>Il conseguimento del Master dà diritto al riconoscimento di un massimo di 60 crediti formativi universitari (CFU).</p> <p>Per conseguire il titolo di Master è necessaria l'acquisizione di 60 crediti formativi.</p>		
Dettaglio parametri valutazione selezione	<p>La Commissione avrà a disposizione massimo 30 punti così suddivisi:</p> <ul style="list-style-type: none">• 4 punti max: durata degli studi universitari;• 6 punti max: tipologia di laurea conseguita;• 6 punti max: voto di laurea o media dei voti riportati negli esami universitari (se laureandi);• 10 punti max: esperienze professionali, corsi di formazione post-laurea (tipo e durata);• 4 punti max: altri titoli che la commissione ritenga attinenti al percorso. <p>La Commissione avrà a disposizione ulteriori 30 punti se, a complemento della valutazione dei titoli, riterrà necessario far sostenere ai candidati un colloquio volto ad accertare la preparazione di base, il profilo motivazione, le attitudini dei candidati al lavoro d'aula e di gruppo ed il livello di conoscenza della lingua inglese.</p>		
Contatti	http://www.santannapisa.it/mastervini	Email: altaformazione@sssup.it	Telefono: 050882645