

Get into
the future
of food



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

Corso di Laurea Magistrale in

Food Innovation & Management

Obiettivi

Preparare neo laureati in grado di

Analizzare, Immaginare & Decidere

1. Fornire strumenti avanzati per l'**analisi quantitativa e qualitativa** dei mercati e del contesto sociale e geopolitico
2. Trasmettere conoscenze e saperi frutto della ricerca di **UNISG** per stimolare ed alimentare i processi creativi
3. Fornire competenze analitiche e gestionali specialistiche sul settore food e competenze comunicative avanzate ed adeguate ai tempi

Struttura del Corso

Insegnamenti: 10 obbligatori

+ 2 a scelta nell'ambito di due focus tematici

120 CFU

Frequenza obbligatoria

Lingua inglese

Inizio corsi: 17 settembre 2018



Piano di studi | 1° anno

- *Preparatory workshops*
 - *Sensory Analysis*
 - *Wine tasting*
 - *Introduction to Food Technology*
 - *Introduction to Quantitative Methods for Economic Analysis*
 - *Introduction to Economics and Management*

Primo Semestre

1. Economics and Development Policy – 6 CFU
 2. Sociology and Consumer Behaviour Analysis – 8 CFU
 3. Advanced Data Analysis - 6 CFU
 4. Ecology and Terroir- 6 CFU
- **Study Trip (viaggio didattico)**

Piano di studi | 1° anno

- **Secondo Semestre**
- Food Industry Management – 9 CFU
- Advanced Food and Trade Law – 9 CFU
- Applied Gastronomic Science: Food transformation and cooking
- 6 CFU
- **Field Project** (progetto applicato con aziende/istituzioni) - 8 CFU
- **Study Trip (viaggio didattico)**

Piano di studi | 2° anno

Primo Semestre

8. Critical Gastronomy and Communication – 8 CFU

9. Systemic Food Design – 6 CFU

10. Food Culture – 6 CFU

Insegnamenti a scelta tra 2 focus, ciascuno con 2 insegnamenti

FOCUS 1. Innovation, Creativity and Culture of Food

11. New Frontiers of Gastronomy – 6 CFU

12. Anthropology and Multiculturalism – 6 CFU

FOCUS 2. Entrepreneurship in the Food Industry

11. Entrepreneurial Strategy – 6 CFU

12. Communication for Food Marketing – 6 CFU

Piano di studi | 2° anno

Secondo Semestre

- Internship (tirocinio) – 10 CFU
- Final Thesis – 20 CFU

Punti di Forza

1. Forte legame con l'attività di **ricerca scientifica ed applicata** dell'Università
2. **Didattica interattiva avanzata:** lavori di gruppo, presentazioni, uso di database, supporti di e-learning, social network
3. **Workshop** con produttori, imprenditori e manager delle aziende enogastronomiche
4. **Viaggi didattici** per conoscere le realtà delle imprese agroalimentari e delle istituzioni legate al mondo del food
5. **Field project** presso aziende ed istituzioni
6. **Internship curricolare di 4-6 mesi** presso aziende del **network UNISG**
7. Inserimento degli studenti **nel network di relazioni istituzionali ed industriali di UNISG**

Il mercato del lavoro per i laureati magistrali UNISG

Settori d'impiego

- Food Company
- Distribuzione Specializzata e GDO
- Wine & spirits
- Food Equipment & Packaging
- Istituzioni nazionali ed internazionali
- Comunicazione ed editoria
- Consulenza Strategica
- Finanza specializzata

Funzioni

- Ricerca, sviluppo e innovazione
- Marketing & comunicazione
- Analisi strategica e pianificazione
- Vendite
- Ufficio acquisti/*buyer*
- Produzione

Il mercato del lavoro per i laureati magistrali UNISG

Laurea magistrale in “Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico”

**Studenti che
trovano lavoro
entro un anno
dalla laurea**

92%
UNISG



53,7%
Dato nazionale

Modalità di ammissione

- Preiscrizioni online: 22 gennaio 2018-luglio 2018
- I requisiti di ammissione (classi di laurea di provenienza) sono disponibili su unisg.it
- Sono ammessi max 40 studenti
- L'ammissione prevede tre step di valutazione che consentono di ottenere un massimo di 100 punti:
 - Dossier: analisi del curriculum, dei titoli, del test motivazionale (40 punti)
 - Prova scritta on line (30 punti)
 - Colloquio on-line (30 punti)
- La prova scritta on line e il colloquio via Skype possono essere concordati dopo aver completato il Dossier
- Due sessioni di ammissione con le seguenti *deadline*:
 - **24 maggio 2018, pubblicazione lista ammessi entro il 28 maggio 2018**
 - **26 luglio 2017, pubblicazione graduatoria finale entro il 31 luglio 2018**
- Ammissione diretta nella prima sessione se si ottiene un punteggio uguale o superiore a 80, altrimenti si entra nella graduatoria finale, fino a copertura dei posti disponibili.
- Non possono essere ammessi i candidati con punteggio inferiore a 60.

Costi e servizi

L'importo della retta per l'A.A.2018/2019 è di **14.500 Euro** per il primo anno e **9.200 Euro** per il secondo e comprende:

- tutte le attività didattiche, comprese conferenze, degustazioni, seminari
- i libri di testo (volumi, dispense)
- la partecipazione a tutti gli eventi promossi dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e da Slow Food
- copertura sanitaria d'emergenza con polizza assicurativa per studenti non-EU
- 4.000 crediti (valore 400€) il primo anno e, per il secondo anno, 2.000 crediti (valore 200€) caricati sulla tessera della mensa universitaria "Le Tavole Accademiche"
- l'accesso ai servizi del Career Office (placement specializzato nel food)

Borse di **studio**

- Gli studenti possono concorrere all'assegnazione di **esoneri parziali dal pagamento della retta dell'importo di € 4.500** per ciascun anno di corso. **Gli esoneri parziali sono disponibili per il 40% del totale degli iscritti.**
- **Gli studenti UNISG laureati o laureandi** (che conseguiranno la Laurea Triennale nell'AA 2017-2018) con un punteggio di almeno 105/110 beneficiano di una **riduzione della retta** del primo anno di corso pari ad Euro 4.000 (che verrà applicata sulla seconda rata).
- I requisiti di reddito e di merito richiesti per l'assegnazione dei contributi di cui sopra sono specificati nei relativi bandi pubblicati sul sito di Ateneo.
- Agli studenti italiani, siano essi assegnatari o non assegnatari dei contributi di cui sopra, è riservata la possibilità di richiedere Finanziamenti Agevolati, presso i seguenti istituti di credito convenzionati: Banca Intesa San Paolo, Banca Sella.