



**REGOLAMENTO
DEL
CORSO DI DOTTORATO
IN
ECOGASTRONOMIA, SCIENZE E CULTURE DEL CIBO
XXXVIII CICLO**

Art. 1 – Premessa

Università	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Università degli Studi di Torino
Nome del corso in italiano	Ecogastronomia, Scienze e Culture del Cibo
Lingua in cui si tiene il corso	Italiano e inglese
Data di approvazione del Consiglio di Facoltà	10/09/2021
Data di approvazione del Comitato Esecutivo	01/09/2021
Data presunta di inizio del corso	A.A. 2023/2024
Durata prevista	3 anni
Dipartimento/Struttura scientifica proponente	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Università degli Studi di Torino
Sito web dove sia visibile l'offerta formativa prevista ed erogata	www.unisg.it www.unito.it
Coordinatore del Corso di Dottorato	Prof. Nicola Perullo https://www.unisg.it/docenti/nicola-perullo/
N. di borse di studio	6
Posti senza borsa	2
Tipo di organizzazione	Corso di Dottorato interateneo attivato dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e dall'Università degli Studi di Torino
Assicurazione della Qualità della progettazione	Sistema di assicurazione della qualità della progettazione e della gestione della formazione dottorale conforme agli Standard per l'assicurazione della qualità nello Spazio europeo dell'istruzione superiore (EHEA), secondo le indicazioni dell'ANVUR.

Art. 2 – Descrizione e obiettivi del corso

Descrizione e obiettivi del corso	L'Università degli Studi di Torino e l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche si impegnano a supportare l'attività di ricerca e di formazione in relazione alle seguenti tematiche: <ul style="list-style-type: none">• Politiche del cibo, sistemi sociali e sovranità alimentare (Society, Food Policies, and Food Sovereignty)
--	--



	<ul style="list-style-type: none">• Cibo e percezione, linguaggi e culture alimentari (Food perception, cultures and languages)• Scienze del cibo, biodiversità e sostenibilità (Food Science, Biodiversity, and Sustainability)• Cibo, salute e nutrizione umana (Food, Health and Human Nutrition) <p>Il Corso di Dottorato si sviluppa secondo i seguenti obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none">• preparare giovani ricercatori da avviare alla carriera accademica, negli enti di ricerca e nei centri studio in ambito sia nazionale che internazionale, relativamente al mondo multi- e inter-disciplinare del cibo e della gastronomia, intesa come sistema complesso;• inserire giovani con elevate attitudini alla ricerca nel mondo dell'impresa nelle aree che chiedono innovazione e preparazione superiore relativamente al mondo del cibo. <p>Si impegnano a supportare l'attività di ricerca e di formazione in relazione alle seguenti tematiche:</p> <ul style="list-style-type: none">• Politiche del cibo, sistemi sociali e sovranità alimentare (Society, Food Policies, and Food Sovereignty)• Cibo e percezione, linguaggi e culture alimentari (Food perception, cultures and languages)• Scienze del cibo, biodiversità e sostenibilità (Food Science, Biodiversity, and Sustainability)• Cibo, salute e nutrizione umana (Food, Health and Human Nutrition) <p>In particolare il Corso di Dottorato persegue i seguenti obiettivi:</p> <ol style="list-style-type: none">a) La padronanza di elaborazione critica dei diversi modelli sociali, scientifici e culturali nei quali si iscrivono i valori del cibo.b) L'apprendimento dei principali sistemi di riferimento scientifici e culturali miranti alla visione ecologica e sostenibile dell'alimentazione e della gastronomia, nel rispetto, oltre che dell'ambiente, del benessere animale e della salute dell'uomo, sia riguardo alla salubrità degli alimenti sia riguardo alla corretta alimentazione.c) L'elaborazione di una visione sistemica e relazionale riguardo al cibo e all'alimentazione, in funzione della proposizione di modelli virtuosi di politica e di diplomazia alimentare.d) La sperimentazione di format creativi e innovativi che si inseriscano nei processi tecnologici, sociali e culturali della produzione, elaborazione e consumo del cibo.
--	---

Art. 3 – Sbocchi occupazionali e professionali previsti

Sbocchi occupazionali e professionali previsti	<p>Il Corso di Dottorato preparerà i ricercatori ai seguenti sbocchi occupazionali e professionali:</p> <ul style="list-style-type: none">• ambiti della carriera accademica, negli enti di ricerca e nei centri studio in ambito sia nazionale che internazionale, relativamente al mondo multi- e inter-disciplinare della gastronomia e del cibo intesa come sistema complesso. Ciò include ambiti della produzione, della trasformazione e del consumo; ambiti della sostenibilità e della sovranità alimentare; ambiti della salute umana, del benessere animale e dell'ambiente; ambiti della comunicazione, della gestione,
---	--



	<p>della promozione di filiera e di prodotto; ambiti della creatività, dell'arte e della cultura.</p> <ul style="list-style-type: none">• professioni che richiedono alta specializzazione e competenze nel campo dell'alimentazione e della gastronomia, come imprese che hanno strutture di ricerca e di innovazione negli ambiti della produzione, della trasformazione e del consumo del cibo; professioni legate ad enti privati, associazioni, strutture che si occupano di salute umana e benessere animale, qualità della vita, promozione di stili sani e sostenibili, imprese di ristorazione e di ristorazione collettiva, piccola e grande distribuzione, consorzi, ONG legate al mondo del cibo.
--	---

Art. 4 – Incompatibilità e cause di esclusione

Incompatibilità	<p>Il Decreto Ministeriale n. 226/2021 - Regolamento recante modalità di accreditamento delle sedi e dei corsi di dottorato e criteri per la istituzione dei corsi di dottorato da parte degli enti accreditati., all'art. 12, comma 1, sancisce che “l'ammissione al dottorato comporta un impegno esclusivo e a tempo pieno”.</p>
Cause di esclusione	<p>Con motivata delibera il Collegio dei Docenti, acquisito il parere del Coordinatore del Corso, può proporre anche in corso d'anno al Rettore l'esclusione del dottorando dal Corso, con conseguente perdita dell'eventuale borsa di studio in godimento, nei seguenti casi:</p> <ol style="list-style-type: none">prestazioni di lavoro non autorizzate;prolungate assenze ingiustificate;irreperibilità prolungata;valutazione insufficiente del percorso formativo;comportamenti non compatibili con la deontologia della ricerca e con le regole del buon comportamento. <p>Il suddetto elenco ha valore esemplificativo e non esaustivo. Il Collegio dei docenti può disporre l'esclusione, motivandola, per casi non rientranti nel suddetto elenco.</p>

Art. 5 - Descrizione del Progetto Formativo

Insegnamento	Descrizione sintetica
Politiche del cibo, sistemi sociali e sovranità alimentare	<p>L'insegnamento si svilupperà con uno specifico focus annuale trasversale che ogni anno (ri)articolerà i moduli in modo originale, specialmente per ciò che concerne i casi di studio e problemi e prospettive di innovazione scientifica che questi aprono.</p> <p>Modulo 1: Biodiversità alimentari e cambiamento climatico L'insegnamento si prefigge di trattare la natura dinamica della biodiversità nei suoi tre livelli (genetico, di specie, di ecosistema), con particolare riguardo alla sua fragilità in relazione al cambiamento climatico in atto ed alle ricadute di questo sulle filiere alimentari.</p> <p>Modulo 2: Agricoltura verde</p>



	<p>L'insegnamento affronterà il tema della sostenibilità dei sistemi agrari e delle produzioni primarie e dell'agroecologia, con un accento particolare sulla sovranità alimentare nelle aree interne e periferiche del mondo.</p> <p>Modulo 3: Etnobiologia e citizen science L'insegnamento porrà l'accento sulle interrelazioni tra biosistemi e sistemi culturali e sociali e sul ruolo che queste profonde interrelazioni che sono la quintessenza delle gastronomie del mondo (saperi tradizionali, paesaggi e patrimoni alimentari) hanno nel forgiare una nuova scienza dei cittadini.</p> <p>Modulo 4: Qualità alimentare ed innovazione L'insegnamento affronterà la complessa tematica della qualità alimentare nell'ambito delle scienze e tecnologie alimentari (incluse la chimica e microbiologia alimentari) e delle scienze sensoriali. Ogni anno, focus annuali trasversali insisteranno su queste parole chiave: mobilità (biota, persone, merci); interfacce/confini; inclusione.</p>
Cibo e percezione, linguaggi e culture alimentari	<p>L'insegnamento approfondisce le questioni della percezione multi- e trans-sensoriale del cibo, le sinestesie, il rapporto tra cibo, memoria, immaginazione, emozione e cognizione, e potrà essere declinato tanto sotto il profilo filosofico (estetico, etico, epistemologico e ontologico) quanto sotto il profilo storico-culturale (linguaggi, modelli di comunicazione, antropologie e sociologie del cibo). Particolare attenzione sarà dedicata alle ecologie e alle geografie del gusto e della gastronomia.</p>
Cibo, salute e nutrizione umana	<p>L'insegnamento è incentrato sulla nutrizione umana, quale potenziale fonte di salute per l'organismo umano, ma anche origine di patologie, qualora scorretta quantitativamente e/o qualitativamente. Si prenderanno in considerazione le abitudini alimentari umane, dagli albori della civiltà a quelle attuali, descrivendone le modificazioni e i conseguenti effetti sul benessere, lo stile di vita, l'insorgenza di malattie, l'invecchiamento, la sopravvivenza. Saranno discussi gli atteggiamenti, gli orientamenti, le credenze più comuni, passati e presenti, nei confronti del cibo. Saranno affrontate le attitudini sia fisiologiche che patologiche verso l'alimentazione.</p> <p>Questa disamina, partendo dalle evidenze scientifiche più rigorose, fornirà agli studenti le basi per:</p> <ul style="list-style-type: none">- conoscere le principali raccomandazioni relative ad una corretta alimentazione,- comprendere la salubrità dei più diffusi schemi nutrizionali,- identificare le più comuni fake news e falsi miti rispetto all'alimentazione,- apprendere le relazioni esistenti tra cibo e salute umana (fisica e mentale),



	<p>- allargare il concetto di alimentazione a quello più generale di stile di vita, in una visione olistica che non può prescindere dai valori personali, culturali, etici e religiosi di ciascun individuo.</p>
Scienze del cibo, biodiversità e sostenibilità	<p>L'insegnamento affronterà il concetto di biodiversità e analizzerà gli interessi e la domanda dei consumatori/co-produttori, orientati alla riscoperta di cibi locali e alla valorizzazione di specie spontanee, cultivar vegetali e razze animali locali e/o autoctone.</p> <p>In particolare:</p> <ol style="list-style-type: none">1. La documentazione della biodiversità alimentare, delle stratificazioni ecologiche storiche e dei saperi ad essa connessi;2. L'analisi dell'effetto del cambiamento climatico sulla biodiversità e sulla resilienza delle comunità locali;3. L'analisi della sostenibilità dei sistemi agro-ecologici e alimentari;4. L'analisi di possibili variabili socio-ambientali che influenzano le biodiversità alimentari e le reti ecologiche;5. Le nuove prospettive educazionali e di citizen science in grado di mitigare gli effetti del climate change e degli altri driver di global change. <p>Infine, saranno oggetto di studio i nuovi orientamenti, come l'economia circolare (con la ricerca per la riduzione dei residui e degli additivi negli alimenti, la riduzione degli scarti, degli imballaggi, lo sviluppo di materiali sostenibili per gli stessi); lo studio delle reti ecologiche complesse, della biodiversità dei prodotti spontanei e di vecchie cultivar, del microbioma del suolo (per l'equilibrio della microflora del suolo, la riduzione dell'uso di fitofarmaci e di consumo di acqua); la conservazione di razze rustiche (con produzioni meno spinte per garantire un adeguato benessere animale); l'approccio One Health (per promuovere uno stato di salute globale); e le percezioni del consumatore sulla qualità dei prodotti alimentari nell'ambito delle scienze sensoriali (per capire le dinamiche genetiche, psicologiche e culturali alla base delle preferenze alimentari).</p>

Art. 6 - Descrizione delle attività di formazione di cui al DM 226/2021, art. 4, comma 1, lett. f)

Attività di formazione	Descrizione sintetica
Linguistica	<p>Un corso in lingua inglese fornirà agli studenti conoscenze e strumenti per redigere comunicazioni scientifiche, con particolare attenzione alle seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none">- Stesura di un articolo- Sottomissione di un articolo (redazione della lettera di accompagnamento, rapporti con editori, <i>referee</i> e revisione)- Presentazione di un lavoro scientifico- Organizzazione della presentazione orale- Preparazione e presentazione delle <i>slide</i>- Gestione della sessione delle domande



Informatica	<p>Un corso sulle abilità informatiche funzionali alla ricerca approfondirà i seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none">- Accesso e fruizione delle banche dati attinenti alle aree scientifiche attinenti al Corso di Dottorato- Utilizzo dei principali strumenti di ricerca di contenuti trasversali per discipline umanistiche- Tecniche di redazione e carico di materiali su riviste <i>on line</i>- Utilizzo degli strumenti di comunicazione dei risultati anche via <i>social network</i>
Attività nel campo della didattica	<ul style="list-style-type: none">- Possibilità di accedere, dietro richiesta al Coordinatore, a singoli insegnamenti e moduli dell'offerta formativa dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CdL, Magistrale, Master) al fine di colmare lacune formative nel contesto interdisciplinare del Dottorato- Possibilità di frequentare Scuola Filosofica di Pacina (residenza filosofica estiva di una settimana, che si svolge in Toscana a Pacina, basata su temi inerenti al dottorato: ecologia, sostenibilità, percezione, salute)
Gestione della ricerca, della conoscenza dei sistemi di ricerca e dei sistemi di finanziamento	<p>Un corso di gestione in qualità della ricerca scientifica fornirà conoscenze sui seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none">- sistemi di finanziamento della ricerca- ricerca individuale- azioni per la costituzione di gruppi di ricerca- finanziamenti nazionali e internazionali alla ricerca
Valorizzazione dei risultati della ricerca e della proprietà intellettuale	<p>Un corso fornirà agli studenti conoscenze sulle metodologie di diffusione e valorizzazione dei risultati della ricerca, in particolare attraverso la rete dell'editoria, inclusa quella elettronica, le reti accademiche, i social network e le società scientifiche.</p>

Art. 7 – Importo della borsa, modalità di pagamento, trattamento previdenziale, fiscale e assicurativo e disposizioni in materia di sicurezza e salute

Importo annuale della borsa <i>(al lordo degli oneri previdenziali a carico del percipiente)</i>	Euro: 17.500 euro
Budget pro-capite annuo per attività di ricerca, finalizzato a sostenere la mobilità, interna e internazionale, del dottorato e le spese pertinenti al percorso formativo	10% del valore della borsa



<i>(dal primo anno, in termini % rispetto al valore annuale della borsa al lordo degli oneri previdenziali a carico del percipiente)</i>	
Importo aggiuntivo alla borsa per soggiorno di ricerca all'estero, riservato, a consuntivo, ai soli assegnatari di borsa <i>(in termini % rispetto al valore mensile della borsa al lordo degli oneri previdenziali a carico del percipiente)</i>	Massimo 50% del valore mensile della borsa per mese di soggiorno di ricerca all'estero, fino a un massimo di 12 mesi
Pagamento della borsa	Rate mensili posticipate
Trattamento previdenziale, fiscale e assicurativo	<p>Le borse sono da considerarsi, ai sensi della vigente legislazione fiscale e della risoluzione 120/E del 22/11/2010 dell'Agenzia delle Entrate, redditi esenti ai fini IRPEF.</p> <p>La borsa dà luogo al trattamento previdenziale e assistenziale previsto dall'art. 2, commi 26 e seguenti, della Legge 8 agosto 1995, n. 335 e successive modificazioni e integrazioni.</p> <p>L'Ateneo provvede alla copertura assicurativa per infortuni e per responsabilità civile verso terzi a favore dei titolari delle borse nell'ambito dell'espletamento delle loro attività.</p>
Disposizioni in materia di sicurezza e salute dei dottorandi	I dottorandi sono tenuti al rispetto delle disposizioni normative e regolamentari in materia di sicurezza e salute vigenti presso le sedi di svolgimento delle attività del Dottorato nonché delle indicazioni fornite dai Responsabili della struttura ospitante.

Art. 8 – Rinnovo annuale della borsa

Rinnovo annuale della borsa	<p>Le borse di studio hanno durata annuale e sono rinnovabili a condizione che il dottorando abbia completato con successo il programma delle attività previste per l'anno precedente.</p> <p>La valutazione del percorso formativo del dottorando è effettuata dal Comitato di Coordinamento, come stabilito agli articoli 9 e 13 del presente Regolamento.</p> <p>Se il dottorando non è valutato positivamente ai fini del rinnovo della borsa, ovvero rinunci a essa, l'importo non utilizzato è reinvestito dal soggetto che ha attivato il corso per il finanziamento di dottorati di ricerca.</p>
------------------------------------	--

Art. 9 – Commissione di valutazione comparativa dei candidati



Modalità di costituzione della Commissione di valutazione comparativa dei candidati	<p>Il Rettore, sentito il parere del Coordinatore del Corso, nomina, con proprio decreto, la Commissione incaricata della valutazione comparativa dei candidati.</p> <p>La Commissione è composta dal Coordinatore del Corso e da due membri del Collegio Docenti.</p> <p>La Commissione può avvalersi di strumenti telematici per lo svolgimento della propria attività.</p>
--	---

Art. 10 – Obblighi e diritti dei dottorandi

Impegno del dottorando e frequenza delle attività formative	<p>Il Corso prevede la frequenza a corsi di insegnamento teorico-pratici, basati su lezioni e attività seminariali, tenute anche da parte di esperti del settore, interni o esterni al Collegio dei docenti, e su esercitazioni pratiche organizzate da personale di ricerca afferente alle tematiche specialistiche, che potranno svolgersi secondo le modalità deliberate dagli organi dell'Ateneo.</p> <p>Salvo restando i diritti in capo ai dottorandi previsti dalle norme vigenti, il Dottorato comporta un impegno esclusivo e a tempo pieno nel progetto di ricerca assegnato e quindi i dottorandi sono tenuti a frequentare corsi, seminari e workshop. La partecipazione e frequenza a tali attività verrà certificata con le modalità specificate di volta in volta dal Coordinatore del Corso.</p>
Attività dei dottorandi	<p>I dottorandi, quale parte integrante del progetto formativo, possono svolgere, previo nulla osta del Comitato di Coordinamento e senza che ciò comporti alcun incremento della borsa di studio, attività di tutorato degli studenti dei Corsi di Laurea e di Laurea Magistrale, nonché, entro il limite massimo di 40 ore in ciascun anno accademico, attività didattica integrativa.</p>
Supervisore	<p>A ciascun dottorando sono assegnati un supervisore e uno o più co-supervisori, di cui almeno uno di provenienza accademica, scelti dal collegio anche tra soggetti esterni ad esso, purché almeno uno in possesso dei requisiti richiesti per i componenti del collegio medesimo.</p>
Verifica annuale dell'attività	<p>Annualmente, tutti i dottorandi sono sottoposti a una verifica da parte del Comitato di Coordinamento del Corso, allo scopo di certificare di aver completato il programma delle attività previste per l'anno precedente.</p>
Attività formativa e di ricerca all'estero	<p>A decorrere dal secondo anno di Corso, previa autorizzazione del Collegio dei Docenti, i dottorandi possono svolgere periodi di attività di ricerca presso Università, Istituti Scientifici, enti di ricerca o laboratori internazionali, secondo le modalità e i tempi approvati dal Coordinatore del Corso, per un periodo non superiore a 12 mesi complessivi sui 3 anni di corso.</p>
Mandato al Comitato di Coordinamento	<p>Il Comitato di Coordinamento definisce volta per volta ulteriori diritti e doveri dei dottorandi relativi alle attività formative e di ricerca organizzate nell'ambito del programma del Corso. Diritti e doveri sono comunicati ai dottorandi dal Coordinatore del Corso.</p>

Art. 11 – Coordinatore del Corso, Collegio dei Docenti e Comitato di Coordinamento



Coordinatore del Corso	<p>Il Coordinatore del Corso è indicato nella proposta di progetto del Corso di Dottorato, presentato al Consiglio di Facoltà per la sua istituzione.</p> <p>Il Coordinatore del Corso presiede il Collegio di Docenti e il Comitato di Coordinamento.</p>
Collegio dei Docenti	<p>Il Collegio dei Docenti è preposto alla progettazione e al coordinamento del Corso e opera sotto la direzione del Coordinatore del Corso.</p> <p>Il Collegio dei Docenti, incluso il Coordinatore, dura in carica tre anni, e comunque fino alla conclusione del Corso. La composizione del Collegio dei Docenti è allegata al presente Regolamento.</p> <p>Il Coordinatore presiede le riunioni del Collegio dei Docenti.</p> <p>Le delibere sono prese con votazione a maggioranza dei presenti. In caso di parità prevale il voto del Coordinatore del Corso che presiede la riunione.</p> <p>Se resta vacante una posizione nel Collegio dei Docenti, il Rettore può nominare un sostituto, sentito il Collegio dei Docenti. Il Rettore deve nominare un sostituto quando a causa della vacanza vengono a mancare i requisiti definiti dal DM 226/2021 per il Collegio dei Docenti. La nomina va ratificata dal Consiglio di Facoltà e dal Comitato Esecutivo nella prima riunione utile.</p> <p>Il Collegio dei Docenti si riunisce almeno una volta all'anno, avvalendosi anche di strumenti telematici. Il Coordinatore convoca le riunioni mediante e-mail inviata all'indirizzo che ogni membro è tenuto a comunicare all'atto della nomina. Le convocazioni devono essere inviate almeno cinque giorni prima della data della riunione oppure, in caso di urgenza, almeno due giorni prima della data della riunione. Le convocazioni devono contenere oggetto, luogo, ora e data della convocazione. Le riunioni sono valide se è presente almeno la maggioranza dei componenti del Collegio dei Docenti.</p>
Comitato di Coordinamento	<p>Ai sensi del Regolamento per la disciplina dei Corsi di Dottorato di ricerca dell'Ateneo, per il presente Corso di Dottorato, all'interno del Collegio dei Docenti è costituito un Comitato di Coordinamento.</p> <p>Il Comitato di Coordinamento, operando sulla base delle linee generali deliberate dal Collegio, assicura la direzione, la gestione e l'organizzazione delle attività necessarie allo svolgimento del Corso.</p> <p>Il Comitato di Coordinamento è convocato dal Coordinatore del Corso, anche su richiesta di un membro, per la gestione degli aspetti operativi del Corso, di cui rende conto al Collegio dei Docenti nella prima riunione utile.</p> <p>Il Comitato di Coordinamento si compone del Coordinatore del Corso, che lo presiede, e di almeno altri 4 membri proposti dal Direttore al Collegio tra i componenti del Collegio stesso.</p> <p>Un rappresentante dei dottorandi partecipa alla parte generale delle riunioni del Comitato di Coordinamento, per la trattazione dei problemi didattici e organizzativi. Il rappresentante è eletto dai dottorandi, secondo le modalità definite dal Comitato di Coordinamento</p>



Percorso di studi del I anno di Corso e relative modalità di valutazione	<p>Durante il I anno il dottorando:</p> <ul style="list-style-type: none">- frequenta gli insegnamenti previsti nel programma di studi e superare gli esami previsti;- svolge, previa autorizzazione del Collegio dei Docenti, il periodo di studio/ricerca presso Università, Istituti Scientifici, enti di ricerca o laboratori internazionali, secondo le modalità e i tempi concordati insieme al Supervisore e approvati dal Coordinatore del Corso;- documenta le attività svolte (corsi e seminari, ricerca, attività didattica tenuta) producendo, entro il mese di luglio, una relazione scritta, controfirmata e, se opportuno, commentata dal Supervisore, da sottoporre al Comitato di Coordinamento. <p>Entro il mese di settembre del I anno di Corso, il Comitato di Coordinamento, sulla base della valutazione effettuata del percorso formativo del dottorando, delibera</p> <ul style="list-style-type: none">o il passaggio del dottorando al successivo anno di Corso oppure la sua esclusione;o in caso di valutazione positiva, il rinnovo annuale della borsa di dottorato, ai sensi dell'art. 7 del presente Regolamento.
Percorso di studi del II anno di Corso e relative modalità di valutazione	<p>Durante il II anno il dottorando:</p> <ul style="list-style-type: none">- frequenta gli insegnamenti previsti nel programma di studi e superare gli esami previsti;- svolge, previa autorizzazione del Collegio dei Docenti, il periodo di studio/ricerca presso Università, Istituti Scientifici, enti di ricerca o laboratori internazionali, secondo le modalità e i tempi concordati insieme al Supervisore e approvati dal Coordinatore del Corso;- documenta le attività svolte (corsi e seminari, ricerca, attività didattica tenuta) producendo, entro il mese di luglio, una relazione scritta, controfirmata e, se opportuno, commentata dal Supervisore, da sottoporre al Comitato di Coordinamento;- propone al Comitato di Coordinamento, in accordo con il Supervisore relatore e con il supporto di una presentazione scritta, il titolo preliminare della propria tesi di ricerca, gli obiettivi e il piano di lavoro previsto per il completamento della tesi stessa. <p>Entro il mese di settembre del II anno di Corso, il Comitato di Coordinamento procede alla valutazione del percorso formativo del dottorando e del progetto di tesi proposto, deliberando</p> <ul style="list-style-type: none">o il passaggio del dottorando al successivo anno di Corso oppure la sua esclusione;o in caso di valutazione positiva, il rinnovo annuale della borsa di dottorato, ai sensi dell'art. 7 del presente Regolamento;o in caso di valutazione negativa del progetto di tesi proposto, il Comitato di Coordinamento ha la facoltà di assegnare al



	dottorando un termine entro il quale presentare il progetto revisionato, per una nuova valutazione.
--	---

Art. 13 – Percorso di studi del III anno - Progetto di tesi ed esame finale

Percorso di studi del III anno di Corso	<p>Durante il III anno di Corso il dottorando:</p> <ul style="list-style-type: none">– frequenta gli insegnamenti previsti nel programma di studi e superare gli esami previsti;– svolge, previa autorizzazione del Collegio dei Docenti, il periodo di studio/ricerca presso Università, Istituti Scientifici, enti di ricerca o laboratori internazionali, secondo le modalità e i tempi concordati insieme al Supervisore e approvati dal Coordinatore del Corso;– redige la tesi;– aggiorna il Comitato di Coordinamento, secondo modalità e termini indicati dal Coordinatore del Corso, sullo stato di avanzamento del suo lavoro di tesi.
Presentazione del lavoro di tesi	<p>Nel II semestre del III anno di corso, nei termini indicati dal Coordinatore del Corso, il dottorando presenta risultati ottenuti nel suo lavoro di tesi al Collegio dei Docenti.</p> <p>In alternativa, il dottorando può, per comprovati motivi, richiedere al Collegio dei Docenti una proroga di tale presentazione, per un periodo non superiore ai 12 mesi.</p> <p>Una proroga della durata del Corso di Dottorato per un periodo non superiore a dodici mesi può essere, altresì, decisa dal Collegio dei Docenti per motivate esigenze scientifiche, secondo modalità definite dai regolamenti di ateneo, assicurando in tal caso la corrispondente estensione della durata della borsa di studio con fondi a carico del bilancio dell'ateneo.</p> <p>Nel caso di valutazione non positiva, al dottorando è consentita solo una seconda possibilità di presentazione, da tenersi entro i termini stabiliti dal Comitato di Coordinamento. Un ulteriore giudizio negativo determina l'esclusione del dottorando dal Corso.</p>
Redazione della tesi di dottorato	<p>A seguito di valutazione positiva della presentazione di cui sopra, il Coordinatore, sentito il Supervisore della tesi e consultati i membri del Collegio dei Docenti, nomina due valutatori di elevata qualificazione, anche appartenenti a istituzioni estere, non appartenenti agli Atenei che rilasciano il titolo di dottorato, di cui almeno uno è un docente universitario.</p> <p>Su indicazione del Supervisore, quando la tesi è completata il dottorando ne invia copia ai valutatori che entro 30 giorni esprimono un giudizio analitico scritto sulla tesi e ne propongono l'ammissione alla discussione pubblica o il rinvio per un periodo non superiore a sei mesi se ritengono necessarie significative integrazioni o correzioni. Trascorso tale periodo, la tesi è in ogni caso ammessa alla discussione pubblica, corredata da un nuovo parere scritto dei medesimi valutatori, reso alla luce delle correzioni o integrazioni eventualmente apportate.</p>



	<p>La tesi di dottorato, corredata da una sintesi in lingua italiana e inglese, è redatta in lingua italiana o inglese e a essa è allegata una relazione del dottorando sulle attività svolte nel corso del dottorato e sulle eventuali pubblicazioni realizzate.</p>
Esame finale	<p>La discussione pubblica si svolge innanzi a una Commissione nominata dal Rettore, sentito il Collegio dei Docenti, composta da tre membri scelti tra i professori e i ricercatori di ruolo, anche presso università non italiane. La Commissione può essere integrata da non più di due esperti appartenenti a strutture pubbliche e private di ricerca, anche straniere, su proposta del Collegio dei Docenti. La discussione pubblica si svolge entro 90 giorni dal decreto rettorale di nomina.</p> <p>Al termine della discussione, la tesi, con motivato giudizio scritto collegiale, è approvata o respinta. Nel caso di approvazione, la Commissione conferisce il titolo di dottore di ricerca, abbreviato con le diciture “Dott.Ric.” ovvero “Ph.D” La commissione, quando ne riconosce all’unanimità un particolare rilievo scientifico, può attribuire la lode.</p>
Deposito Tesi di Dottorato	<p>Entro trenta giorni dalla discussione e approvazione della tesi, l’Università deposita copia della stessa, in formato elettronico, nell’Anagrafe nazionale dei dottorandi e dei dottori di ricerca, in una specifica sezione ad accesso aperto. Previa autorizzazione del collegio dei docenti, possono essere rese indisponibili parti della tesi in relazione all’utilizzo di dati tutelati ai sensi della normativa vigente in materia. Resta fermo l’obbligo del deposito della tesi presso le biblioteche nazionali centrali di Roma e di Firenze.</p>

Art. 14 – Strutture operative e scientifiche

Attrezzature e/o Laboratori	<p>UNISG Aule Laboratorio di analisi sensoriale e Food Lab.</p> <p>UNITO Aule e Laboratori dei Dipartimenti di Chimica, di Scienze Agrarie e di Scienze della Sanità Pubblica e Pediatriche.</p>
Patrimonio librario	<p>UNISG La Biblioteca è costituita da più di 27.000 volumi sulle tematiche sul cibo e la gastronomia in modo interdisciplinare. Gli abbonamenti attualmente in essere sono 38. Vi sono inoltre collezioni di 53 riviste, per lo più estinte, i cui abbonamenti non sono più in essere.</p> <p>UNITO Le biblioteche dell’Università di Torino offrono un patrimonio di oltre 3.3 milioni di documenti cartacei (libri, riviste, carte geografiche, musica, risorse video), circa 185.000 ebook. 97.000 ejournal.</p>



E-resources	<p>UNISG Collezioni di riviste JSTOR (Arts&Sciences, Life Science; 2000 riviste), WILEY STM (800 riviste), ELSEVIER (Health&Life Sciences, oltre 1200 riviste) e alcune riviste TAYLOR&FRANCIS GROUP. Banche dati EBSCO FOOD SCIENCE SOURCE (oltre 800 riviste), ACADEMIC SEARCH PREMIER (3200 riviste), EBSCO eBook Business Collection (23.000 eBooks), EBSCO Sociology Collection (190 riviste) Dal 2019 la banca data SCOPUS.</p> <p>UNITO 150 banche dati</p> <p>Software attinenti ai settori di ricerca previsti -FIZZ Acquisition, FIZZ Calculations: acquisizione, elaborazione dati sensoriali -XLSTAT-Marketing: elaborazione statistica di dati sensoriali, economici, di marketing -SPSS: elaborazione di dati sociali (dal 2019) -Qualtrics: gestione di sondaggi online -Final Cut Pro X: editing video professionale -Adobe After Effects: animazione grafica, compositing, video editing professionale -Motion: editing filmati, effetti speciali; post processing</p>
--------------------	---

Art. 15 – Requisiti e modalità di ammissione

Requisiti e modalità di ammissione	<p>Il bando di ammissione, redatto in italiano e inglese, in conformità al presente Regolamento e alle deliberazioni del Consiglio di Facoltà e del Comitato Esecutivo, contiene le informazioni in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none">- Requisiti di ammissione- Titoli, documenti e dichiarazioni che il candidato deve produrre contestualmente alla domanda di ammissione alla selezione- Procedura di valutazione dei candidati- Modalità di stesura della graduatoria degli ammessi e di assegnazione dei posti disponibili- Modalità di iscrizione al Corso degli ammessi- Contributi per l'accesso e la frequenza del Corso dovuti dai dottorandi. <p>L'ammissione al Corso avviene con selezione secondo le modalità stabilite nel bando.</p>
Immatricolazione	<p>I candidati vincitori delle posizioni con e senza borsa devono accettare e perfezionare l'immatricolazione nei termini e secondo le modalità stabilite nel bando di concorso per l'ammissione al Corso.</p>
Contributo per l'accesso e la frequenza	<p>I dottorandi sono tenuti al versamento di un contributo annuo, secondo quanto indicato nel bando.</p>



Collegio dei docenti del Corso di Dottorato

Docenti italiani

n.	Titolo	Cognome e nome	SSD	Ateneo
1	Prof.	Geuna Stefano	BIO/16	Università di Torino
2	Prof.	Bo Simona	MED/49	Università di Torino
3	Prof.	Cerrato Giuseppina	CHIM/03	Università di Torino
4	Prof.	Cardenia Vladimiro	AGR/15	Università di Torino
5	Prof.	Schiavone Achille	AGR/18	Università di Torino
6	Prof.	Fassone Riccardo	L/ART/06	Università di Torino
7	Prof.	Quarta Alessandra	IUS/01	Università di Torino
8	Ric.	Spione Gelsomina	L/ART/02	Università di Torino
9	Ric.	Salvioli di Fossalunga Alessandra	BIO/01	Università di Torino
10	Ric.	Cortese Damiano	SECS-P/07	Università di Torino
11	Prof.	Perullo Nicola	M-FIL/04	Università di Scienze Gastronomiche
12	Prof.	Lorenzo Bairati	IUS/02	Università di Scienze Gastronomiche
13	Prof.	Pieroni Andrea	BIO/03	Università di Scienze Gastronomiche
14	Prof.	Torri Luisa	AGR/15	Università di Scienze Gastronomiche
15	Prof.	Cinotto Simone	M-STO/04	Università di Scienze Gastronomiche
16	Prof.	Fino Michele Antonio	IUS/18	Università di Scienze Gastronomiche
17	Prof.	Fassio Franco	ICAR/13	Università di Scienze Gastronomiche
18	Prof.	Migliorini Paola	AGR/02	Università di Scienze Gastronomiche
19	Prof.	Onorati Maria Giovanna	SPS/08	Università di Scienze Gastronomiche
20	Ric.	Proglgio Gabriele	M-STO/04	Università di Scienze Gastronomiche

Docenti internazionali

n.	Titolo	Cognome e nome	SSD	Università internazionale
1	Prof.	Houston-Price Carmel	M-PSI/01	University di Reading (Uk)
2	Prof.	Ingold Tim	M-DEA/01	Univ. of Aberdeen King's College
3	Prof.	Mulk Khan Shujaul	BIO/03	Quaid-I-Azam University Islamabad
4	Prof.	Verardo Vito	CHIM/10	University of Granada
5	Prof.	Barroeta Ana Cristina	AGR/15	Universidad Autonoma de Barcelona
6	Ric.	Murat Claude	BIO/01	INRA-Lorraine UMR