



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE
Nome del corso in italiano RD	Scienze e Culture Gastronomiche(<i>IdSua:1544325</i>)
Nome del corso in inglese RD	Gastronomic Sciences and Cultures
Classe	L/GASTR - Scienze, culture e politiche della gastronomia RD
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano, inglese
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-triennale/
Tasse	https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-triennale/ Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	BAIRATI Lorenzo
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Facoltà'
Struttura didattica di riferimento ai fini amministrativi	Facoltà di SCIENZE GASTRONOMICHE

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CAMPANINI	Antonella	M-STO/01	RU	1	Base/Caratterizzante
2.	CEVASCO	Roberta	M-GGR/01	PA	1	Base
3.	CORVO	Paolo	SPS/07	RU	1	Caratterizzante
4.	MIGLIORINI	Paola	AGR/02	RU	1	Caratterizzante
5.	MORINI	Gabriella	CHIM/06	RU	1	Base

6.	BAIRATI	Lorenzo	IUS/02	PA	1	Caratterizzante
7.	PERULLO	Nicola	M-FIL/04	PA	1	Caratterizzante
8.	PIERONI	Andrea	BIO/03	PO	1	Base
9.	TORRI	Luisa	AGR/15	PA	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti

Elbert Shalom s.elbert@studenti.unisg.it
Mattich Jenna j.mattich@studenti.unisg.it
Boggero Alessio a.boggero@studenti.unisg.it
Linander Philip p.linander@studenti.unisg.it
Fede Davide d.fede@studenti.unisg.it

Gruppo di gestione AQ

Alessandro Asteggiano
Antonella Campanini
Muzio Gola

Tutor

Pietro PAGELLA
Nicola PERULLO
Paolo CORVO
Paola MIGLIORINI
Roberta CEVASCO
Gabriella MORINI
Antonella CAMPANINI
Lorenzo BAIRATI

Il Corso di Studio in breve

02/03/2018

Il Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche propone un modello didattico originale, innovativo tanto nei contenuti quanto nelle modalità di apprendimento. I contenuti esprimono tutto l'arco delle scienze gastronomiche in una prospettiva multidisciplinare: bioscienze, scienze sociali e scienze umane attraversano i temi del cibo e della produzione alimentare nei loro rapporti con gli ecosistemi, preparando laureati capaci di operare nella promozione e valorizzazione del cibo - dalla produzione alla comunicazione - nel suo legame con i diversi contesti, e capaci di incidere sui sistemi alimentari nella direzione della loro sostenibilità e appropriatezza rispetto a caratteristiche ecologiche, culturali e di consumo.

Grazie a questo percorso, il laureato in Scienze e Culture Gastronomiche possiede un profilo professionale polivalente, ed è in grado di operare in molteplici ambiti lavorativi a vocazione internazionale con particolare riferimento alla promozione della cultura alimentare, alla valorizzazione del patrimonio gastronomico, all'innovazione, alla sostenibilità ed alla qualità dei prodotti.

L'originalità formativa si esprime anche nelle modalità d'apprendimento: un forte training esperienziale e sensoriale, con laboratori e viaggi didattici per approfondire la conoscenza dei prodotti e i loro territori di origine, incontri con i protagonisti del cibo e continui contatti nazionali e internazionali che costituiscono una vera e propria ossatura del percorso formativo con l'obiettivo di fornire agli studenti un metodo di analisi multidisciplinare del mondo della gastronomia.

Il piano di studi del Corso di Laurea è costituito da insegnamenti di base, insegnamenti caratterizzanti, insegnamenti affini e insegnamenti a scelta, viaggi didattici ed altre attività formative (quali seminari e conferenze) per un totale di 180 CFU (compresa la tesi di laurea) come previsto dalle norme ministeriali.

La Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche si rivolge a studenti internazionali. Il Corso di Laurea è bilingue e prevede attività didattiche erogate in lingua inglese nel primo anno di corso (da docenti con comprovata esperienza didattica anche in lingua inglese) e attività didattiche prevalentemente erogate in lingua italiana negli anni secondo e terzo. Per questa ragione, tutti gli studenti devono avere una conoscenza di partenza della lingua inglese compatibile con le attività didattiche. E' inoltre previsto che, nel corso del primo anno, gli studenti internazionali apprendano l'italiano in modo da potersi preparare alle attività didattiche

erogate in lingua italiana.

La didattica di aula fa tesoro di supporti informatici avanzati, utilizza metodi dialogici e di interazione continua docente studente e persegue l'obiettivo di una formazione plurale ed integrata.

L'Università sostiene il diritto allo studio assegnando esoneri totali dal pagamento della retta a favore degli studenti in possesso dei requisiti economici e di merito prescritti dai bandi emessi annualmente. Gli studenti, inoltre, a decorrere dal secondo anno di corso hanno la possibilità di accedere ai prestiti d'onore grazie a convenzioni stipulate dall'Ateneo con istituti bancari.



QUADRO A1.a
RAD

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

15/02/2018

Dal 17 al 21 giugno 2016 Pollenzo ha ospitato l'Evento "Le 5 Giornate di Pollenzo" ovvero un Seminario avente l'obiettivo di attivare un Laboratorio di Pensiero sul Cibo e sulle Scienze Gastronomiche. L'evento ha rappresentato un momento intermedio di una più ampia fase di riflessione che Unisg ha avviato al suo interno, che è culminata con la definizione da parte del MIUR di due Classi di Laurea in Scienze Gastronomiche (Triennale + Magistrale), capaci di recepire le Scienze Gastronomiche come sistema complesso e sintesi di uno spazio didattico che, grazie ad un approccio olistico fondato sulla relazione sistemica e interdisciplinare di diversi ambiti di sapere, riesca ad esprimere virtuosamente la dinamica tra Scienza e Cultura valorizzando gli elementi di unicità ed eccellenza di UNISG

L'Evento ha così coinvolto diversi contributori esterni (studiosi, scienziati, accademici e professionisti espressione di tutti gli ambiti della conoscenza) e contributori interni (docenti, presidenza, staff, studenti, sostenitori, associazioni) in cinque giornate di lavori dedicati all'individuazione di tutti gli elementi potenzialmente costitutivi del Quadro Teorico di riferimento delle "Nuove" Scienze Gastronomiche. Il Seminario ha contato su contributi da parte di Domenico De Masi, Aldo Bonomi, Franco La Cecla, Gunter Pauli, Domenico Siniscalco, Nando Pagnoncelli, Ugo Mattei, Luca Mercalli, Josè Esquinas, Ilvo Diamanti, Stefano Zamagni, Luigino Bruni, Giorgio Diritti. I lavori si sono conclusi con il conferimento della Laurea Honoris Causa a Michael Pollan.

Il programma delle 5 giornate si è articolato in "Tavole Rotonde Olistiche" di elevato valore per dinamiche dialettiche e qualità di contributo, producendo i seguenti output:

- visioni della società letta e interpretata attraverso il Cibo: cibo come linguaggio globale con cui costruire connessioni e gastronomi come narratori e come scienziati del rispetto e dell'ascolto, biodiversità al centro del sistema come EcoGastronomy e "sense of place", cibo come Movimento Etico
- metodologie innovative e di valore su cui declinare l'Offerta Formativa: olistico, ricerca & progettualità, viaggio-azione e storytelling, action learning come attivatore di pensiero critico e applicazione integrata e interdisciplinare delle conoscenze
- contenuti di rilievo su cui costruire un impianto accademico sistemico e interdisciplinare: Food Security, Cambiamento, Consumo, GeoPolitica e Istituzioni, Comunicazione, Psicologia.

Il 19/12/2017, presso la sede dell'Ateneo, si è svolto l'incontro con le Parti sociali, alle quali è stato presentato l'istituendo Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche.

La convocazione è avvenuta ad opera del Rettore, che ha coinvolto nella consultazione enti del territorio e aziende e associazioni facenti parte della rete di sostenitori dell'attività didattica e di ricerca dell'Ateneo. All'incontro erano presenti:

1. Direttore Marketing - Autogrill SpA
2. Training Center Manager - Lavazza SpA
3. Ufficio Risorse Umane - Eataly Srl
4. Ufficio Risorse Umane - Iper SpA
5. Ufficio stampa - Coldiretti
6. Fondatrice - Intrecci Srl
7. Ufficio comunicazione - La Granda Srl
8. Presidente - Fondazione CRC
9. Settore Sviluppo e valorizzazione filiere - CCIAA Torino
10. Dirigente servizi alla persona - Comune di Saluzzo
11. Assessore lavori pubblici, edilizia scolastica - Comune di Bra

Per l'Ateneo, oltre al Rettore, sono presenti il Direttore del Corso di Laurea, il Direttore del Corso di Laurea Magistrale, il Vicepresidente, il Direttore Amministrativo, la coordinatrice amministrativa dei Corsi di Laurea e l'ufficio Relazioni esterne. Il Direttore del Corso di Laurea ha presentato il Corso di Laurea per il quale è stato avviato il processo di istituzione e accreditamento.

In particolare, sono stati esposti gli obiettivi del Corso:

- Fornire una formazione accademica di eccellenza con esperienza sul campo attraverso un percorso didattico interdisciplinare
- Sviluppare un'educazione culturale e sensoriale in aula, nei laboratori e a contatto con i "protagonisti del cibo"
- Formare gastronomi capaci di incidere sui sistemi alimentari nel senso della sostenibilità e della sovranità e di operare nella promozione e valorizzazione del cibo.

Il piano di studi è articolato in insegnamenti e viaggi didattici. Questi ultimi caratterizzano il percorso di studi e consentono un'esperienza diretta sul campo, a contatto con i protagonisti del sistema alimentare e una messa in pratica di quanto studiato in aula.

I presenti esprimono un generale apprezzamento per il modello formativo illustrato. In particolare, viene apprezzato il fatto che il Corso di Laurea sia strutturato come un percorso di studi nel quale lo studio teorico è accompagnato dalla pratica e dalla sperimentazione sul campo o in laboratorio di quanto appreso in aula. I presenti rilevano il valore aggiunto di un Corso che stimola gli studenti a lavorare su casi concreti, attività che consentirà loro di introdursi nel mondo del lavoro con un approccio "industriale", avendo chiaro l'obiettivo del risultato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale_Consumatori_parti_sociali_19_dicembre_2017

QUADRO A1.b

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

08/03/2018

N/A - Corso di nuova istituzione

QUADRO A2.a

RD

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Esperto in comunicazione e valorizzazione della qualità agroalimentare

funzione in un contesto di lavoro:

Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche, che opera come esperto in comunicazione e valorizzazione della qualità agroalimentare, svolge funzioni riguardanti la promozione e valorizzazione del cibo nel suo legame con i diversi contesti produttivi e di consumo.

In particolare, svolge le seguenti funzioni specifiche:

- Sviluppa strategie di comunicazione per la promozione della qualità agroalimentare;
- Opera nell'editoria e nella comunicazione nell'ambito della valorizzazione del patrimonio gastronomico;
- Modera ed elabora i contenuti di piattaforme sociali ai fini della promozione della cultura alimentare.

competenze associate alla funzione:

- Competenze relative all'individuazione di modelli virtuosi di produzione di qualità ai fini della redazione di articoli e di comunicati stampa ed alla elaborazione di contenuti di siti e piattaforme sociali;
- Competenze relative all'analisi dei sistemi alimentari ed alla lettura dei fenomeni sociali connessi, ai fini dell'elaborazione di

strategie di comunicazione, brand identity e marketing;

- Competenze nei contesti della comunicazione e della promozione del cibo, ai fini dell'ideazione ed elaborazione concettuale relativa ad eventi e conferenze.

sbocchi occupazionali:

Aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, Siti web specializzati, Agenzie di comunicazione, Agenzie di organizzazione eventi, Case editrici, Consorzi e cooperative del settore agroalimentare, Prosecuzione studi (Laurea Magistrale o Master)

Operatore ed educatore nell'ambito della governance dei sistemi alimentari

funzione in un contesto di lavoro:

Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche, nella veste di operatore ed educatore nell'ambito della governance dei sistemi alimentari, svolge funzioni riguardanti la consulenza, l'educazione e la formazione nell'ambito delle politiche alimentari, con particolare attenzione alla sovranità alimentare ed ai temi ad essa connessi.

In particolare, svolge le seguenti funzioni specifiche:

- Svolge attività di consulenza, educazione e formazione presso istituzioni e soggetti privati nell'ambito delle scienze, culture e politiche gastronomiche;
- Raccoglie, elabora e organizza informazioni e dati in funzione dell'individuazione delle linee strategiche e dell'assunzione di decisioni nell'ambito di soggetti pubblici e privati a vocazione internazionale.

competenze associate alla funzione:

- Competenze volte ad analizzare l'appropriatezza dei sistemi alimentari rispetto ai contesti socio-ecologici in cui si collocano, ai fini dell'attuazione delle decisioni nell'organizzazione in cui opera;
- Competenze in materia di sostenibilità e sovranità alimentare finalizzate ad attività di analisi e ricerca ai fini della stesura di studi, newsletter e report specialistici, ed alla consulenza e formazione in ambito agroalimentare.

sbocchi occupazionali:

Organizzazioni non governative, Enti pubblici e organizzazioni del privato sociale, Organizzazioni internazionali, Aziende private (in particolare settore Corporate Social Responsibility), Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, Prosecuzione studi (Laurea Magistrale o Master).

Esperto area acquisti e vendite nel settore agroalimentare

funzione in un contesto di lavoro:

Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche, che opera come esperto nell'area acquisti e vendite nel settore agroalimentare, valuta la qualità e l'appropriatezza dei prodotti alimentari rispetto a specifiche caratteristiche ecologiche, culturali e sociali.

In particolare, svolge le seguenti funzioni specifiche:

- Seleziona e acquisisce materie prime, semilavorati e trasformati;
- Analizza i mercati individuandone i target;
- Gestisce strategie di vendita in ambito B2B e B2C.

competenze associate alla funzione:

- Competenze nella raccolta, elaborazione ed organizzazione dati e nella selezione delle materie prime e dei prodotti trasformati al fine di valutare la qualità dei prodotti alimentari e l'appropriatezza di metodi e contesti produttivi;
- Competenze in materia di analisi strategica dei mercati agroalimentari, di definizione delle strategie competitive e di elaborazione di business model innovativi.

sbocchi occupazionali:

Aziende che operano per la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, Aziende e società della piccola e grande distribuzione alimentare, Società di e-commerce, Imprese ricettive e della ristorazione commerciale e collettiva, Consorzi e cooperative del settore agroalimentare, Prosecuzione studi (Laurea Magistrale o Master).

Esperto attività di produzione agroalimentare, Ho.Re.Ca. e retail

funzione in un contesto di lavoro:

Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche opera come esperto in attività di produzione agroalimentare, in attività ricettive e ristorative e nella vendita al dettaglio.

In particolare, svolge le seguenti funzioni specifiche:

- Opera nello sviluppo di ricette e prodotti;
- Svolge attività di pianificazione strategica di servizi di ristorazione;
- Gestisce assortimenti e logistica e relazioni commerciali presso aziende agroalimentari

competenze associate alla funzione:

- Competenze sulla composizione degli alimenti e sulla loro rilevanza nutrizionale e sensoriale ai fini dello sviluppo di ricette e prodotti ad elevata innovazione, così come dell'analisi nutrizionale dell'offerta;
- Competenze di ordine progettuale ai fini della progettazione gastronomica sostenibile e della pianificazione di sistemi ristorativi;
- Competenze in materia di analisi strategica ai fini della gestione acquisti e verifica del budget.

sbocchi occupazionali:

Aziende e società della piccola e grande distribuzione alimentare, Aziende che operano per la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, Aziende operanti negli ambiti della ristorazione commerciale e collettiva, dell'ospitalità e dell'ecoturismo. Prosecuzione studi (Laurea Magistrale o Master).

QUADRO A2.b

R&D

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)
2. Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)
3. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
4. Approvvigionatori e responsabili acquisti - (3.3.3.1.0)
5. Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)
6. Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)
7. Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)

QUADRO A3.a

R&D

Conoscenze richieste per l'accesso

16/01/2018

Il Corso ha un accesso programmato con una prova di ammissione volta a selezionare i candidati più meritevoli sulla base di criteri relativi a:

- Conoscenze scientifiche e culturali di base volte a dimostrare una vocazione agli studi gastronomici e capacità di tracciare nessi logici coerenti fra il percorso scolastico o lavorativo pregresso e gli studi che il candidato intende intraprendere.
- Conoscenza delle regole e dei modi della corretta espressione orale, ai fini di una padronanza dei metodi di riflessione e argomentazione.
- Conoscenza delle regole, dei modi e delle forme dell'espressione scritta con particolare attenzione alla riflessione, argomentazione ed esposizione in maniera chiara, sintetica e coerente.
- Conoscenze linguistiche da applicarsi ai fini della discussione di argomenti connessi alle scienze e culture gastronomiche in

chiave pluridisciplinare sia in italiano sia in inglese.

- Formazione culturale derivante dalla qualità del percorso scolastico e dalla ricchezza di esperienze extrascolastiche del candidato (quali esperienze lavorative coerenti con le scienze e culture gastronomiche, esperienze di volontariato, periodi di studio/lavoro all'estero, certificazioni di lingua).

Per essere ammessi al test di selezione occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo.

Il Regolamento del Corso di Laurea stabilisce il sistema di valutazione relativo alle diverse prove, con le rispettive soglie. Nel caso in cui l'esito della verifica risulti sufficiente ma comunque inferiore alla soglia minima stabilita dal regolamento di Ateneo, al candidato saranno assegnati obblighi formativi aggiuntivi (O.F.A.) quali la lettura di testi o l'assegnazione di esercizi per il miglioramento delle capacità espressive in italiano e in inglese, da soddisfare nel primo anno di corso e volti a colmare le lacune evidenziate durante la prova.

La descrizione dettagliata delle conoscenze richieste per l'accesso e delle modalità di verifica saranno riportate nel Regolamento del Corso di Laurea.

QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

02/03/2018

L'iscrizione al corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche prevede i seguenti passaggi:

1) la registrazione dei dati anagrafici sul portale UNISG.

2) il caricamento del dossier (in cui, oltre alle informazioni richieste, lo studente allega le eventuali certificazioni che possano avvalorare l'acquisizione di conoscenze in campo gastronomico, tecnologico-alimentare, turistico, economico, comunicativo, linguistico e ambientale).

3) il superamento della prova di ammissione volta a selezionare candidati italiani e internazionali tramite un'unica procedura che prevede i seguenti elementi: dossier, prova scritta analitica in lingua italiana /inglese e colloquio in lingua italiana/inglese.

Il dossier si compone di autocertificazione del titolo e voto di maturità, oppure media di III e IV superiore in caso di titolo non ancora conseguito (oppure Dichiarazione di Valore per titoli esteri), lettera di presentazione del candidato ed eventuali altre certificazioni.

La prova scritta analitica (consistente in alcune domande a risposta aperta) e il colloquio sono volti a valutare le capacità logiche, espressive ed argomentative supportate da una coerente cultura generale e scientifica, nonché una vocazione agli studi gastronomici dei candidati.

Data la natura internazionale del Corso di Laurea, che prevede insegnamenti sia in lingua inglese sia in lingua italiana, le prove sono volte a verificare anche le conoscenze linguistiche (conoscenza della lingua inglese pari a B2 per i candidati di madrelingua non inglese e conoscenza della lingua italiana pari a A1/A2 per i candidati di madrelingua non italiana). L'eventuale possesso di certificati e attestati riconosciuti relativi alle conoscenze linguistiche non esonera da alcuna prova, ma può essere oggetto di valutazione da parte della Commissione.

Tale Commissione è nominata dal Consiglio di Facoltà ed ha il compito di verificare il possesso delle conoscenze iniziali attraverso il dossier, la prova scritta analitica e il colloquio, secondo quanto stabilito nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea.

La stessa Commissione formula la graduatoria a seguito di assegnazione di punteggio alle tre prove. Nel caso in cui l'esito della verifica risulti sufficiente (a seguito di superamento della soglia minima complessiva) ma comunque inferiore alla soglia all'uopo stabilita dal Regolamento Didattico del Corso di Laurea, al candidato saranno assegnati obblighi formativi aggiuntivi. Tali obblighi formativi saranno stabiliti dal Direttore del Corso di Laurea caso per caso, e saranno volti a colmare le lacune evidenziate nel corso della prova. In particolare, tali obblighi potranno consistere nella lettura di testi propedeutici al percorso di studi, con particolare riferimento al miglioramento delle conoscenze linguistiche e capacità espressive in italiano e in inglese. L'assolvimento degli obblighi formativi sarà verificato secondo scadenze precise durante il primo anno di corso, in modo tale da permettere al

candidato di colmare le lacune evidenziate nella prova di ammissione entro l'inizio del secondo anno di corso.

Descrizione link: Modalità di ammissione e iscrizione

Link inserito: <https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-triennale/iscrizioni/>

QUADRO A4.a
R&D

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

15/02/2018

Gli obiettivi formativi del Corso in Scienze e Culture Gastronomiche esprimono tutto l'arco delle scienze e culture gastronomiche in una prospettiva interdisciplinare: scienze dure, scienze sociali e scienze umane attraversano i temi del cibo e della produzione alimentare nei loro rapporti con gli ecosistemi.

In particolare, il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche deve contemplare tra i propri obiettivi specifici di formazione:

- Il possesso delle conoscenze di base (teoriche, metodologiche e applicative lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti) per l'analisi dei sistemi gastronomici costituiti dai processi di produzione, trasformazione e consumo del cibo. Tale obiettivo include la conoscenza delle produzioni agro-alimentari con particolare approfondimento nell'ambito delle produzioni di alta qualità, nei settori agro-industriale ed artigianale. In questo modo, il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche acquisisce la capacità di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei problemi nel settore della sicurezza, della qualità e dell'innovazione.
- Il possesso di una conoscenza dei sistemi gastronomici fondato non solo sull'elemento teorico e sulla didattica di aula, ma anche sulla formazione esperienziale, attraverso viaggi didattici con destinazioni nazionali e internazionali, esperienze sul campo, didattica in laboratorio e incontri con i protagonisti del mondo alimentare e della gastronomia. Grazie a tali elementi, il Laureato sviluppa una formazione plurale ed integrata, ed è spinto a elaborare progetti innovativi in senso lato che coniughino una solida formazione teorica con aspetti di natura empirica ed applicativa.
- L'acquisizione di capacità di analizzare criticamente i sistemi alimentari passati, presenti e futuri su scala globale nella loro evoluzione ed interazione con contesti culturali, sociali, politici e ambientali. Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche è in grado di analizzare i fenomeni collegati alla produzione e al consumo alimentare, così come alla promozione e comunicazione del cibo, in senso sincronico e diacronico, valutarne le implicazioni ed elaborare proposte per incidere positivamente nel senso della sostenibilità e appropriatezza rispetto a caratteristiche ecologiche, culturali e di consumo.
- L'acquisizione della capacità di elaborare le informazioni connesse alle scienze gastronomiche, al fine di contribuire ai processi di conoscenza, educazione e rappresentazione dello sviluppo sociale, economico e politico connesso ai sistemi alimentari. Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche è capace di utilizzare strumenti della ricerca umanistica e sociale per operare nell'ambito della critica gastronomica, della comunicazione alimentare e della divulgazione circa l'evoluzione di tali sistemi e l'interazione con i contesti in cui questi si collocano. E' dunque in grado di comunicare, anche attraverso strumenti di comunicazione multimediale e utilizzando una lingua diversa dalla propria (di norma l'inglese), contenuti relativi alla sicurezza, qualità, sostenibilità, sovranità e innovazione in ambito gastronomico.

Tali obiettivi formativi specifici trovano immediato riscontro nel percorso formativo, che si articola in insegnamenti ed attività formative che, distribuiti in semestri, intendono fornire dapprima le conoscenze di base e introduttive alle Scienze e Culture Gastronomiche e, nella seconda parte del percorso, le conoscenze avanzate. Ciò detto, gli insegnamenti costituiscono elementi interconnessi di un percorso da intendersi non in senso cronologico ma circolare, giacché costituiscono, insieme a didattica esperienziale, viaggi didattici e ricerca sul campo, un complesso formativo plurale ed integrato. In altri termini, la collocazione in anni ed in semestri risponde alla necessità di integrare e connettere le diverse prospettive e aree disciplinari secondo un duplice ordine. Da un lato, vi è una progressione che muove da insegnamenti (impartiti nel corso del primo anno) di natura introduttiva, volti a fornire conoscenze e metodi che costituiscono la base delle scienze e culture gastronomiche, per svilupparsi negli anni successivi in conoscenze più avanzate e specifiche relative alle diverse aree e prospettive. Dall'altro, è prevista, all'interno di ciascun anno di corso, una successione organizzata di attività formative, che si trovano in interconnessione grazie al costante lavoro di coordinamento fra i docenti ed ai momenti di più evidente transdisciplinarietà (costituiti dai viaggi didattici e dagli insegnamenti a scelta, in cui si affrontano temi trasversali alle diverse aree). Si consideri, inoltre, che ogni semestre è strutturato in modo tale da concatenare didattica di aula, viaggi didattici ed esami secondo scansioni costanti, in modo tale che vi sia una consequenzialità fra attività formative in aula, attività di ricerca sul campo e successiva verifica dell'apprendimento.

Tale duplice impostazione è comune ai tre anni in cui si sviluppa il Corso di Laurea, che prevede insegnamenti che non sono in mera interdipendenza sequenziale e che si completa di altre attività formative, fa tesoro di supporti informatici avanzati, utilizza metodi dialogici e di interazione continua docenti-studenti e incentiva l'intervento costante e la presentazione di proposte e progetti da parte degli studenti.

Il percorso formativo si conclude con un elaborato finale, in cui lo studente, con l'esposizione in pubblico del proprio elaborato, mette a frutto l'esperienza maturata nei tre anni del Corso di Laurea, durante i quali ha avuto la possibilità di affinare le modalità di raccolta delle informazioni e dei dati assimilati durante le lezioni frontali e durante i viaggi didattici, di procedere alla loro rielaborazione critica ed alla redazione di elaborati scritti sui temi oggetto di studio e di esperienza diretta.

QUADRO A4.b.1 R&D	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi
Conoscenza e capacità di comprensione	<p>I laureati in Scienze e Culture Gastronomiche devono sviluppare conoscenze e capacità di comprensione tali da poter analizzare i sistemi alimentari nei loro rapporti con gli ecosistemi, e sviluppare competenze e sensibilità utili a creare nessi fra le diverse branche e prospettive.</p> <p>Il nucleo fondante del Corso di Laurea è costituito da</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze relative ai principali gruppi di sostanze costituenti gli ingredienti e i prodotti alimentari (con particolare riferimento alle cucine tradizionali) e comprensione delle trasformazioni che avvengono nel cibo nelle diverse condizioni della sua produzione, conservazione e trasformazione e della biodiversità alimentare. - Conoscenze sulle materie prime di origine vegetale e animale, sulle tecnologie di produzione, trasformazione e conservazione dei principali alimenti, sulla progettazione gastronomica e sull'elemento sensoriale. - Conoscenze volte a collocare le dinamiche di formazione del gusto all'interno di processi e contesti, ad acquisire i contenuti per una narrazione della gastronomia e del sistema agroalimentare e ad elaborare criticamente i relativi concetti. - Conoscenze volte alla comprensione critica delle scienze gastronomiche in una prospettiva sia di governo dei sistemi alimentari, sia empirico-regolativa, sia di analisi strategiche, sia di lettura dei connessi fenomeni sociali e della comunicazione. <p>Tali obiettivi sono perseguiti attraverso il complesso delle attività formative, che coniugano attività di aula, didattica esperienziale e ricerca sul campo. In particolare, ai fini della valutazione in itinere circa il conseguimento di tali obiettivi, sono previsti strumenti didattici quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezioni frontali di natura dialogica e interattiva - Attività di discussione su casi-studio e letture preventivamente selezionate e indicate o fornite dal docente - Proiezione e discussione di immagini, materiale grafico, video - Attività didattiche elettive svolte in gruppi ristretti - Seminari e tavole rotonde - Partecipazione attiva a Dibattiti, Incontri e Conferenze <p>La verifica di tali obiettivi verrà svolta attraverso esami individuali (scritti o orali a seconda dei casi), relazioni e attività di laboratorio che terranno conto della partecipazione continua e propositiva dello studente durante le attività didattiche.</p>
	<p>I laureati in Scienze e Culture Gastronomiche devono sviluppare capacità di applicare conoscenza e</p>

<p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p>	<p>comprensione in modo da operare nei sistemi alimentari incidendo positivamente nel senso dell'innovazione, della qualità, della durabilità all'interno di più ampi sistemi socio-ecologici e della appropriatezza rispetto a specifiche caratteristiche ecologiche, culturali e sociali.</p> <p>Di conseguenza, il Corso di Laurea è volto allo sviluppo di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacità di applicare le conoscenze sulla biodiversità alimentare e sulle principali classi di composti che costituiscono gli alimenti, sugli ingredienti alimentari e sui prodotti finiti. - Capacità di applicare i concetti ed i principi agroecologici ai sistemi di produzione agroalimentare, creando interazioni biologiche benefiche e sinergie tra i componenti dell'agroecosistema e progettare e gestire sistemi di produzione agroalimentare sostenibili. - Capacità di applicare le conoscenze tecnologiche relative ai processi produttivi alimentari ai vari contesti merceologici presi in esame e di svolgere e coordinare le valutazioni sensoriali di prodotti alimentari. - Capacità di individuare e valorizzare modelli virtuosi di produzione di interesse storico, ambientale, culturale, redigere testi di promozione e valorizzazione del patrimonio gastronomico, svolgere attività di educazione e formazione in materia di cultura gastronomica e sistemi alimentari. - Capacità di formulare analisi di gestione strategica con un focus specifico sulle aziende del settore agroalimentare, applicare le principali chiavi interpretative in materia di sistemi e filiere, svolgere autonomamente ricerche giuridiche volte ad affrontare questioni attinenti la sicurezza e qualità dei prodotti alimentari, e analizzare i fenomeni sociali connessi, ricostruendone i nessi causali e facendo ipotesi e previsioni sulle possibili evoluzioni future. - Capacità di agire nei contesti della comunicazione e della promozione del cibo, come elemento di mediazione culturale tra filiera produttiva e consumatore finale. <p>Tali obiettivi sono perseguiti attraverso strumenti didattici quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Simulazione e discussione di casi pratici da svolgere individualmente e in gruppo sotto la supervisione del docente; - Attività di laboratorio e ricerche sul campo volte a coniugare elemento teorico ed elemento empirico-applicativo; - Lezioni frontali e incontri con professionisti e operatori del settore alimentare; - Attività seminariali ristrette volte all'acquisizione di capacità attinenti alla ricerca su banche dati specialistiche ai fini della risoluzione di casi pratici. <p>Tali obiettivi sono perseguiti e verificati attraverso strumenti didattici quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborazione e presentazione orale di progetti individuali e di gruppo; - Elaborazione e presentazione di relazioni scritte individuali e di gruppo; - Attività di verifica consistenti in risoluzione di casi pratici richiedenti analisi e ricerche su banche dati specialistiche. 	
---	--	--

QUADRO A4.b.2

**Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione:
Dettaglio**

Area delle Scienze Chimiche, della Biodiversità e della Nutrizione

Conoscenza e comprensione

La formazione in quest'area di apprendimento assicura allo studente conoscenze di base della chimica, della biologia e della botanica alimentare, della zoologia, della microbiologia degli alimenti, della nutrizione umana. Sono conoscenze fondamentali per la formazione di un gastronomo perché consentono i successivi approfondimenti sui principali gruppi di sostanze costituenti gli alimenti (ingredienti e prodotti finiti), sia nel settore industriale sia in quello artigianale e delle cucine tradizionali; consentono inoltre la comprensione dei meccanismi molecolari che sono alla base delle trasformazioni che avvengono nel cibo nelle diverse condizioni della sua produzione, conservazione e trasformazione gastronomica, ma anche della biodiversità alimentare (principi attivi dei nutraceutici vegetali). Inoltre, consentono di comprendere i loro possibili effetti sulle caratteristiche sensoriali di un alimento e sulla nutrizione umana, così come i meccanismi e i processi del mondo naturale e

umano che sono alla base della chemiorecezione.

Al termine di questi insegnamenti, lo studente conosce anche i principi di base della botanica generale (citologia, morfologia, biochimica, e soprattutto tassonomia vegetale), la morfologia e le principali caratteristiche sensoriali delle piante di uso gastronomico corrente, e comprende concetti sottesi alle complesse interrelazioni tra piante, ambiente e società umane.

Inoltre, in quest'area si forniscono conoscenze di base per riconoscere le principali fonti di contaminazione microbica lungo la

filiera produttiva e distributiva degli alimenti e i meccanismi di disinfezione e di intossicazione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli obiettivi di quest'area consistono nel fornire allo studente basi utili alla comprensione del metodo scientifico, dei processi e dei meccanismi chimici, fisiologici, biologici e microbiologici che regolano il mondo vivente con particolare riguardo ai prodotti edibili e ai cibi. In particolare, lo studente dovrà essere in grado di applicare le conoscenze acquisite sulle principali classi di composti che costituiscono gli alimenti, sulle proprietà funzionali delle molecole in ambito gastronomico e sulle loro possibili reazioni, agli alimenti in sé, alle fasi della loro produzione e alla loro valutazione nutrizionale. Lo studente sarà inoltre in grado di applicare i principi base per la prevenzione ed il controllo della presenza di microrganismi.

Infine, lo studente dovrà essere capace di identificare i materiali vegetali di uso alimentare corrente, di saper correlare la loro morfologia e tassonomia con le loro caratteristiche sensoriali, e di conoscere il loro percorso evolutivo nell'alimentazione delle società umane e nell'utilizzo nell'industria agroalimentare.

In questo modo, il laureato in Scienze e Culture Gastronomiche avrà acquisito le basi essenziali e le capacità di applicare conoscenza e comprensione nella valorizzazione del patrimonio gastronomico, nella raccolta, elaborazione ed organizzazione di informazioni e dati, nella selezione materie prime e prodotti trasformati, nella valutazione qualità dei prodotti, nella gestione assortimenti, nello sviluppo di ricette e nell'analisi nutrizionale dei prodotti.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Biodiversità Alimentari ed Ecologia Umana [url](#)

Scienze Molecolari e del Gusto [url](#)

Microbiologia degli alimenti [url](#)

Cibo e Salute [url](#)

Etnobiologia e Food Scouting [url](#)

Area delle Scienze Agronomiche, Alimentari, Sensoriali e della Progettazione Gastronomica

Conoscenza e comprensione

Quest'area prepara gli studenti a operare in modo innovativo e sostenibile nei sistemi agroalimentari, fornendo un insieme di strumenti tecnici che permette di operare nel campo delle scienze gastronomiche con solide basi scientifiche.

La formazione in quest'area di apprendimento fornisce allo studente conoscenze funzionali alla comprensione delle filiere agroalimentari e dell'evoluzione sostenibile del sistema cibo lungo l'intero suo ciclo di vita.

In particolare, l'area fornisce lo studio delle materie prime di origine vegetale e animale, nozioni di agronomia e di ecologia agraria, di coltivazioni erbacee, lo studio delle tecnologie di produzione, trasformazione e conservazione dei principali alimenti, e i metodi per la valutazione della qualità, con particolare riferimento alle proprietà sensoriali.

Quest'area di apprendimento è completata da insegnamenti di ordine progettuale: con le conoscenze dei sistemi e delle tecnologie della ristorazione e con il co-design della gastronomia lo studente acquisisce le basi sia per comprendere le tecnologie necessarie alla realizzazione di un sistema ristorativo sia per utilizzare i principali strumenti progettuali e comunicativi del design con la finalità di valorizzarne i principali valori attesi.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Quest'area consente allo studente di applicare i concetti ed i principi agroecologici ai sistemi di produzione agroalimentare, creando interazioni biologiche benefiche e sinergie tra i componenti dell'agroecosistema e progettare e gestire sistemi di produzione agroalimentare sostenibili attraverso la corretta scelta di pratiche e tecniche agricole.

Inoltre, fornisce strumenti per applicare le conoscenze tecnologiche relative ai processi produttivi alimentari ai vari contesti merceologici presi in esame e, più in generale, da un punto di vista metodologico, a ogni produzione.

Lo studente, inoltre, acquisisce capacità per svolgere e coordinare le valutazioni sensoriali di prodotti alimentari, pianificando e conducendo test sensoriali ed elaborando e interpretando i relativi dati. Infine, quest'area di apprendimento assicura allo studente la capacità di impostare e progettare impianti di trasformazione del cibo per strutture ricettive di vario genere e

sviluppare progetti orientati all'innovazione sistemica per operatori alimentari interessati a promuovere e a investire su tecnologie sostenibili.

In questo modo, il laureato in Scienze e Culture Gastronomiche avrà acquisito le basi essenziali e le capacità di applicare conoscenza e comprensione nella valutazione della qualità dei prodotti, nella raccolta, elaborazione e organizzazione di informazioni e dati, nell'analisi e ricerca ai fini della stesura di report specialistici, nella pianificazione e progettazione gastronomica, nello sviluppo di ricette e prodotti. Tali capacità sono evidentemente connesse a quelle acquisite nell'area di apprendimento precedente.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Agroecosistemi e Sostenibilità [url](#)

Scienze dei Prodotti Alimentari [url](#)

Tecnologie alimentari (*modulo di Scienze dei Prodotti Alimentari*) [url](#)

Analisi Sensoriale e Consumer Science (*modulo di Scienze dei Prodotti Alimentari*) [url](#)

Scienze della Progettazione Gastronomica [url](#)

Area delle Scienze Storiche, Antropologiche, Filosofiche e Semiotiche

Conoscenza e comprensione

Quest'area di apprendimento fornisce un'ampia e articolata base di conoscenze per la formazione culturale e intellettuale del gastronomo. Tutti gli insegnamenti impartiti concorrono ad assicurare allo studente le competenze necessarie per comprendere gli aspetti sociali, storici, geografici, antropologici, filosofici e semiotici della produzione, dei processi e dei consumi alimentari.

Lo studente acquisisce conoscenze riguardo i principali cambiamenti avvenuti nella storia dell'agricoltura e dell'alimentazione occidentale, e in particolare europea, collocandoli nei corretti contesti storici, per comprendere anche le dinamiche di formazione del gusto e contestualizzarle all'interno di processi e contesti storici quali la formazione degli stati nazionali, il colonialismo, le migrazioni internazionali e la globalizzazione. Inoltre, lo studente conosce e impara ad interpretare fonti fondamentali per la gastronomia, quali i libri di ricette di diverse epoche storiche ma anche altri tipi di fonti storiche quali per esempio i menu, i trattati medici, gli inventari di prodotti inquadrandoli in modo corretto.

Oltre alla storia, lo studente acquisisce conoscenze di geografia delle produzioni locali con particolare riferimento al contesto del patrimonio storico e archeologico ambientale così come di antropologia, per acquisire i contenuti per una narrazione della gastronomia e del sistema agroalimentare, al fine di rendere lo studente partecipe del percorso simbolico che trasforma il cibo in patrimonio culturale materiale e immateriale.

La filosofia del cibo e la comunicazione gastronomica, infine, forniscono gli strumenti per comprendere e elaborare criticamente il complesso universo dei concetti di percezione, gusto, qualità, gastronomia e dei loro relativi processi di significazione linguistica.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Questa area di apprendimento prepara gli studenti a operare come mediatori culturali nel campo del cibo in diversi settori: dai media alle pubbliche relazioni e al marketing nelle imprese alimentari, alle istituzioni culturali e al campo dell'associazionismo no-profit.

La parte formativa del gastronomo che attiene a quest'area consente di acquisire competenze per redigere testi di promozione e valorizzazione del patrimonio gastronomico e articoli in giornali o riviste; curare libri di ricette o inventari di prodotti; tenere insegnamenti di storia e cultura alimentare presso istituzioni che organizzano corsi o scuole che operano nel settore.

Le conoscenze apprese possono essere applicate ai contesti della comunicazione e della promozione del cibo, come elemento di mediazione culturale tra filiera produttiva e consumatore finale, anche al fine di interpretare, spiegare e valorizzare la storia e i simboli dei prodotti agroalimentari, evidenziandone quindi il loro valore materiale e immateriale, economico e simbolico, quale frutto di complessi e significativi processi produttivi, di scambio e di formazione culturale del gusto. Questa capacità lo porta a comprendere in modo critico il mondo della comunicazione, dell'editoria, della promozione gastronomica.

Inoltre, lo studente impara ad analizzare le produzioni agroalimentari in una prospettiva ambientale ai fini della loro valorizzazione turistico-culturale, per contribuire alla progettazione dei contenuti del turismo rurale ed enogastronomico, dei servizi di ospitalità e di accoglienza; su una scala ancora più ampia, è in grado di condurre ricerche circoscritte anche sul campo applicando le opportune tecniche di indagine antropologica.

In questo modo, il laureato in Scienze e Culture Gastronomiche avrà acquisito le basi essenziali e le capacità di applicare conoscenza e comprensione nella redazione di saggi ed elaborazione di contenuti di siti e piattaforme sociali miranti alla valorizzazione del patrimonio gastronomico, nella elaborazione concettuale relativa ad eventi e conferenze, nella comunicazione e promozione dei prodotti di qualità, nell'educazione e formazione culturale in ambito agroalimentare, nell'analisi e ricerca ai fini della stesura di successivi studi.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

[Antropologia del Cibo](#) [url](#)

[Storia dell'Alimentazione dalla Preistoria al Medioevo](#) [url](#)

[Storia dell'Alimentazione in Età Moderna e Contemporanea](#) [url](#)

[Filosofia del Cibo e Comunicazione Gastronomica](#) [url](#)

[Filosofia del Cibo \(modulo di Filosofia del Cibo e Comunicazione Gastronomica\)](#) [url](#)

[Comunicazione Gastronomica \(modulo di Filosofia del Cibo e Comunicazione Gastronomica\)](#) [url](#)

Scienze Sociali, Economiche e Giuridico-politiche

Conoscenza e comprensione

Questa area di apprendimento assicura allo studente strumenti di base nel campo dell'economia, della sociologia, del diritto e delle politiche agroalimentari.

Una parte sarà dedicata alla conoscenza dell'analisi economico-aziendale, con particolare riguardo alla definizione delle strategie aziendali e di marketing, che possono essere impiegate per la valutazione delle performance aziendali, per l'analisi del macro-ambiente e del settore, per la definizione delle strategie aziendali.

La parte dedicata all'acquisizione di conoscenze nell'ambito della governance e del diritto riguarda in primo luogo l'ecologia giuridica e la formazione storica della sovranità, sviluppandosi nel corso del triennio nell'analisi dei più rilevanti aspetti del diritto alimentare globale e comparato. In tale ambito si intendono approfondire, inoltre, i temi dell'intervento di soggetti regolatori pubblici e privati sui sistemi alimentari, e dei rapporti fra questi e i contesti di riferimento sotto il profilo della sostenibilità e della sovranità alimentare, intesa come diritto di ogni comunità di disegnare e realizzare sistemi di produzione e consumo alimentari appropriati rispetto a specifiche caratteristiche ecologiche, culturali e sociali.

Una parte di questa area di apprendimento mira altresì all'acquisizione di conoscenze che permettano la lettura sociologica dei fenomeni sociali e dei processi di riproduzione e mutamento socio-culturale inerenti la sfera dei consumi alimentari, della sicurezza sociale ivi collegata, della cultura del cibo considerata in relazione ai relativi campi di pratica, da quelli assiologici, a quelli comunicativi, della socializzazione e della formazione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Questa area di apprendimento prepara gli studenti ad applicare le conoscenze acquisite nella governance dei sistemi alimentari con particolare riferimento ai temi della sostenibilità, della sovranità, dello sviluppo rurale, della sicurezza, della qualità e della tutela dei consumatori di alimenti. Inoltre, li prepara ad esercitare competenze di base in materia di analisi di gestione strategica con un focus specifico sulle aziende del settore agroalimentare, ed a svolgere autonomamente ricerche su banche dati specializzate, ai fini di una agile e pronta risoluzione delle questioni giuridiche e gestionali essenziali che possono interessare un'impresa alimentare. Tale obiettivo sarà perseguito tramite l'esame di numerosi casi studio inerenti le tematiche trattate.

L'area di apprendimento delle scienze sociali fornirà altresì allo studente capacità metodologiche e tecniche di analisi che gli permetteranno di valutare i processi di trasformazione sociale di fenomeni quali la sicurezza alimentare, lo sviluppo di culture del cibo legate alle appartenenze etniche, agli stili di vita, alle abitudini di consumo in diversi ambiti dell'agire sociale.

L'attenzione sarà anche rivolta alla sfera educativa e formativa, con particolare riferimento all'educazione alimentare e alla formazione degli adulti e delle risorse umane, anche in considerazione dell'evolversi delle società in senso multietnico e multiculturale. Grazie all'esame di casi studio e di metodologie di indagine sociologica sia qualitativa sia quantitativa, lo studente sarà in grado di descrivere, analizzare e comprendere i suddetti fenomeni sociali, ricostruendone i nessi causali e facendo ipotesi e previsioni sulle possibili evoluzioni future. Lo studente sarà inoltre in grado di svolgere indagini relative ai trend di consumo alimentare rintracciandone la sottostante dimensione assiologica e pragmatica.

In questo modo, il laureato in Scienze e Culture Gastronomiche avrà acquisito le basi essenziali e le capacità di applicare conoscenza e comprensione nella redazione di saggi ed elaborazione di contenuti di siti e piattaforme sociali miranti alla valorizzazione del patrimonio gastronomico, nell'analisi dei sistemi alimentari e lettura dei fenomeni sociali connessi, ai fini dell'elaborazione di strategie di comunicazione, brand identity e marketing, nell'analisi strategica dei mercati agroalimentari, nella definizione delle strategie competitive ed elaborazione di business model innovativi e nell'educazione e formazione nell'ambito delle scienze, culture e politiche gastronomiche.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Sociologia delle Culture, della Comunicazione, delle Differenze di Genere [url](#)

Ecologia Giuridica e Forme Storiche della Sovranità [url](#)

Scienze del Viaggio, Società e Ambienti [url](#)

Culture del Viaggio e Dinamiche Sociali (*modulo di Scienze del Viaggio, Società e Ambienti*) [url](#)

Ecologia Storica e Produzioni Locali (*modulo di Scienze del Viaggio, Società e Ambienti*) [url](#)

Sistemi Alimentari e Diritto Globale [url](#)

Economia delle Aziende Agroalimentari [url](#)

QUADRO A4.c

R&D

Autonomia di giudizio

Abilità comunicative

Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Il piano formativo consente al laureato di acquisire: una consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli permette di individuare le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione agroalimentare e di ogni altra attività connessa, e della sostenibilità; una capacità critica sufficiente ad interpretare il difforme valore della comunicazione tecnica ed ideologica inerente il cibo; una abilità nell'assumere responsabilmente decisioni o fornire autorevole consulenza in fase di progettazione di linee di intrapresa nel settore agroalimentare.

L'autonomia di giudizio è un risultato conseguito attraverso diversi strumenti formativi quali il dibattito su casi studio richiedenti l'elaborazione di opinioni individuali originali e le relative argomentazioni a suffragio e la sottoposizione, anche in itinere, di prove di verifica che attestino non solo l'acquisizione di nozioni ma anche una loro elaborazione critica da parte dello studente. La progettazione e la messa in opera del Corso di Laurea assicurano che lo studente sia esposto a un numero sufficiente di esperienze di questo tipo.

Tali elementi sono anche presi in considerazione ai fini delle valutazioni relative ai singoli insegnamenti, così come nella discussione relativa all'elaborato finale.

Abilità comunicative

Il piano formativo (con la presenza del parziale insegnamento di alcune discipline in lingua inglese e con la ricorrenza di viaggi a destinazione internazionale) mette il laureato in condizioni di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese; la frequenza di accertamenti didattici in forma di saggi o presentazioni multimediali consente al laureato una dimestichezza con le tecnologie più avanzate della comunicazione. Lo rende particolarmente idoneo a queste attività la conoscenza del mondo della gastronomia e del lessico delle scienze alimentari, del marketing e della comunicazione e della critica attorno al cibo.

La progettazione del Corso di Laurea assicura che le abilità comunicative siano ottenute attraverso strumenti formativi specifici quali l'esposizione, individuale o di gruppo, orale o scritta, dei contenuti di ciascuna attività formativa, e siano oggetto di verifica in classe e di valutazione al termine di ciascun insegnamento.

Il Corso di Laurea fornisce gli strumenti indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, propone agli studenti momenti strutturati di formazione complementare

Capacità di apprendimento

(conferenze programmate, incontri e seminari, insegnamenti a scelta), nell'obiettivo di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi strutturali e applicativi lungo l'intera filiera degli alimenti, dalla produzione al consumo. Tale formazione che, iniziando dallo studio, si orienta in modo sempre più preciso verso l'esperienza sul campo, fa dell'aggiornamento e della versatilità delle competenze un requisito prioritario.

Il Direttore del Corso di Laurea vigila affinché vi sia un controllo costante di tale capacità mediante esami, saggi e valutazioni dei viaggi tematici e territoriali. Questi, insieme all'elaborato finale, avranno la funzione di verificare in sede didattica le tappe del percorso formativo e offriranno un metodo per controllare l'attitudine all'apprendimento in vista di una ulteriore destinazione professionale.

QUADRO A5.a
RAD**Caratteristiche della prova finale**

15/02/2018

La Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una commissione composta da almeno 3 docenti. L'elaborato riguarda un tema inerente una o più discipline del percorso di studi. Considerata la natura multidisciplinare dell'Università, le metodologie applicate nell'elaborato possono essere diverse e possono dare luogo a risultati diversi. In particolare, possono riguardare:

- attività sperimentali inerenti l'acquisizione di abilità tecniche e/o la validazione di metodi e procedure su uno o più prodotti;
- monitoraggio o documentazione di un processo o di un'attività produttiva attraverso la rilevazione di informazioni, dati e la loro elaborazione;
- documentazione (scritta o mediante strumenti multimediali) di tematiche culturali relative all'alimentazione e alla gastronomia;
- approfondimenti di ricerca in senso critico su questioni relative alle scienze umane, storiche e filosofiche in riferimento al cibo e al gusto;
- analisi di prodotti da un punto di vista economico, dei consumi o mediatico;
- indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti uno specifico argomento.

Lo studente, con l'esposizione in pubblico del proprio elaborato, mette a frutto l'esperienza maturata nei tre anni del Corso di Laurea, durante i quali ha avuto la possibilità di affinare le modalità di raccolta delle informazioni e dei dati assimilati durante le lezioni frontali e durante i viaggi didattici, di procedere alla loro rielaborazione critica ed alla redazione di elaborati scritti sui temi oggetto di studio e di esperienza diretta. La raccolta di informazioni, la sperimentazione sul campo di quanto appreso, l'analisi critica dei risultati ottenuti e l'esposizione scritta dell'intero lavoro svolto costituiscono un elemento qualificante del percorso formativo offerto agli studenti, indispensabile per consentire agli stessi il superamento della prova finale.

QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

02/03/2018

La prova finale, consistente nella predisposizione, presentazione e discussione di un elaborato originale, è redatta dallo studente sotto la guida di un docente relatore. La domanda di ammissione alla prova finale può essere presentata unicamente dagli studenti che, alla data di presentazione della domanda stessa, abbiano conseguito e regolarmente registrato 150 CFU almeno due mesi prima della data di discussione della tesi.

Per l'ammissione alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 5 crediti, il candidato deve aver conseguito 175 CFU, di cui:

- 136 CFU conseguiti in seguito al superamento di esami e prove di verifica relativi agli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini o integrativi,

- 39 CFU conseguiti dalle seguenti altre attività didattiche: * insegnamenti a scelta dello studente (12 CFU) * conoscenza di una lingua straniera (5 CFU) * pratiche di viaggio e esperienze sul campo (18 CFU) * seminari e conferenze (4 CFU).

La Commissione esaminatrice è composta da almeno tre membri, di cui almeno 2 devono essere professori universitari e/o ricercatori. La funzione di Presidente è svolta dal Professore di I o di II fascia più anziano.

Durante la prova finale ogni candidato viene preliminarmente presentato alla commissione dal Relatore che mette in luce: l'impegno mostrato dallo studente nel corso della stesura dell'elaborato; la qualità dell'attività svolta in termini soprattutto di autonomia e contributo personale; le abilità e le competenze acquisite; le capacità relazionali sviluppate e/o mostrate. Il Relatore segnala inoltre ogni utile elemento di valutazione del candidato, anche in relazione all'intero percorso di studio, informando ad esempio la Commissione di eventuali esperienze formative all'estero. Il candidato espone il proprio elaborato in un tempo assegnato, mettendo in evidenza la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto, le capacità acquisite. L'elaborato può essere scritto in lingua italiana o in lingua inglese. Analogamente, l'esposizione della prova finale può essere tenuta in una delle due lingue. La Commissione, valutando l'esposizione del candidato e tenendo conto del giudizio espresso dal Relatore, assegna un punteggio compreso tra 0 e 6. Il voto attribuito al candidato è espresso in centodecimali ed è ottenuto dalla media ponderata di tutti i voti registrati dal laureando per gli esami di profitto nel corso del triennio di studi e dei punti attribuiti all'elaborato finale. Per il superamento della prova finale è necessario conseguire la votazione minima di 66/110. La votazione massima conseguibile è di 110/110; l'eventuale attribuzione della lode deve avvenire con voto unanime della Commissione, a fronte di un percorso di studi eccellente, di un elaborato di eccezionale valore e di una discussione brillante, nonché priva di confutazioni che il candidato non abbia saputo fronteggiare.

Descrizione link: Regolamento tesi di laurea

Link inserito:

http://ftparea.unisg.it/Regolamenti_Interni/Italiano/Esami_e_Tesi_di_Laurea/Disposizioni_Elaborato%20finale_LT_2017_21.04.pdf

**QUADRO B1****Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)**

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento Didattico

QUADRO B2.a**Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative**

<https://unisg.esse3.cineca.it/Start.do>

QUADRO B2.b**Calendario degli esami di profitto**

<https://unisg.esse3.cineca.it/ListaAppelliOfferta.do>

QUADRO B2.c**Calendario sessioni della Prova finale**

<https://unisg.esse3.cineca.it/BachecaAppelliDCT.do>

QUADRO B3**Docenti titolari di insegnamento**

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	M-DEA/01	Anno di corso 1	Antropologia del Cibo link	FONTEFRANCESCO MICHELE CV		8	64	

2.	BIO/05	Anno di corso 1	Biodiversità Alimentari ed Ecologia Umana link	VOLPATO GABRIELE CV		7	56
3.	NN	Anno di corso 1	Conoscenze Linguistiche - Inglese link	FARONE MIA CV		5	40
4.	NN	Anno di corso 1	Conoscenze Linguistiche - Italiano link	MOSCA MONICA CV		5	40
5.	IUS/18	Anno di corso 1	Ecologia Giuridica e Forme Storiche della Sovranità link	FINO MICHELE CV	PA	6	48
6.	NN	Anno di corso 1	Gastronomic Lab I link			4	32
7.	AGR/16	Anno di corso 1	Microbiologia degli alimenti link	PICOZZI CLAUDIA CV		5	40
8.	NN	Anno di corso 1	Pratiche di Viaggio, Esperienze sul Campo e Tecniche Filmiche - I Anno link	PAGELLA PIETRO CV		6	48
9.	CHIM/06	Anno di corso 1	Scienze Molecolari e del Gusto link	MORINI GABRIELA CV	RU	10	80
10.	SPS/08	Anno di corso 1	Sociologia delle Culture, della Comunicazione, delle Differenze di Genere link	ONORATI MARIAGIOVANNA CV	PA	6	48
11.	AGR/02	Anno di corso 2	Agroecosistemi e Sostenibilità link	MIGLIORINI PAOLA CV	RU	10	80
12.	AGR/15	Anno di corso 2	Analisi Sensoriale e Consumer Science (<i>modulo di Scienze dei Prodotti Alimentari</i>) link	TORRI LUISA CV	PA	6	48
13.	SPS/07	Anno di corso 2	Culture del Viaggio e Dinamiche Sociali (<i>modulo di Scienze del Viaggio, Società e Ambienti</i>) link	CORVO PAOLO CV	RU	6	48

14.	M-GGR/01	Anno di corso 2	Ecologia Storica e Produzioni Locali (<i>modulo di Scienze del Viaggio, Società e Ambienti</i>) link	CEVASCO ROBERTA CV	PA	6	48
15.	NN	Anno di corso 2	Gastronomic Lab II link			4	32
16.	NN	Anno di corso 2	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - II Anno link	PAGELLA PIETRO CV		6	48
17.	ICAR/13	Anno di corso 2	Scienze della Progettazione Gastronomica link	FASSIO FRANCO CV	RD	8	64
18.	M-STO/01	Anno di corso 2	Storia dell'Alimentazione dalla Preistoria al Medioevo link	CAMPANINI ANTONELLA CV	RU	6	48
19.	M-STO/04	Anno di corso 2	Storia dell'Alimentazione in Età Moderna e Contemporanea link	CINOTTO SIMONE CV	PA	6	48
20.	AGR/15	Anno di corso 2	Tecnologie alimentari (<i>modulo di Scienze dei Prodotti Alimentari</i>) link	PIOCHI MARIA CV		6	48
21.	BIO/09	Anno di corso 3	Cibo e Salute link	PEZZANA ANDREA		7	56
22.	M-FIL/05	Anno di corso 3	Comunicazione Gastronomica (<i>modulo di Filosofia del Cibo e Comunicazione Gastronomica</i>) link	MANGIAPANE FRANCESCO		5	40
23.	SECS-P/07	Anno di corso 3	Economia delle Aziende Agroalimentari link	GARZIA CARMINE CV	PA	8	64
24.	NN	Anno di corso 3	Elaborato finale link			5	40
25.	BIO/03	Anno di corso 3	Etnobiologia e Food Scouting link	PIERONI ANDREA CV	PO	6	48
		Anno					

26.	M-FIL/04	di corso 3	Filosofia del Cibo (<i>modulo di Filosofia del Cibo e Comunicazione Gastronomica</i>) link	PERULLO NICOLA CV	PA	7	56
27.	NN	Anno di corso 3	Gastronomic Lab III link			4	32
28.	NN	Anno di corso 3	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - III Anno link	PAGELLA PIETRO CV		6	40
29.	NN	Anno di corso 3	Seminari e Conferenze link			4	32
30.	IUS/02	Anno di corso 3	Sistemi Alimentari e Diritto Globale link	BAIRATI LORENZO CV	PA	7	56

QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Planimetrie Strutture Ateneo

Link inserito: http://ftparea.unisg.it/Planimetrie_Della_Sede/

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule 2018/2019

QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Accesso alla sezione Campus del sito UNISG

Link inserito: <https://www.unisg.it/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori e supporti informatici

QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Link alla sezione del sito UNISG dedicata alla biblioteca/sale studio

Link inserito: <https://www.unisg.it/campus/biblioteca/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sala studio e luogo di aggregazione

QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Link alla sezione del sito UNISG dedicata alla biblioteca

Link inserito: <https://www.unisg.it/campus/biblioteca/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteca 31.12.2017

QUADRO B5

Orientamento in ingresso

L'ufficio comunicazione dell'Ateneo ha come mission principale quella di promuovere l'offerta formativa dell'Università. 27/02/2018

A questa si affiancano la diffusione, su scala nazionale e internazionale, dell'identità di UNISG, dei suoi progetti didattici ed educativi e dei suoi rapporti con le aziende.

Nel 2017 l'Ufficio comunicazione ha svolto attività di marketing research per approfondire l'analisi e la conoscenza del target di riferimento degli studenti di ciascun Corso di Studio.

Sono stati analizzati in particolare:

- o i dati statistici in merito alla provenienza di tutti gli studenti
- o i dati raccolti attraverso il servizio Google analytics
- o il mercato internazionale degli studenti che scelgono di studiare all'estero

A seguito di questa indagine, l'attività di promozione e orientamento si è concentrata, in particolare, nelle seguenti aree geografiche:

- per l'Italia, in Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Toscana, Campania, Puglia e Sicilia;
- per l'Estero, in Germania, Svizzera, Paesi Scandinavi, Stati Uniti d'America, Giappone, India, Corea del Sud e Cina.

L'analisi svolta ha evidenziato i canali attraverso i quali gli studenti iscritti all'Ateneo sono venuti a conoscenza dell'offerta formativa dell'Università:

- il 35% attraverso gli studenti frequentanti e Alumni,
- il 25% attraverso Slow Food,
- il 20% attraverso il sito e ricerche on line,
- il 5% attraverso giornali o riviste,
- il 5% attraverso eventi o fiere di orientamento a cui l'Ateneo ha preso parte,
- il 10% attraverso altri canali.

Nel 2017, la strategia di comunicazione dell'Ateneo ha previsto il potenziamento delle attività di promozione on-line sia attraverso specifiche campagne su Google e sui social media sia attraverso la diffusione di articoli, video e messaggi sui siti e i social media gestiti da Slow Food.

Al fine di rafforzare la presenza dell'Ateneo a eventi di orientamento internazionali e di incrementare l'internazionalizzazione, nel 2018, l'Ateneo ha formalizzato l'adesione all'Associazione Uni-Italia, costituita il 30 luglio 2010 tra il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, il Ministero dell'Interno, con l'obiettivo di favorire l'attrazione di studenti e ricercatori stranieri verso le università italiane, attraverso l'attività di promozione dell'offerta formativa italiana, e di favorire la cooperazione universitaria fra l'Italia e gli altri Paesi.

L'Ateneo continua a partecipare ai maggiori saloni dell'orientamento in Italia e agli eventi all'estero, in particolare quelli organizzati da Slow Food.

Descrizione link: Link alla sezione del sito UNISG dedicata all'orientamento in ingresso

Link inserito: <https://www.unisg.it/servizi/giornate-aperte/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attivit di orientamento - 2017

QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Il Mentoring si definisce come quell'attività tramite cui il mentore condivide con un'altra persona (in questo contesto specifico: uno studente) le proprie conoscenze ed esperienze con l'obiettivo di promuoverne lo sviluppo nelle dimensioni personale e professionale. Si caratterizza necessariamente per essere un rapporto uno-a-uno che si colloca temporalmente in un periodo di transizione della vita dello studente, quale può essere la frequenza di un corso di laurea.

15/02/2018

Gli obiettivi principali del Mentoring sono il monitoraggio della carriera accademica e la raccolta dei bisogni relativi all'area personale dello studente e il raccordo con le diverse realtà presenti nell'Università, svolgendo un'azione di:

- accoglienza della sua unicità e individualità, ponendosi come punto di riferimento per lo studente fin dal suo ingresso in Università;
- ascolto della sua storia di vita e di studente, aiutandolo e responsabilizzandolo, nei limiti del possibile e del proprio ruolo, a trovare un equilibrio di fronte a eventuali difficoltà e problemi;
- accompagnamento dello studente nella scoperta dei propri interessi e delle proprie potenzialità
- supporto nello svolgimento della carriera accademica e nello sviluppo della crescita professionale.

Il mentoring si caratterizza come un servizio individuale su richiesta volontaria, tuttavia tutti i mentori, regolarmente, monitorano le carriere dei rispettivi studenti, in modo da intervenire tempestivamente in casi di criticità evidente, al fine di evitare fenomeni di abbandono e dispersione.

Descrizione link: Link alla sezione del sito UNISG dedicata al Mentoring

Link inserito: <https://www.unisg.it/servizi/mentoraggio/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Linee guida Mentoring 2018

QUADRO B5

Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

Tra le attività svolte dal Career Center dell'Ateneo c'è l'organizzazione e la gestione dei tirocini formativi, curriculari ed extra-curriculari, sia in Italia che all'estero, per gli studenti iscritti ai Corsi di Studio e per i laureati.

15/02/2018

A questo fine, il Career Center pone in atto le seguenti attività per l'organizzazione del tirocinio:

- a. definizione settore di attività e sede di tirocinio con il tirocinante
- b. primo contatto con l'azienda ospitante

- c. definizione, redazione e sottoscrizione del Progetto di tirocinio a firma del tirocinante, del legale rappresentante dell'azienda/ente ospitante e del Direttore dell'UNISG;
- d. redazione e sottoscrizione della Convenzione di tirocinio, a firma del legale rappresentante dell'azienda/ente ospitante e del Direttore dell'UNISG;
- e. inserimento dati in data base e verifica delle procedure
- f. invio a tirocinante e azienda del foglio presenze.

Durante lo svolgimento del tirocinio, il Career Center si fa carico delle seguenti attività:

- a. monitoraggio periodico con il tirocinante
- b. monitoraggio periodico con il tutor dell'azienda/ente ospitante
- c. gestione dell'eventuale trasferta durante tirocinio
- d. gestione dell'eventuale fine anticipata del tirocinio ed eventuale ricerca di una nuova sede
- e. gestione dell'eventuale proroga del tirocinio.

A conclusione del tirocinio, sono poste in atto le seguenti attività:

- a. gestione dichiarazione di fine tirocinio
- b. invio e ricezione modulo di feedback ad azienda/ente ospitante e al tirocinante
- c. verifica foglio presenze e comunicazione alla Segreteria Studenti per eventuale riconoscimento CFU.

Descrizione link: Link alla sezione del sito UNISG dedicata al Career Center

Link inserito: <https://career.unisg.it/>

QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

Nessun Ateneo

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

professionali a ciò interamente dedicate.

MISSION

Il Career Center fornisce agli studenti e ai laureati dell'Ateneo servizi personalizzati di orientamento al lavoro, facilitando il processo di transizione studio-lavoro, analizzando le aspettative, motivazioni e interessi individuali e promuovendo e sviluppando il network degli Alumni. Inoltre, offre ad aziende e organizzazioni del network UNISG (Soci Sostenitori e Partner Strategici) servizi di supporto al recruiting.

SERVIZI e ATTIVITA'

FORMAZIONE E ORIENTAMENTO AL LAVORO

In collaborazione con CorpTalk, Socio Sostenitore UNISG, il Career Center ha sviluppato il programma di career design "Cultivating your Career", rivolto agli studenti frequentanti e ai laureati.

Il programma è articolato in 4 moduli distinti e consequenziali (Preparing the soil, Seeding, Growing, Fertilizing and pruning) corredati da esercizi e schede usufruibili individualmente, in piccoli gruppi o collettivamente tramite workshops condotti in aula dal Career Center. Tutto il materiale è disponibile online sul sito <https://career.unisg.it/>

A livello generale i contenuti dei moduli sono i seguenti:

1. Preparing the soil: focalizzato sulla presa di consapevolezza del proprio approccio alla carriera, delle proprie competenze professionali e sull'analisi dei propri punti di forza, di debolezza e conseguenti strategie attivabili (SWOT Analysis)
2. Seeding: focalizzato sull'individuazione della propria vision di carriera
3. Growing: focalizzato sulla creazione e comunicazione della propria proposta di valore professionale (definizione del proprio profilo professionale, CV e cover letter, colloquio di lavoro)
4. Fertilizing and pruning: focalizzato sulla ricerca e individuazione di esperienze di tirocinio, stage e lavoro.

Nel caso specifico degli studenti del Corso di Laurea, vengono inoltre svolti percorsi brevi di coaching individuale per la realizzazione di tirocini estivi.

INTERMEDIAZIONE AL LAVORO

Il Career Center offre diversi servizi di intermediazione al lavoro, rivolgendosi agli studenti, ai laureati e alle aziende ed enti del settore agroalimentare italiano e internazionale.

Gli strumenti e le iniziative messe a disposizione sono:

- Sito web Career Center: nella sezione Jobs & Internships vengono pubblicate offerte di stage e lavoro offerte da aziende ed enti italiani e internazionali e dedicate ai gastronomi UNISG;
- Head Hunting per conto di aziende del network UNISG: le aziende/enti Soci Sostenitori e Partner Strategici possono usufruire di un servizio personalizzato di co-recruiting e di supporto in fase di preselezione dei candidati.

EVENTI

Ogni anno il Career Center organizza diversi eventi di recruiting e di orientamento alla carriera. Nello specifico:

- Career Fair: evento di più giorni che favorisce il contatto diretto studenti/laureati con aziende e organizzazioni italiane e internazionali del settore agroalimentare
- Selection Days: giornate di recruiting interamente dedicate a singole aziende e organizzazioni del network UNISG
- Alumni Tea Time: sessioni di incontri con ex studenti dell'Ateneo alla scoperta delle opportunità di carriera post laurea.

ALUMNI NETWORK e MONITORAGGIO DELLE CARRIERE

Il Career Center dispone di una figura interamente dedicata allo sviluppo e promozione del network degli Alumni dell'Ateneo e al monitoraggio dei percorsi di carriera anche tramite l'elaborazione annuale di statistiche sulla condizione occupazionale degli ex studenti.

Descrizione link: Link alla sezione del sito UNISG dedicata al Career Center

Link inserito: <https://career.unisg.it/>

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

QUADRO B6

Opinioni studenti

Trattandosi di un Corso di Laurea di nuova istituzione, il cui primo anno di corso sarà attivato nell'A.A. 2018/2019, al momento ^{15/02/2018} della chiusura della presente SUA-CdS non sono disponibili i dati di cui al presente quadro.

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Trattandosi di un Corso di Laurea di nuova istituzione, il cui primo anno di corso sarà attivato nell'A.A. 2018/2019, al momento ^{15/02/2018} della chiusura della presente SUA-CdS non sono disponibili i dati di cui al presente quadro.

**QUADRO C1****Dati di ingresso, di percorso e di uscita**

Trattandosi di un Corso di Laurea di nuova istituzione, il cui primo anno di corso sarà attivato nell'A.A. 2018/2019, al momento della chiusura della presente SUA-CdS non sono disponibili i dati di cui al presente quadro. *15/02/2018*

QUADRO C2**Efficacia Esterna**

Trattandosi di un Corso di Laurea di nuova istituzione, il cui primo anno di corso sarà attivato nell'A.A. 2018/2019, al momento della chiusura della presente SUA-CdS non sono disponibili i dati di cui al presente quadro. *15/02/2018*

QUADRO C3**Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare**

Trattandosi di un Corso di Laurea di nuova istituzione, il cui primo anno di corso sarà attivato nell'A.A. 2018/2019, al momento della chiusura della presente SUA-CdS non sono disponibili i dati di cui al presente quadro. *15/02/2018*