



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE
Nome del corso in italiano	Management e innovazione per l'impresa alimentare (IdSua:1579362)
Nome del corso in inglese	Food Innovation & Management
Classe	LM/GASTR - Scienze economiche e sociali della gastronomia
Lingua in cui si tiene il corso	inglese
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-magistrale/
Tasse	https://www.unisg.it/assets/Disposizioni_Pag-Retta_LM_2022_23-1.pdf
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SACCONI Donatella
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.	FASSIO	Franco		PA	1	
2.	FINO	Michele Antonio		PA	1	
3.	ONORATI	Maria Giovanna		PA	1	

4.	PERULLO	Nicola	PO	1
5.	PIOCHI	Maria	RD	1
6.	SACCONI	Donatella	RD	1

Rappresentanti Studenti	Cerkleski Mallory m.cerkleski@studenti.unisg.it Borsatto Edoardo e.borsatto@studenti.unisg.it Piccirillo Beatrice b.piccirillo@studenti.unisg.it Carminati Davide d.carminati@studenti.unisg.it
Gruppo di gestione AQ	Roberta Cevasco Donatella Saccone Valentina Weller
Tutor	Maria Giovanna ONORATI Michele Antonio FINO Franco FASSIO Maria PIOCHI



Il Corso di Studio in breve

18/05/2021

Il Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management pensato per la formazione di analisti, manager, consulenti ed esperti, specializzati nella gestione e nell'innovazione nel settore del Food & Beverage, e fornisce una solida conoscenza dei sistemi alimentari e dei processi economici, sociali e culturali legati al cibo.

Il laureato magistrale può operare in azienda o in istituzioni pubbliche o non governative. Il laureato magistrale ha la capacità di analizzare il contesto socio-economico e i mercati agroalimentari con l'utilizzo di strumenti analitici quantitativi e qualitativi, di prevederne i principali trend e di evidenziarne le problematiche connesse. Grazie alle conoscenze specifiche in tema di storia e cultura del cibo, produzioni agroalimentari e processi di trasformazione del cibo in grado infatti di proporre soluzioni innovative. Grazie alle competenze in materia gestionale e giuridica in grado di implementare le soluzioni sviluppate valutandone l'impatto economico e le implicazioni legali. Il Corso ha un accesso programmato pari a 50 iscritti; i candidati all'ammissione vengono vagliati tramite l'esame dei curricula, dei titoli e un colloquio. Per essere ammessi occorre essere in possesso di un titolo di laurea triennale, che viene esaminato da una Commissione di Ateneo, per verificarne la compatibilità ai fini dell'iscrizione. La frequenza obbligatoria. Gli insegnamenti sono impartiti in lingua inglese.

Viaggi didattici

Il percorso di studi si caratterizza anche per la presenza di due viaggi didattici durante il primo anno di corso che constano di visite e attività didattiche, di circa una settimana, presso produttori e aziende operanti nel settore food & beverage e presso istituzioni legate al settore agroalimentare. Gli studenti, durante i viaggi, sono assistiti da tutor di UNISG e beneficiano di una formazione ad hoc ex ante (prima del viaggio) e di una attività di debriefing e sistematizzazione ex post delle conoscenze acquisite nel corso dell'esperienza di viaggio (a conclusione del viaggio).

Field project

I Field project sono progetti applicati di carattere interdisciplinare realizzati da gruppi di studenti sotto la guida di un docente per conto di aziende e/o istituzioni nazionali o internazionali che conferiscono al gruppo di lavoro un formale mandato di analisi e ricerca di soluzioni innovative. Tali progetti, assimilabili nei contenuti a progetti di consulenza per le

aziende o di ricerca applicata, hanno di norma una durata di cinque mesi e sono sottoposti a un processo strutturato di sviluppo che prevede una verifica periodica dello stato di avanzamento. Al loro completamento sono sottoposti a un feedback formale da parte del soggetto che ha conferito l'incarico e a una valutazione da parte del docente incaricato.

Stage (Internship - Tirocinio)

Il percorso di studi prevede nel secondo semestre del secondo anno la realizzazione di un tirocinio della durata complessiva di un minimo di 250 ore che può essere svolto a tempo pieno o a tempo parziale, in aziende o istituzioni italiane o estere, preferibilmente scelte tra quelle con cui UNISG ha rapporti consolidati, in particolare i Partner Strategici e Soci Sostenitori UNISG.

Al fine di rendere maggiormente formativa l'esperienza di tirocinio e facilitare l'inserimento nel mercato del lavoro, l'Università può contribuire economicamente fino ad un massimo di 5 mesi di durata.

La scelta del tirocinio viene effettuata attraverso un servizio di placement personalizzato per ciascuno studente a cura del Career Center. Tramite appuntamenti di formazione collettiva in aula e un percorso di orientamento individuale viene selezionato il tirocinio più coerente con gli ambiti disciplinari a cui lo studente è maggiormente interessato e in cui verosimilmente svolgerà il lavoro di tesi. L'Ateneo aderisce al programma di mobilità internazionale Erasmus, che dà la possibilità a un gruppo di studenti selezionati sulla base di criteri prestabiliti di svolgere il tirocinio formativo all'estero. Nota Bene: L'uso generico del maschile singolare per tutti i sostantivi indicanti qualifica od attività professionale (e.g. il docente, il laureato, lo studente) è da considerarsi quale inclusivo di ogni genere.

Link: <https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-magistrale/laurea-magistrale-private/>



QUADRO A1.a

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 Eco Gastronomy e 'sense of place', cibo come Movimento etico;
- metodologie innovative e di valore su cui declinare l'Offerta Formativa: olismo, ricerca e progettualità, viaggio-azione e storytelling, action learning come attivatore di pensiero critico e applicazione integrata e multidisciplinare delle conoscenze;
- contenuti di rilievo su cui costruire un impianto accademico sistemico e interdisciplinare: Food Security, Cambiamento, Consumo, GeoPolitica e Istituzioni, Comunicazione, Psicologia.

Il Corso di Laurea Magistrale è stato presentato alle parti sociali in un incontro ufficiale organizzato il 19 dicembre 2017 presso l'Ateneo, su convocazione del Rettore. A margine dell'incontro è stato redatto un verbale che ne sintetizza i principali contenuti. Hanno partecipato all'incontro: i rappresentati degli enti del territorio dove ha sede l'Ateneo, manager e collaboratori di aziende del settore agroalimentare (di medie e grandi dimensioni, nazionali ed internazionali) facenti parte del network di sostenitori dell'attività didattica e di ricerca dell'Ateneo e i rappresentati di associazioni di imprese e imprenditori. 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

Le parti sociali hanno fornito un riscontro ampiamente positivo sugli obiettivi e i contenuti del corso. In particolare, le parti sociali hanno manifestato un notevole consenso sul bilanciamento tra gli insegnamenti metodologici che mettono in grado gli studenti di effettuare analisi di tipo quantitativo e qualitativo, gli insegnamenti sui 'saperi' legati alle scienze gastronomiche e gli insegnamenti con contenuti giuridici ed economico-gestionali. Le parti sociali hanno apprezzato il respiro internazionale del corso e la scelta della lingua inglese come lingua ufficiale di insegnamento.

L'Ateneo si è dotato in modo stabile di un suo sistema di consultazione continua delle parti sociali attivo dall'A.A. 2013-2014 attraverso cui verifica con le aziende, gli enti pubblici e privati e i consorzi che lo supportano a livello finanziario e progettuale, la congruità degli obiettivi formativi dei propri Corsi di Studio e dei contenuti didattici degli insegnamenti impartiti agli studenti con le esigenze del tessuto produttivo, nazionale e internazionale e con le istanze provenienti dal terzo settore e dalle istituzioni pubbliche.

A questo proposito, nel corso dell'anno si tengono tre riunioni con i partner sostenitori dell'Università di Scienze Gastronomiche, di cui sono membri importanti aziende italiane ed internazionali del settore agroalimentare, importanti istituti finanziari, enti no-profit ed istituzioni pubbliche. Nel corso di queste riunioni il Presidente, il Rettore dell'Ateneo e il Direttore del Corso di Laurea presentano l'attività accademica, gli obiettivi, i progetti e i risultati conseguiti e raccolgono, attraverso una discussione guidata e oggetto di verbalizzazione, i feedback provenienti dai partecipanti. L'incontro rappresenta una preziosa occasione in cui le aziende e gli enti coinvolti presentano le loro osservazioni in merito ai profili professionali formati dall'Ateneo, alla luce anche della condizione occupazionale dei laureati dell'Ateneo, costantemente monitorata.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale_Consult_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)

09/06/2021

Il 7 novembre 2018 si è tenuto l'incontro di Revisione del Corso di Laurea, un tavolo di confronto con organizzazioni esterne portatrici di interesse, reali o potenziali, verso l'Università per discutere specifici aspetti dell'offerta formativa relativi a conoscenze, capacità e professionalità da raggiungere.

A tale incontro, convocato dal Rettore e dal Direttore del Corso di Laurea, sono stati invitati diversi contributori esterni (studiosi, scienziati, accademici e professionisti, aziende, associazioni e rappresentanti degli enti territoriali).

All'incontro erano presenti (oltre ai contributori interni - docenti, presidenza, staff UNISG) rappresentanti di aziende, organizzazioni e associazioni nazionali e internazionali, quali Milan Center Food Law and Policy, FAO, UNESCO Venezia, Fondazione Teobaldo Fenoglio, Slow Food, Eataly, Cir Food.

L'incontro è stato dedicato a una prima revisione del Corso di Laurea, attivato nell'ambito della Classe di Laurea L/GASTR in Scienze, Culture e Politiche per la Gastronomia, che ha sostituito il precedente Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche (Classe di Laurea L/26), ponendosi in continuità con lo stesso.

L'incontro con le parti sociali si è sviluppato attorno a 4 focus specifici: Contenuti e Obiettivi Formativi; Metodi e Strategie Didattiche; Viaggi Didattici; Profili Professionali e Sbocchi occupazionali.

Il dibattito si è focalizzato in primo luogo sul contenuto degli insegnamenti, la loro collocazione e sugli obiettivi formativi specifici del Corso di Laurea.

Successivamente, la riflessione si è concentrata sulle modalità di apprendimento e sugli strumenti didattici necessari al perseguimento degli obiettivi formativi, allo sviluppo dell'esperienzialità, all'integrazione tra didattica e ricerca e

all'affinamento del materiale di supporto.

Infine si è affrontato il tema dei Viaggi didattici (e le relative attività di verifica), la necessità di una loro più organica integrazione nell'offerta didattica complessiva e il maggiore coinvolgimento di operatori del settore e interlocutori operanti sul territorio.

Il dibattito si è concluso con una riflessione circa le figure professionali da formare, gli ambiti lavorativi e le funzioni dei laureati in un contesto di lavoro. In particolare, il dibattito ha riguardato le conoscenze, le abilità e le competenze necessarie affinché i laureati operino efficacemente nei relativi contesti.

I partecipanti hanno espresso un generale apprezzamento per il modello formativo illustrato. In particolare, è stato 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. Sono emersi, altresì, tre rilievi fondamentali: la necessità di approfondire il tema della governance dei sistemi alimentari e delle food policy; l'opportunità di affinare il metodo didattico, anche per rispondere alle esigenze espresse dagli studenti internazionali; l'importanza di proseguire nella creazione di profili con visione aperta e formazione interdisciplinare su scala globale.

Link : <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sintesi_Review_LM_7-11-2018



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Marketing and innovation manager

funzione in un contesto di lavoro:

Innovazione di prodotto, gestione della distribuzione, analisi del livello di soddisfazione dei clienti

competenze associate alla funzione:

Coordinamento dei processi di sviluppo di nuovi prodotti e servizi e miglioramento di quelli esistenti in ottica sostenibile
Analisi delle tecniche produttive e identificazione delle innovazioni sostenibili da adottare
Identificazione dei canali distributivi, con particolare riguardo a quelli innovativi e sostenibili
Analisi dei consumatori e dei mercati
Sviluppo di piani di marketing

sbocchi occupazionali:

Responsabile marketing
Responsabile innovazione/sviluppo nuovi prodotti
Responsabile commerciale/di canale distributivo
Customer relationship manager
Account manager

Quadro o dirigente all'interno di medie e grandi imprese del settore food (produzione e distribuzione), con particolare riguardo agli operatori che si collocano su una fascia di qualità medio/alta e un'elevata propensione all'internazionalizzazione

Quadro o dirigente all'interno di medie e grandi aziende ricettive con una forte caratterizzazione sul food system.

Strategy and marketing consultant

funzione in un contesto di lavoro:

Consulente aziendale in materia di sostenibilità, processi produttivi e di commercializzazione del cibo, con particolare riguardo per la comunicazione del valore del prodotto e delle politiche aziendali

competenze associate alla funzione:

Sviluppo e conduzione di ricerche di mercato relative al settore agroalimentare
Sviluppo, pianificazione e conduzione di piani industriali e di piani di marketing per imprese del settore agroalimentare.
Sviluppo, pianificazione e conduzione di politiche aziendali per la sostenibilità
Supporto allo sviluppo di nuovi prodotti/servizi in ambito agroalimentare.

sbocchi occupazionali:

Consulenza integrata per aziende medie o grandi del settore agroalimentare, con particolare riguardo per quelle interessate all'integrazione della sostenibilità, al rinnovamento della propria gamma produttiva ed alla più efficace comunicazione delle scelte operate a monte nella messa a punto del proprio prodotto.

Responsabile di programma-funzionario in istituzioni pubbliche nazionali, sovranazionali e internazionali, o non governative per lo sviluppo di politiche socio-economiche sostenibili in ambito alimentare**funzione in un contesto di lavoro:**

Responsabile o coordinatore di strategie e politiche (locali, nazionali o internazionali) di sviluppo socio-economico sostenibile con particolare riguardo alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica dei sistemi alimentari.

competenze associate alla funzione:

Analisi dei mercati, dei sistemi alimentari e della relativa sostenibilità.
Sviluppo di politiche socio-economiche e di piani strategici per la sostenibilità e per la transizione ecologica in ambito alimentare.
Sviluppo di piani di comunicazione a supporto delle politiche e strategie pianificate.
Identificazione e gestione di strumenti di sostegno allo sviluppo socio-economico sostenibile in ambito alimentare con particolare riguardo al partenariato pubblico-privato.

sbocchi occupazionali:

Impiegato, funzionario o dirigente in istituzioni pubbliche o non governative, nazionali o locali, che si occupano dello sviluppo socio-economico sostenibile del comparto agroalimentare, dello sviluppo delle potenzialità del territorio e della sua valorizzazione.
Funzionario o dirigente in istituzioni pubbliche o non governative, locali, nazionali o internazionali, che si occupano di politiche di sviluppo socio-economico sostenibile dei sistemi alimentari e della relativa transizione ecologica.

Responsabile/membro del team di pianificazione strategica**funzione in un contesto di lavoro:**

Supporto ai processi di pianificazione strategica, in particolare per quanto riguarda le politiche di crescita esterna e/o interna e la gestione della sostenibilità aziendale.

competenze associate alla funzione:

Analisi dello scenario competitivo, in particolare della domanda e dei concorrenti.
Identificazione delle opportunità di crescita interna (attraverso lo sviluppo di nuovi prodotti e/o nuovi canali distributivi) e di crescita esterna.
Sviluppo di piani industriali.
Gestione della CSR e delle politiche per la sostenibilità aziendale.
Analisi dei trend istituzionali, sociali e geopolitici e del loro impatto sulle imprese del settore agroalimentare.
Definizione delle linee guida delle politiche di comunicazione istituzionale.

Gestione dei rapporti con gli stakeholder istituzionali, quali gli interlocutori politici, le associazioni di consumatori e le NGO.

sbocchi occupazionali:

Responsabile o membro (quadro o dirigente) di team di pianificazione strategica all'interno d'impresе del settore agroalimentare di grandi dimensioni operanti nella produzione e/o distribuzione e/o somministrazione. CSR manager, manager con delega alla sostenibilità, manager con delega alle relazioni istituzionali. Gli sbocchi occupazionali si rivolgono alle imprese di grandi dimensioni che hanno strutture organizzative sufficientemente articolate per inserire laureati magistrali con questo tipo di profilo professionale.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Specialisti nell'acquisizione di beni e servizi - (2.5.1.5.1)
2. Specialisti nella commercializzazione di beni e servizi (escluso il settore ICT) - (2.5.1.5.2)
3. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze politiche e sociali - (2.6.2.7.2)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

14/02/2018

Il Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management si propone come un corso di studi multidisciplinare, focalizzato sulle tematiche delle scienze gastronomiche declinate in ottica di gestione dell'innovazione sostenibile di prodotto, processo e consumo.

Il Corso di Laurea Magistrale è istituito con un accesso programmato, definito annualmente. I candidati all'ammissione alla Laurea Magistrale verranno vagliati tramite l'esame del curriculum e dei titoli, un test analitico e un colloquio individuale.

Il corso di studi è stato progettato per tenere conto delle conoscenze effettivamente in possesso di studenti provenienti da diversi Corsi di Laurea, interessati allo sviluppo di un percorso formativo orientato ai temi delle scienze gastronomiche.

Sono ammessi al Corso di Laurea Magistrale:

- laureati in possesso di un titolo di laurea triennale conseguito nell'ambito delle seguenti classi di laurea:

1. L-5 - Filosofia
2. L-10 - Lettere
3. L-12 - Mediazione linguistica
4. L-14 - Scienze dei servizi giuridici
5. L-15 - Scienze del turismo
6. L-16 - Scienze dell'amministrazione e dell'organizzazione
7. L-18 - Scienze dell'economia e della gestione aziendale
8. L-20 - Scienze della comunicazione
9. L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali
10. L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
11. L-33 - Scienze economiche

12. L-36 - Scienze politiche e delle relazioni internazionali
13. L-42 - Storia
14. L-GASTR - Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia

e nelle corrispondenti classi previste dal DM 4 agosto 2000.

- laureati in possesso di un titolo di laurea magistrale a ciclo unico conseguito nell'ambito della classe di laurea LMG/01 - Classe delle lauree magistrali in giurisprudenza.

Possono altresì accedere al corso i laureati, provenienti da Classi di laurea triennale o specialistica, in classi diverse da quelle sopra specificate, previa delibera del Consiglio di Facoltà, che abbiano acquisito almeno 40 crediti, anche erogati in Master di Primo Livello, di cui:

- almeno 15 crediti nei settori scientifico-disciplinari indicati nell'ambito delle Scienze Economiche, Sociali e Politiche: SECS-P/01 - Economia politica; SECS-P/02 - Politica economica; SECS-P/06 - Economia applicata; SECS-P/07 - Economia aziendale; SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese; SECS-P/10 - Organizzazione aziendale; SECS-P/13 - Scienze merceologiche - SPS/04 - Scienza politica; SPS/06 - Storia delle relazioni internazionali; SPS/07 - Sociologia generale; SPS/08 - Sociologia dei processi culturali e comunicativi; SPS/09 - Sociologia dei processi economici e del lavoro; SPS/10 - Sociologia dell'ambiente e del territorio; M-GGR/02 - Geografia economico-politica.

- i rimanenti 25 crediti nei settori scientifico-disciplinari nei restanti ambiti sotto elencati:

o Ambito giuridico

- IUS/01 - Diritto privato; IUS/02 - Diritto privato comparato; IUS/03 - Diritto agrario; IUS/04 - Diritto commerciale; IUS/05 - Diritto dell'economia; IUS/08 - Diritto costituzionale; IUS/09 - Istituzioni di diritto pubblico; IUS/10 - Diritto amministrativo; IUS/12 - Diritto tributario; IUS/13 - Diritto internazionale; IUS/14 - Diritto dell'Unione Europea; IUS/18 - Diritto romano e diritti dell'antichità;

o Ambito storico e filosofico

- M-STO/01 - Storia medievale; M-STO/02 - Storia moderna; M-STO/04 - Storia contemporanea; M-DEA/01 - Discipline demotnoantropologiche; M-FIL/04 - Estetica; M-FIL/05 - Filosofia e teoria dei linguaggi,

o Ambito delle scienze ambientali

- BIO/01 - Botanica generale; BIO/03 - Botanica ambientale e applicata; BIO/04 - Fisiologia vegetale; BIO/05 - Zoologia; BIO/07 - Ecologia; BIO/19 - Microbiologia; ICAR/15 - Architettura del paesaggio.

Possono altresì accedere al corso studenti in possesso di un titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dal Consiglio di Facoltà.

Tutti i candidati devono possedere una conoscenza (scritta ed orale) della lingua inglese pari ad un livello B2.

Durante il primo anno il Corso di Laurea Magistrale prevede la frequenza obbligatoria di 'preparatory workshops' per almeno 4 crediti - attivati nell'ambito delle 'Altre attività - Ulteriori attività formative' e, comunque, facenti parte dei 120 CFU richiesti per l'acquisizione del titolo - organizzati in seminari che consentono di uniformare le conoscenze degli iscritti nelle aree disciplinari del Corso.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

04/05/2021

Le ammissioni sono gestite da una commissione composta da 2 a 4 docenti di ruolo, nominata dal Consiglio di Facoltà e presieduta dal Coordinatore del Corso di Laurea Magistrale. Ricevute le domande di ammissione dei candidati al Corso, la commissione verifica i requisiti di ammissione del candidato, quindi assegna (a maggioranza semplice dei votanti)

punteggi specifici ai tre elementi oggetto di valutazione: dossier (costituito dai documenti forniti dal candidato che permettono di ricostruire il suo curriculum), prova scritta analitica e colloquio finale. Lo studente ha facoltà di produrre il dossier in lingua italiana o in inglese, la prova scritta analitica e il colloquio si svolgono in lingua inglese. Per il dossier vengono analizzati i seguenti elementi forniti dal candidato: il curriculum di studi, eventuali esperienze lavorative, il possesso di eventuali ulteriori titoli/certificazioni di attività extra-accademiche. La prova scritta analitica si avvale di un sistema informatizzato attraverso il quale viene somministrato al candidato un test a risposte aperte, con tempi e spazi di risposta predeterminati. Il colloquio può avvenire sia di persona sia attraverso strumenti di videoconferenza. Il Corso è erogato in lingua inglese, pertanto la conoscenza della lingua inglese viene accertata attraverso l'analisi della prova scritta analitica e tramite il colloquio orale. E' richiesto un livello di conoscenza della lingua inglese pari a B2. Per svolgere questo accertamento, il Coordinatore del Corso di Laurea Magistrale può avvalersi della consulenza di docenti di ruolo o a contratto madrelingua.

L'eventuale possesso di certificati e attestati riconosciuti relativi alle conoscenze linguistiche vengono considerati al fine della valutazione delle competenze linguistiche. Sono previste due sessioni di ammissione; la graduatoria finale viene pubblicata dopo la seconda sessione. I candidati italiani non ancora in possesso del titolo di laurea di I livello (laureandi) sono iscritti al Corso di Laurea Magistrale con riserva, che viene sciolta unicamente nel caso in cui il titolo di laurea venga conseguito dallo studente entro la sessione straordinaria di laurea dell'A.A. 2021/2022.

Link : <https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-magistrale/iscrizioni/> (Modalità di ammissione e iscrizione)



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

15/02/2018

Il laureato magistrale in Food Innovation & Management acquisisce una cultura di tipo specialistico basata su una solida conoscenza del sistema gastronomico e acquisisce una serie di conoscenze analitiche e gestionali specifiche per il settore agroalimentare, che gli permettono di svolgere le seguenti attività:

- operare in posizione manageriale - all'interno delle seguenti funzioni aziendali: pianificazione strategica, marketing, commerciale, sviluppo internazionale - in imprese che si occupano di produzione e commercializzazione di prodotti agroalimentari di qualità e che abbiano sviluppato un'offerta innovativa in termini di prodotti/servizi;
- fornire un contributo rilevante, grazie alle competenze analitiche e specialistiche acquisite, nei processi decisionali all'interno di aziende specializzate nelle produzioni alimentari di qualità interconnesse con il territorio;
- operare nel settore dell'editoria e dell'educazione, in particolare nel campo della informazione, comunicazione e promozione dei prodotti alimentari di qualità, con l'ausilio delle nuove tecnologie multimediali;
- elaborare e coordinare, nell'ambito di istituzioni pubbliche o non governative, le politiche di sviluppo finalizzate alla valorizzazione del territorio, con particolare riferimento al settore agroalimentare;
- operare nei settori che offrono risposta ai nuovi bisogni dell'economia sostenibile quali: il consumo critico e responsabile, il commercio equo e solidale, la filiera corta, la riduzione dell'impatto ambientale dei metodi e dei modelli di produzione agroalimentare;
- progettare nuove forme di imprenditoria con capitale pubblico e privato nell'ambito della produzione alimentare di qualità nel rispetto dei vincoli ambientali e della sostenibilità sociale.

Il corso prevede un'articolazione in quattro semestri (due anni), gli insegnamenti sono distribuiti secondo una logica precisa che consente di fornire conoscenze multidisciplinari sinergiche all'interno dei semestri.

Primo anno di corso: nel primo semestre sono concentrati gli insegnamenti che trasmettono conoscenze analitiche (qualitative e quantitative) con un focus sui sistemi agroalimentari e conoscenze in materia di comunicazione in chiave cross culturale in una prospettiva di sviluppo internazionale; nel secondo semestre si concentrano gli insegnamenti che trasmettono conoscenze di tipo gestionale e giuridico focalizzate sul settore agroalimentare.

Secondo anno di corso: nel primo semestre vengono sviluppati gli insegnamenti con contenuti specialistici legati alla cultura e alla storia del cibo, vengono inoltre trasmesse conoscenze in materia di comunicazione e progettazione, mentre

l'ultimo semestre è dedicato al tirocinio (internship) e allo sviluppo della tesi.

Tutte le attività formative previste dalla Laurea Magistrale si tengono in lingua inglese in linea con un approccio multi-culturale e internazionale.

Gli insegnamenti erogati si caratterizzano per una didattica attiva che prevede momenti di analisi e preparazione svolti singolarmente e in gruppo, presentazioni alla classe ed esercitazioni. Il corso prevede l'utilizzo di una piattaforma apposita per l'e-learning, fruibile da docenti e studenti su PC e sui dispositivi portatili, che supporta la didattica tradizionale in aula.

Il percorso di studi si caratterizza per l'organizzazione di almeno due viaggi didattici durante il biennio che constano in visite e attività didattiche supervisionate da uno o più tutor presso produttori e aziende del settore agroalimentare. Gli studenti beneficiano di una formazione ad hoc ex ante (prima del viaggio) e di una attività di debriefing e razionalizzazione ex post (a conclusione del viaggio).

Tra le altre attività didattiche, si segnala la presenza dei field project: trattasi di progetti applicati di carattere interdisciplinare realizzati da gruppi di studenti sotto la guida di un docente per conto di aziende e/o istituzioni nazionali o internazionali che conferiscono al gruppo di lavoro un formale mandato per l'analisi e per la soluzione di problematiche aziendali/gestionali/di comunicazione. Tali progetti, assimilabili nei contenuti a progetti di consulenza o di ricerca applicata, sono sottoposti a un processo strutturato di sviluppo con una verifica periodica dello stato di avanzamento e a un feedback formale da parte del committente.

Il percorso di studi prevede la realizzazione di un tirocinio svolto in aziende o istituzioni con cui UNISG ha rapporti consolidati. La scelta del tirocinio viene effettuata attraverso un servizio di placement personalizzato per ciascuno studente che viene erogato dall'Ateneo, che si occupa di individuare il tirocinio più coerente con gli ambiti disciplinari a cui lo studente è maggiormente interessato e in cui verosimilmente svolgerà il lavoro di tesi.

Tutti gli studenti del corso beneficiano del servizio di mentoring in cui hanno a disposizione un docente con cui si incontrano nel corso dell'anno accademico e a cui riferiscono sull'andamento del proprio percorso di studi. Il servizio di mentoring è posto sotto la direzione di un delegato del Rettore e di norma tutti gli incontri sono oggetto di verbalizzazione e archiviazione.

 **QUADRO**
A4.b.1


Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

Conoscenza e capacità di comprensione	<p>Il Corso ha l'obiettivo di preparare neo laureati in grado di coniugare conoscenze analitiche di carattere qualitativo e quantitativo, con conoscenze specialistiche relative al settore agroalimentare, con conoscenze in ambito economico, gestionale e giuridico.</p> <p>Il laureato magistrale in Food Innovation & Management acquisisce conoscenze di tipo analitico che gli permettono di comprendere problematiche di mercato, problematiche di carattere aziendale e problematiche macro-economiche, utilizzando sia strumenti analitici quantitativi sia strumenti analitici qualitativi.</p> <p>Grazie alle conoscenze specifiche in tema di storia e cultura del cibo, produzioni agroalimentari, processi di trasformazione del cibo, il laureato magistrale in Food Innovation & Management è in grado di comprendere i fenomeni sociali e culturali</p>	
--	---	--

e di sviluppare soluzioni di tipo innovativo alle problematiche riscontrate. Grazie alle conoscenze in materia gestionale e giuridica il laureato magistrale in Food Innovation & Management è in grado di implementare le soluzioni sviluppate comprendendo e valutando l'impatto economico, finanziario e giuridico. La valutazione dei singoli insegnamenti prevede una parte di verifica in aula, durante lo sviluppo dell'attività didattica, attraverso esercitazioni o assignment individuali e di gruppo ed una valutazione affidata all'esame finale, che, di norma, è scritto. Le esercitazioni o assignment individuali e di gruppo, previste nell'ambito degli insegnamenti, si svolgono, di norma, sulla base di casi empirici con un forte legame con l'attività di ricerca condotta in Ateneo. Anche gli esami hanno un taglio empirico, di applicazione di modelli e strumenti analitici a casi empirici.

In questo modo s'intende stimolare lo sviluppo della capacità di comprensione delle problematiche di carattere aziendale e politico-sociale.

Il percorso formativo è stato progettato affinché il laureato magistrale in Food Innovation & Management possa svolgere le seguenti attività analitiche e gestionali:

- progettare e condurre ricerche di mercato utilizzando diversi strumenti di raccolta ed elaborazione dei dati;
- contribuire a gestire processi creativi e di innovazione nelle aziende del settore agroalimentare;
- definire le politiche e le strategie operative di marketing nelle aziende del settore;
- valutare l'impatto legale e sociale delle scelte strategiche ed operative.

Al fine di acquisire le capacità di applicare le conoscenze acquisite gli insegnamenti prevedono oltre la parte teorica una parte empirica/applicata (sottoposta ad uno specifico processo di verifica) attraverso la quale gli studenti possono sviluppare il know-how operativo necessario ad applicare le conoscenze acquisite.

Tutto il percorso didattico è supportato da una piattaforma di e-learning - Learning Management System.

Tutti gli insegnamenti impartiti beneficiano di una pagina dedicata della piattaforma che consente di effettuare una verifica dell'apprendimento con cadenza quotidiana, somministrando e correggendo assignment, lavori di gruppo ed individuali. Tutti gli insegnamenti impartiti prevedono la frequenza obbligatoria che viene rilevata attraverso una piattaforma informatica sviluppata ad hoc per UNISG che consente di verificare costantemente la partecipazione degli studenti alle attività didattiche.

Il laureato magistrale apprende come applicare le conoscenze acquisite nell'ambito dei diversi insegnamenti sviluppando i field project, ovvero il progetto applicato per aziende ed istituzioni, durante il quale il processo di apprendimento è verificato attraverso diversi momenti di confronto con il tutor del progetto e con il corpo docente.

Un ulteriore metodo di apprendimento è costituito dal tirocinio formativo, nell'ambito del quale lo studente opera sotto la supervisione di un tutor accademico (un docente di ruolo o a contratto) e di un rappresentante dell'ufficio placement, a cui riferisce con cadenza almeno bisettimanale e che si occupano di verificare il corretto andamento del percorso di apprendimento delle conoscenze e competenze.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Area delle discipline economiche, gestionali e giuridiche

Conoscenza e comprensione

La formazione dell'area di apprendimento delle discipline economiche, gestionali e giuridiche assicura allo studente le seguenti conoscenze:

- 1) conoscenze di economia politica e di politica economica, con particolare riguardo ai temi dello sviluppo sostenibile;
- 2) conoscenze di economia aziendale e management con particolare riguardo all'innovazione sostenibile di prodotto e di processo nel settore agroalimentare;
- 3) conoscenze in materia giuridica per quanto attiene la difesa della proprietà intellettuale, i regolamenti che interessano la produzione e la commercializzazione del cibo e i temi di sovranità e sostenibilità alimentare.

Tutti gli insegnamenti afferenti a questo ambito prevedono un approfondimento delle conoscenze attinenti alla sostenibilità economica, sociale e ambientale con particolare attenzione ai temi legati al consumo critico e responsabile, al commercio equo e solidale, alla filiera corta e alla riduzione dell'impatto ambientale dei metodi e dei modelli di produzione agroalimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

L'area di apprendimento delle discipline economiche, gestionali e giuridiche sviluppa nello studente capacità di pianificazione e controllo delle performance aziendali, nonché la capacità di gestire analisi di mercato ed elaborare strategie innovative sostenibili. In particolare, le conoscenze acquisite dallo studente lo rendono capace di supportare i processi decisionali di sistemi o aziende specializzati nella produzione e commercializzazione di prodotti alimentari. La conoscenza degli aspetti giuridici è fondamentale per pianificare la fattibilità e la corretta implementazione delle strategie elaborate.

Lo studente acquisisce inoltre la capacità di supportare la progettazione e pianificazione di politiche di sviluppo sostenibile applicate nell'ambito di imprese e istituzioni pubbliche o non governative. Lo studente è quindi in grado di condurre analisi di tipo socio-economico e assessment legali funzionali allo sviluppo e alla definizione di tali politiche legate ai temi del settore agroalimentare a livello locale, nazionale e internazionale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Advanced Food Law: Institutions, Trade and Quality [url](#)

Economics and Development Policy [url](#)

Entrepreneurial Strategy for Sustainability (*modulo di Focus - Innovation in Food Production and Services (A): Planet, People, Prosperity*) [url](#)

Green Startups and Company Creation (*modulo di Focus - Innovation in Food Production and Services (B): Planet, People, Prosperity*) [url](#)

Sustainable Food Business Management [url](#)

Sustainable Food Policy (*modulo di Focus - Innovation in Food Policy (A): Planet, People, Prosperity*) [url](#)

Area delle discipline della gastronomia

Conoscenza e comprensione

La formazione dell'area di apprendimento delle discipline della gastronomia fornisce allo studente conoscenze relative a:

- 1) ecologia umana della storia e delle culture del cibo;
- 2) terroir, paesaggio agrario, paesaggio rurale di interesse storico e paesaggio individuale, conoscenza dei prodotti tipici, dei temi ambientali ed ecologici di agricoltura sostenibile;
- 3) storia dell'agricoltura e dell'industria alimentare, storia dei consumi alimentari in Italia e in macro aree geografiche rilevanti, dinamiche di formazione del gusto;
- 4) cultura filosofica, estetica del cibo e semiotica;
- 5) materie prime, preparazioni e processi di trasformazione del cibo con particolare riferimento all'innovazione green e all'economia circolare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

L'area di apprendimento delle discipline della gastronomia sviluppa nello studente capacità di analizzare e gestire processi decisionali e di innovazione nelle aziende e organizzazioni operanti nella produzione e distribuzione agroalimentare sostenibile e di qualità. Lo studente è in grado di collegare le produzioni agroalimentari locali ai paesaggi e alle culture e di riconoscerne, analizzarne e valutarne la natura storica, ambientale e culturale. Lo studente è altresì in grado di comprendere e applicare in maniera critica i concetti di ecologia, agroecologia, sostenibilità ambientale, sostenibilità integrale e innovazione sostenibile. Lo studente è capace anche di esaminare e approfondire i processi della continua co-evoluzione tra uomo e ambiente.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Food Culture, Equity and Social Inclusion (*modulo di Focus - Innovation in Food Policy (B): Planet, People, Prosperity*)
[url](#)

Food for Thought: Integral Sustainability in Gastronomy [url](#)

Green Innovation in Food Technology and Food Chains [url](#)

History of Food Cultures [url](#)

Human Ecology and Environmental Sustainability [url](#)

Systemic Design for Circular Economy and Agroecology [url](#)

Area delle discipline analitiche quali-quantitative

Conoscenza e comprensione

La formazione dell'area di apprendimento delle discipline analitiche fornisce allo studente la capacità di condurre analisi di tipo quantitativo e qualitativo per comprendere ed interpretare:

- 1) il comportamento dei consumatori identificando segmenti di mercato ed analizzando cluster specifici di comportamenti di consumo anche in chiave comparativa, con particolare attenzione al consumo responsabile e sostenibile;
- 2) l'evoluzione delle dinamiche competitive all'interno dei diversi comparti del settore agroalimentare, in particolare per quanto attiene alle scelte strategiche delle aziende di diverse dimensioni;
- 3) i fenomeni di cambiamento sociale, le migrazioni, i grandi fenomeni di evoluzione demografica.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale sarà in grado di progettare e condurre ricerche empiriche e di mercato utilizzando, ed eventualmente combinando, diversi strumenti di raccolta ed acquisizione dei dati, quali: interviste (strutturate e semistrutturate), questionari, osservazione partecipata.

Il laureato magistrale conosce le principali banche dati internazionali nell'ambito delle scienze sociali ed economiche e per la misurazione della sostenibilità, le tecniche di acquisizione ed elaborazione dei "big data" e sa utilizzare i social network per condurre ricerche di carattere economico e sociale focalizzate sul settore agroalimentare.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Applied Anthropology for Sustainable Food Systems [url](#)

Sociology of Consumer Culture and Social Inclusion [url](#)

Statistical Analysis for Sustainable Food Systems [url](#)

	QUADRO A4.c	Autonomia di giudizio Abilità comunicative Capacità di apprendimento
--	--------------------	---

Autonomia di giudizio	<p>I laureati saranno in grado di fornire un contributo innovativo e rilevante nella progettazione di prodotti e servizi nel settore agroalimentare e di pianificazione di politiche di sviluppo nell'ambito di istituzioni pubbliche o non governative. I laureati saranno capaci di valutare criticamente i mutamenti micro e macroeconomici di specifici ambiti territoriali, al fine di intervenire con appropriate politiche di sviluppo, interpretando il valore della comunicazione tecnica e ideologica relativa agli alimenti e alla loro fruizione.</p> <p>Questa autonomia di giudizio è garantita da un approccio multidisciplinare e sistemico ai problemi della produzione ispirato ai criteri della durabilità e della sostenibilità, dagli insegnamenti relativi all'economia politica, dall'analisi critica dei processi informativi in materia di consumi e da una costante attenzione ai fattori politico-ambientali. L'autonomia acquisita e verificata nelle attività di tirocinio è particolarmente importante ai fini dello sviluppo di capacità di giudizio e comportamento autonomo da parte del laureato.</p>	
Abilità comunicative	<p>Il piano formativo della Laurea Magistrale prevede l'insegnamento di competenze comunicative specifiche per il settore alimentare ed in particolare relative ai new media e ai social network. Il laureato, nel corso del biennio, è direttamente coinvolto in azioni di promozione nazionale ed internazionale di prodotti e servizi legati al settore agroalimentare.</p> <p>Il laureato magistrale sarà in grado di esprimersi in modo chiaro ed efficace in qualsiasi contesto; sarà in grado di fare una presentazione in pubblico utilizzando i più moderni strumenti informatici. Questo abilità sarà raggiunta attraverso la discussione e presentazione di risultati di ricerca empirica e casi in aula e/o nei lavori di gruppo, la presentazione in sede di accertamento delle conoscenze e attraverso la conduzione dei field project. La stesura della tesi di</p>	

laurea offre inoltre un'ulteriore opportunità di approfondimento e di verifica delle abilità comunicative sviluppate.

Capacità di apprendimento

Il laureato magistrale avrà acquisito capacità di apprendimento che gli permetteranno di essere autonomo nell'approfondire e sviluppare le proprie conoscenze e competenze relative all'innovazione nel settore food & beverage. Tale capacità sarà acquisita attraverso la partecipazione all'attività didattica d'aula (in particolare a quella di tipo partecipativo), il field project e le relative attività di ricerca empirica e sviluppo di soluzioni, lo studio individuale ed il lavoro di ricerca svolto per la stesura della tesi di laurea. La verifica del processo di apprendimento di queste conoscenze avviene prevalentemente attraverso le esercitazioni previste durante gli insegnamenti e gli esami previsti al termine degli stessi. In particolare le esercitazioni sono sviluppate sull'applicazione a problemi di carattere empirico dei modelli analitici illustrati in classe.



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

14/02/2018

La Laurea Magistrale si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella redazione di un elaborato originale e nella sua esposizione di fronte alla Commissione esaminatrice. La prova finale è effettuata esclusivamente in lingua inglese.

La tesi di laurea si basa sulle conoscenze acquisite negli ambiti disciplinari sviluppati nel corso di studi che possono essere integrate e completate con le esperienze realizzate nell'ambito dei field project e del tirocinio formativo. Il lavoro di tesi prevede di norma una parte empirica che può basarsi su diverse metodologie, quali, a titolo di esemplificazione, la raccolta e l'elaborazione di dati qualitativi e quantitativi, l'osservazione (eventualmente partecipata) di fenomeni sociali, la realizzazione di case study e studi etnografici.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

La prova finale consiste nella presentazione e discussione di un elaborato originale, redatto dallo studente sotto la guida di un docente relatore.

Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 16 crediti, lo studente deve aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti caratterizzanti e affini, per un totale di 71 crediti, acquisiti i 4 crediti relativi ai Viaggi Didattici, i 12 crediti relativi alle attività formative a scelta, i 7 crediti relativi al field project e i 10 crediti relativi al tirocinio formativo.

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 proprio relatore che mette in luce l'impegno, l'autonomia e l'innovatività dimostrati dallo studente nel corso dell'attività oggetto di dissertazione, le abilità e le competenze acquisite, le capacità relazionali sviluppate. Il relatore segnala inoltre ogni utile elemento di valutazione del candidato, con riferimento all'intero percorso di studi, ivi compreso il tirocinio. Il candidato espone il proprio elaborato in un tempo assegnato, mettendo in evidenza la finalità del lavoro che ha svolto, le metodologie applicate e i risultati ottenuti. L'elaborato può essere scritto in lingua italiana o inglese. Analogamente, l'esposizione della prova finale può avvenire in lingua italiana o inglese. La Commissione, valutando l'esposizione del candidato, tenendo conto del giudizio espresso dal Relatore e di eventuale sanzioni disciplinari (art. 9 del Regolamento studenti e iscrizioni), assegna un punteggio compreso tra 0 e 6. Il voto attribuito al candidato è espresso in centodecimi e è ottenuto dalla media ponderata di tutti i voti registrati dal laureando per gli esami di profitto nel corso del biennio 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.

Link : http://ftparea.unisg.it/Regolamenti_Interni/Italiano/Esami%20e%20tesi%20di%20laurea/LT-LM/Disposizioni_Elaborato%20finale_LM_2021_04_26.pdf (Regolamento tesi di laurea)



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento del Corso di Laurea Magistrale in Sustainable Food Innovation and Management

Link: <https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-magistrale/laurea-magistrale-in-sustainable-food-innovation-management-private/>

▶ 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.	IUS/18	Anno di	Advanced Food Law: Institutions, Trade and	FINO MICHELE ANTONIO	PA	9	48	

		corso 1	Quality link					
2.	IUS/18	Anno di corso 1	Advanced Food Law: Institutions, Trade and Quality link	BAIRATI LORENZO	PA	9	24	
3.	SECS- P/01	Anno di corso 1	Economics and Development Policy link	SACCONE DONATELLA	RD	6	64	
4.	NN	Anno di corso 1	Green Innovation Lab link	DOCENTI VARI		4	32	
5.	AGR/15	Anno di corso 1	Green Innovation in Food Technology and Food Chains link	PIOCHI MARIA	RD	6	36	
6.	AGR/15	Anno di corso 1	Green Innovation in Food Technology and Food Chains link	DOCENTI VARI		6	24	
7.	BIO/08	Anno di corso 1	Human Ecology and Environmental Sustainability link	SAGE COLIN		9	24	
8.	BIO/08	Anno di corso 1	Human Ecology and Environmental Sustainability link	VOLPATO GABRIELE		9	48	
9.	SPS/08	Anno di corso 1	Sociology of Consumer Culture and Social Inclusion link	ONORATI MARIA GIOVANNA	PA	9	72	
10.	SECS- S/06	Anno di corso 1	Statistical Analysis for Sustainable Food Systems link	REINHOLD HEINRICH JOST		5	52	
11.	SECS- S/06	Anno di corso 1	Statistical Analysis for Sustainable Food Systems link	DOCENTI VARI		5	16	
12.	NN	Anno di corso 1	Study Trip link			4		

13.	SECS-P/07	Anno di corso 1	Sustainable Food Business Management link	CIVERA CHIARA		7	56	
14.	SECS-P/07	Anno di corso 1	Sustainable Food Business Management link	CASALEGNO CECILIA		7	16	
15.	ICAR/13	Anno di corso 1	Systemic Design for Circular Economy and Agroecology link	FASSIO FRANCO	PA	6	20	
16.	ICAR/13	Anno di corso 1	Systemic Design for Circular Economy and Agroecology link	TECCO NADIA		6	20	
17.	ICAR/13	Anno di corso 1	Systemic Design for Circular Economy and Agroecology link	RASTORGUEVA NATALIA		6	8	
18.	M-DEA/01	Anno di corso 2	Applied Anthropology for Sustainable Food Systems link	FONTEFRANCESCO MICHELE FILIPPO	RD	6	48	
19.	NN	Anno di corso 2	Entrepreneurial Strategy for Sustainability (<i>modulo di Focus - Innovation in Food Production and Services (A): Planet, People, Prosperity</i>) link	FINO MICHELE ANTONIO	PA	5	40	
20.	NN	Anno di corso 2	Field Project on Food Policy (A) (<i>modulo di Focus - Innovation in Food Policy (A): Planet, People, Prosperity</i>) link			4		
21.	NN	Anno di corso 2	Field Project on Food Policy (B) (<i>modulo di Focus - Innovation in Food Policy (B): Planet, People, Prosperity</i>) link			4		
22.	NN	Anno di corso 2	Field Project on Food Production and Services (A) (<i>modulo di Focus - Innovation in Food Production and Services (A): Planet, People, Prosperity</i>) link			4		

23.	NN	Anno di corso 2	Field Project on Food Production and Services (B) (<i>modulo di Focus - Innovation in Food Production and Services (B): Planet, People, Prosperity</i>) link				4		
24.	PROFIN_S	Anno di corso 2	Final Thesis link				16		
25.	NN	Anno di corso 2	Focus - Innovation in Food Policy (A): Planet, People, Prosperity link				9		
26.	NN	Anno di corso 2	Focus - Innovation in Food Policy (B): Planet, People, Prosperity link				9		
27.	NN	Anno di corso 2	Focus - Innovation in Food Production and Services (A): Planet, People, Prosperity link				9		
28.	NN	Anno di corso 2	Focus - Innovation in Food Production and Services (B): Planet, People, Prosperity link				9		
29.	NN	Anno di corso 2	Food Culture, Equity and Social Inclusion (<i>modulo di Focus - Innovation in Food Policy (B): Planet, People, Prosperity</i>) link				5		
30.	M-FIL/04	Anno di corso 2	Food for Thought: Integral Sustainability in Gastronomy link	PERULLO NICOLA	PO	8	64		
31.	NN	Anno di corso 2	Green Startups and Company Creation (<i>modulo di Focus - Innovation in Food Production and Services (B): Planet, People, Prosperity</i>) link				5		
32.	M-STO/04	Anno di corso 2	History of Food Cultures link	PROGLIO GABRIELE	RD	6	48		
33.	NN	Anno	Stage link				10		

		di corso 2				
34.	NN	Anno di corso 2	Sustainable Food Policy (modulo di Focus - Innovation in Food Policy (A): Planet, People, Prosperity) link		5	



QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Planimetrie Strutture Ateneo

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule 22/23



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: campus

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori



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: Sale studio di Ateneo



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



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

11/05/2021

Il 2020 è stato chiaramente un anno particolare dove necessariamente le attività di comunicazione e di orientamento, tranne i primi mesi, sono state esclusivamente online.

In generale l'ufficio comunicazione dell'Ateneo continua ad avere come mission principale quella di promuovere l'offerta formativa dell'Università in Italia e all'estero.

A questa continuano ad affiancarsi la diffusione, su scala nazionale e internazionale, dell'identità di UNISG, dei suoi progetti didattici e di ricerca e dei suoi rapporti con le aziende.

L'ufficio valuta, a seconda del canale e del target i tempi, le modalità e i contenuti dei messaggi da comunicare.

L'analisi dei dati statistici del 2020 in merito alla provenienza degli studenti e la raccolta dei dati attraverso Google Analytics hanno confermato i dati dell'attività di marketing research del 2017, del 2018 e del 2019.

Di conseguenza, l'attività di promozione e orientamento si è concentrata, in particolare, nelle stesse aree geografiche degli ultimi due anni:

- per l'Italia, in particolare: Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto. Campagne social sono state estese anche a Emilia-Romagna, Toscana, Campania, Puglia e Sicilia;
- per l'Estero, le campagne social si sono concentrate in Germania, Svizzera, Paesi Scandinavi, Stati Uniti d'America, Giappone, India, Corea del Sud e Cina.

Considerato che i potenziali studenti conoscono sempre di più l'Università attraverso il contatto diretto o social con ex studenti, e in seconda battuta attraverso l'associazione Slow Food o ricerche online e che la presenza alle fiere o sui giornali rafforza la conoscenza dell'Ateneo già acquisita dagli studenti stessi, nel 2020 l'ufficio comunicazione ha:

- potenziato ulteriormente le attività di promozione online attraverso specifiche campagne a pagamento per ogni corso di studio su Google e sui social media, in particolare Facebook e Instagram;
- organizzato oltre 50 eventi online a disposizione su youtube o facebook per studenti e aspiranti studenti, quali conferenze con docenti, incontri con alumni e seminari con rappresentanti delle aziende partner
- continuato a partecipare principalmente online ai maggiori saloni di orientamento in Italia;
- confermato la pubblicazione della rivista 'The New Gastronome', con articoli scritti da studenti ed ex studenti, veicolata, nel 2020, esclusivamente attraverso i social media;
- invio di una newsletter mensile con i migliori articoli di 'The New Gastronome' indirizzata a tutti i contatti dell'Università;
- confermato il progetto che vede la collaborazione di alcuni ex studenti come Ambasciatori UNISG che, in varie forme, supportano la promozione dei Corsi;
- confermato il processo delle nuove landing pages di ogni Corso dove a ogni utente/aspirante studente, per avere maggiori informazioni, è richiesta la registrazione tramite mail. Questo ci ha permesso e ci permette di acquisire il contatto di ogni aspirante studente, monitorandone l'effettivo interesse per ogni Corso;
- confermato, nei primi mesi dell'anno, l'invio agli studenti di una newsletter settimanale con gli eventi che vedono coinvolto l'Ateneo e il dettaglio dei visiting professors presenti a Pollenzo.

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: Attività orientamento in ingresso 2021

Il Mentoring è un servizio attivo all'interno dell'Università di Scienze Gastronomiche fin dalla sua fondazione, finalizzato in particolare all'orientamento in itinere. Il mentore mette a disposizione di ciascuno studente affidatogli le proprie conoscenze ed esperienze, al fine di stimolarne la crescita nella formazione universitaria in armonia con i bisogni e le aspirazioni personali dello studente stesso. Si caratterizza per essere un rapporto uno-a-uno che si colloca temporalmente in un periodo di transizione della vita dello studente, quale la frequenza di un corso di laurea. I mentori sono individuati all'interno del corpo docente.

L'obiettivo generale del Mentoring è l'individuazione delle necessità relative all'area personale dello studente e il raccordo con le diverse realtà presenti nell'Università, svolgendo un'azione di supporto nello svolgimento della carriera accademica e nello sviluppo della crescita professionale. Il mentoring si caratterizza come un servizio individuale grazie al quale 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/>

04/05/2021

Tra le attività svolte dal Career Center dell'Ateneo si evidenziano:

supporto alla ricerca dell'esperienza di tirocinio/ stage, in linea con le aspirazioni e i profili professionali degli studenti e laureati

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.

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

- raccolta informazioni sugli interessi degli studenti ai Corsi di Studio mediante somministrazione di questionari anonimi
- definizione del settore di attività e sede di tirocinio con il tirocinante, tramite sessioni di coaching individuale, piattaforma di intermediazione online e eventi dedicati (es. Career Fair)
- primo contatto con l'azienda/ente ospitante
- definizione, redazione e sottoscrizione del Progetto di tirocinio a firma del tirocinante, del legale rappresentante dell'azienda/ente ospitante e del Direttore dell'UNISG;
- redazione e sottoscrizione della Convezione di tirocinio, a firma del legale rappresentante dell'azienda/ente ospitante e del Direttore dell'UNISG;
- inserimento dati in database e verifica delle procedure realizzate
- invio della procedura di attivazione del corso generale online sulla sicurezza sul lavoro
- invio a tirocinante e azienda del foglio presenze.

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

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

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

28/04/2021

- a) gestione dichiarazione di fine tirocinio
- b) invio e ricezione modulo di feedback ad azienda/ente ospitante e al tirocinante
- c) verifica foglio presenze ed 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

i

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.

Nessun Ateneo

▶ QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

CAREER CENTER

04/05/2021

A decorrere dall'A.A. 2011/2012 è attivo l'ufficio di orientamento al lavoro dell'Ateneo, oggi Career Center, composto da 4 figure 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.

Il Career Center, inoltre, supporta inoltre individualmente gli studenti e i laureati mediante sessioni di coaching individuale finalizzate all'analisi del profilo professionale e della vision di carriera, alla ricerca del tirocinio o di opportunità lavorative. Nel caso specifico degli studenti del Corso di Laurea Magistrale, al termine del suddetto percorso di orientamento in aula ed essendo previsto dal loro piano di studi la realizzazione di un tirocinio curriculare, vengono svolte sessioni di coaching personalizzate. Il percorso è strutturato su una media di 5 colloqui individuali finalizzati all'individuazione, contatto e creazione dell'opportunità di tirocinio presso realtà il più possibile in linea con il profilo e le aspettative dello studente.

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.

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

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



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

ALUMNI NETWORK E MONITORAGGIO DELLE CARRIERE

04/05/2021

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.

Link inserito: <https://www.unisg.it/alumni-network/>



QUADRO B6

Opinioni studenti

30/08/2022

Descrizione link: Opinione studenti frequentanti CdLM 2021-2022

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

30/08/2022

Link inserito: https://www.almalaurea.it/sites/default/files/2022-07/rapportoalmalaurea2022_sintesi-profilo.pdf

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Rapporto almalaurea 2022_sintesi-profilo



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

17/09/2019

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati ingresso percorso uscita CdLM 2021-2022

▶ QUADRO C2 | **Efficacia Esterna**

30/08/2022

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Rapporto almalaurea 2022_sintesi-condizione occupazionale

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

Attualmente sono ancora in via di ricognizione le opinioni di enti e imprese presso i quali si sono svolti stage/tirocini
curricolari e/o extracurricolari. 30/08/2022



28/04/2021

Conformemente a quanto stabilito dallo Statuto (<https://www.unisg.it/ateneo/statuto-e-regolamenti/>), la struttura organizzativa dell'Ateneo, come indicato nella pagina Web del sito <https://www.unisg.it/ateneo/organizzazione-ateneo/>, è articolata come segue:

- Consiglio di Amministrazione
- Comitato Esecutivo
- Consiglio di Facoltà
- Rettore, nominato dal Consiglio di Amministrazione
- Direttore Amministrativo
- Collegio dei Revisori dei conti
- Nucleo di Valutazione di Ateneo

Il sistema di Assicurazione della Qualità (AQ) dell'Ateneo è l'insieme dei processi e delle attività finalizzate a creare le condizioni opportune affinché gli Organi di governo possano operare correttamente al fine di perseguire e garantire il raggiungimento degli obiettivi di Qualità della Formazione, della Ricerca e della Terza Missione, in coerenza con il Piano Strategico di Ateneo e le corrispondenti Politiche per la Qualità dell'Ateneo.

Pertanto, il sistema di AQ supporta l'attività di governo dell'Ateneo nella definizione, realizzazione, monitoraggio e verifica delle proprie politiche.

In quest'ottica, i processi di AQ rispondono a una logica di miglioramento continuo e devono contemplare azioni di pianificazione, di attuazione, di verifica e, eventualmente, di miglioramento, sotto la supervisione di un responsabile. Queste azioni hanno lo scopo di garantire che ogni attore del sistema abbia piena consapevolezza dei suoi compiti e li svolga in modo competente e tempestivo, che il servizio erogato sia efficace, che sia tenuta traccia documentale, che sia possibile valutarne i risultati.

Attraverso il sistema di AQ, l'Ateneo garantisce e rende conto agli interlocutori interni ed esterni che gli obiettivi per la Formazione, la Ricerca e la Terza Missione siano correttamente perseguiti e che possa intervenire efficacemente per apportare i correttivi necessari al fine di perseguire il miglioramento continuo della qualità.

Pianificazione

La pianificazione è la fase in cui, muovendo dalla descrizione della situazione di partenza, si definiscono gli obiettivi, si valutano le possibili alternative per raggiungerli e si individuano le azioni per realizzarli.

Gli obiettivi, formalizzati in un documento, devono essere fissati in modo coerente con le strategie dell'Ateneo; le modalità di raggiungimento devono essere descritte in maniera sintetica.

Il livello di efficacia delle azioni intraprese deve essere chiaramente identificabile sulla base di dati interpretabili in modo oggettivo.

Gli obiettivi devono essere ambiziosi, ma raggiungibili in un arco temporale stabilito e definiti in modo tale da garantirne la misurabilità.

Per ciascun obiettivo strategico previsto dal Piano Strategico devono essere identificati:

1. obiettivi di indirizzo (articolarlo e concretizzano l'obiettivo strategico);
2. azioni da intraprendere (cosa si intende fare per raggiungere l'obiettivo);
3. responsabilità o presidio politico (chi è responsabile del raggiungimento dell'obiettivo di indirizzo);
4. eventuali modalità di raggiungimento (strumenti per perseguire l'obiettivo);
5. eventuali risorse necessarie o assegnate (cosa serve dal punto di vista delle risorse umane ed economico/finanziarie);
6. indicatori di obiettivo (per valutare in modo oggettivo lo stato di raggiungimento dell'obiettivo) e valore di riferimento (per misurare oggettivamente il risultato);
7. scadenze previste per il raggiungimento dell'obiettivo (quando si prevede di raggiungere il risultato).

Attuazione

Alla pianificazione consegue l'attuazione delle azioni programmate per il perseguimento degli obiettivi, sotto la responsabilità del soggetto a cui ne è affidato il presidio politico.

Verifica e azioni di miglioramento

La verifica dei risultati raggiunti consiste nell'analisi dello scostamento tra i risultati effettivamente ottenuti e gli obiettivi prefissati. Il processo si completa con l'individuazione e l'attuazione di eventuali azioni correttive, finalizzate al miglioramento e alla riduzione della distanza tra obiettivi e risultati raggiunti.

Il monitoraggio sul funzionamento complessivo del Sistema di AQ viene svolto dal PQ e dal NdV.

Funzioni e responsabilità di Organi e strutture del sistema di AQ a livello di Ateneo

Consiglio di Amministrazione/Comitato Esecutivo

- Determina l'indirizzo generale di sviluppo dell'Università e delibera i relativi programmi.
- Delibera i Regolamenti di Ateneo.
- Nomina il Rettore.
- Delibera, su proposta del Consiglio di Facoltà, in ordine alle nomine dei docenti e dei ricercatori dando mandato al Presidente per l'esecuzione delle delibere.
- Delibera, su proposta del Consiglio di Facoltà, in ordine agli insegnamenti da attivare in ciascun anno accademico e agli incarichi e contratti da conferire per lo svolgimento di attività didattica a professori e ricercatori di altre Università, nonché a persone di alta qualificazione scientifica e professionale.
- Delibera l'istituzione di nuove sedi secondarie ovvero di sedi distaccate e decentrate.
- Delibera in ordine al trattamento economico del personale docente, alle indennità di funzione del Rettore e delle altre cariche istituzionali.
- Istituisce, attiva e sopprime le strutture didattiche e i relativi corsi accademici su proposta del Consiglio di Facoltà.
- Delibera in ordine al conferimento di borse di studio e di perfezionamento a studenti e laureati, su proposta del Consiglio di Facoltà.
- Delibera in ordine ai contratti a termine di addestramento didattico e scientifico a laureati e specializzati.
- Delibera sull'ammontare delle rette, tasse, soprattasse e contributi e sul loro eventuale esonero.
- Delibera, sentito il Consiglio di Facoltà, convenzioni con altre Università o centri di ricerca, e con altri soggetti pubblici o privati, italiani e stranieri.
- Delibera le modalità di ammissione degli studenti, su proposta del Consiglio di Facoltà e valutata l'adeguatezza delle strutture scientifiche, didattiche e logistiche.
- Approva il bilancio consuntivo e il bilancio preventivo, nonché le linee di sviluppo dell'Ateneo e le politiche di Ateneo per l'AQ.

Rettore

- Definisce le linee strategiche della Formazione, della Ricerca e della Terza Missione dell'Ateneo, le sottopone al Consiglio di Amministrazione per la loro approvazione e le rende fruibili ai portatori di interesse. Garantisce che la programmazione dell'offerta didattica sia coerente con gli obiettivi individuati in tali linee.
- Definisce gli obiettivi e le Politiche per la Qualità di Ateneo, li sottopone al Consiglio di Amministrazione per la loro approvazione e li rende fruibili ai portatori di interesse.
- Definisce in modo trasparente e fruibile le responsabilità dei soggetti coinvolti nei processi di AQ della formazione e della ricerca.
- Formula proposte sull'attività didattica e scientifica dell'Università e sovrintende al loro svolgimento, riferendone al Consiglio di Amministrazione.
- Propone al Consiglio di Amministrazione direttive organizzative generali per assicurare l'efficienza delle strutture didattiche e scientifiche.
- Garantisce l'autonomia didattica e di ricerca dei professori e dei ricercatori.
- Cura l'esecuzione delle delibere del Consiglio di Amministrazione in materia didattica e scientifica.

Consiglio di Facoltà

- Garantisce il rispetto dei requisiti di struttura dei CdS attivati dall'Ateneo.
- Garantisce il rispetto dei requisiti di docenza dei CdS attivati dall'Ateneo.
- Garantisce il rispetto dei requisiti di AQ dei CdS attivati dall'Ateneo.

- Formula proposte di istituzione, attivazione e disattivazione dei CdS tenendo conto dei rapporti di riesame ciclici e dei documenti prodotti dal Presidio della Qualità, dalla Commissione Paritetica, dai Gruppi di Riesame e dal Nucleo di Valutazione.
- Definisce, all'interno dei Regolamenti didattici dei Corsi di Laurea, le modalità di verifica del possesso da parte degli studenti di adeguate conoscenze/competenze iniziali, le modalità di recupero di eventuali carenze individuate e le modalità di verifica dell'avvenuto recupero.
- Approva la progettazione e la programmazione didattica dei CdS inserite nelle schede SUA-CdS.
- Approva i Rapporti Riesame dei CdS attivati dall'Ateneo.
- Definisce gli indirizzi dell'attività di ricerca.

Nucleo di Valutazione (NdV)

- Svolge, in ambito AVA, un ruolo di indirizzo e controllo ex-post dell'AQ, formulando pareri e raccomandazioni nei confronti degli Organi di Governo dell'Ateneo, del Presidio della Qualità e degli altri attori del Sistema AQ.
- Valuta l'attività del PQ finalizzate all'AQ.
- Esprime un parere vincolante all'Ateneo circa il possesso dei requisiti per l'Accreditamento iniziale ai fini dell'istituzione dei CdS.
- Verifica il corretto funzionamento del sistema di AQ e fornisce supporto all'ANVUR e al MIUR nel monitoraggio del rispetto dei requisiti di Accreditamento iniziale e periodico dei CdS e delle sedi.
- Accerta se gli Organi di Governo dei CdS e dell'Ateneo tengono conto dell'attività del PQ, delle valutazioni e delle proposte della CPDS contenute nella rispettiva Relazione Annuale.
- Verifica la qualità e l'efficacia dell'offerta didattica, anche sulla base degli indicatori individuati dalla CPDS.
- Valuta l'efficacia dell'AQ dei CdS nel favorire il raggiungimento degli obiettivi previsti e programmati.
- Assicura che vengano tenuti in adeguata considerazione:
 - le indicazioni e le raccomandazioni provenienti da studenti e laureandi, con particolare riferimento ai questionari relativi alla rilevazione della loro soddisfazione, da parte dei CdS;
 - le relazioni annuali della CPDS e del NdV da parte degli Organi di governo dell'Ateneo e del PQ;
 - le proposte e le indicazioni del PQ da parte degli Organi di governo dell'Ateneo.
- Predisporre una Relazione annuale di valutazione secondo le Linee Guida ANVUR da cui emergano pareri e indicazioni diretti al PQ e agli Organi di Governo per il miglioramento della qualità dell'attività

Presidio della Qualità (PQ)

- Supporta l'Ateneo nella definizione delle Politiche per la Qualità di Ateneo, sulle quali si basa l'organizzazione delle attività proprie del sistema di AQ.
- Definisce processi e procedure per l'attuazione delle Politiche per la Qualità di Ateneo, in particolare gli elementi relativi a SUA-CdS, SUA-RD, Schede di Monitoraggio annuale per ogni CdS, Riesame ciclico dei CdS, flussi informativi da/per il NdV e le CPDS.
- Sovrintende alla corretta realizzazione dei suddetti processi.
- Monitora il processo di AQ e realizza iniziative di in/formazione verso gli attori in esso coinvolti, promuovendo una cultura della qualità orientata al miglioramento continuo.
- Monitora, sulla base dei feedback provenienti dalla CPDS, l'efficacia degli interventi di miglioramento dell'attività formativa e dei servizi di supporto e delle loro effettive conseguenze.
- Supporta e coordina l'attività dei Coordinatori dei CdS, fornendo linee guida comuni per l'attuazione dell'AQ di Ateneo.
- Relaziona agli organi di governo dell'Ateneo in merito all'attività svolta e allo stato di attuazione del sistema di AQ.
- Assicura il flusso informativo (interno ed esterno) nei confronti del NdV e dell'ANVUR.
- Organizza e verifica le attività connesse alla compilazione delle SUA-CdS, SUA-RD, e delle Schede di Monitoraggio Annuale.
- Monitora l'aggiornamento periodico e la revisione della sezione del sito di Ateneo dedicata al sistema di AQ.
- Supporta i Coordinatori dei CdS nella programmazione delle attività di formazione dei docenti sugli adempimenti relativi al sistema di AQ di Ateneo.
- Predisporre modelli di documentazione per una metodologia di lavoro uniforme ed efficace.
- Raccoglie i dati per il monitoraggio degli indicatori (quantitativi e qualitativi), curando la diffusione degli esiti.
- Supporta l'Ateneo nella redazione del prospetto di sintesi, in preparazione della visita di accreditamento periodico da far pervenire alla CEV.
- Monitora la realizzazione dei provvedimenti intrapresi in seguito alle eventuali raccomandazioni e/o suggerimenti formulati dal NdV e dalla CEV in occasione delle visite esterne.

Descrizione link: link alla sezione del sito web dedicato all'AQ

Link inserito: <https://www.unisg.it/ateneo/assicurazione-qualita/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Linee Guida AQ



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

30/09/2021

Presso l'Università di Scienze Gastronomiche tutte le attività didattiche fanno capo all'Ateneo a livello centrale, che ne affida la responsabilità al Consiglio di Facoltà, a cui fa capo l'attività accademica nel suo complesso. Pertanto, quanto sopra esposto con riferimento a organizzazione e responsabilità a livello di Ateneo è, in parte, replicabile per quanto riguarda organizzazione e responsabilità a livello di Corso di Studio.

I principali organi e strutture del sistema di AQ a livello di Corso di Studio sono:

a. Consiglio di Amministrazione/Comitato Esecutivo (vedi quadro D1)

b. Rettore (vedi quadro D1)

c. Consiglio di Facoltà (vedi quadro D1)

d. Nucleo di Valutazione (vedi quadro D1)

e. Presidio della Qualità di Ateneo (vedi quadro D1)

f. Commissione Paritetica Docenti Studenti

¿ Svolge le attività di monitoraggio su contenuti e metodi delle attività di formazione, sull'accertamento delle conoscenze e sull'efficacia dell'accompagnamento in itinere da parte del personale docente.

¿ Formula pareri sull'attivazione e la soppressione di Corsi di Studio.

¿ Svolge attività divulgativa delle politiche di qualità dell'ateneo nei confronti degli studenti.

¿ Analizza l'efficacia delle modalità di gestione e utilizzo dei questionari di valutazione della didattica e dei servizi.

¿ Analizza annualmente le Schede di insegnamento relative all'offerta erogata dei Corsi di Laurea.

¿ Monitora l'adeguatezza dei servizi agli studenti

¿ Redige annualmente una Relazione che prende in considerazione il complesso dell'attività dei CdS oggetto di analisi, anche in riferimento agli esiti della rilevazione dell'opinioni degli studenti.

¿ Indica, nella Relazione Annuale, eventuali problemi specifici ai singoli CdS, da trasmettere al Rettore, al Prorettore/Direttore della Formazione, ai Coordinatori dei CdS stessi, al PQ e al NdV, in particolare su

¿ gestione e utilizzo dei questionari relativi alla soddisfazione degli studenti;

¿ materiali e ausili didattici, laboratori, aule, attrezzature, in relazione al raggiungimento degli obiettivi di apprendimento al livello desiderato;

¿ validità dei metodi di accertamento delle conoscenze e abilità acquisite dagli studenti in relazione ai risultati di apprendimento attesi;

¿ completezza e efficacia del Monitoraggio annuale e del Riesame ciclico;

¿ disponibilità e correttezza delle informazioni fornite nelle parti pubbliche della SUA-CdS

g. Gruppi di Riesame

¿ Monitora i dati e i punti di attenzione relativi al Corso di Laurea e al Corso di Laurea Magistrale (attività didattiche e servizi di supporto).

¿ Redige annualmente i commenti alla Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA), individuandone i punti di forza e di debolezza, identificando le azioni di miglioramento e verificandone la corretta attuazione nei confronti di tutte le parti interessate.

¿ Redige periodicamente il Rapporto di Riesame Ciclico.

h. Ufficio di supporto al sistema di AQ

¿ Cura la raccolta e condivisione di informazioni e dati con gli Organi e le strutture di Ateneo coinvolti nel sistema di AQ.

¿ Supporta operativamente il PQ nello svolgimento delle attività di realizzazione delle Politiche di AQ adottate.

¿ Facilita e garantisce il corretto flusso di informazioni tra l'Ateneo e il Nucleo di Valutazione.

¿ Supporta la CPDS nello svolgimento delle proprie funzioni e nell'elaborazione della Relazione Annuale, garantendo una

efficace condivisione delle informazioni con i Direttori dei Corsi e il Nucleo di Valutazione.

¿ Raccoglie ed elabora gli esiti della rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti sulla qualità della didattica e dei servizi.

¿ Condivide gli esiti della rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti sulla qualità della didattica e dei servizi con il Rettore, il Direttore della Formazione, i Coordinatori dei Corsi, la CPDS e il Nucleo di Valutazione.

¿ Supporta il Rettore, il Direttore della Formazione e i Coordinatori dei Corsi, con funzioni di segreteria, negli incontri con i singoli docenti sugli esiti dei questionari di valutazione della didattica e dei servizi.

¿ Riceve dai responsabili del mentoring di Ateneo, informazioni e dati relativi alla didattica e ai servizi e li condivide con il PQ per un'efficace applicazione delle procedure del sistema di AQ.

Le strutture di gestione dell'Ateneo che assolvono al proprio ruolo nell'ambito dell'AQ di Ateneo a livello di Corso di Studio sono:

a. Direttore della Formazione

¿ Definisce la programmazione strategica e coordina i Corsi di Laurea, il Corso di Dottorato e i Master.

¿ Porta a sintesi in Consiglio di Facoltà quanto emerge dall'attività annuale della CPDS, dalle segnalazioni in itinere dei Coordinatori dei CdS, dall'analisi annuale delle SMA, dai Rapporti di Riesame ciclico e dall'analisi dei questionari di valutazione della didattica.

¿ Propone al Consiglio di Facoltà azioni correttive e di miglioramento sulla didattica impartita dall'Ateneo nei Corsi di Laurea, nel Corso di Dottorato e nei Master.

¿ Supervisiona le attività di AQ sulla didattica di Ateneo, sull'attività didattica interna complementare alle lezioni in aula (sessioni di laurea, viaggi didattici, conferenze, mentoraggio, open days) ed esterna (scambi didattici internazionali)

b. Coordinatori dei Corsi di Laurea

¿ È responsabile della qualità della didattica del Corso e dell'implementazione della SUA-CdS.

¿ Pianifica e coordina la revisione delle attività didattiche del Corso di Laurea.

¿ È responsabile della gestione del Corso di Laurea.

¿ Adotta le misure correttive urgenti riguardanti le attività del Corso di Laurea.

¿ Cura l'allineamento dei contenuti, affinché i docenti, in particolare del primo anno del Corso di Laurea, impostino il loro modulo di insegnamento, tenendo conto della provenienza eterogenea degli studenti.

¿ Elabora annualmente l'offerta formativa programmata ed erogata del Corso, che sottopone all'approvazione del Consiglio di Facoltà.

¿ Coordina l'elaborazione del commento alla Scheda di Monitoraggio Annuale e del Rapporto di Riesame Ciclico del Corso.

¿ Verifica la qualità della Formazione, anche in base alle indicazioni della CPDS, e individua le misure ritenute idonee al miglioramento del servizio offerto agli studenti.

¿ Propone annualmente al Direttore della Formazione azioni correttive e di miglioramento sulla didattica del Corso di Laurea.

In particolare, i seguenti Organi di governo

- Consiglio di Amministrazione/Comitato Esecutivo

- Rettore

- Consiglio di Facoltà

hanno la responsabilità complessiva per la Qualità della Formazione, della Ricerca e della Terza Missione.

Con particolare riferimento al funzionamento della Commissione Paritetica docenti-studenti (CPDS) e dei Gruppi di Riesame, si precisa quanto segue.

La Commissione Paritetica docenti-studenti (CPDS)

Come indicato nelle Linee guida ANVUR del 10/08/2017, la Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS) 'È incaricata di monitorare l'offerta formativa e la qualità della didattica, di individuare indicatori per la valutazione dei risultati e di formulare pareri sull'attivazione e la soppressione di Corsi di Studio.

La CPDS ha il compito di redigere annualmente una relazione articolata per CdS, che prende in considerazione il complesso dell'offerta formativa, con particolare riferimento agli esiti della rilevazione dell'opinione degli studenti, indicando eventuali problemi specifici ai singoli CdS'.

¿ La CPDS, unica per i due Corsi di Laurea attivati dall'Ateneo, è composta da due docenti e da due studenti, uno per ciascuno dei due CdS. A supporto dell'attività della CPDS è, inoltre, prevista la presenza agli incontri di un componente

dell'Ufficio di supporto al sistema di AQ.

Al fine di garantirne la terzietà, l'incarico di componente della commissione non può essere cumulato con altri incarichi istituzionali.

La CPDS stende annualmente una Relazione, che deve essere inviata al PQ e al NdV e pubblicata sulla SUA-CdS entro il termine indicato dall'ANVUR.

La Relazione deve essere il risultato di una valutazione critica dei CdS, dei loro obiettivi, delle modalità di erogazione della didattica e del raggiungimento degli obiettivi formativi. Deve fornire elementi concreti ai Coordinatori dei CdS affinché propongano e attuino iniziative volte al miglioramento della didattica. Il contributo della componente studentesca è quindi fondamentale e deve essere fortemente incentivato.

L'attività della CPDS è regolata da Linee guida, elaborate con il supporto del PQ. Tra le altre cose, le Linee guida stabiliscono che il lavoro della CPDS deve avere carattere di sufficiente continuità, attraverso riunioni periodiche lungo tutto l'anno accademico, in stretto rapporto con il PQ e con il NdV.

Le attività per la stesura e la pubblicazione della relazione annuale della CPDS sono stabilite annualmente secondo un calendario pubblicato sulla pagina web dell'Ateneo <https://www.unisg.it/assicurazione-qualita/commissione-paritetica/>.

È stata attivata una email istituzionale dedicata (students_representatives@studenti.unisg.it), utilizzata come canale diretto di comunicazione per formulare eventuali segnalazioni di non conformità e/o proposte di miglioramento, con l'intento di valorizzare pienamente la partecipazione della componente studentesca nei processi di Assicurazione della Qualità di Ateneo.

La CPDS gode di autonomia operativa e ha accesso a tutti i dati che ritiene necessari per la sua attività.

Gruppo di Riesame dei CdS (GdR)

Il Gruppo di Riesame (GdR) è di norma composto dal Coordinatore del CdS, da un docente, scelto tra i docenti del Corso, un rappresentante degli studenti e il responsabile della Segreteria Studenti e Didattica. Il Gruppo di Riesame si riunisce periodicamente e commenta gli indicatori della Scheda di Monitoraggio Annuale ed elabora il Rapporto di Riesame ciclico. Il Gruppo di Riesame interagisce con il PQ e con la CPDS.

Il Riesame rappresenta il nodo centrale dell'AQ dei singoli CdS. È un processo periodico e programmato che ha lo scopo di verificare l'adeguatezza e l'efficacia delle modalità con cui il CdS è gestito, individuando eventuali criticità, al fine di adottare tutti gli opportuni interventi di correzione e miglioramento.

Il Riesame viene condotto sotto la guida del Coordinatore, che sovrintende alla redazione del Rapporto di Riesame, curata dal Gruppo di Riesame.

Il Riesame si svolge attraverso due passaggi fondamentali:

a) l'analisi delle Schede di Monitoraggio Annuali;

¿ L'analisi delle Schede di Monitoraggio Annuali consiste in un commento critico sintetico degli indicatori quantitativi forniti da ANVUR sulle carriere degli studenti, attrattività e internazionalizzazione, condizione occupazionale dei laureati, quantità e qualificazione del corpo docente, soddisfazione dei laureati. Per ciascun indicatore il CdS effettua una comparazione su base temporale (ultimi tre anni) e su base di area territoriale. Attraverso tale comparazione, il CdS è in grado di rilevare le proprie potenzialità o i casi di discostamento dei propri dati dalle medie nazionali o macro-regionali di riferimento e di individuare le eventuali criticità.

Gli indicatori di riferimento stabiliti dall'ANVUR contengono una prima parte di informazioni riassuntive di contesto, poi si articolano in 6 sezioni:

1. Indicatori relativi alla didattica (gruppo A, Allegato E DM 987/2016);
2. Indicatori di internazionalizzazione (gruppo B, Allegato E DM 987/2016);
3. Ulteriori indicatori per la valutazione della didattica (gruppo E, Allegato E DM 987/2016);
4. Indicatori circa il percorso di studio e la regolarità delle carriere (indicatori di approfondimento);
5. Soddisfazione e occupabilità (indicatori di approfondimento);
6. Consistenza e qualificazione del corpo docente (indicatori di approfondimento).

b) La redazione del Rapporto di Riesame Ciclico,

¿ al di fuori delle ipotesi di modifica di ordinamento didattico, deve essere prodotto al termine del ciclo di tre anni per le lauree triennali e di due anni per le lauree magistrali. Nel caso in cui un CdS abbia comunque la necessità di effettuare analisi e riflessioni più approfondite che portino a una riprogettazione del Corso di Studio, è necessario produrre un Rapporto di Riesame Ciclico, indipendentemente dai termini sopra indicati.

Il Rapporto di Riesame Ciclico ha lo scopo di mettere in luce la permanenza della validità degli obiettivi formativi e l'efficacia della gestione complessiva del CdS. In particolare, il Riesame Ciclico prende in esame:

- o l'attualità della domanda di formazione che sta alla base del CdS, anche attraverso la consultazione delle parti sociali;
- o l'adeguatezza delle figure professionali di riferimento e delle loro competenze;

o la coerenza dei risultati di apprendimento del CdS nel suo complesso e dei singoli insegnamenti;
o l'efficacia del sistema di gestione complessivo del CdS;
o la qualificazione del personale docente coinvolto e la qualità dei servizi prestati agli studenti e delle strutture a disposizione della didattica.

Il Rapporto di Riesame Ciclico deve essere elaborato e discusso collegialmente dal Gruppo di Riesame, inclusa la rappresentanza studentesca. Il Rapporto di Riesame Ciclico deve essere presentato, discusso e approvato dal Consiglio di Facoltà, che ne assume la responsabilità.

Il Rapporto di Riesame Ciclico è considerato il momento più importante di autovalutazione, in cui il Corso di Studi, a seguito di un monitoraggio, analizza criticamente gli obiettivi prefissati e valuta i risultati raggiunti.

I documenti di riferimento per il Riesame sono i seguenti:

- ¿ Schede Annuali di Monitoraggio (almeno le ultime tre annualità);
- ¿ ultimo Riesame ciclico disponibile;
- ¿ relazioni delle CPDS (almeno le ultime tre annualità);
- ¿ relazioni del NdV con riferimento alla sezione relativa ai CdS (almeno le ultime due annualità);
- ¿ segnalazioni degli studenti;
- ¿ eventuali ulteriori documenti ritenuti utili.

Descrizione link: link alla sezione del sito web dedicato all'AQ

Link inserito: <https://www.unisg.it/ateneo/assicurazione-qualita/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Linee Guida AQ



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

28/04/2021

Gli organi e le strutture operative del sistema di AQ di Ateneo organizzano la loro attività attraverso una programmazione dei lavori e una definizione delle scadenze in linea con gli adempimenti richiesti dal sistema di AQ stesso.

La CPDS definisce annualmente un calendario di incontri, distribuiti strategicamente nel corso dell'anno, in parte coincidenti con la trasmissione degli esiti della rilevazione opinione studenti frequentanti, per procedere in modo puntuale all'analisi delle criticità emerse nel corso dell'anno, al fine di portarle a sintesi in sede di redazione della Relazione Annuale.

I Gruppi di Riesame definiscono annualmente un calendario di incontri, distribuiti strategicamente nel corso dell'anno, per poter assolvere alla sua funzione di monitoraggio dei dati e dei punti di attenzione relativi al Corso di Laurea e al Corso di Laurea Magistrale (attività didattiche e servizi di supporto) e di redazione dei commenti alla Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA).

Il PQ si riunisce con cadenza almeno mensile, supportando le strutture operative del sistema di AQ e i Direttori dei Corsi di Laurea nello svolgimento della loro attività.

Il NdV si riunisce con regolarità durante l'anno, secondo le esigenze dei numerosi adempimenti da soddisfare.

Descrizione link: link alla sezione del sito web dedicato all'AQ

Link inserito: <https://www.unisg.it/ateneo/assicurazione-qualita/>

24/05/2019

Il Riesame annuale, a partire dall'A.A. 2016/2017, è stato sostituito dall'analisi della Scheda di monitoraggio annuale, che espone i dati statistici riferiti all'ultimo triennio. Per ciascuna Scheda, i Gruppi di Riesame elaborano un commento sintetico agli indicatori valutati più rilevanti.

Il PQ prescrive e organizza la procedura di esame e valutazione dei dati prevedendo, annualmente:

- il periodo di riferimento di estrazione dei dati,
- modalità e termini secondo cui i Gruppi di Riesame procedono all'esame della Scheda e al commento sintetico dei dati,
- modalità e termini di condivisione della scheda e del suo commento con la CPDS, il PQ e il NdV.

Descrizione link: link alla sezione del sito web dedicato ai Gruppi di Riesame

Link inserito: <https://www.unisg.it/assicurazione-qualita/gruppi-riesame/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di progettazione - Corso di Laurea Magistrale - LM/GASTR



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE
Nome del corso in italiano	Management e innovazione per l'impresa alimentare
Nome del corso in inglese	Food Innovation & Management
Classe	LM/GASTR - Scienze economiche e sociali della gastronomia
Lingua in cui si tiene il corso	inglese
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-magistrale/
Tasse	https://www.unisg.it/assets/Disposizioni_Pag-Retta_LM_2022_23-1.pdf
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Corsi interateneo R²D



Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studi, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione



Docenti di altre Università



Corso internazionale: DM 987/2016 - DM935/2017



Referenti e Strutture



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



Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	FSSFNC80C31L219F	FASSIO	Franco	ICAR/13	08/C1	PA	1	
2.	FNIMHL73C04H247W	FINO	Michele Antonio	IUS/18	12/H1	PA	1	
3.	NRTMGV69R49L049L	ONORATI	Maria Giovanna	SPS/08	14/C2	PA	1	
4.	PRLNCL70C01E625F	PERULLO	Nicola	M-FIL/04	11/C4	PO	1	
5.	PCHMRA86D54I726A	PIOCHI	Maria	AGR/15	07/F	RD	1	
6.	SCCDTL79T64D600R	SACCONE	Donatella	SECS-P/01	13/A	RD	1	



Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Cerkleski	Mallory	m.cerkleski@studenti.unisg.it	
Borsatto	Edoardo	e.borsatto@studenti.unisg.it	
Piccirillo	Beatrice	b.piccirillo@studenti.unisg.it	
Carminati	Davide	d.carminati@studenti.unisg.it	



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Cevasco	Roberta
Saccone	Donatella
Weller	Valentina



Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
ONORATI	Maria Giovanna		
FINO	Michele Antonio		
FASSIO	Franco		
PIOCHI	Maria		



Programmazione degli accessi



Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale	Si - Posti: 50

Requisiti per la programmazione locale

La programmazione locale è stata deliberata su proposta della struttura di riferimento del: 15/12/2021

La programmazione locale è stata approvata dal nucleo di valutazione il: 22/02/2022

- Sono presenti laboratori ad alta specializzazione
- E' obbligatorio il tirocinio didattico presso strutture diverse dall'ateneo



Sedi del Corso



Sede del corso: Piazza Vittorio Emanuele, 9, Pollenzo - 12042 Bra - BRA

Data di inizio dell'attività didattica	19/09/2022
Studenti previsti	50



Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula



Altre Informazioni



R^aD

Codice interno all'ateneo del corso	LM18^2018^PDS0-2018^1095
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011
Corsi della medesima classe	<ul style="list-style-type: none">Gastronomie internazionali e geopolitica del cibo



Date delibere di riferimento



R^aD

Data di approvazione della struttura didattica	20/12/2017
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	18/01/2018
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	19/12/2017
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	17/01/2018



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento"

entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accreditamento iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR

Linee guida ANVUR

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS
2. Analisi della domanda di formazione
3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi
4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)
5. Risorse previste
6. Assicurazione della Qualità

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche intende attivare, a decorrere dall'A.A. 2018/2019, il Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management nell'ambito della Classe di Laurea LM/GASTR - Scienze economiche e sociali della gastronomia. Come rilevato dal documento di progettazione del Corso e dall'audizione tenutasi con il Direttore del Corso stesso, il Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management rappresenta un'evoluzione del Corso di Laurea Magistrale in Gestione del Patrimonio Gastronomico, attivato a partire dall'A.A. 2007/2008, nell'ambito della Classe di Laurea LM-49 - Progettazione e Gestione dei Patrimoni Turistici. L'Ateneo ritiene che l'esperienza maturata con l'attuale Laurea Magistrale possa essere valorizzata e ulteriormente sviluppata adottando il nuovo impianto didattico della Classe di Laurea LM/GASTR che permette di progettare un Corso di Laurea Magistrale focalizzato sulle scienze gastronomiche, integrate con un approccio multidisciplinare, che prevede insegnamenti afferenti all'area della gestione aziendale, delle scienze giuridiche e dei metodi qualitativi e quantitativi per la ricerca sociale.

Il Nucleo, a seguito dell'audizione del Direttore del Corso e presa visione del documento di progettazione, valuta soddisfacenti le motivazioni alla base dell'istituzione del Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management. Il Nucleo ha consultato il verbale della riunione di consultazione delle parti sociali, constatando che le aziende e gli enti coinvolti rappresentano il tessuto economico e produttivo di riferimento per i profili professionali che l'Ateneo intende formare.

Inoltre, il Nucleo valuta soddisfacenti le misure adottate per garantire che l'organizzazione e l'andamento delle attività formative del Corso siano coerenti con gli obiettivi formativi. Nel contempo, il Nucleo osserva che le azioni intraprese dall'Ateneo per la gestione del Corso sono finalizzate anche al puntuale monitoraggio degli esiti degli interventi attuati al fine di migliorare la qualità della didattica e la soddisfazione degli studenti.

Con riferimento ai requisiti di docenza, il Nucleo rileva che, alla data della presente Relazione,

- il Corso di Studio dispone di 5 docenti, di cui 4 professori, su 6 richiesti;
- l'Ateneo ha in corso la selezione di un ricercatore a tempo determinato.

Quando

- la suddetta selezione si concluderà con l'individuazione di un candidato idoneo alla chiamata;
 - gli organi di Ateneo procederanno alla chiamata dell'idoneo entro i termini di chiusura della SUA-CdS e, comunque, entro la data di emissione del Decreto di accreditamento da parte del Ministero,
- l'Ateneo disporrà dei 6 docenti richiesti per soddisfare il requisito di docenza.

Il Nucleo di Valutazione, pertanto, esprime parere favorevole sulla proposta di nuova istituzione del Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management, condizionato al raggiungimento dei requisiti di docenza come sopra indicato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Relazione del NdV per l'accreditamento dei Corsi di Studio di nuova istituzione



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R^{AD}

Il giorno 17/01/2018 si è riunito il Comitato Regionale di Coordinamento del Piemonte - CO.RE.CO - per formulare il parere dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche in merito all'istituzione del Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management, attivato nell'ambito della Classe di Laurea Magistrale in Scienze economiche e sociali della gastronomia, definita dal DM 928 del 28/11/2017.

'Il Rettore dell'Ateneo, prof. Pieroni, fa presente che il Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management (CLASSE LM/GASTR) si propone di formare laureati magistrali capaci di analizzare i diversi mercati del settore agroalimentare, utilizzando strumenti analitici avanzati finalizzati alla risoluzione delle problematiche gestionali e alla pianificazione di azioni sul contesto macro-economico e sociale.

Il prof. Pieroni ricorda che il Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management offre ai propri laureati la possibilità di avviare una carriera manageriale nel settore agroalimentare, in quelli della comunicazione, della gestione, del marketing e della produzione dei sistemi produttivi agroalimentari.

Il Corso di Laurea in Food Innovation & Management sarà erogato lingua inglese.

Il Presidente pone in approvazione il parere relativo al Corso di Laurea in Food Innovation & Management.

Il Comitato approva'.

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2022	D52200029	Advanced Food Law: Institutions, Trade and Quality <i>semestrale</i>	IUS/18	Docente di riferimento Michele Antonio FINO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	IUS/18	48
2	2022	D52200029	Advanced Food Law: Institutions, Trade and Quality <i>semestrale</i>	IUS/18	Lorenzo BAIRATI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	IUS/02	24
3	2021	D52200039	Aesthetics of Gustatory Taste and Languages of Gastronomy <i>semestrale</i>	M-FIL/04	Docente di riferimento Nicola PERULLO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	M-FIL/04	64
4	2021	D52200009	Applied Anthropology for Sustainable Food Systems <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Michele Filippo FONTEFRANCESCO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	M-DEA/01	24
5	2021	D52200009	Applied Anthropology for Sustainable Food Systems <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Dauro ZOCCHI		24
6	2021	D52200010	Communication for Food Marketing <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Serena GUIDOBALDI		24
7	2021	D52200010	Communication for Food Marketing <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Fulvio ZENDRINI		24
8	2022	D52200030	Economics and Development Policy <i>semestrale</i>	SECS-P/01	Docente di riferimento Donatella SACCONI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	SECS-P/01	64
9	2021	D52200012	Entrepreneurial Strategy <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente di riferimento Michele Antonio FINO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	IUS/18	24
10	2021	D52200012	Entrepreneurial Strategy <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Carmine GARZIA		24
11	2022	D52200032	Green Innovation Lab <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore	Vari DOCENTI		32

dell'attivit 
formativa

12	2022	D52200031	Green Innovation in Food Technology and Food Chains <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Maria PIOCHI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/15	36
13	2022	D52200031	Green Innovation in Food Technology and Food Chains <i>semestrale</i>	AGR/15	Vari DOCENTI		24
14	2021	D52200014	History of Food Cultures <i>semestrale</i>	M-STO/04	Simone CINOTTO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	M-STO/04	12
15	2021	D52200014	History of Food Cultures <i>semestrale</i>	M-STO/04	Giulia CRISANTI		8
16	2021	D52200014	History of Food Cultures <i>semestrale</i>	M-STO/04	Gabriele PROGLIO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	M-STO/04	28
17	2022	D52200033	Human Ecology and Environmental Sustainability <i>semestrale</i>	BIO/08	Colin SAGE		24
18	2022	D52200033	Human Ecology and Environmental Sustainability <i>semestrale</i>	BIO/08	Gabriele VOLPATO		48
19	2021	D52200015	New Frontiers of Gastronomy <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivit� formativa	Elena MANCIOPPI		12
20	2021	D52200015	New Frontiers of Gastronomy <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivit� formativa	Riccardo MIGLIAVADA		12
21	2021	D52200015	New Frontiers of Gastronomy <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivit� formativa	Gabriele PROGLIO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	M-STO/04	24
22	2022	D52200034	Sociology of Consumer Culture and Social Inclusion <i>semestrale</i>	SPS/08	Docente di riferimento Maria Giovanna ONORATI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	SPS/08	72
23	2022	D52200035	Statistical Analysis for Sustainable Food Systems <i>semestrale</i>	SECS-S/06	Vari DOCENTI		16
24	2022	D52200035	Statistical Analysis for Sustainable Food Systems <i>semestrale</i>	SECS-S/06	Heinrich Jost REINHOLD		52
25	2022	D52200037	Sustainable Food	SECS-P/07	Cecilia CASALEGNO		16

**Business
Management**
semestrale

26	2022	D52200037	Sustainable Food Business Management <i>semestrale</i>	SECS-P/07	Chiara CIVERA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i> <i>Università degli Studi di TORINO</i>	SECS- P/08	56	
27	2021	D52200017	Systemic Design for Circular Economy <i>semestrale</i>	ICAR/13	Docente di riferimento Franco FASSIO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	ICAR/13	20	
28	2021	D52200017	Systemic Design for Circular Economy <i>semestrale</i>	ICAR/13	Natalia RASTORGUEVA		8	
29	2021	D52200017	Systemic Design for Circular Economy <i>semestrale</i>	ICAR/13	Nadia TECCO		20	
30	2022	D52200038	Systemic Design for Circular Economy and Agroecology <i>semestrale</i>	ICAR/13	Docente di riferimento Franco FASSIO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	ICAR/13	20	
31	2022	D52200038	Systemic Design for Circular Economy and Agroecology <i>semestrale</i>	ICAR/13	Natalia RASTORGUEVA		8	
32	2022	D52200038	Systemic Design for Circular Economy and Agroecology <i>semestrale</i>	ICAR/13	Nadia TECCO		20	
							ore totali	912

Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze statistiche, economiche e aziendali	SECS-P/01 Economia politica ↳ <i>Economics and Development Policy (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	13	13	13 - 28
	SECS-P/07 Economia aziendale ↳ <i>Sustainable Food Business Management (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>			
Scienze alimentari e della nutrizione	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ <i>Green Innovation in Food Technology and Food Chains (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	6	6	6 - 12
Scienze giuridiche	IUS/18 Diritto romano e diritti dell'antichità ↳ <i>Advanced Food Law: Institutions, Trade and Quality (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>	9	9	9 - 18
Scienze ambientali e progettuali Scienze socio-politiche	ICAR/13 Disegno industriale ↳ <i>Systemic Design for Circular Economy and Agroecology (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	15	15	12 - 24
	SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi ↳ <i>Sociology of Consumer Culture and Social Inclusion (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
Scienze della memoria, filosofiche e della comunicazione	M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche ↳ <i>Applied Anthropology for Sustainable Food Systems (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	20	20	12 - 24
	M-FIL/04 Estetica ↳ <i>Food for Thought: Integral Sustainability in Gastronomy (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>			

M-STO/04 Storia contemporanea			
↳ <i>History of Food Cultures (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 53 (minimo da D.M. 48)			
Totale attività caratterizzanti		63	53 - 106

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	BIO/08 Antropologia	14	14	12 - 24 min 12
	↳ <i>Human Ecology and Environmental Sustainability (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
	SECS-S/06 Metodi matematici dell'economia e delle scienze attuariali e finanziarie			
	↳ <i>Statistical Analysis for Sustainable Food Systems (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
Totale attività Affini			14	12 - 24

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		9	8 - 12
Per la prova finale		16	16 - 22
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	18	16 - 24
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		16	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		43	40 - 58

CFU totali per il conseguimento del titolo	120	
CFU totali inseriti	120	105 - 188



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività caratterizzanti R^aD

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze statistiche, economiche e aziendali	SECS-P/01 Economia politica			
	SECS-P/02 Politica economica			
	SECS-P/06 Economia applicata			
	SECS-P/07 Economia aziendale			
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese			
	SECS-S/01 Statistica	13	28	-
	SECS-S/03 Statistica economica			
	SECS-S/04 Demografia			
	SECS-S/05 Statistica sociale			
Scienze alimentari e della nutrizione	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti	6	12	-
Scienze giuridiche	IUS/02 Diritto privato comparato			
	IUS/13 Diritto internazionale			
	IUS/14 Diritto dell'unione europea			
	IUS/18 Diritto romano e diritti dell'antichità	9	18	-
Scienze ambientali e progettuali Scienze socio-politiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	12	24	
	BIO/07 Ecologia			-
	ICAR/13 Disegno industriale			
	M-GGR/01 Geografia			
	M-GGR/02 Geografia economico-politica			

SPS/04 Scienza politica
 SPS/07 Sociologia generale
 SPS/08 Sociologia dei processi culturali
 e comunicativi
 SPS/10 Sociologia dell'ambiente e del
 territorio

Scienze della memoria, filosofiche e della comunicazione	L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione			
	L-LIN/12 Lingua e traduzione - lingua inglese			
	M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche			
	M-FIL/04 Estetica	12	24	-
	M-FIL/05 Filosofia e teoria dei linguaggi			
	M-STO/01 Storia medievale			
	M-STO/02 Storia moderna			
	M-STO/04 Storia contemporanea			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 48:				53
Totale Attività Caratterizzanti				53 - 106

 **Attività affini**
 RaD

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	12	24	12
Totale Attività Affini			12 - 24



Altre attività R^aD

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	12
Per la prova finale		16	22
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	16	24
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		16	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		40 - 58	



Riepilogo CFU R^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	105 - 188



Comunicazioni dell'ateneo al CUN R^aD



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe R^aD

Inserimento del testo obbligatorio.



Note relative alle attività di base

R^aD



Note relative alle altre attività

R^aD

Tra le altre attività segnaliamo la conduzione dei cosiddetti 'Field project', lo 'Stage aziendale' o 'Tirocinio formativo' e i viaggi didattici.

I Field project sono progetti applicati di carattere interdisciplinare realizzati da gruppi di studenti sotto la guida di un docente per conto di aziende e/o istituzioni nazionali o internazionali che conferiscono al gruppo di lavoro un formale mandato di analisi e ricerca di soluzioni innovative. Tali progetti, assimilabili nei contenuti a progetti di consulenza per le aziende o di ricerca applicata, hanno di norma una durata di cinque mesi e sono sottoposti a un processo strutturato di sviluppo che prevede una verifica periodica dello stato di avanzamento. Al loro completamento sono sottoposti a un feedback formale da parte del soggetto che ha conferito l'incarico e a una valutazione da parte del docente incaricato.

Il percorso di studi prevede la realizzazione di un tirocinio, che può essere svolto a tempo pieno o a tempo parziale, in aziende o istituzioni italiane e estere, preferibilmente scelte tra quelle con cui UNISG ha rapporti consolidati, in particolare i Partner Strategici e i Soci Sostenitori UNISG.

La scelta del tirocinio viene effettuata attraverso un servizio di placement personalizzato per ciascuno studente a cura del Career Center. Tramite appuntamenti di formazione collettiva in aula e un percorso di orientamento individuale viene individuato il tirocinio più coerente con gli ambiti disciplinari a cui lo studente è maggiormente interessato e in cui verosimilmente svolgerà il lavoro di tesi.

Il percorso di studi si caratterizza anche per la presenza di almeno due viaggi didattici durante il biennio che constano in visite e attività didattiche, supervisionate da uno o più tutor presso produttori e aziende operanti nel settore agroalimentare. Gli studenti beneficiano di una formazione ad hoc ex ante (prima del viaggio) e di una attività di debriefing e razionalizzazione ex post (a conclusione del viaggio). I viaggi consentono di acquisire conoscenze specialistiche 'sul campo' dei sistemi gastronomici, completando la tradizionale formazione in aula.



Note relative alle attività caratterizzanti

R^aD