



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 sostenibile (<i>IdSua:1593224</i>)
Nome del corso in inglese	Sustainable 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	
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

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

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	FINO	Michele Antonio		PA	1	
2.	GARZIA	Carmine		PA	1	
3.	ONORATI	Maria Giovanna		PA	1	

4.	PERULLO	Nicola	PO	1
5.	PROGLIO	Gabriele	PA	1
6.	SACCONI	Donatella	RD	1

Rappresentanti Studenti	Ghilardi Allegra a.ghilardi@studenti.unisg.it Pozza Alberto a.pozza@studenti.unisg.it
Gruppo di gestione AQ	Roberta Cevasco Davide Grampa Donatella Saccone
Tutor	Donatella SACCONI Carmine GARZIA Michele Antonio FINO Lorenzo BAIRATI Franco FASSIO Maria PIOCHI Luisa TORRI Maria Giovanna ONORATI Gabriele PROGLIO



Il Corso di Studio in breve

09/06/2023

Il Corso di Laurea Magistrale in Sustainable Food Innovation & Management è pensato per la formazione di analisti, manager, consulenti ed esperti, specializzati nella gestione e nell'innovazione sostenibile nel settore alimentare. Il Corso fornisce una solida conoscenza dei sistemi alimentari e dei processi economici, sociali e culturali legati al cibo e alla sua sostenibilità, declinata secondo le tre dimensioni esplicitate nell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite: sostenibilità ambientale (Pianeta), sostenibilità sociale (Persone), sostenibilità economica (Prosperità).

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, i mercati agroalimentari e la relativa sostenibilità 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 è in grado infatti di proporre soluzioni innovative sostenibili che contribuiscano alla transizione ecologica. Grazie alle competenze in materia gestionale e giuridica è in grado di implementare le soluzioni sviluppate valutandone l'impatto in termini di sostenibilità ambientale, sociale ed economica e le relative implicazioni giuridiche. 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 è 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 e sostenibili. 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.

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/>



QUADRO A1.a

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

27/01/2023

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: olistico, 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 rappresentanti 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 rappresentanti 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.

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)

08/06/2023

Il Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation and Management ha preso avvio nell'Anno Accademico 2018/19 ed è stato sottoposto a un confronto periodico con le parti sociali. L'Ateneo infatti 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 della Formazione, eventualmente coadiuvato dai Coordinatori dei Corsi di Studio, 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.

Inoltre, in data 07/11/2018, si è tenuto a Pollenzo un incontro di revisione del Corso di Laurea in Food Innovation and Management, 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, competenze e professionalità da raggiungere. A tale incontro, convocato dal Rettore e dal Coordinatore del Corso di Laurea Magistrale, 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. A margine dell'incontro è stato redatto un verbale che ne sintetizza i principali contenuti.

In tutte queste occasioni di confronto con le parti interessate è emersa con decisione la necessità di rivedere parzialmente gli obiettivi e i contenuti del Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation and Management al fine di integrare maggiormente i temi della sostenibilità, con esplicito riferimento all'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, e di formare analisti, manager, consulenti ed esperti capaci di contribuire alla transizione ecologica in ambito alimentare in maniera innovativa e sostenibile dal punto di vista ambientale, sociale ed economico. Di conseguenza, sono stati parzialmente rivisti il nome, i

contenuti e gli obiettivi del Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation and Management, che diventa Corso di Laurea Magistrale in Sustainable Food Innovation and Management.

La revisione del Corso di Laurea Magistrale è stata quindi presentata ai Partner Strategici, sostenitori dell'Università di Scienze Gastronomiche, in data 8 ottobre 2021, e alle parti sociali in un incontro ufficiale organizzato il 3 novembre 2021 presso l'Ateneo, su convocazione del Rettore. Hanno partecipato all'incontro i rappresentanti di imprese e istituzioni del settore alimentare e i rappresentanti degli studenti dell'Ateneo. A margine dell'incontro è stato redatto un verbale che ne sintetizza i principali contenuti. Le parti sociali hanno fornito un riscontro ampiamente positivo sulla revisione del nome, degli obiettivi e dei contenuti del Corso, manifestando in particolare un generale consenso sulla necessità di integrare nel Corso di Laurea Magistrale i temi della sostenibilità con riferimento al contesto internazionale esistente (Agenda 2030).

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale della consultazione 3.11.2021



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 o non governative per lo sviluppo sostenibile in ambito alimentare**funzione in un contesto di lavoro:**

Responsabile o coordinatore di strategie e politiche di sviluppo sostenibile (locali, nazionali o internazionali) 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 e 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 sostenibile in ambito alimentare.

sbocchi occupazionali:

Impiegato, funzionario o dirigente in istituzioni pubbliche o non governative, nazionali o locali, che si occupano dello sviluppo 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 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:

CSR manager, manager con delega alla sostenibilità, manager con delega alle relazioni istituzionali.
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.
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

17/02/2023

Il Corso di Laurea Magistrale in Sustainable 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.

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 Accademico.

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



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

08/06/2023

Le ammissioni sono gestite da una commissione composta da 2 a 4 docenti di ruolo, 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 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, lettera motivazionale. 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. 2022/2023.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Modalità di Ammissione LM 2023_2024



17/02/2023

Il laureato magistrale in Sustainable Food Innovation & Management acquisisce una cultura di tipo specialistico basata su una solida conoscenza del sistema gastronomico e della relativa sostenibilità, 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, gestione della sostenibilità aziendale, 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 e la sua sostenibilità economica, ambientale e sociale;
- operare nel settore dell'editoria e dell'educazione, in particolare nel campo della informazione, comunicazione e promozione dei prodotti alimentari sostenibili e di qualità, con l'ausilio delle nuove tecnologie multimediali;
- elaborare e coordinare, nell'ambito di istituzioni pubbliche o non governative, le politiche alimentari di sviluppo sostenibile finalizzate alla valorizzazione del territorio e alla sostenibilità dei sistemi alimentari nazionali e globali;
- 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. 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, aziende e istituzioni 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 verifica periodica dello stato di avanzamento, 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 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 e della sua sostenibilità, con conoscenze in ambito economico, gestionale e giuridico.</p> <p>Il laureato magistrale in Sustainable 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 Sustainable Food Innovation & Management è in grado di comprendere i fenomeni sociali e culturali e di sviluppare soluzioni di tipo innovativo e sostenibile alle problematiche riscontrate.</p> <p>Grazie alle conoscenze in materia gestionale e giuridica il laureato magistrale in Sustainable Food Innovation & Management è in grado di implementare le</p>	
--	---	--

soluzioni sviluppate comprendendo e valutando l'impatto non solo economico, finanziario e giuridico ma anche ambientale e sociale.

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. 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.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Al fine di acquisire la capacità di applicare le conoscenze, 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 (normalmente il Coordinatore del Corso di Laurea Magistrale) 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.

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, Company Creation and Marketing (*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, Cultural Policies and Media (*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 e innovazione di prodotti e servizi sostenibili nel settore agroalimentare e nella pianificazione di politiche di sviluppo sostenibile 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 sostenibile, 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, 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 alla sociologia dei 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. Questa 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 laurea offre inoltre un'ulteriore opportunità di approfondimento e di verifica delle abilità comunicative sviluppate.</p>	
Capacità di apprendimento	<p>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 sostenibile nel settore agroalimentare. Tale capacità sarà acquisita attraverso la partecipazione</p>	

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 dei modelli analitici illustrati in classe a problemi di carattere empirico.



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

17/02/2023

Le attività formative caratterizzanti sono integrate da attività formative affini o integrative per il raggiungimento dei seguenti obiettivi formativi, nell'ambito di discipline che contribuiscono a:

- rafforzare le conoscenze analitiche di carattere quali-quantitativo e dei relativi strumenti, necessarie trasversalmente a supportare la formazione dei profili professionali, con particolare riferimento alle seguenti competenze: analisi dei consumatori e dei mercati; sviluppo e conduzione di ricerche di mercato relative al settore agroalimentare; analisi dei mercati, dei sistemi alimentari e della relativa sostenibilità; analisi dello scenario competitivo, in particolare della domanda e dei concorrenti; analisi dei trend istituzionali, sociali e geopolitici e del loro impatto sulle imprese del settore agroalimentare;

- migliorare la comprensione della dimensione ambientale della sostenibilità, dell'ecologia e dell'interazione uomo-ambiente, necessaria trasversalmente a supportare la formazione dei profili professionali, con particolare riferimento alle seguenti competenze nel campo della sostenibilità e della transizione ecologica: 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; sviluppo, pianificazione e conduzione di politiche aziendali per la sostenibilità; sviluppo di politiche e piani strategici per la sostenibilità e per la transizione ecologica in ambito alimentare; identificazione e gestione di strumenti di sostegno allo sviluppo sostenibile in ambito alimentare; gestione della CSR e delle politiche per la sostenibilità aziendale.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

16/02/2023

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 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 del 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

16/02/2023

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 77 crediti, acquisiti i 18 crediti assegnati a viaggi didattici, stage e green innovation lab e i 9 crediti relativi alle attività formative a scelta.

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_2022_08_26.pdf (Disposizioni elaborato finale LM)



▶ 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 corso 1	Advanced Food Law: Institutions, Trade and Quality	BAIRATI LORENZO	PA	9	24	

[link](#)

2.	IUS/18	Anno di corso 1	Advanced Food Law: Institutions, Trade and Quality link	FINO MICHELE ANTONIO	PA	9	48	
3.	SECS-P/02	Anno di corso 1	Economics and Development Policy link	SACCONI DONATELLA	RD	6	64	
4.	M-FIL/04	Anno di corso 1	Food for Thought: Integral Sustainability in Gastronomy link	ANTONIAZZI LUCA	RD	8	24	
5.	M-FIL/04	Anno di corso 1	Food for Thought: Integral Sustainability in Gastronomy link	PERULLO NICOLA	PO	8	32	
6.	M-FIL/04	Anno di corso 1	Food for Thought: Integral Sustainability in Gastronomy link	MANCIOPPI ELENA		8	8	
7.	AGR/15	Anno di corso 1	Green Innovation in Food Technology and Food Chains link	TORRI LUISA	PO	6	8	
8.	AGR/15	Anno di corso 1	Green Innovation in Food Technology and Food Chains link	PIOCHI MARIA	RD	6	36	
9.	AGR/15	Anno di corso 1	Green Innovation in Food Technology and Food Chains link	POGGIO ALBERTO		6	12	
10.	AGR/15	Anno di corso 1	Green Innovation in Food Technology and Food Chains link	CHIRILLI CHIARA		6	4	
11.	BIO/07	Anno di corso 1	Human Ecology and Environmental Sustainability link	VOLPATO GABRIELE		9	72	
12.	SPS/08	Anno di corso 1	Sociology of Consumer Culture and Social Inclusion link	ONORATI MARIA GIOVANNA	PA	9	72	
13.	SECS-S/06	Anno di corso 1	Statistical Analysis for Sustainable Food Systems link	REINHOLD HEINRICH JOST		5	56	
14.	NN	Anno di corso 1	Study Trips link			4		
15.	SECS-P/07	Anno di corso 1	Sustainable Food Business Management link	CIVERA CHIARA		7	16	
16.	SECS-P/07	Anno di corso 1	Sustainable Food Business Management link	GARZIA CARMINE	PA	7	56	
17.	ICAR/13	Anno di corso 1	Systemic Design for Circular Economy and Agroecology link	TECCO NADIA		6	20	
18.	ICAR/13	Anno di corso 1	Systemic Design for Circular Economy and Agroecology link	FASSIO FRANCO	PA	6	20	
19.	ICAR/13	Anno di corso 1	Systemic Design for Circular Economy and Agroecology link	RASTORGUEVA NATALIA		6	8	



QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Planimetrie Strutture Ateneo

Link inserito: [http://ftparea.unisg.it/Planimetrie Della Sede/](http://ftparea.unisg.it/Planimetrie_Della_Sede/)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule 2023-2024



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: campus

Link inserito: <https://www.unisg.it/campus/laboratorio-di-analisi-sensoriale/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori 2023/2024



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 2023/2024



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

L'emergenza pandemica da COVID19, anche per i primi mesi del 2022, ha continuato a condizionare le attività di comunicazione e di orientamento costringendo l'Ateneo a ricorrere a modalità di svolgimento online.

L'ufficio comunicazione dell'Ateneo ha come mission principale quella di promuovere l'offerta formativa dell'Università in Italia e all'estero.

A questa si affiancano la diffusione, su scala nazionale e internazionale, della brand identity e della brand awareness di UNISG, dei suoi progetti didattici e di ricerca e dei suoi rapporti con il network, in particolare con le aziende che la supportano.

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

A fine 2021 è stato chiesto a un'azienda esterna di effettuare un'analisi quantitativa e qualitativa sulla soddisfazione degli studenti, sulla loro provenienza e su come hanno conosciuto l'Università. Il campione iniziale era di 1.372 soggetti, ovvero studenti ed ex-studenti degli ultimi 6 anni.

Lo studio ha previsto anche un'analisi dei potenziali competitor. Su 160 istituti che erogano Corsi e Master in ambito food and beverage, ne sono stati analizzati in profondità 40, ritenuti concorrenti diretti, che erogano circa 80 Corsi simili ai nostri.

I risultati, presentati a inizio 2022, sono risultati congruenti con un'analisi di marketing interna effettuata negli ultimi anni e, di conseguenza, l'attività di promozione e orientamento si è concentrata nelle stesse aree geografiche degli ultimi anni, con qualche piccola variazione:

- per l'Italia, in particolare: Piemonte (33%) e Lombardia (16%). Campagne social sono state estese anche a Lazio (6%), Liguria (6%), Veneto (5%); Emilia Romagna (4%), Toscana (3%) Sicilia (2,5%) e Puglia (2,5%);
- per l'Estero, le attività, in particolare le campagne social, si sono concentrate in Stati Uniti d'America, Germania, Svizzera, Israele, Francia, India, Brasile, Paesi Bassi, Giappone, UK.

L'analisi ha evidenziato che i potenziali studenti vengono a conoscenza dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo attraverso i seguenti principali canali:

- contatto diretto o via social con ex studenti
- attraverso l'associazione Slow Food
- attraverso ricerche online.

La presenza alle fiere o sui giornali rafforza, in un secondo momento, la conoscenza dell'Ateneo già acquisita dagli studenti stessi.

Nel 2022 l'Ufficio Comunicazione ha avviato una collaborazione con un'agenzia di comunicazione per:

- monitorare e migliorare le campagne su google adv
- pubblicare articoli sponsorizzati su alcune testate di settore straniere
- affiancare l'ufficio stampa interno, in occasione di determinati eventi come ad esempio le cerimonie di conferimento di lauree honoris causa o il Food Industry Monitor.

L'Ufficio Comunicazione ha continuato a:

- potenziare ulteriormente le attività di promozione attraverso un lavoro organico o specifiche campagne a pagamento del brand UNISG e, per ogni Corso di Studio, sui Social Media, in particolare Instagram e, in seconda battuta, su Facebook e LinkedIn;
- partecipare ai maggiori Saloni di Orientamento in Italia;
- pubblicare la rivista 'The New Gastronome', con articoli scritti da studenti ed ex studenti, veicolata, nel 2022, non solo attraverso i social media, ma anche con una pubblicazione cartacea;
- inviare una newsletter mensile con i migliori articoli di 'The New Gastronome' indirizzata a tutti i contatti dell'Università;
- inviare agli studenti in corso una newsletter settimanale con gli eventi che vedono coinvolto l'Ateneo e il dettaglio dei visiting professors presenti a Pollenzo;
- partecipare attivamente a manifestazioni/fiere non esclusivamente di orientamento ma con finalità anche di promozione dell'Ateneo quali: Terra Madre - Salone del Gusto a Torino e Cibus a Parma e, insieme agli altri tre atenei piemontesi, ad alcune attività all'interno delle ATP Finals a Torino.

Infine, grazie al progetto UNISG+, ovvero la piattaforma dell'Università con Corsi online accessibili al grande pubblico, è stato prodotto un Corso online di 22 lezioni dal titolo 'A Bite of Italy: Regional Italian Cuisine Crash Course', tradotto in 7

lingue (arabo, cinese, inglese, francese, tedesco, giapponese e spagnolo) commissionato dal MAECI per la settimana della cucina italiana nel mondo; il Corso è stato utilizzato e veicolato in differenti modalità da Istituti di Cultura, Ambasciate e Consolati italiani in tutto il mondo. All'interno dell'accordo con il MAECI, UNISG ha inoltre organizzato dieci conferenze in presenza con ex studenti e docenti in Canada, Francia, Georgia, Irlanda, Stati Uniti, Spagna.

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: 2022_Allegato_Orientamento_in_ingresso

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Il servizio di Mentoring

05/06/2023

COSA E'

Il Mentoring è un servizio attivo all'interno dell'Università di Scienze Gastronomiche fin dalla sua fondazione, finalizzato a supportare, guidare e stimolare gli studenti nel loro percorso accademico, di maturazione intellettuale e di crescita professionale a partire dal loro ingresso in UniSG.

Si caratterizza come un servizio individuale e informale grazie al quale i mentori, individuati all'interno del corpo docente, mettono a disposizione le proprie conoscenze ed esperienze per ascoltare le necessità e le aspirazioni personali dei rispettivi studenti e monitorano regolarmente le loro carriere, in modo da intervenire tempestivamente in casi di criticità, al fine di evitare fenomeni di abbandono e dispersione.

COME FUNZIONA

A ogni studente viene assegnato un mentore all'inizio dell'anno accademico. È previsto che il mentore incontri personalmente i suoi studenti in due tornate all'anno, una autunnale e una primaverile.

Il servizio di mentoraggio viene presentato agli studenti del primo anno triennale e magistrale durante la settimana di orientamento. Entro le prime due settimane di ottobre gli studenti del primo anno ricevono dal proprio mentore una convocazione per un incontro collettivo in presenza: in questa occasione ciascun mentore si rende disponibile a ricevere i propri mentorati tra ottobre e dicembre. Gli studenti del secondo e terzo anno vengono convocati dal proprio mentore via e-mail.

Durante gli incontri individuali, che si svolgono in forma di dialogo e conversazione costruttiva, il mentore discute con lo studente sia del rendimento accademico (puntualità e profitto negli esami) sia della esperienza di vita universitaria complessiva (soddisfazione per i corsi, per i viaggi didattici, per i servizi offerti, per la vita di comunità, rispetto alle aspettative iniziali e alle prospettive future di lavoro e di studio).

Al termine di ciascuna tornata di incontri, i resoconti dei singoli mentori vengono raccolti dai docenti delegati al mentoraggio e vengono redatte le linee di sintesi sulla base degli aspetti che ricorrono maggiormente in sede di colloquio. I due incontri periodici con gli studenti assegnati non esauriscono il ruolo del mentore, che è e resta il punto di riferimento a cui ciascuno studente può rivolgersi in qualunque momento per problemi, comunicazioni o richieste di consigli. Tutti i momenti anche informali di interazione con gli studenti mentorati sono quindi utili e molto incoraggiati.

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

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

▶ QUADRO B5

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

08/06/2023

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

- il 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:

- a. 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)
- b. primo contatto con l'azienda/ente ospitante
- c. definizione, redazione e sottoscrizione del Progetto di tirocinio a firma del tirocinante, del legale rappresentante dell'azienda/ente ospitante e del Direttore dell'UNISG;
- d. redazione e sottoscrizione della Convenzione di tirocinio, a firma del legale rappresentante dell'azienda/ente ospitante e del Direttore dell'UNISG;
- e. inserimento dati in database e verifica delle procedure realizzate
- f. invio della procedura per lo svolgimento del corso online generale sulla sicurezza del lavoro
- g. invio a tirocinante e azienda del foglio presenze.

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

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

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

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



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

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. 08/06/2023

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

A partire dal 2016, il Career Center in collaborazione con CorpTalk, agenzia di consulenza statunitense, ha sviluppato il programma di career design "Cultivating your Career", rivolto agli studenti frequentanti e ai laureati.

Il programma è suddiviso in diversi moduli distinti e consequenziali corredati da esercizi e schede fruibili 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/>.

Questo programma ha subito negli anni diversi adattamenti e modifiche in un'ottica di ampliamento e miglioramento dell'offerta e di adattamento alle esigenze delle nuove generazioni di studenti.

A partire dall'anno accademico 2021/2022 il Career Center porta a compimento il progetto di lungo termine legato alla formazione trasversale, fornendo seminari in aula non alle singole classi ma a gruppi misti di studenti di tutti i corsi in modo da permettere uno scambio esperienziale quanto più arricchente possibile e massimizzando le possibilità di incontro.

A livello generale i contenuti della formazione in aula sono i seguenti:

4. Un primo modulo 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.
5. Un secondo modulo focalizzato sull'individuazione della propria vision di carriera mediante un processo di mind mapping e sviluppo di prospettive ipotetiche.
6. Un terzo ed ultimo modulo focalizzato sulle dinamiche del mercato del lavoro e sulla creazione e comunicazione della propria proposta di valore professionale (definizione del proprio profilo professionale, CV e cover letter, colloquio di lavoro).

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 non meno 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. Tutte le attività seminariali e a piccoli gruppi si svolgono in presenza, mentre per i colloqui uno a uno lo studente può scegliere la modalità che preferisce al momento della prenotazione.

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.

Oltre a questi servizi tipicamente inbound rivolti alle aziende, il Career Center caratterizza il proprio approccio in maniera fortemente outbound, dialogando costantemente con aziende italiane e internazionali per trovare le migliori soluzioni per i propri studenti.

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

01/06/2023

Il Career Center dispone di una figura interamente dedicata allo sviluppo e promozione del network degli Alumni dell'Ateneo. Le principali attività realizzate sono le seguenti:

- monitoraggio dei percorsi di carriera anche tramite l'elaborazione annuale di statistiche sulla condizione occupazionale degli ex studenti;
- gestione del programma UNISG Ambassadors;
- realizzazione di eventi di incontro tra ex studenti;
- promozione delle opportunità di collaborazione tra gli Alumni e i diversi dipartimenti dell'Università su progetti specifici;
- creazione opportunità di incontro professionale tra studenti e Alumni e tra Alumni stessi

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



QUADRO B6

Opinioni studenti

31/08/2023

Descrizione link: Opinione studenti frequentanti CdLM 2022-2023

Link inserito: <https://www.unisg.it/assicurazione-qualita/opinione-studenti-didattica/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione_studenti_CdLM_2022-2023



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

20/07/2023

Descrizione link: ALMALAUREA Profilo Laureati 2022

Link inserito: https://www.almalaurea.it/sites/default/files/2023-06/3_Sintesi_RapportoAlmaLaurea2023_0.pdf