



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE
Nome del corso in italiano	Gastronomie internazionali e geopolitica del cibo (<i>IdSua:1579363</i>)
Nome del corso in inglese	International Gastronomies and Food Geo-Politics
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/international-gastronomies-and-food-geo-politics/
Tasse	https://www.unisg.it/assets/Disposizioni_Pag-Retta_LM_INTERNATIONAL_GASTRONOMIES_2022_23.pdf
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	CINOTTO Simone
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.	CINOTTO	Simone		PA	1	
2.	FONTEFRANCESCO	Michele Filippo		RD	1	

Rappresentanti Studenti	Rappresentanti degli studenti non indicati
Gruppo di gestione AQ	Alessandro Asteggiano Antonella Campanini Gabriele Proglio
Tutor	Simone CINOTTO Michele Filippo FONTEFRANCESCO



Il Corso di Studio in breve

21/03/2022

Il Corso di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics (Classe di Laurea LM/GASTR) offre a un'ampia varietà di laureati italiani e internazionali in possesso di B.A. o equivalente l'opportunità di approfondire le dimensioni internazionali del cibo per quanto riguarda le politiche, i commerci, i diritti, le ecologie e le culture alimentari.

I laureati del Corso di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics hanno conoscenza delle principali gastronomie mondiali; dell'importanza che il cibo sempre più riveste nelle relazioni internazionali e nella promozione turistica, politica ed economica di nazioni, regioni e città; delle politiche internazionali del cibo e delle istituzioni e organizzazioni operanti nel settore; della realtà industriale, finanziaria e commerciale delle aziende alimentari operanti a livello internazionale; della sostenibilità ambientale, sociale e culturale dei sistemi alimentari internazionali e locali; delle dimensioni della giustizia alimentare, della sovranità alimentare e dei diritti delle comunità indigene; e delle migrazioni umane come componente fondamentale nella formazione del lavoro e dell'impresa nelle diverse filiere alimentari, del mutamento e dell'evoluzione delle gastronomie del mondo, e della costruzione di reti commerciali e di scambio di expertise tra luoghi e culture diverse.

Per il settore privato, il Corso di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics forma operatori e manager della comunicazione e del marketing aziendale esperti del sistema alimentare globale, del commercio alimentare internazionale, dei mercati e delle culture internazionali del cibo nella loro diversità e peculiarità, dai punti di vista della produzione, dello scambio e del consumo, capaci di individuare e adottare politiche d'impresa innovative e sostenibili. Per il settore pubblico e no-profit, il Corso di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics forma esperti dei sistemi alimentari e culture alimentari internazionali e delle agende e del funzionamento delle organizzazioni internazionali, governative e non governative, attive nel campo dell'alimentazione e dell'agricoltura, capaci di operare efficacemente all'interno di queste a supporto dei policy-maker e, in prospettiva, come nuovi dirigenti capaci di proporre politiche orientate alla sicurezza, alla sostenibilità, alla giustizia e alla sovranità alimentare.

Il Corso di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics prepara altresì gli studenti interessati a proseguire gli studi in un percorso professionale di ricerca a concorrere competitivamente a programmi di Dottorato presso UNISG e in altre Università in Italia e all'estero, avviandoli così alla professione accademica.

Il Corso ha un accesso programmato annuale pari a 50 iscritti. I candidati all'ammissione vengono vagliati tramite l'esame dei curricula, dei titoli e un colloquio. Per essere ammessi gli studenti devono essere in possesso di un titolo di laurea triennale, ovvero di un diploma di Bachelor of Arts o equivalente, la cui validità verrà esaminata da una Commissione di Ateneo, per verificarne la compatibilità ai fini dell'iscrizione. La frequenza ai corsi è obbligatoria. Tutti gli insegnamenti, compresi i seminari, sono impartiti in lingua inglese.

Il Corso di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics eroga un totale di 120 crediti. La struttura del Corso prevede l'erogazione al I Anno di un totale di 60 crediti (di cui 57 crediti offerti da un totale di 8 corsi, 4 offerti al primo semestre e 4 al secondo semestre—di questi, un corso al primo semestre e un corso al secondo semestre

sono dedicati alle culture alimentari e ai sistemi alimentari di una macro-area del mondo; 1 credito è offerto dai laboratori Farm to Table svolti presso l'Orto Didattico e la cucina didattica Pollenzo Food Lab; e 4 crediti sono offerti 2 ciascuno dai 2 viaggi didattici, uno per semestre). Al II Anno, il Corso eroga un totale un totale di 60 crediti (di cui 27 crediti offerti da un totale di 4 corsi al primo semestre, di cui uno a scelta tra 4 diverse opzioni di insegnamenti, per 5 crediti—tra i suddetti corsi insegnati al primo semestre due sono dedicati alle culture alimentari e ai sistemi alimentari di una macro-area del mondo; 1 credito è offerto dai laboratori Farm to Table svolti presso l'Orto Didattico e la cucina didattica Pollenzo Food Lab; 2 da un viaggio didattico; 4 crediti sono offerti dal Field Project; 10 crediti sono contribuiti dal tirocinio/Internship; e 16 crediti dalla Tesi).

I laboratori e le attività pratiche caratterizzanti il Corso di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics sono quindi numerose e distintive.

I viaggi didattici (<https://www.unisg.it/student-life/viaggi-didattici-unisg/>) elemento d'eccellenza dell'offerta didattica complessiva di UNISG, sviluppati fin dalla fondazione dell'Università grazie alla capillarità della rete globale delle comunità di Slow Food e ora moltiplicatisi a comprendere moltissime realtà della produzione, della trasformazione e della politica del cibo nazionali e internazionali, consteranno di visite e attività didattiche presso produttori e aziende operanti nel settore alimentare e presso istituzioni legate al settore agroalimentare e delle politiche alimentari. Gli studenti, durante i viaggi, sono assistiti da tutor di UNISG e beneficiano di una formazione preliminare ad hoc prima del viaggio e di una attività di consuntivo e interiorizzazione successivamente al viaggio.

L'innovativo workshop Farm to Table coinvolge gli studenti nel lavoro nell'Orto Didattico di UNISG (<https://www.unisg.it/campus/orti-ecologici/orto-didattico/>) sotto la supervisione dei docenti di Agroecologia e Agricoltura Sostenibile e poi nell'elaborazione di pasti pianificati, preparati, consumati, e discussi a consuntivo collettivamente nel Pollenzo Food Lab (cucina didattica attrezzata) (<https://www.unisg.it/campus/la-scuola-cucina-pollenzo/>) sotto la supervisione dei docenti di Arti Culinarie e Gastronomia Sostenibile. Alle quattro cene didattiche che rappresentano le quattro macroaree del mondo ad ognuna delle quali è dedicato un intero corso partecipano attivamente tutti gli studenti, il docente titolare del corso e i docenti che insegnano moduli e seminari all'interno del corso stesso.

Durante il secondo anno di corso è prevista la conduzione di un Field Project. Si tratta di un'attività didattica progettata per favorire la capacità di applicazione delle conoscenze acquisite. I Field Project sono dei progetti applicati di carattere multidisciplinare realizzati da gruppi di studenti sotto la guida di un docente del Corso 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 sono sottoposti a un processo strutturato di sviluppo, con una verifica periodica dello stato di avanzamento e un feedback formale da parte del committente.

Il percorso di studi prevede la realizzazione di un tirocinio (Internship) svolto in aziende o istituzioni con cui UNISG intrattiene rapporti consolidati. La scelta del tirocinio viene effettuata attraverso un servizio di collocamento personalizzato, che si occupa di individuare il tirocinio più coerente con gli ambiti disciplinari a cui lo studente è maggiormente interessato. Il Career Office di UNISG gestisce un database molto ricco e diversificato di aziende private e pubbliche, realtà accademiche, agricoltori, produttori e trasformatori alimentari, fondazioni, associazioni e istituzioni delle politiche alimentari nazionali e internazionali con cui UNISG ha sviluppato relazioni. Il database in questione offre una grande varietà di opportunità di tirocini, profilati sulle esigenze, preferenze, inclinazioni e aspettative individuali degli studenti. I numerosi Partner Strategici dell'Università, aziende e enti che sostengono finanziariamente e collaborano continuamente con UNISG, costituiscono essi stessi altrettante opportunità di Internship, e sceglieranno preferenzialmente gli studenti del Corso per i loro tirocini. La rete degli alumni (UNISG Alumni Network, gestita da personale a ciò delegato all'interno del Career Office) (<https://www.unisg.it/alumni-network/>) e gli stessi docenti del Corso di Studio, in particolare quelli internazionali, forniranno delle occasioni aggiuntive di coinvolgimento degli studenti in un tirocinio presso loro attività economiche, accademiche o sociali.

Tutti gli studenti del Corso beneficeranno del servizio di mentoring e cioè l'assistenza di un docente loro assegnato con cui incontrarsi nel corso dell'anno accademico e a cui riferire sull'andamento del proprio percorso di studi, dell'apprezzamento delle attività curriculari (viaggi didattici ecc.), del rapporto con gli uffici e i servizi e della comunicazione tra Ateneo e studenti.

La prova finale di Tesi, consistente nella presentazione e discussione di un elaborato di ricerca originale, è redatta dallo

studente sotto la guida di un docente relatore. La Commissione esaminatrice è composta da almeno tre membri, di cui almeno due devono essere professori universitari e/o ricercatori.

L'internazionalizzazione costituisce una priorità del processo di costituzione del Corso di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics. Singoli insegnamenti e moduli e seminari interni agli insegnamenti sono assegnati a studiosi e esperti internazionali o italiani con un curriculum significativo di ricerca e insegnamento all'estero. Molto importante è la sinergia con il Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility (<https://www.unisg.it/en/programs-admissions/master-gastronomy-food-cultures-mobility/>), di cui il Coordinatore di Corso di Studio incaricato è Coordinatore, e con tutti gli altri programmi di UNISG che da molti anni invitano a svolgere docenza a Pollenzo alcune tra le più prominenti personalità delle Scienze Gastronomiche internazionali, provenienti sia da famose università europee, inglesi e nordamericane e in generale del cosiddetto Global North, sia da università del Global South, e protagonisti della ricerca e della didattica più attuale, nel reclutare visiting professor e visiting scholar di rilievo per attività seminariali e di conferenza (per cui sono organizzati dei cicli a cadenza regolare) dedicate agli studenti del Corso di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics. Questo impegno avviene nella direzione di rendere sia i contenuti sia gli approcci didattici e scientifici del Corso più internazionali e più aggiornati rispetto alle Scienze Gastronomiche internazionali.

Link: <https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/international-gastronomies-and-food-geo-politics/>



QUADRO A1.a

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

11/01/2022

Nei giorni 5-6-7-8 giugno 2019 si è svolto a Pollenzo il convegno organizzato da UNISG insieme a New York University e University of Toronto, intitolato Food Mobilities: Making World Cuisines con la partecipazione di molti studiosi internazionali protagonisti della ricerca e della didattica più attuale nel campo delle Scienze Gastronomiche. La conferenza ha costituito un importante momento di riflessione sullo stato dell'arte delle Scienze Gastronomiche internazionali, in particolare per quanto attiene a una visione didattica aggiornata delle interrelazioni transnazionali che connettono il locale al globale nel mondo del cibo.

Il Coordinatore incaricato ha presentato il progetto del Corso di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics in varie sedi per la consultazione dei rappresentanti significativi delle principali parti interessate, individuate con particolare riferimento alla raccolta di pareri in merito alle funzioni e alle competenze che il Corso intende fornire e all'effettiva offerta di occupazione nei settori di sbocco individuati.

Il giorno 8 ottobre 2021, il Corso è stato presentato ai Partner Strategici di UNISG (le circa 40 aziende del settore alimentare, e non solo, che sostengono e collaborano con UNISG) con importanti riscontri per quanto riguarda le specifiche esigenze di competenze e conoscenze di cui le aziende abbisognano e richiedono e per le prospettive di occupazione dei laureati, nuovi policy-maker e manager, del Corso di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics.

Il giorno 29 ottobre 2021, il Corso è stato presentato alla Commissione Paritetica Docenti-Studenti. Nel corso della discussione è emerso il grande gradimento dei rappresentanti degli studenti per il nuovo Corso di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics come un programma didattico mancante a UNISG e lungamente atteso e richiesto.

Il giorno 3 novembre 2021 si è svolto l'incontro con le Parti Sociali, cui hanno partecipato i rappresentanti di Andriani Spa Società Benefit e di RINA Certification Body, oltre al Prorettore e Direttore della Formazione, ai docenti, alle rappresentanti degli studenti del Corso di Laurea Magistrale, ai rappresentanti del Consiglio di Amministrazione, al Responsabile dell'Ufficio Relazioni Esterne e a rappresentanti del Personale Tecnico-Amministrativo. Ai presenti è stato richiesto di esprimersi circa: 1) gli obiettivi formativi del Corso; 2) la struttura del Corso e Manifesto degli Studi; 3) gli sbocchi professionali, i settori di impiego e le funzioni.

Tutti i soggetti interpellati hanno dimostrato interesse e motivazione a partecipare attivamente alla concretizzazione di questo nuovo Corso di Studi. Il processo di consultazione delle parti sociali ha messo in evidenza come la Laurea Magistrale proposta sia coerente con il sistema di esigenze socio-economiche nazionali e adeguatamente strutturata al suo interno.



QUADRO A1.b

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

Trattandosi di un Corso di nuova istituzione il presente quadro non viene compilato.

Link : <http://>



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Responsabile di programma-funzionario in istituzioni pubbliche, nazionali, sovranazionali e internazionali, o non governative per lo sviluppo socio-culturale delle politiche alimentari

funzione in un contesto di lavoro:

Responsabile o coordinatore di politiche indirizzate alla sicurezza, alla sovranità e alla giustizia alimentare, sia nazionali che internazionali, con particolare riguardo alla valorizzazione delle produzioni enogastronomiche delle comunità residenti.

Analisi degli scenari economici e sociali e delle culture gastronomiche e agroalimentari, nella dimensione nazionale e internazionale.

Sviluppo di piani strategici delle politiche alimentari di istituzioni pubbliche e non governative.

Sviluppo di piani di comunicazione a supporto delle strategie politiche pianificate

Identificazione e gestione di strumenti di sostegno allo sviluppo economico sostenibile, alla sicurezza, alla sovranità e alla giustizia alimentare.

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

competenze associate alla funzione:

Conoscenza degli scenari economici e sociali e delle culture gastronomiche e agroalimentari internazionali.

Policy-making delle istituzioni pubbliche e non governative

Comunicazione.

sbocchi occupazionali:

Impiegato, funzionario o dirigente in istituzioni pubbliche o non governative, sovranazionali, internazionali, nazionali, regionali e urbane che si occupano delle politiche di sviluppo agroalimentare e/o del sostegno allo sviluppo socio-culturale sostenibile, alla sicurezza, alla sovranità e alla giustizia alimentare.

Responsabile di programma-funzionario in istituzioni pubbliche o non governative per lo sviluppo del territorio e delle comunità territoriali con particolare riferimento al settore agroalimentare

funzione in un contesto di lavoro:

Responsabile o coordinatore di politiche di sviluppo rurale o territoriale sia nazionale che internazionale, con particolare riguardo alla promozione e valorizzazione del territorio e delle produzioni enogastronomiche.

Analisi degli scenari economici e sociali e delle culture gastronomiche e agroalimentari, nella dimensione nazionale e internazionale.

Sviluppo di piani strategici di promozione e valorizzazione territoriale.

Sviluppo di piani di comunicazione a supporto delle strategie pianificate.

Identificazione e gestione di strumenti di sostegno allo sviluppo economico sostenibile, alla sicurezza, alla sovranità e alla giustizia alimentare.

competenze associate alla funzione:

Conoscenza degli scenari economici e sociali e delle culture gastronomiche e agroalimentari internazionali.
Gestione di attività di promozione e valorizzazione territoriale.
Negoziazione politica e pubbliche relazioni.
Comunicazione.

sbocchi occupazionali:

Impiegato, funzionario o dirigente in istituzioni pubbliche o non governative, nazionali o regionali che si occupano dello sviluppo del comparto agroalimentare, dello sviluppo delle potenzialità del territorio e della sua valorizzazione.

Responsabile/Consulente di innovazione di prodotto e marketing d'impresa nazionale e internazionale

funzione in un contesto di lavoro:

Consulente aziendale in materia di processi produttivi e di commercializzazione del cibo con competenze specifiche nella diversità dei sistemi produttivi, delle differenti culture alimentari e dei diversi mercati internazionali (compreso l'incoming nelle strutture ricettive), con particolare riguardo alla comunicazione del valore del prodotto, della sostenibilità dei processi d'impresa e delle politiche aziendali.
Sviluppo e conduzione di ricerche di mercato, comprese le dimensioni politiche, giuridiche, culturali e sociali, relative al settore agroalimentare.
Innovazione di prodotto/servizio, pianificazione e gestione della distribuzione, analisi del livello di soddisfazione dei clienti.
Coordinamento dei processi di sviluppo di nuovi prodotti e servizi e miglioramento di quelli esistenti per mercati nazionali e internazionali.
Analisi delle tecniche produttive e identificazione delle innovazioni da adottare con particolare riferimento alla diversità dei mercati di riferimento anche a livello internazionale.
Sviluppo, pianificazione e conduzione di piani industriali e di piani di marketing per imprese del settore agroalimentare nella dimensione nazionale internazionale e dell'import-export.
Supporto allo sviluppo di nuovi prodotti e servizi in ambito agroalimentare nazionale e internazionale.
Gestione dei rapporti con gli stakeholder istituzionali, quali gli interlocutori politici, le associazioni di consumatori e le NGO.

competenze associate alla funzione:

Conoscenza degli scenari economici e sociali e delle culture gastronomiche e agroalimentari internazionali.
Conoscenza degli strumenti di analisi di mercato.
Sviluppo di prodotto.
Sviluppo di piani di marketing per i mercati nazionali e internazionali.
Marketing e comunicazione d'impresa.
Negoziazione politica e pubbliche relazioni.

sbocchi occupazionali:

Consulenza integrata per aziende piccole, medie o grandi del settore agroalimentare, con particolare riguardo per quelle interessate all'espansione o al rafforzamento della presenza internazionale nella produzione, vendita e acquisizione di beni e servizi alimentari, rinnovamento della propria gamma produttiva e di offerta di servizi nei mercati nazionali e internazionali e definizione di una più efficace comunicazione delle scelte operate nella messa a punto del proprio prodotto o servizio.
Responsabile marketing nazionale e internazionale.
Responsabile innovazione/sviluppo nuovi prodotti e servizi per i mercati nazionali e internazionali.
Responsabile commerciale/di canale distributivo nazionale e internazionale.
Manager della comunicazione, pubbliche relazioni e contatto con i clienti nazionale e internazionale.

Quadro o dirigente all'interno di piccole, medie e grandi imprese del settore agroalimentare (acquisti, vendita, 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 piccole, medie e grandi aziende ricettive con una forte caratterizzazione sull'offerta alimentare di qualità e collocazione dei prodotti/servizi nei mercati internazionali.

Responsabile/Componente del team di pianificazione strategica per lo sviluppo della presenza internazionale dell'impresa

funzione in un contesto di lavoro:

Supporto ai processi di pianificazione strategica, in particolare per quanto riguarda le politiche di crescita esterna, acquisizione nuovi mercati internazionali e gestione della sostenibilità aziendale.

Analisi dello scenario competitivo, in particolare della domanda e dei concorrenti presenti nei mercati internazionali. Identificazione delle opportunità di crescita interna, attraverso lo sviluppo di nuovi prodotti e/o nuovi canali distributivi internazionali e di crescita esterna attraverso l'acquisizione di concorrenti.

Sviluppo di piani industriali coerenti con l'espansione o il rafforzamento della presenza internazionale dell'azienda, sia per quanto riguarda i mercati internazionali di vendita del prodotto sia per quanto riguarda l'attrattività verso clienti internazionali.

Analisi dei trend sociali, giuridici e geopolitici internazionali e del loro impatto sulle imprese del settore agroalimentare.

Definizione delle linee guida delle politiche di comunicazione istituzionale rispetto ai mercati internazionali.

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

competenze associate alla funzione:

Conoscenza degli scenari economici e sociali e delle culture gastronomiche e agroalimentari.

Conoscenza degli strumenti di analisi di mercato.

Marketing e comunicazione d'impresa.

Sviluppo di prodotto per i mercati internazionali.

Sviluppo di piani di marketing per i mercati nazionali e internazionali.

Negoziazione politica e pubbliche relazioni.

Comunicazione.

sbocchi occupazionali:

Responsabile o membro (quadro o dirigente) di team di pianificazione strategica all'interno d'impresе del settore agroalimentare di medie e grandi dimensioni operanti nella produzione e/o distribuzione e/o somministrazione alimentare rivolti principalmente all'esportazione, alla presenza di branch all'estero, o all'incoming internazionale nel caso di aziende dell'ospitalità, della ricettività e del turismo.

Manager con delega alla sostenibilità, manager con delega alle relazioni istituzionali internazionali.

Gli sbocchi occupazionali si rivolgono alle imprese di medie e grandi dimensioni che hanno strutture organizzative sufficientemente articolate per inserire laureati magistrali con questo tipo di profilo professionale.



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. Analisti di mercato - (2.5.1.5.4)



10/01/2022

Il Corso di Studio di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics è istituito con un accesso programmato, definito annualmente. I candidati all'ammissione verranno selezionati tramite l'esame del curriculum e dei titoli e di un colloquio individuale. Tutti i candidati devono possedere una conoscenza (scritta e orale) della lingua inglese pari a un livello B2, che sarà comprovata con un apposito test.

Poiché il Corso di Studio è erogato interamente in lingua inglese, per gli studenti stranieri verrà accertato il possesso di un livello B2 in ingresso per la conoscenza dell'italiano. Per gli studenti stranieri che non possedessero la conoscenza della lingua italiana al livello B2 sono previsti 3 CFU aggiuntivi a loro riservati di apprensione della lingua italiana.

In funzione delle competenze in ingresso ritenute necessarie possono essere ammessi al Corso di Studio di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics i laureati in possesso di un titolo di laurea triennale della classe L-GASTR - Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia.

Per la natura spiccatamente multidisciplinare del Corso di Studio, possono altresì essere ammessi, dopo il superamento di specifiche mancanze identificate dalla Commissione di ammissione, vincolato alla frequenza dei corsi di formazione in ingresso organizzati dall'Ateneo prima dell'inizio ufficiale delle lezioni, i laureati delle seguenti Classi di Laurea:

1. L-5 - Filosofia
2. L-6 - Geografia
3. L-10 - Lettere
4. L-12 - Mediazione linguistica
5. L-14 - Scienze dei servizi giuridici
6. L-15 - Scienze del turismo
7. L-16 - Scienze dell'amministrazione e dell'organizzazione
8. L-18 - Scienze dell'economia e della gestione aziendale
9. L-20 - Scienze della comunicazione
10. L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali
11. L-26 - Scienze e tecnologie agro-alimentari
12. L-32 - Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura
13. L-33 - Scienze economiche
14. L-36 - Scienze politiche e delle relazioni internazionali
15. L-37 - Scienze sociali per la cooperazione, lo sviluppo e la pace
16. L-38 - Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali
17. L-40 - Sociologia
18. L-42 - Storia

e nelle corrispondenti classi previste dal DM 4 agosto 2000.

I laureati di altre Classi di laurea possono essere ammessi se in possesso di almeno 3 CFU in almeno due dei Settori Scientifico-Disciplinari specifici del Corso di Studio: BIO/07 - IUS/13 - SECS-P/01 - M-STO/04 - M-GGR/02 - L-ART/06 - M-DEA/01 - AGR/15, e previo superamento di specifiche mancanze identificate dalla Commissione di ammissione, vincolato alla frequenza dei corsi di formazione in ingresso organizzati dall'Ateneo prima dell'inizio ufficiale delle lezioni. Possono altresì accedere al Corso studenti in possesso di un titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dal Consiglio di Facoltà.

La verifica della preparazione personale dello studente è puntualmente definita nel Regolamento Didattico del Corso di Studio.



17/03/2022

Il Corso di Studio di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics è istituito con un accesso programmato, definito annualmente. I candidati all'ammissione vengono selezionati tramite l'esame del curriculum e dei titoli e di un colloquio individuale. Nell'esame del curriculum e dei titoli e nel colloquio individuale tenuto da docenti di UNISG vengono accertate e valutate conoscenze e esperienze dello studente in merito alle culture, ai sistemi e alle politiche alimentari, con particolare riferimento a interessi, conoscenze e attività pregresse.

Vista l'ampia eterogeneità delle Lauree riconosciute in ingresso, viene data particolare enfasi alla valutazione delle conoscenze che permettono a studenti con lauree diverse di frequentare con profitto gli insegnamenti previsti dal Corso di Studio. A tal scopo, l'Ateneo organizza, prima dell'inizio delle lezioni ufficiali, appositi corsi di formazione d'ingresso cogenti volti al superamento di specifiche mancanze delle conoscenze che la Commissione ha identificato in sede di valutazione del curriculum e dei titoli e di colloquio individuale. Al termine dell'esame del curriculum e dei titoli e del colloquio individuale viene stesa una graduatoria d'ammissione.

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 di inglese e colloquio finale.

Lo studente ha facoltà di produrre il dossier in lingua italiana o in inglese, la prova scritta 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 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.

Poiché il Corso è erogato in lingua inglese, la conoscenza della lingua inglese viene accertata attraverso l'analisi della prova scritta e tramite il colloquio orale. È richiesto un livello di conoscenza della lingua inglese pari a B2. Per svolgere questo accertamento, il Coordinatore del Corso di Laurea può avvalersi della consulenza di docenti madrelingua. L'eventuale possesso di certificati e attestati riconosciuti relativi alle conoscenze linguistiche vengono considerati al fine della valutazione delle competenze linguistiche.

Per gli studenti stranieri verrà accertato anche il possesso di un livello B2 in ingresso per la conoscenza dell'italiano, attraverso il colloquio finale. Per gli studenti stranieri che non possedessero la conoscenza della lingua italiana al livello B2 sono previsti 3 CFU aggiuntivi a loro riservati di apprensione della lingua italiana.

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. corrispondente al primo anno del Corso di Studio di Laurea Magistrale.

Link : https://www.unisg.it/assets/Modalita%CC%80_Ammissione-LM-_2022_23-ITA-CINOTTO.pdf



14/01/2022

Il Corso di Studio di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics offre a laureati /B.A. italiani e internazionali l'opportunità di approfondire le dimensioni internazionali del cibo per quanto riguarda le politiche, i commerci, i diritti, le ecologie e le culture alimentari. I laureati del Corso di Studio di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics hanno conoscenza delle principali gastronomie mondiali; dell'importanza che il cibo riveste nelle relazioni internazionali e nella promozione turistica, politica ed economica di comunità, nazioni, regioni e città (gastrodiplomazia); delle politiche internazionali del cibo e delle istituzioni e organizzazioni operanti nel settore; della realtà industriale, finanziaria e commerciale delle aziende alimentari operanti a livello internazionale; della sostenibilità ambientale, sociale e culturale dei sistemi alimentari internazionali e locali; delle dimensioni della giustizia alimentare, della sovranità alimentare e dei diritti delle comunità indigene; delle migrazioni umane come componente fondamentale nella formazione del lavoro e dell'impresa nelle diverse filiere alimentari, del mutamento e dell'evoluzione delle gastronomie del mondo, e della costruzione di reti commerciali e di scambio di expertise tra luoghi e culture diverse.

Il laureato magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics ha quindi un'approfondita conoscenza dei prodotti e dei processi culturali legati al cibo nella loro diversità e specificità, e dei processi storici-economici-politico-culturali che presiedono alla loro formazione e al loro cambiamento, e competenze professionali di tipo analitico-gestionali-manageriali per operare nel settore alimentare e delle situazioni e associazioni che lo informano a livello internazionale. Il laureato magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics ha la capacità di analizzare i mercati, utilizzando strumenti analitici quantitativi e qualitativi, affrontare e gestire problematiche di carattere aziendale e politico, pianificare azioni sul contesto economico, sociale e culturale, valutandone l'impatto e le implicazioni legali su tutti questi livelli. Il laureato magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics possiede conoscenze specialistiche e di respiro transnazionale, internazionale e globale, in tema di storia e culture del cibo, produzioni agroalimentari e processi di trasformazione del cibo che gli permetteranno di proporre soluzioni innovative e articolate alle problematiche esistenti e emergenti in un quadro in rapido mutamento e caratterizzato da crisi.

L'acquisizione di queste competenze, sia attraverso un Manifesto degli Studi altamente innovativo e unico nel panorama nazionale e internazionale, sia grazie a un'ampia gamma di attività conoscitive pratiche e professionalizzanti, permette ai laureati di svolgere le seguenti attività:

- Nell'ambito d'impresa: pianificazione o ausilio alla pianificazione strategica, di marketing, commerciale e dello 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;
- Nell'ambito di istituzioni pubbliche o non governative: elaborazione o ausilio alla elaborazione e coordinamento delle politiche di sviluppo finalizzate alla valorizzazione dei territori con particolare riferimento al settore agroalimentare e delle comunità dei produttori e dei trasformatori di cibo, alla sicurezza alimentare e alla giustizia alimentare, nel rispetto dei vincoli ambientali della biodiversità e della diversità culturale e della sostenibilità sociale;
- Nei settori della informazione, dell'editoria e della formazione, in particolare nel campo della comunicazione delle politiche alimentari votate alla sostenibilità economica, ambientale, sociale e culturale: promozione dei territori con particolare riferimento al settore agroalimentare e delle comunità dei produttori e trasformatori di cibo, e promozione dei prodotti alimentari di qualità, con l'ausilio delle nuove tecnologie multimediali;
- Nei settori che offrono risposta ai nuovi bisogni dell'economia sostenibile: definizione o ausilio alla definizione delle strategie aziendali e politico-istituzionali per la promozione del 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, la giustizia e la sicurezza alimentare;
- In tutti i settori di riferimento: progettazione o ausilio alla progettazione di nuove forme di imprenditoria con capitale pubblico e privato nell'ambito dello sviluppo e della promozione dei territori, con particolare riferimento al settore agroalimentare, e delle comunità dei produttori e dei trasformatori di cibo e della produzione alimentare di qualità, nel rispetto dei vincoli ambientali della biodiversità e della diversità culturale e della sostenibilità sociale.

Ponendosi i suddetti obiettivi formativi il Corso di Studio di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics prepara quindi i laureati all'assunzione dei seguenti profili professionali:

PROFILO 1 - Responsabile di programma-funziario in istituzioni pubbliche, nazionali, sovranazionali e internazionali, o non governative per lo sviluppo socio-culturale delle politiche alimentari

PROFILO 2 - Responsabile di programma-funziario in istituzioni pubbliche o non governative per lo sviluppo del territorio e delle comunità territoriali con particolare riferimento al settore agroalimentare

PROFILO 3 - Responsabile/Consulente di innovazione di prodotto e marketing d'impresa nazionale e internazionale

PROFILO 4 - Responsabile/Componente del team di pianificazione strategica per lo sviluppo della presenza internazionale dell'impresa

Il Corso di Studio di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics prevede un'articolazione in quattro semestri (due anni). All'interno di questi, gli insegnamenti sono distribuiti secondo una logica precisa che consente di fornire conoscenze multidisciplinari sinergiche, di articolare cronologicamente i risultati di apprendimento attesi e verificarne puntualmente la coerenza con i profili culturali, scientifici e professionali individuati dal Corso di Studio.

- Primo anno di corso: nel primo e secondo semestre sono concentrati gli insegnamenti che trasmettono conoscenze analitiche fondamentali per la fissazione delle tematiche, delle questioni e dei linguaggi distintivi dell'intero Corso di Studio, indispensabili per gli studenti da apprendere in ingresso, e che trasmettono conoscenze di tipo storico-antropologico, economico, politico, giuridico e gestionale focalizzate sul settore agroalimentare internazionale (nell'ordine: biodiversità e diversità dell'esperienza alimentare nelle diverse società umane; diritti, certificazione, sicurezza e giustizia alimentare; economie e politiche dello sviluppo rurale e alimentare sostenibile; politiche internazionali del cibo, istituzionali e non-governative; prodotti, trasformazioni ed economie delle filiere alimentari nazionali e internazionali). Nel corso del primo anno vengono inoltre erogati alcuni degli insegnamenti complessivamente dedicati alle culture alimentari e ai sistemi alimentari di una macro-area del mondo. Nel primo anno di corso gli studenti partecipano altresì a laboratori e a viaggi didattici.

- Secondo anno di corso: nel primo semestre vengono sviluppati l'insegnamento opzionale; i rimanenti insegnamenti complessivamente dedicati alle culture alimentari e ai sistemi alimentari di una macro-area del mondo; il Field Project. Il secondo semestre è dedicato al Tirocinio-Internship e allo sviluppo della Tesi.

▶ QUADRO
A4.b.1
RAD

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

<p>Conoscenza e capacità di comprensione</p>	<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 storico-antropologico, politico, economico, gestionale e giuridico di respiro internazionale e globale.</p> <p>Il laureato magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics acquisisce conoscenze di tipo analitico che gli permettono di comprendere problematiche politiche istituzionali e delle organizzazioni non governative,</p>	
---	--	--

problematiche di mercato, problematiche di carattere aziendale e problematiche macro-economiche, utilizzando sia strumenti analitici quantitativi sia strumenti analitici qualitativi.

Grazie alle conoscenze specifiche in tema di storia e cultura del cibo, produzioni agroalimentari, processi di trasformazione del cibo, il laureato magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics è in grado di comprendere i fenomeni sociali e culturali e di sviluppare soluzioni di tipo innovativo alle problematiche riscontrate.

Grazie alle conoscenze in materia gestionale e giuridica il laureato magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics 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 elaborati individuali e di gruppo ed una valutazione affidata all'esame finale, che, di norma, è scritto. Le esercitazioni o elaborati 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

Il percorso formativo è stato progettato affinché il laureato magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics possa svolgere le seguenti attività analitiche, gestionali e politiche-decisionali:

- progettare e condurre ricerche di mercato utilizzando diversi strumenti di raccolta ed elaborazione dei dati;
- contribuire a elaborare e pianificare politiche di sviluppo, intervento e aiuto nell'ambito di istituzioni pubbliche o non governative
- 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 nelle aziende e nelle istituzioni pubbliche non governative.

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 elaborati, 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. Il percorso formativo comprende diverse attività pratiche e professionalizzanti che garantiscono l'armonizzazione dei contenuti dei diversi insegnamenti e assicurano che le competenze e conoscenze vengano acquisite con senso critico e coerentemente al progetto formativo complessivo del Corso di Studio di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics. I laboratori permettono agli studenti di partecipare praticamente alle fasi di produzione, trasformazione e consumo del cibo, discutendo tutti i passaggi con i docenti nel contesto degli insegnamenti sulle macro-aree delle culture e sistemi alimentari mondiali.

I Viaggi Didattici costituiscono altrettante occasioni per trasportare nell'interazione con le comunità di produttori e trasformatori di cibo quanto appreso negli insegnamenti del Corso di Studio, nell'ambito dell'impostazione del Corso stesso che enfatizza l'impatto pubblico, civile e sociale dell'apprendimento accademico, la professionalizzazione degli studenti attraverso la pratica sul campo, e lo sviluppo della capacità di comunicare contenuti e valori nell'accademia così come al di fuori dell'accademia per i pubblici interessati e per il pubblico generale.

Il Field Project del secondo anno è specificatamente finalizzato al lavoro dello studente su un caso studio che gli permetta di mettere in pratica le diverse prospettive multidisciplinari e interdisciplinari che riceve nei diversi insegnamenti, sotto la supervisione di un docente del Corso di Studio che segue e promuove questo approccio.

Il percorso di studi prevede la realizzazione di un Tirocinio - Internship svolto in aziende o istituzioni. La scelta del tirocinio viene effettuata attraverso un servizio di avviamento personalizzato supportato dall'Ateneo con la collaborazione del Coordinatore del Corso di Studio e dei docenti, che si occupa di individuare il tirocinio più coerente con gli ambiti disciplinari a cui lo studente è maggiormente interessato.

La Tesi finale richiede allo studente, sotto la guida del relatore e dei correlatori, di sintetizzare i contenuti multidisciplinari e interdisciplinari ricevuti dal Corso di Studio, sviluppare un percorso di ricerca originale, e affinare la propria capacità comunicativa e di organizzazione e sistematizzazione del proprio materiale di ricerca, anche, eventualmente, in prospettiva di una continuazione del lavoro di ricerca in un dottorato e avviamento alla professione accademica.

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 internazionale;
- 2) conoscenze di economia aziendale e management con particolare riguardo all'innovazione 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 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. In particolare, le conoscenze acquisite dallo studente lo rendono capace di supportare i processi decisionali di sistemi e aziende specializzate nella produzione e commercializzazione internazionale di prodotti alimentari. La conoscenza degli aspetti giuridici fondamentale per pianificare la fattibilità e la corretta implementazione delle strategie elaborate nella dimensione internazionale.

Lo studente acquisisce la capacità di supportare la progettazione e pianificazione di politiche di sviluppo sostenibile applicate nell'ambito di imprese e istituzioni pubbliche o non governative rispetto a tematiche di sicurezza e sovranità alimentare. Lo studente quindi in grado di condurre analisi di tipo socio-economico e valutazioni 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: Globalization, Rights and Sovereignty [url](#)

Economics and Development Policy [url](#)

Food Chains and Product Processing Technologies [url](#)

Food Politics: International Institutions, Gastrodiplomacy, and Social Movements [url](#)

Sanitary and Phytosanitary Aspects of International Food Quality and Safety [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 internazionali 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 macro aree geografiche rilevanti, dinamiche di formazione del gusto;
- 4) cultura filosofica, estetica del cibo e semiotica, finalizzate alla comprensione delle dinamiche antropologiche e dei relativi quadri teorici e metodologici di riferimento;
- 5) materie prime, preparazioni, processi di trasformazione e filiere legati alla produzione di specialità gastronomiche.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

L'area di apprendimento delle discipline della gastronomia sviluppa nello studente capacità di analizzare e gestire processi

decisionali nelle aziende e organizzazioni operanti nella produzione e distribuzione agroalimentare di qualità nella dimensione internazionale e globale. Lo studente è in grado di collegare le produzioni agroalimentari locali ai paesaggi e riconoscere, analizzare e valutare la natura storica, ambientale e sociale di questi legami. Lo studente è altresì in grado di comprendere e utilizzare in maniera critica i concetti di terroir, paesaggio agrario, paesaggio rurale di interesse storico e paesaggio individuale. Lo studente ha una competenza specialistica in tema di politiche alimentari istituzionali, associative e della diplomazia alimentare.

Lo studente è capace di esaminare e approfondire i processi della continua co-evoluzione tra società umane e terroir all'interno dei sistemi socio-ecologici.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Food Heritage, Ecology, and Biocultural Diversities [url](#)

Gastronomies and Food Cultures of Africa and Oceania [url](#)

Gastronomies and Food Cultures of Europe and the Mediterranean [url](#)

Gastronomies and Food Cultures of the Americas [url](#)

Gastronomies, Food Cultures and Gastrodiplomacy of Asia [url](#)

Languages of Gastronomy and Ecologies of Taste [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

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, nell'interazione con culture alimentari, sistemi alimentari (comprese le dimensioni ambientale, sociale e giuridica) e mercati internazionali diversificati. I laureati saranno capaci di valutare criticamente le culture alimentari, i sistemi alimentari e i mutamenti micro e macroeconomici di specifici ambiti territoriali e globali, al fine di intervenire con appropriate politiche di sviluppo, interpretando le questioni rilevanti in termini di sostenibilità, sicurezza, sovranità e giustizia alimentare e, in questi ambiti, del valore della comunicazione tecnica e intellettuale relativa alle cucine, agli alimenti e alla loro fruizione. Questa autonomia di giudizio è garantita da un approccio multidisciplinare e sistemico ai problemi della politica alimentare e della produzione, trasformazione, distribuzione e consumo del cibo ispirati ai

criteri della sostenibilità e della sovranità di nazioni e comunità, agli insegnamenti relativi all'impatto ambientale ed energetico dei processi di produzione e distribuzione del cibo, all'economia politica, a una costante attenzione ai fattori politico-ambientali e all'analisi critica delle pratiche di consumo e dei processi informativi che lo influenzano. L'autonomia acquisita e verificata nelle attività di Field Project e Tirocinio è particolarmente importante ai fini dello sviluppo di capacità di giudizio e comportamento autonomo da parte del laureato.

Abilità comunicative

Il piano formativo della Laurea Magistrale prevede l'insegnamento di competenze comunicative specifiche per il settore alimentare e per una comunicazione di dimensione internazionali con stakeholder politici, sociali e economici variegati, in ambiti ambientali, sociali, culturali, economici e giuridici significativamente differenziati e riferiti a contesti, mercati e gruppi umani ampiamente diversificati e particolari. Le abilità comunicative del laureato si svilupperanno nell'utilizzo di vari mezzi e media testuali, visuali, sonori ecc. di presentazione e comunicazione, compresi quelli elettronici, dei new media e dei social network. Nel corso del biennio di studio, il laureato è direttamente coinvolto in azioni di promozione nazionale ed internazionale di prodotti, servizi e politiche nel settore agroalimentare a diversi livelli di scala e del sostegno alla biodiversità, alla diversità culturale, alla sostenibilità, alla sovranità, alla sicurezza e alla giustizia alimentare. 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 ben organizzata e strutturata 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 nei diversi insegnamenti, la presentazione in sede di accertamento delle conoscenze e attraverso la conduzione dei Field Project, gli eventi comunicativi parte dell'esperienza di Tirocinio e la stesura della Tesi di laurea, cui scopo precipuo è di fornire 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 alla diversità culturale e biologica, all'innovazione di prodotti e servizi, e alle politiche istituzionali e delle NGO nel settore alimentare in diversi contesti internazionali e nei rapporti con stakeholder multiculturali. Tale capacità sarà acquisita attraverso la partecipazione all'attività didattica d'aula e di laboratorio individuale e di gruppo, al Field Project e alle relative attività di ricerca empirica e sviluppo di soluzioni di casi studio pratici, specifici e professionalizzanti, ed il lavoro di ricerca, studio e scrittura svolto per la stesura della Tesi di laurea. Le esercitazioni e i laboratori che caratterizzano il Corso sono focalizzati sull'applicazione a problemi di carattere empirico dei modelli analitici illustrati in classe e sulla dimensione del rapporto con concreti stakeholder economici, politici e sociali di varia natura. La verifica del processo di apprendimento di queste conoscenze avviene attraverso le esercitazioni previste durante gli insegnamenti, gli esami previsti al termine degli stessi e il costante monitoraggio dell'andamento del Corso effettuato con i diversi strumenti a

disposizione per l'assicurazione della qualità e i relativi interventi correttivi individuati.



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

10/01/2022

Il Corso di Studio di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics prevede tra le sue attività formative attività affini o integrative che contribuiscono al raggiungimento degli obiettivi formativi specifici e distintivi del Corso aggiungendo contenuti specialistici e diversificati che insistono sulla dimensione internazionale di realtà, questioni, temi e dibattiti del mondo alimentare e agroalimentare. In particolare, gli insegnamenti affini o integrativi sono funzionali a formare gli studenti rispetto alle gastronomie, culture alimentari e sistemi alimentari delle diverse aree del mondo; formare gli studenti rispetto alle dimensioni di relazioni internazionali, politiche internazionali, diplomazia e movimenti sociali della realtà alimentare e agroalimentare; formare gli studenti rispetto alla promozione territoriale di comunità, città, regioni e nazioni nell'ambito alimentare e agroalimentare; formare gli studenti rispetto all'organizzazione, sviluppo, funzionamento e regolamentazione giuridico-legislativa del commercio internazionale alimentare, delle filiere alimentari, della logistica e della distribuzione del cibo; formare gli studenti rispetto agli aspetti nutrizionali, medici, veterinari e della sicurezza alimentare che intervengono nella produzione, distribuzione e consumo di cibo a livello internazionale; formare gli studenti rispetto alla dimensione ecologica e ambientale della produzione, della trasformazione, del commercio, della distribuzione e del consumo di cibo in una dimensione internazionale e globale, con i relativi impatti e pratiche migliori di sostenibilità. Il numero minimo di crediti riservati alle attività affini o integrative è di 12, il numero massimo è di 24.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

10/01/2022

La prova finale, consistente nella presentazione e discussione di un elaborato di ricerca originale, è redatta dallo studente sotto la guida di un docente relatore ed è esposta di fronte a una Commissione esaminatrice. La tesi di laurea si basa sulle conoscenze acquisite negli ambiti disciplinari sviluppati nel Corso di Studio 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 di fenomeni sociali, la realizzazione di casi studio e studi etnografici.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

16/02/2022

La prova finale, consistente nella presentazione e discussione di un elaborato originale, è redatta 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, acquisiti i 2 crediti relativi all'attività Farm to Table Workshop, i 5 crediti relativi alle attività formative a scelta, i 4 crediti relativi al field project, i 4 per gli study trip 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 deve essere scritto in lingua italiana o inglese. Analogamente, l'esposizione della prova finale deve avvenire in lingua italiana o inglese.

La Commissione, valutando l'esposizione del candidato, tenendo conto del giudizio espresso dal Relatore e di eventuali 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 ed 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_02_1.pdf (Disposizioni elaborato finale)



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento_didattico_LM_International Gastronomies and Food Geo-Politics_2022-2023

Link: <https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/international-gastronomies-and-food-geo-politics/>

▶ 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/13	Anno di	Advanced Food Law: Globalization, Rights and Sovereignty link	BAIRATI LORENZO	PA	7	16	

		corso 1					
2.	IUS/13	Anno di corso 1	Advanced Food Law: Globalization, Rights and Sovereignty link	CORCIONE ELENA		7	40
3.	SECS- P/01	Anno di corso 1	Economics and Development Policy link	SACCONI DONATELLA	RD	6	48
4.	NN	Anno di corso 1	Farm to Table Workshop - I Year link			1	
5.	AGR/15	Anno di corso 1	Food Chains and Product Processing Technologies link	TORRI LUISA	PA	7	14
6.	AGR/15	Anno di corso 1	Food Chains and Product Processing Technologies link	PIOCHI MARIA	RD	7	24
7.	AGR/15	Anno di corso 1	Food Chains and Product Processing Technologies link	CHIRILLI CHIARA		7	18
8.	BIO/07	Anno di corso 1	Food Heritage, Ecology, and Biocultural Diversities link	PIERONI ANDREA	PO	7	56
9.	M-GGR/02	Anno di corso 1	Food Politics: International Institutions, Gastrodiplomacy, and Social Movements link	KIHLGREN GRANDI LORENZO		10	16
10.	M-GGR/02	Anno di corso 1	Food Politics: International Institutions, Gastrodiplomacy, and Social Movements link	CAMPOS MOTTA RENATA		10	24
11.	M-GGR/02	Anno di corso 1	Food Politics: International Institutions, Gastrodiplomacy, and Social Movements link	DOCENTI VARI		10	40
12.	M-DEA/01	Anno di corso 1	Gastronomies and Food Cultures of Africa and Oceania link	ZOCCHI DAURO		7	8

13.	M-DEA/01	Anno di corso 1	Gastronomies and Food Cultures of Africa and Oceania link	FONTEFRANCESCO MICHELE FILIPPO	RD	7	24	
14.	M-DEA/01	Anno di corso 1	Gastronomies and Food Cultures of Africa and Oceania link	COTTINO GAIA		7	24	
15.	M-STO/04	Anno di corso 1	Gastronomies and Food Cultures of the Americas link	CINOTTO SIMONE	PA	7	24	
16.	M-STO/04	Anno di corso 1	Gastronomies and Food Cultures of the Americas link	FATTACCIU IRENE		7	20	
17.	M-STO/04	Anno di corso 1	Gastronomies and Food Cultures of the Americas link	OTT CINDY		7	12	
18.	VET/04	Anno di corso 1	Sanitary and Phytosanitary Aspects of International Food Quality and Safety link	CHIESA FRANCESCO		6	48	
19.	NN	Anno di corso 1	Study Trip - I Year link			2		
20.	NN	Anno di corso 2	Farm to Table Workshop - II Year link			1		
21.	NN	Anno di corso 2	Field Project link			4		
22.	PROFIN_S	Anno di corso 2	Final Thesis link			16		
23.	SPS/08	Anno di corso 2	Food Culture, Equity and Social Inclusion link	ONORATI MARIA GIOVANNA	PA	5	20	
24.	SPS/08	Anno di	Food Culture, Equity and Social Inclusion link	CORVO PAOLO	PA	5	20	

		corso 2					
25.	M-STO/04	Anno di corso 2	Gastronomies and Food Cultures of Europe and the Mediterranean link	PROGLIO GABRIELE	RD	7	24
26.	M-STO/04	Anno di corso 2	Gastronomies and Food Cultures of Europe and the Mediterranean link	DE MARET OLIVIER		7	24
27.	M-STO/04	Anno di corso 2	Gastronomies and Food Cultures of Europe and the Mediterranean link	CRISANTI GIULIA		7	8
28.	SPS/04	Anno di corso 2	Gastronomies, Food Cultures and Gastrodiplomacy of Asia link	ANDORNINO GIOVANNI		7	24
29.	SPS/04	Anno di corso 2	Gastronomies, Food Cultures and Gastrodiplomacy of Asia link	CWIERTKA KATARZYNA		7	16
30.	SPS/04	Anno di corso 2	Gastronomies, Food Cultures and Gastrodiplomacy of Asia link	RAMAN PARVATHI		7	16
31.	M-GGR/01	Anno di corso 2	Geographies of Food link	HEARN ROBERT		5	20
32.	M-GGR/01	Anno di corso 2	Geographies of Food link	CEVASCO ROBERTA	PA	5	20
33.	AGR/01	Anno di corso 2	International Agricultural Policies and Food Markets link	RASTORGUEVA NATALIA		5	32
34.	AGR/01	Anno di corso 2	International Agricultural Policies and Food Markets link	MIGLIORINI PAOLA	PA	5	8
35.	NN	Anno di corso 2	Internship link			10	

36.	L-ART/06	Anno di corso 2	Languages of Gastronomy and Ecologies of Taste link	PERULLO NICOLA	PO	8	64
37.	NN	Anno di corso 2	Study Trip - II Year link			2	
38.	ICAR/13	Anno di corso 2	The Raw Materials, Energy, Water, and Climate Change Nexus link	BOMPAN EMANUELE		5	16
39.	ICAR/13	Anno di corso 2	The Raw Materials, Energy, Water, and Climate Change Nexus link	FASSIO FRANCO	PA	5	8
40.	ICAR/13	Anno di corso 2	The Raw Materials, Energy, Water, and Climate Change Nexus link	VOLPATO GABRIELE		5	16



QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Planimetrie_Della_Sede

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Laboratori

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori



QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Sale studio

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sale studio



QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Biblioteca

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteca



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Le attività di comunicazione e di orientamento, anche nel 2021, sono state chiaramente condizionate dalla situazione pandemica e, soprattutto a inizio anno, si sono svolte 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. A fine 2021 si è comunque deciso di utilizzare un'azienda esterna per un'analisi qualitativa e quantitativa su potenziali studenti, studenti e alumni. I risultati dell'analisi e, di conseguenza, eventuali cambiamenti nelle attività dell'ufficio si avranno nel 2022.

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 del brand UNISF e per ogni Corso di Studio su Google e sui Social Media, in particolare Facebook e Instagram;
- 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 2021, non solo attraverso i social media ma anche con tre pubblicazioni cartacee;
- 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 per ogni Corso;

18/03/2022

- confermato, nella seconda parte 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;
- dato vita a un nuovo progetto: UNISG+, ovvero una piattaforma con corsi online accessibili al grande pubblico. Nel 2021 i corsi, in italiano e in inglese, pubblicati sono; "Storia della Cucina Italiana" e "Behind your Daily Cup: Understanding the Coffee Value Chain";
- partecipato, insieme agli altri tre atenei piemontesi, a un'attività di promozione congiunta durante le ATP Finals che si sono tenute a novembre a Torino;
- ripristinato due eventi significativi in presenza: l'inaugurazione dell'anno accademico con lectio magistralis di Renzo Piano e il graduation day, ovvero la cerimonia di laurea per tutti gli studenti che hanno discusso la tesi e si sono laureati a distanza causa pandemia.

Descrizione link: Attività di comunicazione 2021

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attività orientamento in ingresso 2021



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

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: Servizio di mentoring

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



QUADRO B5

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

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:

11/03/2022

- 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 di attivazione del corso generale online sulla sicurezza sul 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: Ufficio Career Center

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



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



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

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

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

Nessun Ateneo

21/03/2022

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

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.

Durante l'emergenza COVID 19 le attività si sono principalmente concentrate sul coaching individuale svolto online, ma a partire da febbraio 2022 la prevalenza delle attività sarà nuovamente in presenza.

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.

A seguito dello stabilizzarsi dell'emergenza COVID 19 , si é optato per ospitare nuovamente ogni evento in presenza.

Descrizione link: Ufficio Career Center

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

▶ QUADRO B5 | Eventuali altre iniziative

ALUMNI NETWORK E MONITORAGGIO DELLE CARRIERE

11/03/2022

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;
- elaborazione e lancio App dedicata al network Alumni;
- creazione opportunità di incontro professionale tra studenti e Alumni e tra Alumni stessi

Descrizione link: Servizio Alumni

Link inserito: <https://career.unisg.it/what-do-the-alumni-do/>

▶ QUADRO B6 | Opinioni studenti

Trattandosi di un Corso di nuova istituzione, i dati relativi al presente quadro non sono attualmente disponibili.

21/03/2022

▶ QUADRO B7 | Opinioni dei laureati

21/03/2022

Trattandosi di un Corso di nuova istituzione, i dati relativi al presente quadro non sono attualmente disponibili.