Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE
Nome del corso in italiano	Scienze e Culture Gastronomiche *(IdSua:1593223)*
Nome del corso in inglese	Gastronomic Sciences and Cultures
Classe	L/GASTR - Scienze, culture e politiche della gastronomia
Lingua in cui si tiene il corso	italiano, inglese
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-triennale/
Tasse	
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	FONTEFRANCESCO Michele Filippo
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.	BAIRATI	Lorenzo		PA	1	
2.	CEVASCO	Roberta		PA	1	
3.	CORVO	Paolo		PA	1	
4.	FASSIO	Franco		PA	1	

5.	FONTEFRANCESCO	Michele Filippo		RD	1	
6.	MIGLIORINI	Paola		PA	1	
7.	MORINI	Gabriella		RU	1	
8.	PIERONI	Andrea		PO	1	
9.	PIOCHI	Maria		RD	1	

Rappresentanti Studenti	De Canio Stefano s.decanio@studenti.unisg.it La Varra Federico f.lavarra@studenti.unisg.it Thorimbert Gia g.thorimbert@studenti.unisg.it Ghibaudo Sofia s.ghibaudo@studenti.unisg.it Long Caroline c.long@studenti.unisg.it Milgram Luca l.milgram@studenti.unisg.it
Gruppo di gestione AQ	Michele Filippo Fontefrancesco Sofia Ghibaudo Luisa Torri
Tutor	Chiara ROMANO Andrea PIERONI Gabriella MORINI Michele Filippo FONTEFRANCESCO Michele Antonio FINO Lorenzo BAIRATI Flavio D'ABRAMO Paola MIGLIORINI Paolo CORVO Roberta CEVASCO Maria PIOCHI Luisa TORRI Franco FASSIO Gabriele PROGLIO

Il Corso di Studio in breve

08/06/2023

Il Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche propone un modello didattico originale, innovativo tanto nei contenuti quanto nelle modalità di apprendimento. I contenuti esprimono tutto l'arco delle scienze gastronomiche in una prospettiva multidisciplinare: bioscienze, scienze sociali e scienze umane attraversano i temi del cibo e della produzione alimentare nei loro rapporti con gli ecosistemi, preparando laureati capaci di operare nella promozione e valorizzazione del cibo - dalla produzione alla comunicazione nel suo legame con i diversi contesti, e capaci di incidere sui sistemi alimentari nella direzione della loro sostenibilità e appropriatezza rispetto a caratteristiche ecologiche, culturali e di consumo.
Grazie a questo percorso, il laureato in Scienze e Culture Gastronomiche possiede un profilo professionale polivalente, ed è in grado di operare in molteplici ambiti lavorativi a vocazione internazionale con particolare riferimento alla promozione della cultura alimentare, alla valorizzazione del patrimonio gastronomico, all'innovazione, alla sostenibilità ed alla qualità dei prodotti. L'originalità formativa si esprime anche nelle modalità d'apprendimento: un forte training esperienziale e

sensoriale, con laboratori e viaggi didattici per approfondire la conoscenza dei prodotti e i loro territori di origine, incontri con i protagonisti del cibo e continui contatti nazionali e internazionali che costituiscono una vera e propria ossatura del percorso formativo con l'obiettivo di fornire agli studenti un metodo di analisi multidisciplinare del mondo della gastronomia.
Il piano di studi del Corso di Laurea è costituito da insegnamenti di base, insegnamenti caratterizzanti, insegnamenti affini e insegnamenti a scelta, viaggi didattici ed altre attività formative (quali seminari e conferenze) per un totale di 180 CFU (compresa la tesi di laurea) come previsto dalle norme ministeriali.
La Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche si rivolge a studenti internazionali. Il Corso di Laurea è bilingue e prevede attività didattiche erogate in lingua inglese nel primo anno di corso (da docenti con comprovata esperienza didattica anche in lingua inglese) e attività didattiche prevalentemente erogate in lingua italiana negli anni secondo e terzo. Per questa ragione, tutti gli studenti devono avere una conoscenza di partenza della lingua inglese compatibile con le attività didattiche. E' inoltre previsto che, nel corso del primo anno, gli studenti internazionali apprendano l'italiano in modo da potersi preparare alle attività didattiche erogate in lingua italiana.
La didattica di aula fa tesoro di supporti informatici avanzati, utilizza metodi dialogici e di interazione continua docente-studente e persegue l'obiettivo di una formazione plurale ed integrata.
L'Università sostiene il diritto allo studio assegnando esoneri totali dal pagamento della retta a favore degli studenti in possesso dei requisiti economici e di merito prescritti dai bandi emessi annualmente. Gli studenti, inoltre, a decorrere dal secondo anno di corso hanno la possibilità di accedere ai prestiti d'onore grazie a convenzioni stipulate dall'Ateneo con istituti bancari.
Nota Bene: L'uso generico del maschile singolare per tutti i sostantivi indicanti qualifica o attività professionale (e.g. il docente, il laureato, lo studente) è da considerarsi quale uso inclusivo di ogni genere.

Link: https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-triennale/laurea-triennale-private/

QUADRO A1.a

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

15/02/2018

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

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

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

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

Il 19/12/2017, presso la sede dell'Ateneo, si è svolto l'incontro con le Parti sociali, alle quali è stato presentato l'istituendo Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche.
La convocazione è avvenuta ad opera del Rettore, che ha coinvolto nella consultazione enti del territorio e aziende e associazioni facenti parte della rete di sostenitori dell'attività didattica e di ricerca dell'Ateneo. All'incontro erano presenti:
1. Direttore Marketing - Autogrill SpA
2. Training Center Manager - Lavazza SpA
3. Ufficio Risorse Umane - Eataly Srl
4. Ufficio Risorse Umane - Iper SpA
5. Ufficio stampa - Coldiretti
6. Fondatrice - Intrecci Srl
7. Ufficio comunicazione - La Granda Srl
8. Presidente - Fondazione CRC
9. Settore Sviluppo e valorizzazione filiere - CCIAA Torino
10. Dirigente servizi alla persona - Comune di Saluzzo
11. Assessore lavori pubblici, edilizia scolastica - Comune di Bra

Per l'Ateneo, oltre al Rettore, sono presenti il Direttore del Corso di Laurea, il Direttore del Corso di Laurea Magistrale, il

Vicepresidente, il Direttore Amministrativo, la coordinatrice amministrativa dei Corsi di Laurea e l'ufficio Relazioni esterne.
Il Direttore del Corso di Laurea ha presentato il Corso di Laurea per il quale è stato avviato il processo di istituzione e accreditamento.
In particolare, sono stati esposti gli obiettivi del Corso:
- Fornire una formazione accademica di eccellenza con esperienza sul campo attraverso un percorso didattico interdisciplinare
- Sviluppare un'educazione culturale e sensoriale in aula, nei laboratori e a contatto con i 'protagonisti del cibo'
- Formare gastronomi capaci di incidere sui sistemi alimentari nel senso della sostenibilità e della sovranità e di operare nella promozione e valorizzazione del cibo.
Il piano di studi è articolato in insegnamenti e viaggi didattici. Questi ultimi caratterizzano il percorso di studi e consentono un'esperienza diretta sul campo, a contatto con i protagonisti del sistema alimentare e una messa in pratica di quanto studiato in aula.
I presenti esprimono un generale apprezzamento per il modello formativo illustrato. In particolare, viene apprezzato il fatto che il Corso di Laurea sia strutturato come un percorso di studi nel quale lo studio teorico è accompagnato dalla pratica e dalla sperimentazione sul campo o in laboratorio di quanto appreso in aula. I presenti rilevano il valore aggiunto di un Corso che stimola gli studenti a lavorare su casi concreti, attività che consentirà loro di introdursi nel mondo del lavoro con un approccio 'industriale', avendo chiaro l'obiettivo del risultato.

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Verbale_Consult_parti_sociali_19_dicembre_2017

QUADRO A1.b — Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

09/06/2023

Il 7 novembre 2018 si è tenuto l'incontro di Revisione del Corso di Laurea, un tavolo di confronto con organizzazioni esterne portatrici di interesse, reali o potenziali, verso l'Università per discutere specifici aspetti dell'offerta formativa relativi a conoscenze, capacità e professionalità da raggiungere.
A tale incontro, convocato dal Rettore e dal Direttore del Corso di Laurea, sono stati invitati diversi contributori esterni (studiosi, scienziati, accademici e professionisti, aziende, associazioni e rappresentanti degli enti territoriali).
All'incontro erano presenti (oltre ai contributori interni - docenti, residenza, staff UNISG) rappresentanti di aziende, organizzazioni e associazioni nazionali e internazionali, quali Milan Center Food Law and Policy, FAO, UNESCO Venezia, Fondazione Teobaldo Fenoglio, Slow Food, Eataly, Cir Food.
L'incontro è stato dedicato a una prima revisione del Corso di Laurea, attivato nell'ambito della Classe di Laurea L/GASTR in Scienze, Culture e Politiche per la Gastronomia, che ha sostituito il precedente Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche (Classe di Laurea L/26), ponendosi in continuità con lo stesso.
L'incontro con le parti sociali si è sviluppato attorno a 4 focus specifici: Contenuti e Obiettivi Formativi; Metodi e Strategie Didattiche; Viaggi Didattici; Profili Professionali e Sbocchi occupazionali.
Il dibattito si è focalizzato in primo luogo sul contenuto degli insegnamenti, la loro collocazione e sugli obiettivi formativi specifici del Corso di Laurea.
Successivamente, la riflessione si è concentrata sulle modalità di apprendimento e sugli strumenti didattici necessari al perseguimento degli obiettivi formativi, allo sviluppo dell'esperienzialità, all'integrazione tra didattica e ricerca e all'affinamento del materiale di supporto.
Infine si è affrontato il tema dei Viaggi didattici (e le relative attività di verifica), la necessità di una loro più organica integrazione nell'offerta didattica complessiva e il maggiore coinvolgimento di operatori del settore e interlocutori operanti sul territorio.
Il dibattito si è concluso con una riflessione circa le figure professionali da formare, gli ambiti lavorativi e le funzioni dei laureati in un contesto di lavoro. In particolare, il dibattito ha riguardato le conoscenze, le abilità e le competenze

necessarie affinché i laureati operino efficacemente nei relativi contesti.
I partecipanti hanno espresso un generale apprezzamento per il modello formativo illustrato. In particolare, è stato apprezzato il fatto che il Corso di Laurea sia strutturato come un percorso di studi nel quale lo studio teorico è accompagnato dalla pratica e dalla sperimentazione sul campo o in laboratorio di quanto appreso in aula. Sono emersi, altresì, tre rilievi fondamentali: la necessità di approfondire il tema della governance dei sistemi alimentari e delle food policy; l'opportunità di affinare il metodo didattico, anche per rispondere alle esigenze espresse dagli studenti internazionali; l'importanza di proseguire nella creazione di profili con visione aperta e formazione interdisciplinare su scala globale.
Nell'ambito dell'audizione del Nucleo di Valutazione del Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche, il 17 maggio 2022 si è svolto un incontro che ha coinvolto i membri del Nucleo e rappresentanti di aziende e associazioni (Deliveristo, Eataly, Lavazza, Slow Food) al fine di verificare l'efficacia complessiva dei contenuti, degli obiettivi e degli esiti didattici del percorso di studi. L'esito del confronto ha evidenziato il generale apprezzamento degli attori economici della figura del laureato in in Scienze e Culture Gastronomiche, specificamente per la sua versatilità che permette facile inserimento in diverse funzioni sia nel campo della produzione sia in quello della comunicazione e marketing dei prodotti.
Sono emersi, altresì, rilievi circa l'utilità di una maggiore preparazione rispetto l'uso di strumenti informatici.
Il 10 maggio 2023 si è svolta la review periodica del corso di studio a cui hanno partecipato i docenti UNISG e i rappresentanti di aziende, istituzioni e associazioni del settore agroalimentare (Lavazza, Eataly, Deliveristo, Cortilia, Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, Camera di Commercio di Torino). Sono emerse indicazioni specifiche di miglioramento e potenziamento dell'offerta erogata che informano la revisione del corso di studio.

Link: http://

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Verbale review 10-05-2023

QUADRO A2.a — Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Esperto in comunicazione e valorizzazione della qualità agroalimentare

funzione in un contesto di lavoro:
Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche, che opera come esperto in comunicazione e valorizzazione della qualità agroalimentare, svolge funzioni riguardanti la promozione e valorizzazione del cibo nel suo legame con i diversi contesti produttivi e di consumo.
In particolare, svolge le seguenti funzioni specifiche:
- Sviluppa strategie di comunicazione per la promozione della qualità agroalimentare;
- Opera nell'editoria e nella comunicazione nell'ambito della valorizzazione del patrimonio gastronomico;
- Modera ed elabora i contenuti di piattaforme sociali ai fini della promozione della cultura alimentare.

competenze associate alla funzione:
- Competenze relative all'individuazione di modelli virtuosi di produzione di qualità ai fini della redazione di articoli e di comunicati stampa ed alla elaborazione di contenuti di siti e piattaforme sociali;
- Competenze relative all'analisi dei sistemi alimentari ed alla lettura dei fenomeni sociali connessi, ai fini dell'elaborazione di strategie di comunicazione, brand identity e marketing;
- Competenze nei contesti della comunicazione e della promozione del cibo, ai fini dell'ideazione ed elaborazione concettuale relativa ad eventi e conferenze.

sbocchi occupazionali:
Aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, Siti web

specializzati, Agenzie di comunicazione, Agenzie di organizzazione eventi, Case editrici, Consorzi e cooperative del settore agroalimentare, Prosecuzione studi (Laurea Magistrale o Master)

Operatore ed educatore nell'ambito della governance dei sistemi alimentari

funzione in un contesto di lavoro:
Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche, nella veste di operatore ed educatore nell'ambito della governance dei sistemi alimentari, svolge funzioni riguardanti la consulenza, l'educazione e la formazione nell'ambito delle politiche alimentari, con particolare attenzione alla sovranità alimentare ed ai temi ad essa connessi.
In particolare, svolge le seguenti funzioni specifiche:
- Svolge attività di consulenza, educazione e formazione presso istituzioni e soggetti privati nell'ambito delle scienze, culture e politiche gastronomiche;
- Raccoglie, elabora e organizza informazioni e dati in funzione dell'individuazione delle linee strategiche e dell'assunzione di decisioni nell'ambito di soggetti pubblici e privati a vocazione internazionale.

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

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

Esperto area acquisti e vendite nel settore agroalimentare

funzione in un contesto di lavoro:
Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche, che opera come esperto nell'area acquisti e vendite nel settore agroalimentare, valuta la qualità e l'appropriatezza dei prodotti alimentari rispetto a specifiche caratteristiche ecologiche, culturali e sociali.
In particolare, svolge le seguenti funzioni specifiche:
- Seleziona e acquisisce materie prime, semilavorati e trasformati;
- Analizza i mercati individuandone i target;
- Gestisce strategie di vendita in ambito B2B e B2C.

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

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

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

funzione in un contesto di lavoro:

Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche opera come esperto in attività di produzione agroalimentare, in attività ricettive e ristorative e nella vendita al dettaglio.
In particolare, svolge le seguenti funzioni specifiche:
- Opera nello sviluppo di ricette e prodotti;
- Svolge attività di pianificazione strategica di servizi di ristorazione;
- Gestisce assortimenti e logistica e relazioni commerciali presso aziende agroalimentari

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

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

QUADRO A2.b — Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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

QUADRO A3.a — Conoscenze richieste per l'accesso

16/01/2018

Il Corso ha un accesso programmato con una prova di ammissione volta a selezionare i candidati più meritevoli sulla base di criteri relativi a:
- Conoscenze scientifiche e culturali di base volte a dimostrare una vocazione agli studi gastronomici e capacità di tracciare nessi logici coerenti fra il percorso scolastico o lavorativo pregresso e gli studi che il candidato intende intraprendere.
- Conoscenza delle regole e dei modi della corretta espressione orale, ai fini di una padronanza dei metodi di riflessione e argomentazione.
- Conoscenza delle regole, dei modi e delle forme dell'espressione scritta con particolare attenzione alla riflessione,

argomentazione ed esposizione in maniera chiara, sintetica e coerente.
- Conoscenze linguistiche da applicarsi ai fini della discussione di argomenti connessi alle scienze e culture gastronomiche in chiave pluridisciplinare sia in italiano sia in inglese.
- Formazione culturale derivante dalla qualità del percorso scolastico e dalla ricchezza di esperienze extrascolastiche del candidato (quali esperienze lavorative coerenti con le scienze e culture gastronomiche, esperienze di volontariato, periodi di studio/lavoro all'estero, certificazioni di lingua).
Per essere ammessi al test di selezione occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo.
Il Regolamento del Corso di Laurea stabilisce il sistema di valutazione relativo alle diverse prove, con le rispettive soglie. Nel caso in cui l'esito della verifica risulti sufficiente ma comunque inferiore alla soglia minima stabilita dal regolamento di Ateneo, al candidato saranno assegnati obblighi formativi aggiuntivi (O.F.A.) quali la lettura di testi o l'assegnazione di esercizi per il miglioramento delle capacità espressive in italiano e in inglese, da soddisfare nel primo anno di corso e volti a colmare le lacune evidenziate durante la prova.

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

QUADRO A3.b | Modalità di ammissione

08/06/2023

L'iscrizione al corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche prevede i seguenti passaggi:
1) la registrazione dei dati anagrafici sul portale UNISG;
2) il caricamento del dossier (in cui, oltre alle informazioni richieste, lo studente allega le eventuali certificazioni che possano avvalorare l'acquisizione di conoscenze in campo gastronomico, tecnologico-alimentare, turistico, economico, comunicativo, linguistico e ambientale);
3) il superamento della prova di ammissione volta a selezionare candidati italiani e internazionali che prevede i seguenti elementi: dossier, prova di lingua (inglese), colloquio in lingua italiana/inglese.
Il dossier si compone di autocertificazione del titolo e voto di maturità, oppure media di III e IV superiore in caso di titolo non ancora conseguito (oppure Dichiarazione di Valore per titoli esteri), lettera di presentazione del candidato ed eventuali altre certificazioni.
La prova di inglese è volta a valutare le capacità espressive ed argomentative in forma sia scritta sia orale pari a B2 (per i candidati di madrelingua non inglese). L'eventuale possesso di certificati e attestati riconosciuti relativi alle conoscenze linguistiche non esonera da alcuna prova, ma può comunque essere oggetto di valutazione in quanto integrante il dossier.
Il colloquio, che ciascun candidato svolgerà di fronte ad una commissione di almeno due docenti UNISG, è volto ad accertare il possesso di: 1) conoscenze scientifiche e culturali di base volte a dimostrare una vocazione agli studi gastronomici e capacità di tracciare nessi logici coerenti fra il percorso scolastico o lavorativo pregresso e gli studi che il candidato intende intraprendere; 2) conoscenza delle regole e dei modi della corretta espressione orale, ai fini di una padronanza dei metodi di riflessione e argomentazione e della discussione di argomenti connessi alle scienze e culture gastronomiche in chiave pluridisciplinare; 3) formazione culturale derivante dalla qualità del percorso scolastico e dalla ricchezza di esperienze extrascolastiche del candidato (quali esperienze lavorative coerenti con le scienze e culture gastronomiche, esperienze di volontariato, periodi di studio/lavoro all'estero, certificazioni di lingua). Per i candidati di madrelingua non italiana, è accertata oralmente una conoscenza di base dell'italiano durante il colloquio con i docenti UNISG.
L'intero processo di ammissione è coordinato da una Commissione che formula la graduatoria risultante dai punteggi assegnati alle tre prove. Nel caso in cui l'esito della verifica risulti sufficiente (a seguito di superamento della soglia minima complessiva) ma comunque inferiore alla soglia all'uopo stabilita dal Regolamento Didattico del Corso di Laurea, al

candidato saranno assegnati obblighi formativi aggiuntivi. Tali obblighi formativi saranno stabiliti dal Coordinatore del Corso di Laurea caso per caso, e saranno volti a colmare le lacune evidenziate nel corso della prova. In particolare, tali obblighi potranno consistere nella lettura di testi propedeutici al percorso di studi, con particolare riferimento al miglioramento delle conoscenze linguistiche e capacità espressive in italiano e in inglese. L'assolvimento degli obblighi formativi sarà verificato secondo scadenze precise durante il primo anno di corso, in modo tale da permettere al candidato di colmare le lacune evidenziate nella prova di ammissione entro l'inizio del secondo anno di corso.
Nel corso del 2023 è stata avviata la sperimentazione volta all'implementazione di un questionario di autovalutazione accessibile ai candidati al seguito dell'invio del dossier di candidatura al fine della preparazione della prova orale. La sperimentazione volge all'introduzione dello strumento perfezionato a partire dal 2024.

Link: https://www.unisg.it/assets/procedure-ammissione-LT_2023_2024_ITA.pdf (Modalità di ammissione e iscrizione)

QUADRO A4.a | Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

15/02/2018

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

costituiscono, insieme a didattica esperienziale, viaggi didattici e ricerca sul campo, un complesso formativo plurale ed integrato. In altri termini, la collocazione in anni ed in semestri risponde alla necessità di integrare e connettere le diverse prospettive e aree disciplinari secondo un duplice ordine. Da un lato, vi è una progressione che muove da insegnamenti (impartiti nel corso del primo anno) di natura introduttiva, volti a fornire conoscenze e metodi che costituiscono la base delle scienze e culture gastronomiche, per svilupparsi negli anni successivi in conoscenze più avanzate e specifiche relative alle diverse aree e prospettive. Dall'altro, è prevista, all'interno di ciascun anno di corso, una successione organizzata di attività formative, che si trovano in interconnessione grazie al costante lavoro di coordinamento fra i docenti ed ai momenti di più evidente transdisciplinarità (costituiti dai viaggi didattici e dagli insegnamenti a scelta, in cui si affrontano temi trasversali alle diverse aree). Si consideri, inoltre, che ogni semestre è strutturato in modo tale da concatenare didattica di aula, viaggi didattici ed esami secondo scansioni costanti, in modo tale che vi sia una consequenzialità fra attività formative in aula, attività di ricerca sul campo e successiva verifica dell'apprendimento.
Tale duplice impostazione è comune ai tre anni in cui si sviluppa il Corso di Laurea, che prevede insegnamenti che non sono in mera interdipendenza sequenziale e che si completa di altre attività formative, fa tesoro di supporti informatici avanzati, utilizza metodi dialogici e di interazione continua docenti-studenti e incentiva l'intervento costante e la presentazione di proposte e progetti da parte degli studenti.
Il percorso formativo si conclude con un elaborato finale, in cui lo studente, con l'esposizione in pubblico del proprio elaborato, mette a frutto l'esperienza maturata nei tre anni del Corso di Laurea, durante i quali ha avuto la possibilità di affinare le modalità di raccolta delle informazioni e dei dati assimilati durante le lezioni frontali e durante i viaggi didattici, di procedere alla loro rielaborazione critica ed alla redazione di elaborati scritti sui temi oggetto di studio e di esperienza diretta.

QUADRO A4.b.1 — Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

Conoscenza e capacità di comprensione	I laureati in Scienze e Culture Gastronomiche devono sviluppare conoscenze e capacità di comprensione tali da poter analizzare i sistemi alimentari nei loro rapporti con gli ecosistemi, e sviluppare competenze e sensibilità utili a creare nessi fra le diverse branche e prospettive. Il nucleo fondante del Corso di Laurea è costituito da - Conoscenze relative ai principali gruppi di sostanze costituenti gli ingredienti e i prodotti alimentari (con particolare riferimento alle cucine tradizionali) e comprensione delle trasformazioni che avvengono nel cibo nelle diverse condizioni della sua produzione, conservazione e trasformazione e della biodiversità alimentare. - Conoscenze sulle materie prime di origine vegetale e animale, sulle tecnologie di produzione, trasformazione e conservazione dei principali alimenti, sulla progettazione gastronomica e sull'elemento sensoriale. - Conoscenze volte a collocare le dinamiche di formazione del gusto all'interno di processi e contesti, ad acquisire i contenuti per una narrazione della gastronomia e del sistema agroalimentare e ad elaborare criticamente i relativi concetti. - Conoscenze volte alla comprensione critica delle scienze gastronomiche in una prospettiva sia di governo dei sistemi alimentari, sia empirico-regolativa, sia di analisi strategiche, sia di lettura dei connessi fenomeni sociali e della	

	comunicazione. Tali obiettivi sono perseguiti attraverso il complesso delle attività formative, che coniugano attività di aula, didattica esperienziale e ricerca sul campo. In particolare, ai fini della valutazione in itinere circa il conseguimento di tali obiettivi, sono previsti strumenti didattici quali: - Lezioni frontali di natura dialogica e interattiva - Attività di discussione su casi-studio e letture preventivamente selezionate e indicate o fornite dal docente - Proiezione e discussione di immagini, materiale grafico, video - Attività didattiche elettive svolte in gruppi ristretti - Seminari e tavole rotonde - Partecipazione attiva a Dibattiti, Incontri e Conferenze La verifica di tali obiettivi verrà svolta attraverso esami individuali (scritti o orali a seconda dei casi), relazioni e attività di laboratorio che terranno conto della partecipazione continua e propositiva dello studente durante le attività didattiche.	
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	I laureati in Scienze e Culture Gastronomiche devono sviluppare capacità di applicare conoscenza e comprensione in modo da operare nei sistemi alimentari incidendo positivamente nel senso dell'innovazione, della qualità, della durabilità all'interno di più ampi sistemi socio-ecologici e della appropriatezza rispetto a specifiche caratteristiche ecologiche, culturali e sociali. Di conseguenza, il Corso di Laurea è volto allo sviluppo di: - Capacità di applicare le conoscenze sulla biodiversità alimentare e sulle principali classi di composti che costituiscono gli alimenti, sugli ingredienti alimentari e sui prodotti finiti. - Capacità di applicare i concetti ed i principi agroecologici ai sistemi di produzione agroalimentare, creando interazioni biologiche benefiche e sinergie tra i componenti dell'agroecosistema e progettare e gestire sistemi di produzione agroalimentare sostenibili. - Capacità di applicare le conoscenze tecnologiche relative ai processi produttivi alimentari ai vari contesti merceologici presi in esame e di svolgere e coordinare le valutazioni sensoriali di prodotti alimentari. - Capacità di individuare e valorizzare modelli virtuosi di produzione di interesse storico, ambientale, culturale, redigere testi di promozione e valorizzazione del patrimonio gastronomico, svolgere attività di educazione e formazione in materia di cultura gastronomica e sistemi alimentari. - Capacità di formulare analisi di gestione strategica con un focus specifico sulle aziende del settore agroalimentare, applicare le principali chiavi interpretative in materia di sistemi e filiere, svolgere autonomamente ricerche giuridiche volte ad affrontare questioni attinenti la sicurezza e qualità dei prodotti alimentari, e analizzare i fenomeni sociali connessi, ricostruendone i nessi causali e facendo ipotesi e previsioni sulle possibili evoluzioni future. - Capacità di agire nei contesti della comunicazione e della promozione del cibo, come elemento di mediazione culturale tra filiera produttiva e consumatore finale. Tali obiettivi sono perseguiti attraverso strumenti didattici quali: - Simulazione e discussione di casi pratici da svolgere individualmente e in gruppo sotto la supervisione del docente; - Attività di laboratorio e ricerche sul campo volte a coniugare elemento teorico ed elemento empirico-applicativo;	

	- Lezioni frontali e incontri con professionisti e operatori del settore alimentare; - Attività seminariali ristrette volte all'acquisizione di capacità attinenti alla ricerca su banche dati specialistiche ai fini della risoluzione di casi pratici. Tali obiettivi sono perseguiti e verificati attraverso strumenti didattici quali: - Elaborazione e presentazione orale di progetti individuali e di gruppo; - Elaborazione e presentazione di relazioni scritte individuali e di gruppo; - Attività di verifica consistenti in risoluzione di casi pratici richiedenti analisi e ricerche su banche dati specialistiche.	

QUADRO A4.b.2 — Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

Area delle Scienze Chimiche, della Biodiversità e della Nutrizione

Conoscenza e comprensione

La formazione in quest'area di apprendimento assicura allo studente conoscenze di base della chimica, della biologia e della botanica alimentare, della zoologia, della microbiologia degli alimenti, della nutrizione umana. Sono conoscenze fondamentali per la formazione di un gastronomo perché consentono i successivi approfondimenti sui principali gruppi di sostanze costituenti gli alimenti (ingredienti e prodotti finiti), sia nel settore industriale sia in quello artigianale e delle cucine tradizionali; consentono inoltre la comprensione dei meccanismi molecolari che sono alla base delle trasformazioni che avvengono nel cibo nelle diverse condizioni della sua produzione, conservazione e trasformazione gastronomica, ma anche della biodiversità alimentare (principi attivi dei nutraceutici vegetali). Inoltre, consentono di comprendere i loro possibili effetti sulle caratteristiche sensoriali di un alimento e sulla nutrizione umana, così come i meccanismi e i processi del mondo naturale e umano che sono alla base della chemiorecezione.
Al termine di questi insegnamenti, lo studente conosce anche i principi di base della botanica generale (citologia, morfologia, biochimica, e soprattutto tassonomia vegetale), la morfologia e le principali caratteristiche sensoriali delle piante di uso gastronomico corrente, e comprende concetti sottesi alle complesse interrelazioni tra piante, ambiente e società umane.
Inoltre, in quest'area si forniscono conoscenze di base per riconoscere le principali fonti di contaminazione microbica lungo la filiera produttiva e distributiva degli alimenti e i meccanismi di disinfezione e di intossicazione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli obiettivi di quest’area consistono nel fornire allo studente basi utili alla comprensione del metodo scientifico, dei processi e dei meccanismi chimici, fisiologici, biologici e microbiologici che regolano il mondo vivente con particolare riguardo ai prodotti edibili e ai cibi. In particolare, lo studente dovrà essere in grado di applicare le conoscenze acquisite sulle principali classi di composti che costituiscono gli alimenti, sulle proprietà funzionali delle molecole in ambito gastronomico e sulle loro possibili reazioni, agli alimenti in sé, alle fasi della loro produzione e alla loro valutazione nutrizionale. Lo studente sarà inoltre in grado di applicare i principi base per la prevenzione ed il controllo della presenza di microrganismi.
Infine, lo studente dovrà essere capace di identificare i materiali vegetali di uso alimentare corrente, di saper correlare la loro morfologia e tassonomia con le loro caratteristiche sensoriali, e di conoscere il loro percorso evolutivo nell’alimentazione delle società umane e nell’utilizzo nell’industria agroalimentare.
In questo modo, il laureato in Scienze e Culture Gastronomiche avrà acquisito le basi essenziali e le capacità di applicare conoscenza e comprensione nella valorizzazione del patrimonio gastronomico, nella raccolta, elaborazione ed organizzazione di informazioni e dati, nella selezione materie prime e prodotti trasformati, nella valutazione qualità

dei prodotti, nella gestione assortimenti, nello sviluppo di ricette e nell'analisi nutrizionale dei prodotti.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
Biodiversità Alimentari url
Cibo e Salute url
Etnobiologia e Food Scouting url
Microbiologia degli alimenti url
Scienze Molecolari e del Gusto url

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

Conoscenza e comprensione

Quest'area prepara gli studenti a operare in modo innovativo e sostenibile nei sistemi agroalimentari, fornendo un insieme di strumenti tecnici che permette di operare nel campo delle scienze gastronomiche con solide basi scientifiche.
La formazione in quest'area di apprendimento fornisce allo studente conoscenze funzionali alla comprensione delle filiere agroalimentari e dell'evoluzione sostenibile del sistema cibo lungo l'intero suo ciclo di vita.
In particolare, l'area fornisce lo studio delle materie prime di origine vegetale e animale, nozioni di agronomia e di ecologia agraria, di coltivazioni erbacee, lo studio delle tecnologie di produzione, trasformazione e conservazione dei principali alimenti, e i metodi per la valutazione della qualità, con particolare riferimento alle proprietà sensoriali.
Quest'area di apprendimento è completata da insegnamenti di ordine progettuale: con le conoscenze dei sistemi e delle tecnologie della ristorazione e con l'ecodesign della gastronomia lo studente acquisisce le basi sia per comprendere le tecnologie necessarie alla realizzazione di un sistema ristorativo sia per utilizzare i principali strumenti progettuali e comunicativi del design con la finalità di valorizzarne i principali valori attesi.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Quest'area consente allo studente di applicare i concetti ed i principi agroecologici ai sistemi di produzione agroalimentare, creando interazioni biologiche benefiche e sinergie tra i componenti dell'agroecosistema e progettare e gestire sistemi di produzione agroalimentare sostenibili attraverso la corretta scelta di pratiche e tecniche agricole.
Inoltre, fornisce strumenti per applicare le conoscenze tecnologiche relative ai processi produttivi alimentari ai vari contesti merceologici presi in esame e, più in generale, da un punto di vista metodologico, a ogni produzione.
Lo studente, inoltre, acquisisce capacità per svolgere e coordinare le valutazioni sensoriali di prodotti alimentari, pianificando e conducendo test sensoriali ed elaborando e interpretando i relativi dati. Infine, quest'area di apprendimento assicura allo studente la capacità di valutare la funzionalità di strumenti e tecnologie necessarie per la trasformazione/somministrazione del cibo in strutture ricettive di vario genere e sviluppare progetti orientati all'innovazione sistemica per operatori alimentari interessati a promuovere e a investire su tecnologie sostenibili.
In questo modo, il laureato in Scienze e Culture Gastronomiche avrà acquisito le basi essenziali e le capacità di applicare conoscenza e comprensione nella valutazione della qualità dei prodotti, nella raccolta, elaborazione e organizzazione di informazioni e dati, nell'analisi e ricerca ai fini della stesura di report specialistici, nella pianificazione e progettazione gastronomica, nello sviluppo di ricette e prodotti. Tali capacità sono evidentemente connesse a quelle acquisite nell'area di apprendimento precedente.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
Agroecosistemi e Sostenibilità url
Scienze dei Prodotti Alimentari url
Scienze della Progettazione Gastronomica url

Area delle Scienze Storiche, Antropologiche, Filosofiche e Semiotiche

Conoscenza e comprensione

Quest'area di apprendimento fornisce un'ampia e articolata base di conoscenze per la formazione culturale e intellettuale del gastronomo. Tutti gli insegnamenti impartiti concorrono ad assicurare allo studente le competenze necessarie per comprendere gli aspetti sociali, storici, geografici, antropologici, filosofici e della comunicazione della produzione, dei processi e dei consumi alimentari.
Lo studente acquisisce conoscenze riguardo i principali cambiamenti avvenuti nella storia dell'agricoltura e dell'alimentazione occidentale in un'ottica transnazionale, collocandoli nei corretti contesti storici, per comprendere anche le dinamiche di formazione del gusto e contestualizzarle all'interno di processi, quali la formazione degli stati nazionali, il colonialismo e post-colonialismo, le migrazioni internazionali e la globalizzazione. Inoltre, lo studente conosce e impara a interpretare fonti fondamentali per la gastronomia, quali i libri di ricette di diverse epoche storiche ma anche altri tipi di fonti storiche quali per esempio i menu, i trattati medici, gli inventari di prodotti inquadrandoli in modo corretto.
Oltre alla storia, lo studente acquisisce conoscenze di geografia delle produzioni locali con particolare riferimento al contesto del patrimonio storico e archeologico ambientale così come di antropologia, per acquisire i contenuti per una narrazione della gastronomia e del sistema agroalimentare, al fine di rendere lo studente partecipe del percorso simbolico che trasforma il cibo in patrimonio culturale materiale e immateriale.
La filosofia del cibo e la comunicazione gastronomica, infine, forniscono gli strumenti per comprendere e elaborare criticamente il complesso universo dei concetti di percezione, gusto, qualità, gastronomia e dei loro relativi processi di significazione linguistica.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Questa area di apprendimento prepara gli studenti a operare come operatori culturali nel campo del cibo in diversi settori: dai media alle pubbliche relazioni e al marketing nelle imprese alimentari, alle istituzioni culturali e al campo dell'associazionismo.
La parte formativa del gastronomo che attiene a quest'area consente di acquisire competenze per redigere testi di promozione e valorizzazione del patrimonio gastronomico e articoli in giornali o riviste scientifiche e curare inventari di prodotti; tenere insegnamenti di storia e cultura alimentare presso istituzioni che organizzano corsi o scuole che operano nel settore.
Le conoscenze apprese possono essere applicate ai contesti della comunicazione e della promozione del cibo, come elemento di mediazione culturale tra filiera produttiva e consumatore finale, anche al fine di interpretare, spiegare e valorizzare la storia e i simboli dei prodotti agroalimentari, evidenziandone quindi il loro valore materiale e immateriale, economico e simbolico, quale frutto di complessi e significativi processi produttivi, di scambio e di formazione culturale del gusto. Questa capacità lo porta a comprendere in modo critico il mondo della comunicazione, dell'editoria, della promozione gastronomica.
Inoltre, lo studente impara ad analizzare le produzioni agroalimentari in una prospettiva ambientale ai fini della loro valorizzazione turistico-culturale, per contribuire alla progettazione dei contenuti del turismo rurale ed enogastronomico, dei servizi di ospitalità e di accoglienza; su una scala ancora più ampia, è in grado di condurre ricerche circoscritte anche sul campo applicando le opportune tecniche di indagine antropologica.
In questo modo, il laureato in Scienze e Culture Gastronomiche avrà acquisito le basi essenziali e le capacità di applicare conoscenza e comprensione nella redazione di saggi ed elaborazione di contenuti di siti web e piattaforme sociali miranti alla valorizzazione del patrimonio gastronomico, nell'elaborazione concettuale relativa ad eventi e conferenze, nella comunicazione e promozione dei prodotti di qualità, nell'educazione e formazione culturale in ambito agroalimentare, nell'analisi e ricerca ai fini della stesura di successivi studi.

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

Chiudi Insegnamenti
Antropologia del Cibo url
Filosofia del Cibo ed Estetica del Gusto url
Storia della Gastronomia url

Scienze Sociali, Economiche e Giuridico-politiche

Conoscenza e comprensione

Quest'area di apprendimento assicura allo studente strumenti di base nel campo dell'economia, della sociologia, del diritto e delle politiche agroalimentari.
Una parte sarà dedicata alla conoscenza dell'analisi economico-aziendale, con particolare riguardo alla definizione delle strategie aziendali e di marketing, che possono essere impiegate per la valutazione delle performance aziendali, per l'analisi del macro-ambiente e del settore, per la definizione delle strategie aziendali.
La parte dedicata all'acquisizione di conoscenze nell'ambito della governance e del diritto riguarda in primo luogo l'ecologia giuridica e la formazione storica della sovranità, sviluppandosi nel corso del triennio nell'analisi dei più rilevanti aspetti del diritto alimentare globale e comparato. In tale ambito si intendono approfondire, inoltre, i temi dell'intervento di soggetti regolatori pubblici e privati sui sistemi alimentari, e dei rapporti fra questi e i contesti di riferimento sotto il profilo della sostenibilità e della sovranità alimentare, intesa come diritto di ogni comunità di disegnare e realizzare sistemi di produzione e consumo alimentari appropriati rispetto a specifiche caratteristiche ecologiche, culturali e sociali.
Una parte di quest'area di apprendimento mira altresì all'acquisizione di conoscenze che permettano la lettura sociologica dei fenomeni sociali e dei processi di riproduzione e mutamento socio-culturale inerenti la sfera dei consumi alimentari, della sicurezza sociale ivi collegata, della cultura del cibo considerata in relazione ai relativi campi di pratica, da quelli assiologici, a quelli comunicativi, della socializzazione e della formazione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Quest'area di apprendimento prepara gli studenti ad applicare le conoscenze acquisite nella governance dei sistemi alimentari con particolare riferimento ai temi della sostenibilità, della sovranità, dello sviluppo rurale, della sicurezza, della qualità e della tutela dei consumatori di alimenti. Inoltre, li prepara ad esercitare competenze di base in materia di analisi di gestione strategica con un focus specifico sulle aziende del settore agroalimentare, ed a svolgere autonomamente ricerche su banche dati specializzate, ai fini di una agile e pronta risoluzione delle questioni giuridiche e gestionali essenziali che possono interessare un'impresa alimentare. Tale obiettivo sarà perseguito tramite l'esame di numerosi casi studio inerenti le tematiche trattate.
L'area di apprendimento delle scienze sociali fornirà altresì allo studente capacità metodologiche e tecniche di analisi che gli permetteranno di valutare i processi di trasformazione sociale di fenomeni quali la sicurezza alimentare, lo sviluppo di culture del cibo legate alle appartenenze etniche, agli stili di vita, alle abitudini di consumo in diversi ambiti dell'agire sociale. L'attenzione sarà anche rivolta alla sfera educativa e formativa, con particolare riferimento all'educazione alimentare e alla formazione degli adulti e delle risorse umane, anche in considerazione dell'evolversi delle società in senso multietnico e multiculturale. Grazie all'esame di casi studio e di metodologie di indagine sociologica sia qualitativa sia quantitativa, lo studente sarà in grado di descrivere, analizzare e comprendere i suddetti fenomeni sociali, ricostruendone i nessi causali e facendo ipotesi e previsioni sulle possibili evoluzioni future. Lo studente sarà inoltre in grado di svolgere indagini relative ai trend di consumo alimentare rintracciandone la sottostante dimensione assiologica e pragmatica.
In questo modo, il laureato in Scienze e Culture Gastronomiche avrà acquisito le basi essenziali e le capacità di applicare conoscenza e comprensione nella redazione di saggi ed elaborazione di contenuti di siti e piattaforme sociali miranti alla valorizzazione del patrimonio gastronomico, nell'analisi dei sistemi alimentari e lettura dei fenomeni sociali connessi sia al contesto profit sia no profit. Nell'ambito del no profit, lo studente sarà in grado di elaborare strategie di comunicazione e modelli innovativi di educazione nell'ambito delle scienze, culture e politiche gastronomiche.
Nell'ambito del profit avrà la capacità di elaborare strategie di comunicazione, brand identity e marketing e operare nell'ambito dell'analisi strategica dei mercati agroalimentari, nella definizione delle strategie competitive ed

elaborazione di business model innovativi e nell'educazione e formazione nell'ambito delle scienze, culture e politiche gastronomiche.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
Ecologia Giuridica e Forme Storiche della Sovranità url
Economia delle Aziende Agroalimentari url
Governance Globale del Cibo url
Politiche Economiche e Sostenibilità Alimentare url
Scienze del Viaggio, Società e Ambienti url

QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio	Il piano formativo consente al laureato di acquisire: una consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli permette di individuare le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione agroalimentare e di ogni altra attività connessa, e della sostenibilità; una capacità critica sufficiente ad interpretare il difforme valore della comunicazione tecnica ed ideologica inerente il cibo; una abilità nell'assumere responsabilmente decisioni o fornire autorevole consulenza in fase di progettazione di linee di intrapresa nel settore agroalimentare. L'autonomia di giudizio è un risultato conseguito attraverso diversi strumenti formativi quali il dibattito su casi studio richiedenti l'elaborazione di opinioni individuali originali e le relative argomentazioni a suffragio e la sottoposizione, anche in itinere, di prove di verifica che attestino non solo l'acquisizione di nozioni ma anche una loro elaborazione critica da parte dello studente. La progettazione e la messa in opera del Corso di Laurea assicurano che lo studente sia esposto a un numero sufficiente di esperienze di questo tipo. Tali elementi sono anche presi in considerazione ai fini delle valutazioni relative ai singoli insegnamenti, così come nella discussione relativa all'elaborato finale.	
Abilità comunicative	Il piano formativo (con la presenza del parziale insegnamento di alcune discipline in lingua inglese e con la ricorrenza di viaggi a destinazione internazionale) mette il laureato in condizioni di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese; la frequenza di accertamenti didattici in forma di saggi o presentazioni multimediali consente al laureato una dimestichezza con le tecnologie più avanzate della comunicazione. Lo rende particolarmente idoneo a queste attività la conoscenza del mondo della gastronomia e del lessico delle scienze alimentari, del marketing e della comunicazione e della critica attorno al	

	cibo. La progettazione del Corso di Laurea assicura che le abilità comunicative siano ottenute attraverso strumenti formativi specifici quali l'esposizione, individuale o di gruppo, orale o scritta, dei contenuti di ciascuna attività formativa, e siano oggetto di verifica in classe e di valutazione al termine di ciascun insegnamento.	
Capacità di apprendimento	Il Corso di Laurea fornisce gli strumenti indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, propone agli studenti momenti strutturati di formazione complementare (conferenze programmate, incontri e seminari, insegnamenti a scelta), nell'obiettivo di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi strutturali e applicativi lungo l'intera filiera degli alimenti, dalla produzione al consumo. Tale formazione che, iniziando dallo studio, si orienta in modo sempre più preciso verso l'esperienza sul campo, fa dell'aggiornamento e della versatilità delle competenze un requisito prioritario. Il Direttore del Corso di Laurea vigila affinché vi sia un controllo costante di tale capacità mediante esami, saggi e valutazioni dei viaggi tematici e territoriali. Questi, insieme all'elaborato finale, avranno la funzione di verificare in sede didattica le tappe del percorso formativo e offriranno un metodo per controllare l'attitudine all'apprendimento in vista di una ulteriore destinazione professionale.	

QUADRO A4.d — Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

16/05/2022

Le attività formative caratterizzanti sono integrate da attività formative affini o integrative nei seguenti ambiti e per contribuire al raggiungimento dei seguenti obiettivi formativi sottendenti la formazione dei profili professionali identificati nel quadro A2.a. Specificamente queste:
- rafforzano le competenze volte ad analizzare l'appropriatezza dei sistemi e dei modelli alimentari, fondamentali per la formazione degli operatori nell'ambito della governance dei sistemi alimentari, e della qualità degli alimenti stessi, necessarie per gli addetti delle area acquisti e vendite nel settore agroalimentare.
- completano le competenze all'analisi all'elaborazione di strategie di comunicazione, brand identity e marketing, fondamentali per gli esperti in comunicazione e valorizzazione della qualità agroalimentare
- potenziano le competenze in materia di analisi strategica dei mercati agroalimentari, di definizione delle strategie competitive e di elaborazione di business model innovativi, necessari per gli esperti area acquisti e vendite nel settore agroalimentare, così come quelle in materia di analisi strategica e verifica del budget, fondamentali per gli esperti di attività di produzione agroalimentare, Ho.Re.Ca. e retail.

QUADRO A5.a — Caratteristiche della prova finale

15/02/2018

La Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una commissione composta da almeno 3 docenti. L'elaborato riguarda un tema inerente una o più discipline del percorso di studi. Considerata la natura multidisciplinare dell'Università, le metodologie applicate nell'elaborato possono essere diverse e possono dare luogo a risultati diversi. In particolare, possono riguardare:
- attività sperimentali inerenti l'acquisizione di abilità tecniche e/o la validazione di metodi e procedure su uno o più prodotti;
- monitoraggio o documentazione di un processo o di un'attività produttiva attraverso la rilevazione di informazioni, dati e la loro elaborazione;
- documentazione (scritta o mediante strumenti multimediali) di tematiche culturali relative all'alimentazione e alla gastronomia;
- approfondimenti di ricerca in senso critico su questioni relative alle scienze umane, storiche e filosofiche in riferimento al cibo e al gusto;
- analisi di prodotti da un punto di vista economico, dei consumi o mediatico;
- indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti uno specifico argomento.
Lo studente, con l'esposizione in pubblico del proprio elaborato, mette a frutto l'esperienza maturata nei tre anni del Corso di Laurea, durante i quali ha avuto la possibilità di affinare le modalità di raccolta delle informazioni e dei dati assimilati durante le lezioni frontali e durante i viaggi didattici, di procedere alla loro rielaborazione critica ed alla redazione di elaborati scritti sui temi oggetto di studio e di esperienza diretta. La raccolta di informazioni, la sperimentazione sul campo di quanto appreso, l'analisi critica dei risultati ottenuti e l'esposizione scritta dell'intero lavoro svolto costituiscono un elemento qualificante del percorso formativo offerto agli studenti, indispensabile per consentire agli stessi il superamento della prova finale.

QUADRO A5.b | Modalità di svolgimento della prova finale

09/06/2023

La prova finale consiste nella predisposizione, presentazione e discussione di un elaborato originale, ed è redatta dallo studente sotto la guida di un docente relatore. La tesi rientra in un'area interdisciplinare di ricerca - scienze giuridiche, scienze storiche, scienze geografiche, scienze sociologiche - che corrisponde all'area interdisciplinare di ricerca di afferenza del docente relatore. La domanda di ammissione alla prova finale può essere presentata unicamente dagli studenti che, alla data di presentazione della domanda stessa, abbiano conseguito e regolarmente registrato 135 CFU almeno due mesi prima della data di discussione della tesi.
Per l'ammissione alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 7 crediti, il candidato deve aver conseguito 173 CFU, di cui:
- 134 CFU conseguiti in seguito al superamento di esami e prove di verifica relativi agli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini o integrativi,
- 39 CFU conseguiti dalle seguenti altre attività didattiche: * insegnamenti a scelta dello studente (12 CFU) * conoscenza di una lingua straniera (5 CFU) * pratiche di viaggio e esperienze sul campo (18 CFU) * seminari, conferenze e tirocini (4 CFU).
La Commissione esaminatrice è composta da almeno tre membri, di cui almeno 2 devono essere professori universitari e/o ricercatori. La funzione di Presidente è svolta dal Professore di I, di II fascia, ricercatore più anziano.
Durante la prova finale ogni candidato viene preliminarmente presentato alla commissione dal Relatore che mette in luce: l'impegno mostrato dallo studente nel corso della stesura dell'elaborato; la qualità dell'attività svolta in termini soprattutto di autonomia e contributo personale; le abilità e le competenze acquisite; le capacità relazionali sviluppate e/o mostrate. Il

Relatore segnala inoltre ogni utile elemento di valutazione del candidato, anche in relazione all'intero percorso di studio, informando ad esempio la Commissione di eventuali esperienze formative all'estero. Il candidato espone il proprio elaborato in un tempo assegnato, mettendo in evidenza la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto, le capacità acquisite. L'elaborato può essere scritto in lingua italiana o in lingua inglese. Analogamente, l'esposizione della prova finale può essere tenuta in una delle due lingue. La Commissione, valuta l'esposizione del candidato, tenuto 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 ed è ottenuto dalla media ponderata di tutti i voti registrati dal laureando per gli esami di profitto nel corso del triennio di studi e dei punti attribuiti all'elaborato finale. Per il superamento della prova finale è necessario conseguire la votazione minima di 66/110. La votazione massima conseguibile è di 110/110; l'eventuale attribuzione della lode deve avvenire con voto unanime della Commissione, a fronte di un percorso di studi eccellente, di un elaborato di eccezionale valore e di una discussione brillante, nonché priva di confutazioni che il candidato non abbia saputo fronteggiare.
(Regolamento tesi di laurea)

Pdf inserito: visualizza

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

Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Regolamento Didattico del Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche 2023-2024

Link: https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-triennale/laurea-triennale-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.	M-DEA/01	Anno di	Antropologia del Cibo link	FONTEFRANCESCO MICHELE FILIPPO	RD	8	64	✔

		corso 1						
2.	BIO/07	Anno di corso 1	Biodiversità Alimentari link	ROMANO CHIARA	RD	7	32	
3.	BIO/07	Anno di corso 1	Biodiversità Alimentari link	PIERONI ANDREA	PO	7	16	
4.	BIO/07	Anno di corso 1	Biodiversità Alimentari link	VOLPATO GABRIELE		7	8	
5.	NN	Anno di corso 1	Conoscenze Linguistiche - Inglese - B2 intermediate link	BACKES ANNIKA		5	88	
6.	NN	Anno di corso 1	Conoscenze Linguistiche - Inglese - B2/C1 intermediate/advanced link	ISYK-COLES TRACI		5	88	
7.	NN	Anno di corso 1	Conoscenze Linguistiche - Inglese - C1 advanced link	MCCURDY STEVEN WAYNE		5	88	
8.	NN	Anno di corso 1	Conoscenze Linguistiche - Italiano - Da A1/A2 a pre-intermedio link	MOSCA MONICA		5	100	
9.	NN	Anno di corso 1	Conoscenze Linguistiche - Italiano - Da B1/B2 a pre-avanzato link	TRUCCO EMILIANO		5	100	
10.	IUS/18	Anno di corso 1	Ecologia Giuridica e Forme Storiche della Sovranità link	FINO MICHELE ANTONIO	PA	6	48	
11.	AGR/16	Anno di corso 1	Microbiologia degli alimenti link	COCOLIN LUCA SIMONE		5	30	
12.	AGR/16	Anno di corso 1	Microbiologia degli alimenti link	CHIESA FRANCESCO	PA	5	10	

13.	SECS-P/01	Anno di corso 1	Politiche Economiche e Sostenibilità Alimentare link	SACCONE DONATELLA	RD	6	28	
14.	SECS-P/01	Anno di corso 1	Politiche Economiche e Sostenibilità Alimentare link	REINHOLD HEINRICH JOST		6	20	
15.	NN	Anno di corso 1	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - I Anno link	CHIESA FRANCESCO	PA	4	12	
16.	NN	Anno di corso 1	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - I Anno link	D'ABRAMO FLAVIO	RD	4	6	
17.	NN	Anno di corso 1	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - I Anno link	BAIRATI LORENZO	PA	4	6	
18.	NN	Anno di corso 1	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - I Anno link	FONTEFRANCESCO MICHELE FILIPPO	RD	4	14	
19.	CHIM/06	Anno di corso 1	Scienze Molecolari e del Gusto link	POVIGNA CAROL		10	12	
20.	CHIM/06	Anno di corso 1	Scienze Molecolari e del Gusto link	GRILLO GIORGIO		10	40	
21.	CHIM/06	Anno di corso 1	Scienze Molecolari e del Gusto link	MORINI GABRIELLA	RU	10	36	✔

QUADRO B4 | Aule

Descrizione link: Planimetrie Strutture Ateneo
Link inserito: http://ftparea.unisg.it/Planimetrie_Della_Sede/
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Aule 2023-2024

QUADRO B4 — Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Accesso alla sezione Campus del sito UNISG
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

09/06/2023

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, in alcuni casi, 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 awarness 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

05/06/2023

Il servizio di Mentoring

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)

09/06/2023

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 regolamenta, 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

09/06/2023

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:
1. 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.
2. Un secondo modulo focalizzato sull'individuazione della propria vision di carriera mediante un processo di mind mapping e sviluppo di prospettive ipotetiche.
3. 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 Triennale, oltre ai seminari vengono proposti lavori a piccoli gruppi misti e percorsi brevi di coaching individuale per la realizzazione di tirocini estivi e per l'orientamento di lungo periodo.
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

08/06/2023

ALUMNI NETWORK E MONITORAGGIO DELLE CARRIERE
Il Career Center dispone di una figura interamente dedicata allo sviluppo e promozione del network degli Alumni dell'Ateneo. 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 CdL 2022/2023
Link inserito: https://www.unisg.it/assicurazione-qualita/opinione-studenti-didattica/
Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Opinione_studenti_CdL_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