Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE
Nome del corso in italiano	Scienze e Culture Gastronomiche *(IdSua:1617120)*
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	SACCONE Donatella
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio Accademico
Struttura didattica di riferimento ai fini amministrativi	Facoltà di SCIENZE GASTRONOMICHE

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ANTONIAZZI	Luca		RD	1	
2.	BAIRATI	Lorenzo		PA	1	
3.	CEVASCO	Roberta		PA	1	
4.	CINOTTO	Simone		PO	1	

5.	CORVO	Paolo		PA	1	
6.	GRECO	Silvestro		PO	1	
7.	MIGLIORINI	Paola		PA	1	
8.	MORINI	Gabriella		RU	1	
9.	PIERONI	Andrea		PO	1	
10.	PIOCHI	Maria		RD	1	
11.	SACCONE	Donatella		RD	1	
12.	TORRI	Luisa		PO	1	

Rappresentanti Studenti	Deandrea Emma Maria e.deandrea@studenti.unisg.it Barbera Martina m.barbera@studenti.unisg.it Ghitti Viola v.ghitti@studenti.unisg.it Freeman Ivo i.freeman@studenti.unisg.it Scolozzi Luca l.scolozzi@studenti.unisg.it
Gruppo di gestione AQ	Emma Maria Deandrea Donatella Saccone Luisa Torri
Tutor	Chiara ROMANO Andrea PIERONI Gabriella MORINI Michele Antonio FINO Lorenzo BAIRATI Flavio D'ABRAMO Paola MIGLIORINI Paolo CORVO Roberta CEVASCO Maria PIOCHI Luisa TORRI Franco FASSIO Simone CINOTTO Maria Giovanna ONORATI Donatella SACCONE Luca ANTONIAZZI

Il Corso di Studio in breve

27/03/2025

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 erogate in lingua italiana a partire dal secondo anno di corso. Per questa ragione, tutti gli studenti devono avere una conoscenza di partenza della lingua inglese compatibile con le attività didattiche. È 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 metodi didattici 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 e parziali 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/

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

13/03/2024

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, della produzione e del consumo 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. 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
Cibo e Salute url
Ecologia e Biodiversità url
Etnobiologia e Food Scouting 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
Design Sistemico url
Scienze dei Prodotti Alimentari url

Area delle Scienze Storiche, Antropologiche, Filosofiche e della Comunicazione

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
Analisi dei Consumi e dei Paesaggi Alimentari url

Antropologia del Cibo url
Comunicazione Gastronomica e Industrie Culturali url
Filosofia del Cibo ed Estetica del Gusto url
Storia dell'alimentazione 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 e Sviluppo Sostenibile url
Governance Globale del Cibo url
Management e Business Planning 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 Coordinatore 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 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)**

26/03/2024

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.
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.
Durante l'incontro, i partecipanti hanno unanimemente riconosciuto l'importanza di una formazione completa per gli studenti dell'Unisg, sottolineando la necessità di introdurre o potenziare le attività di stage e tirocinio per favorire l'acquisizione di competenze utili nell'ambito lavorativo. È stata indicata l’intenzione di muovere verso nuove modalità di erogazione degli insegnamenti, valorizzando la didattica a piccoli gruppi, per promuovere un approccio più personalizzato e interattivo. Inoltre, è stata evidenziata l'importanza di una didattica costruita con sartorialità rispetto alle necessità del mercato del lavoro per formare figure professionali versatili, quindi la necessità di rivedere gli obiettivi formativi e i profili professionali per renderli più adeguati a un percorso triennale.

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

QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Food Specialist

funzione in un contesto di lavoro:
Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche opera come food specialist in attività di produzione, vendita e somministrazione, e in corpi intermedi di supporto al settore agroalimentare e turistico-ristorativo, svolgendo le seguenti funzioni:
• Analizza i mercati individuandone i target;
• Analizza la struttura e le performance delle filiere alimentari;
• Opera nello sviluppo di ricette e prodotti;
• Seleziona, acquisisce, e utilizza materie prime, semilavorati e trasformati;
• Valuta la qualità dei prodotti;
• Gestisce strategie e soluzioni di vendita;
• Sviluppa strategie e materiali di comunicazione dei prodotti;
• Svolge attività di consulenza, educazione e formazione presso istituzioni e soggetti privati nell'ambito delle scienze, culture e politiche gastronomiche.

competenze associate alla funzione:
• Competenze relative all'analisi dei sistemi alimentari, della loro sostenibilità e della sovranità alimentare, ed alla lettura dei fenomeni sociali
• Competenze relative alla progettazione gastronomica
• Competenze nella selezione e gestione delle materie prime, dei prodotti, delle tecniche e tecnologie alimentari
• Competenze sulla composizione e trasformazione degli alimenti e sulla loro rilevanza nutrizionale e sensoriale
• Competenze comunicative volte alla narrazione e promozione
• Competenze nell'analisi dei conflitti interni ai sistemi alimentari, con particolare riferimento alla prospettiva giuridica e socioeconomica
• Competenze in materia di analisi strategica e gestionale

sbocchi occupazionali:
• Aziende che operano per la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
• Aziende e società della piccola e grande distribuzione alimentare;
• Imprese ricettive e della ristorazione commerciale e collettiva;
• Consorzi e cooperative del settore agroalimentare;
• Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari;
• Aziende di comunicazione;
• Aziende di consulenza relative alla ristorazione e alla produzione alimentare; Prosecuzione studi (Laurea Magistrale o Master).

QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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

QUADRO A3.a | Conoscenze richieste per l'accesso

12/03/2024

Il Corso è ad accesso programmato e prevede una prova di ammissione volta a selezionare i candidati più meritevoli sulla base di criteri relativi a:
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 in italiano ed inglese, ai fini di una padronanza dei metodi di riflessione e argomentazione.
3. Conoscenza delle regole, dei modi e delle forme dell'espressione scritta in italiano ed inglese, con particolare attenzione alla riflessione.
4. 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.
5. 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.
Il corso di studio non prevede specifiche conoscenze disciplinari pregresse, ma una competenza linguistica inglese minima all'uopo stabilita dal Regolamento Didattico del Corso di Laurea. In caso il candidato fosse ammesso non raggiungendo tale livello di competenza durante la prova di selezione, gli 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 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

11/04/2025

L'iscrizione al corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche prevede i seguenti passaggi:
la registrazione dei dati anagrafici sul portale UNISG;
il superamento della prova di ammissione volta a selezionare candidati italiani e internazionali che prevede i seguenti elementi: dossier, prova di lingua (inglese), colloquio finale 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), Curriculum Vitae, test conoscitivo ed eventuali altre certificazioni (oltre alle informazioni richieste, lo studente allega le eventuali certificazioni che possano avvalorare l'acquisizione di conoscenze attinenti al corso di studi, quali quelle relative al campo gastronomico, tecnologico-alimentare, turistico, economico, comunicativo, linguistico e ambientale). La prova valuta i criteri 1, 3, 5 indicati nel quadro A3.a.
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. La prova verifica i criteri: 2, 3, 4 indicati nel quadro A3.a.
Il colloquio finale, che ciascun candidato svolgerà di fronte ad una commissione di almeno due docenti UNISG, è volto ad accertare i criteri: 1, 2, 4, 5 indicati nel quadro A3.a. 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 di ammissione, laddove le competenze linguistiche di lingua inglese fossero risultate inferiori alla soglia all'uopo stabilita dall'Ateneo, al candidato saranno assegnati obblighi formativi aggiuntivi volti a potenziare le competenze linguistiche dello studente. Tali obblighi formativi saranno stabiliti dal Coordinatore del Corso di Laurea caso per caso con il supporto dei lettori di lingua inglese, e saranno volti a colmare le lacune evidenziate nel corso della prova. Tali obblighi potranno consistere nella lettura e scrittura di testi selezionati, con particolare riferimento al miglioramento delle conoscenze linguistiche e capacità espressive in inglese. L'assolvimento degli obblighi formativi sarà verificato secondo scadenze precise durante il primo semestre di corso, in modo tale da permettere al candidato di colmare le lacune evidenziate nella prova di ammissione entro l'inizio del secondo semestre di corso.

Le procedure di ammissione prevedono che i candidati accedano a un questionario di autovalutazione delle competenze in ingresso, con l'obiettivo di individuare eventuali lacune da colmare prima dell'inizio del percorso formativo. Il test, composto da domande chiuse su scienze umane, sociali e dure, suggerisce per ogni risposta letture di approfondimento da svolgere qualora emergessero lacune su specifici argomenti.

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

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Modalità di Ammissione 2025/2026

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

12/03/2024

Le attività formative caratterizzanti sono integrate da attività formative affini o integrative per contribuire al raggiungimento dei seguenti obiettivi formativi sottendenti la formazione del profilo formativo del food specialist (identificato nel quadro A2.a.).
Nello specifico tali attività:

• rafforzano le competenze volte ad analizzare l'appropriatezza dei sistemi e dei modelli alimentari, delle materie prime e dei processi e tecnologie necessari per la produzione alimentare
• completano le competenze di analisi e elaborazione di strategie di comunicazione, brand identity e marketing,
• potenziano le competenze in materia di analisi strategica dei mercati agroalimentari, di definizione delle strategie competitive e di elaborazione di business model innovativi
• supportano lo sviluppo di competenze relative alla progettazione gastronomica.

QUADRO A5.a | Caratteristiche della prova finale

26/03/2024

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 a 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 all'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 a 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

08/05/2025

La prova finale consiste nella presentazione e discussione di un elaborato originale, redatto dallo studente sotto la guida di un docente relatore.
Per essere ammesso alla prova finale, lo studente deve aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini o integrativi, acquisito i crediti relativi agli insegnamenti a scelta dello studente, alla conoscenza di una lingua straniera, alle pratiche di viaggio e esperienze sul campo e ai seminari, conferenze e tirocini.
La redazione dell'elaborato finale e la sua esposizione davanti alla Commissione esaminatrice in sede di prova finale attribuiscono al candidato il numero di CFU indicato nel Manifesto degli Studi.
La Commissione esaminatrice è composta secondo quanto stabilito dal Regolamento Tesi.
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.
Il candidato espone il proprio elaborato in un tempo assegnato, mettendo in evidenza la finalità del lavoro che ha svolto, le metodologie applicate e i risultati ottenuti.
L'elaborato può essere scritto in lingua italiana o inglese. Analogamente, l'esposizione della prova finale può avvenire in lingua italiana o inglese.
La Commissione, valutando l'esposizione del candidato, tenendo conto del giudizio espresso dal Relatore e di eventuali sanzioni disciplinari (art. 9 del Regolamento studenti e iscrizioni), assegna un punteggio compreso tra 0 e 6, risultante da una media ponderata fra qualità dell'elaborato (2/3) e qualità della sua esposizione (1/3)
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 e alla sua esposizione. 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.

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: DISPOSIZIONI PER LA REDAZIONE E LA PRESENTAZIONE DELL'ELABORATO FINALE

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

Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Regolamento Didattico

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

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.	NN	Anno di	A Complex Approach to Food Activism: the New Gastronome link	SCAFFIDI CINZIA		3	24	

		corso 1						
2.	NN	Anno di corso 1	A Complex Approach to Food Activism: the New Gastronome link	ANASTASI FRANCESCO		3	8	
3.	AGRI-02/A	Anno di corso 1	Agrobiodiversity Management link	SPAGNOLO SANDRA		3	12	
4.	AGRI-02/A	Anno di corso 1	Agrobiodiversity Management link	BASSIGNANA CHIARA		3	12	
5.	AGRI-02/A	Anno di corso 1	Agrobiodiversity Management link	MIGLIORINI PAOLA	PA	3	12	
6.	M-DEA/01	Anno di corso 1	Antropologia del Cibo link			8		
7.	NN	Anno di corso 1	Conoscenze Linguistiche - Inglese - B2 intermediate link	CAPRA SARA		5	88	
8.	NN	Anno di corso 1	Conoscenze Linguistiche - Inglese - B2/C1 intermediate/advanced link	ISYK-COLES TRACI		5	88	
9.	NN	Anno di corso 1	Conoscenze Linguistiche - Inglese - C1 advanced link	MCCURDY STEVEN WAYNE		5	88	
10.	NN	Anno di corso 1	Conoscenze Linguistiche - Italiano - Da A1/A2 a pre-intermedio link	MOSCA MONICA		5	100	
11.	NN	Anno di corso 1	Conoscenze Linguistiche - Italiano - Da B1/B2 a pre-avanzato link	TRUCCO EMILIANO		5	100	
12.	IUS/18	Anno di corso 1	Ecologia Giuridica e Forme Storiche della Sovranità link	FINO MICHELE ANTONIO	PO	6	48	

13.	BIO/07	Anno di corso 1	Ecologia e Biodiversità link	GRECO SILVESTRO	PO	7	8	✔
14.	BIO/07	Anno di corso 1	Ecologia e Biodiversità link	SULAIMAN NAJI		7	20	
15.	BIO/07	Anno di corso 1	Ecologia e Biodiversità link	ROMANO CHIARA	RD	7	28	
16.	SECS-P/02	Anno di corso 1	Economia e Sviluppo Sostenibile link	SACCONE DONATELLA	RD	6	48	✔
17.	GEOG-01/A	Anno di corso 1	Exploring Foodscapes link	CEVASCO ROBERTA	PA	3	20	
18.	GEOG-01/A	Anno di corso 1	Exploring Foodscapes link	DOSSCHE REBEKKA ANNIE PAUL		3	12	
19.	ECON-02/A	Anno di corso 1	Laboratorio sulla Sicurezza Alimentare Globale link	MOAWAD DINA MOHAMED IBRAHIM		3	16	
20.	ECON-02/A	Anno di corso 1	Laboratorio sulla Sicurezza Alimentare Globale link	SACCONE DONATELLA	RD	3	8	
21.	AGR/16	Anno di corso 1	Microbiologia degli alimenti link	COCOLIN LUCA SIMONE		6	32	
22.	AGR/16	Anno di corso 1	Microbiologia degli alimenti link	CHIESA FRANCESCO		6	16	
23.	HIST-03/A	Anno di corso 1	Migrant Gastronomies link	ONORATI MARIA GIOVANNA	PA	3	14	
24.	HIST-03/A	Anno di	Migrant Gastronomies link	PROGLIO GABRIELE	PA	3	14	

		corso 1						
25.	HIST-03/A	Anno di corso 1	Migrant Gastronomies link	CINOTTO SIMONE	PO	3	12	
26.	BIOS-01/C	Anno di corso 1	Piante Alimentari e Cucine Arabo-Mediterranee link	PIERONI ANDREA	PO	3	4	
27.	BIOS-01/C	Anno di corso 1	Piante Alimentari e Cucine Arabo-Mediterranee link	SULAIMAN NAJI		3	20	
28.	NN	Anno di corso 1	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - I Anno link	ROMANO CHIARA	RD	4	6	
29.	NN	Anno di corso 1	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - I Anno link	SULAIMAN NAJI		4	12	
30.	NN	Anno di corso 1	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - I Anno link	D'ABRAMO FLAVIO	RD	4	6	
31.	NN	Anno di corso 1	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - I Anno link	PROGLIO GABRIELE	PA	4	18	
32.	CHIM/06	Anno di corso 1	Scienze Molecolari e del Gusto link	MORINI GABRIELLA	RU	10	36	✔
33.	CHIM/06	Anno di corso 1	Scienze Molecolari e del Gusto link	GRILLO GIORGIO		10	40	
34.	CHIM/06	Anno di corso 1	Scienze Molecolari e del Gusto link	POVIGNA CAROL		10	8	
35.	NN	Anno di corso 1	Scrittura gastronomica link	SCAFFIDI CINZIA		3	24	

36.	PHIL-04/A	Anno di corso 1	The Sweet and the Fragrant: New Theoretical Perspectives on Taste, Smell, and the Arts link	BORSATO MADDALENA		3	12	
37.	PHIL-04/A	Anno di corso 1	The Sweet and the Fragrant: New Theoretical Perspectives on Taste, Smell, and the Arts link	MANCIOPPI ELENA		3	12	
38.	AGR/02	Anno di corso 2	Agroecosistemi e Sostenibilità link	GRECO SILVESTRO	PO	11	32	
39.	AGR/02	Anno di corso 2	Agroecosistemi e Sostenibilità link	MIGLIORINI PAOLA	PA	11	56	✔
40.	AGR/15	Anno di corso 2	Analisi Sensoriale e Consumer Science *(modulo di Scienze dei Prodotti Alimentari)* link	TORRI LUISA	PO	6	48	✔
41.	M-GGR/01 SPS/07	Anno di corso 2	Analisi dei Consumi e dei Paesaggi Alimentari link			12		
42.	L-ART/06	Anno di corso 2	Comunicazione Gastronomica e Industrie Culturali link	ANTONIAZZI LUCA	RD	6	48	✔
43.	SPS/07	Anno di corso 2	Consumi Alimentari e Dinamiche Sociali *(modulo di Analisi dei Consumi e dei Paesaggi Alimentari)* link	CORVO PAOLO	PA	6	48	✔
44.	ICAR/13	Anno di corso 2	Design Sistemico link	FASSIO FRANCO	PA	7	56	
45.	M-GGR/01	Anno di corso 2	Ecologia Storica e Paesaggi Alimentari *(modulo di Analisi dei Consumi e dei Paesaggi Alimentari)* link	CEVASCO ROBERTA	PA	6	48	✔
46.	NN	Anno di corso 2	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - II Anno link	PIOCHI MARIA	RD	4	32	
47.	AGR/15	Anno di	Scienze dei Prodotti Alimentari link			12		

		corso 2						
48.	M-STO/04	Anno di corso 2	Storia dell'alimentazione link	CINOTTO SIMONE	PO	8	32	✔
49.	M-STO/04	Anno di corso 2	Storia dell'alimentazione link	PROGLIO GABRIELE	PA	8	32	
50.	AGR/15	Anno di corso 2	Tecnologie alimentari *(modulo di Scienze dei Prodotti Alimentari)* link	PIOCHI MARIA	RD	6	48	✔
51.	BIO/09	Anno di corso 3	Cibo e Salute link	PEZZANA ANDREA		7	24	
52.	BIO/09	Anno di corso 3	Cibo e Salute link	DEVECCHI ANDREA		7	8	
53.	BIO/09	Anno di corso 3	Cibo e Salute link	DE CARLI LUCA		7	24	
54.	PROFIN_S	Anno di corso 3	Elaborato finale link			5		
55.	BIO/03	Anno di corso 3	Etnobiologia e Food Scouting link	PIERONI ANDREA	PO	6	48	✔
56.	M-FIL/04	Anno di corso 3	Filosofia del Cibo ed Estetica del Gusto link	MANCIOPPI ELENA		8	64	
57.	IUS/02	Anno di corso 3	Governance Globale del Cibo link	BAIRATI LORENZO	PA	8	64	✔
58.	SECS-P/07	Anno di corso 3	Management e Business Planning link	GARZIA CARMINE	PA	9	72	

59.	NN	Anno di corso 3	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - III Anno link	PIERONI ANDREA	PO	4	32	
60.	NN	Anno di corso 3	Seminari, Conferenze e Tirocini link			3		

QUADRO B4 Aule

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

QUADRO B4 Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Accesso alla sezione Campus del sito UNISG
Link inserito: https://www.unisg.it/campus/
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Laboratori

QUADRO B4 Sale Studio

Descrizione link: Link alla sezione del sito UNISG dedicata alla biblioteca/sale studio
Link inserito: https://www.unisg.it/campus/biblioteca/
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Sale Studio

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

QUADRO B5 | Orientamento in ingresso

30/04/2025

Le attività di Orientamento in entrata sono coordinate dall'ufficio 'Orientamento e Recruitment', che opera con l'obiettivo di:
- promuovere i CdL dell'ateneo all'interno di Scuole Superiori, fiere di orientamento e eventi fisici o digitali di orientamento;
- supportare i candidati nella scelta consapevole, approfondendo il piano di studi e fornendo le informazioni necessarie sul processo di ammissione.

L'ufficio ha la responsabilità di creare un piano di azioni che si dividono in 3 comparti:
- Creazione di strategie di promozione e di raccolta dati per costruzione di report
- Promozione programmi e supporto all'iscrizione
- Organizzazione eventi di orientamento e sessioni informative

Descrizione link: Link alla sezione del sito UNISG dedicata all'orientamento in ingresso
Link inserito: https://www.unisg.it/servizi/giornate-aperte/
Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Attività orientamento in ingresso_2024

QUADRO B5 | Orientamento e tutorato in itinere

08/04/2025

Il servizio di Mentoring

Definizione e obiettivi del servizio di Mentoraggio
Il Mentoraggio è un servizio attivo all'interno dell'Università di Scienze Gastronomiche fin dalla sua fondazione. È un counseling individuale finalizzato ad offrire agli studenti supporto, orientamento e stimolo nello svolgimento del loro percorso accademico e nello sviluppo della crescita personale e professionale a partire dal loro ingresso in UniSG. I mentori, individuati all'interno del corpo docente (docenti, ricercatori, borsisti post-dottorato), 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.
Il mentoraggio non è un servizio di supporto psicologico, già previsto in UniSG per gli studenti con disagio psicologico. Il mentoraggio non serve per raccogliere rilievi a proposito della qualità dei servizi e delle attività formative. Ciò per evitare sovrapposizioni rispetto alla funzione di altri attori/strumenti previsti a tale fine.

Modalità di svolgimento
All'inizio dell'anno accademico, la Responsabile del mentoraggio assegna a ogni studente un mentore che lo accompagnerà per gli anni di frequenza del corso di laurea.
Gli studenti del primo anno (Triennale e Magistrale) ricevono un invito via email dal loro mentore entro ottobre per un preliminare incontro collettivo di persona. In questa occasione il mentore si rende disponibile a ricevere i suoi studenti tra ottobre e metà dicembre (prima tornata di mentoraggio). Gli studenti del secondo e terzo anno vengono convocati dal proprio mentore via e-mail.
Ogni mentore deve calendarizzare con i propri studenti almeno due incontri annuali, uno per ciascun semestre (tornata

autunnale e tornata primaverile). Gli studenti devono essere convocati con congruo anticipo, e calcolando almeno 15 minuti per ciascuno studente. Nel caso in cui uno studente non si presentasse per cause di forza maggiore, deve essere riconvocato in una seconda data. Occorre che il mentore incontri personalmente tutti gli studenti mentorati.
Durante gli incontri individuali, che si svolgeranno il più possibile in forma di dialogo e conversazione approfondita e costruttiva, il mentore discute con lo studente sia del suo rendimento accademico (puntualità e profitto negli esami) sia della sua esperienza complessiva di vita universitaria, dei progetti e della crescita personale. Non ci sono moduli predisposti, in modo da non vincolare gli incontri a uno schema prefissato e lasciare libertà nel dialogo.
Per garantire l'efficacia del servizio ed evitare che si trasformi in uno spazio incentrato su problematiche non pertinenti alla sua funzione, occorre che gli studenti siano dai mentori correttamente indirizzati alle figure referenti appropriate per eventuali criticità.
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 incoraggiati.

Descrizione link: Link alla sezione del sito UNISG dedicata al Mentoring
Link inserito: https://www.unisg.it/servizi/mentoraggio/
Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Linee Guida Mentoraggio

QUADRO B5 — Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

24/04/2025

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:

Definizione del settore di attività e sede di tirocinio con il tirocinante, tramite sessioni di coaching individuale, piattaforma di intermediazione online e eventi dedicati (es. Career Fair)
primo contatto con l'azienda/ente ospitante
definizione, redazione e sottoscrizione del Progetto di tirocinio a firma del tirocinante, del legale rappresentante dell'azienda/ente ospitante e del Direttore dell'UNISG;
redazione e sottoscrizione della Convenzione di tirocinio, a firma del legale rappresentante dell'azienda/ente ospitante e del Direttore dell'UNISG;
inserimento dati in database e verifica delle procedure realizzate
invio della procedura per lo svolgimento del corso online generale sulla sicurezza del lavoro
invio a tirocinante e azienda del foglio presenze.

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

monitoraggio periodico con il tirocinante
monitoraggio periodico con il tutor dell'azienda/ente ospitante
gestione dell'eventuale trasferta durante tirocinio

gestione dell'eventuale fine anticipata del tirocinio ed eventuale ricerca di una nuova sede
gestione dell'eventuale proroga del tirocinio.

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

gestione dichiarazione di fine tirocinio
invio e ricezione modulo di feedback ad azienda/ente ospitante e al tirocinante
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

21/05/2025

A decorrere dall'A.A. 2024/2025 è attivo l'ufficio di orientamento al lavoro dell'Ateneo, oggi Career Center, composto da 3 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 partire dall’anno accademico 2024/2025, il format é stato completamente modificato per andare incontro alle esigenze dei GenZ, fornendo loro pacchetti di formazione della durata massima di un’ora su temi specifici scelti dagli studenti, organizzati in piccoli gruppi a loro scelta in orari a loro scelta all’interno del calendario del Career Center.
In questo modo il Career Center intende fornire una formazione specifica sulle reali esigenze degli studenti in modo da evitare inutili dispersioni.

A livello generale i contenuti della formazione in aula sono i seguenti:
Un primo pacchetto di moduli focalizzati 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.
Un secondo modulo focalizzato sull’individuazione della propria vision di carriera mediante un processo di mind mapping e sviluppo di prospettive ipotetiche.
Un terzo ed ultimo gruppo di moduli focalizzati 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).

Oltre a questo agli studenti del Corso di Laurea Triennale, oltre ai lavori a piccoli gruppi misti vengono proposti percorsi brevi di coaching individuale per la realizzazione di tirocini estivi e per l’orientamento di lungo periodo.
Tutte le attività 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
Career Fair Connect: giornate di recruiting interamente dedicate a singole aziende e organizzazioni del network UNISG

Descrizione link: Link alla sezione del sito UNISG dedicata al Career Center
Link inserito: https://career.unisg.it/

QUADRO B5 Eventuali altre iniziative

24/04/2025

Il Career Center si occupa dello 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;
- gestione dell'app dedicata al network Alumni;
- 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

29/08/2025

Descrizione link: Opinione studenti
Link inserito: https://www.unisg.it/assicurazione-qualita/opinione-studenti-didattica/
Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Opinione studenti CDL_2024_2025

QUADRO B7 Opinioni dei laureati

01/09/2025

Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Alma Laurea_profilo laureati_2024