SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Presentazione

Informazioni generali

Università	Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE
Nome del corso in italiano	Cibo e salute del pianeta (IdSua:1626001)
Nome del corso in inglese	Food and Planetary Health
Classe	LM/GASTR - Scienze economiche e sociali della gastronomia
Lingua in cui si tiene il corso	inglese
Modalità di erogazione	a. Corso di studio convenzionale

Ulteriori informazioni generali

Tabella A - Corsi di studio internazionali D.D. 2711/2021 tipologie b), c)	b. Corsi con mobilità internazionale strutturata b.2. Corsi di studio con uno o più accordi per mobilità strutturata per crediti c. Corsi erogati in lingua straniera
URL del corso	http://www.unisg.it
Riepilogo Caratteristiche Cds	1° anno in SUA: 2026 · ✓ Internazionale · ✓ Flessibile

Programmazione Accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale	Si - Posti: 40
Requisiti per la programmazione locale	La programmazione locale è stata deliberata su proposta della struttura di riferimento del: 18/07/2025 - Sono presenti laboratori ad alta specializzazione - È obbligatorio il tirocinio didattico presso strutture diverse dall'ateneo

Sede del Corso

Sede	BRA Piazza Vittorio Emanuele, 9, Pollenzo - 12042 Bra (Cod.004029)
Codice interno all'Ateneo del Corso	LM26

Utenza sostenibile	40

Scheda SUA - Date creazione e aggiornamenti

Data di istituzione del corso	Da determinare
Data Ultimo aggiornamento Scheda SUA	02/02/2026 15:53
Data Ultimo aggiornamento RAD	18/02/2026 21:09

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Referenti e Strutture

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	D'ABRAMO Flavio - f.dabramo@unisg.it
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio Accademico
Struttura didattica di riferimento ai fini amministrativi	Facoltà di SCIENZE GASTRONOMICHE

Requisiti di Docenza e Docenti di riferimento

DOCENTI DI RIFERIMENTO

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUALIFICA	PESO	INS. ASSOCIATO
1.	BOXSMN64E64A479M	BO	SIMONA	MEDS-08/C	06/MEDS-08	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
2.	CRCLNE87D46L219W	CORCIONE	Elena	GIUR-09/A	12/GIUR-09	RD - Ricercatore a t.d.- t.pieno (L. 79/2022)	1	
3.	DBRFLV77C31H501U	D'ABRAMO	Flavio	PHIL-02/A	11/PHIL-02	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
4.	MGLPLA72A58D612L	MIGLIORINI	Paola	AGRI-02/A	07/AGRI-02	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
5.	MRNGRL64P59C933F	MORINI	Gabriella	CHEM-05/A	03/CHEM-05	RU - Ricercatore confermato	1	
6.	PRNNDR67S21E715S	PIERONI	Andrea	BIOS-01/C	05/BIOS-01	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	

Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso

Figure specialistiche aggiuntive

COGNOME	NOME	QUALIFICA	ANNO INIZIO COLLABORAZIONE
Figure specialistiche del settore non indicati			

Gruppo di gestione AQ

Nessun nominativo attualmente inserito

Rappresentanti degli Studenti

Rappresentanti degli studenti non indicati

Ordinamento didattico

Parte Testuale

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo, anche con riferimento ai descrittori di Dublino

Il laureato magistrale in Food and Planetary Health acquisisce una cultura di tipo specialistico centrata sull'interconnessione tra salute umana, ambiente e sistemi alimentari, fondata su solide conoscenze scientifiche, sociali e umanistiche. Egli sviluppa competenze analitiche, progettuali e gestionali che gli consentono di operare in contesti pubblici, privati e del terzo settore, in ambito nazionale e internazionale, contribuendo alla transizione verso sistemi del cibo più sani, equi e sostenibili.
In particolare, il laureato magistrale è in grado di:
● analizzare e gestire sistemi alimentari complessi secondo i principi della One Health e Planetary Health, integrando dimensioni ecologiche, di salute, culturali e socio economiche;
● operare in posizioni di responsabilità o di consulenza in enti pubblici, organizzazioni internazionali, ONG e imprese, nella progettazione, gestione e valutazione di politiche e interventi sulla salute e sulla sostenibilità alimentare;
● collaborare alla pianificazione strategica e all'innovazione sostenibile in imprese agroalimentari e nei settori della ristorazione, della distribuzione e dei servizi alimentari, con attenzione all'impatto sociale e ambientale delle scelte produttive;
● sviluppare e comunicare conoscenze scientifiche e culturali sul cibo, la salute e la sostenibilità, operando in ambito educativo, divulgativo, giornalistico o formativo;
● contribuire ai nuovi ambiti dell'economia sostenibile e della salute globale, come la sicurezza alimentare, la nutrizione pubblica, l'agroecologia, il commercio equo e solidale, la rigenerazione territoriale e l'adattamento ai cambiamenti climatici.
L'obiettivo generale del CdS è fornire agli studenti conoscenze, abilità e competenze per analizzare, progettare e gestire soluzioni sostenibili nei sistemi del cibo, contribuendo al miglioramento della salute delle persone e del pianeta. L'approccio didattico, coerente con i principi della Planetary Health, integra saperi scientifici, umanistici e sociali con strumenti operativi e progettuali.

Il percorso formativo si articola in quattro aree principali di apprendimento, ciascuna delle quali contribuisce in modo specifico al raggiungimento degli obiettivi del CdS:
1. Ecologia e sostenibilità dei sistemi agroalimentari
Fornisce conoscenze sui processi ecologici e sui sistemi agroalimentari, con particolare riferimento alla sostenibilità ambientale e alla resilienza delle risorse naturali.
Gli studenti acquisiscono competenze per:
● comprendere e analizzare le interazioni tra ecosistemi, produzione alimentare e salute;
● valutare l'impatto ambientale delle filiere alimentari e delle pratiche di consumo;
● applicare approcci di agroecologia, economia circolare e rigenerazione blu e verde.

2. Salute, nutrizione e benessere animale
Approfondisce i legami tra alimentazione, salute individuale e collettiva, benessere animale (One Health), microbiota e ambiente.
Gli studenti sviluppano capacità di:
● analizzare le relazioni tra dieta, salute pubblica e sostenibilità;
● valorizzare ed analizzare la mutualità tra benessere animale, salute umana e impatto ambientale;
● progettare strategie di promozione della salute e prevenzione basate su evidenze scientifiche;
● valutare gli impatti sanitari dei sistemi alimentari e delle politiche di nutrizione.

3. Scienze umane e culturali del cibo
Esplora il valore culturale, sociale e comunicativo del cibo e della salute, integrando prospettive antropologiche, filosofiche e pedagogiche.
Gli studenti maturano competenze per:
● interpretare il significato culturale e simbolico delle pratiche alimentari;
● analizzare la dimensione etica ed epistemologica di cibo, salute ed ambiente;
● promuovere educazione e comunicazione scientifica sul cibo e sulla salute;
● favorire processi di apprendimento partecipativo e trasformativo nelle comunità.

4. Policy e governance del cibo
Analizza le dimensioni politiche, economiche e istituzionali della sostenibilità alimentare.
Gli studenti acquisiscono strumenti per:
● comprendere i meccanismi di governance multilivello dei sistemi alimentari;
● elaborare, valutare e comunicare politiche pubbliche e strategie aziendali in ottica sostenibile;
● lavorare con metodi di policy design, impact assessment e co-progettazione.

Competenze trasversali
L'intero percorso formativo mira a sviluppare competenze trasversali indispensabili per il mondo del lavoro e della ricerca:
● pensiero critico e sistemico;
● capacità di lavoro in team interdisciplinari e interculturali;
● abilità di comunicazione tecnico-scientifica e scrittura professionale;
● autonomia progettuale e decisionale;
● uso di strumenti digitali per la ricerca e la comunicazione.

Struttura e coerenza del percorso formativo
Il CdS si articola in moduli teorici, pratici e progettuali, integrando lezioni frontali, laboratori, fieldwork, e-tivities e project work. È previsto un periodo obbligatorio di mobilità internazionale presso il College Venlo – Maastricht University (NL), che consolida la prospettiva globale e interdisciplinare del corso. Gli obiettivi formativi specifici sono coerenti con le finalità della classe LM/GASTR R – Scienze economiche e sociali della gastronomia, e mirano a formare figure professionali con competenze sistemiche in sostenibilità, salute pubblica, cultura alimentare e governance dei sistemi del cibo.

Conoscenza e capacità di comprensione
Il laureato magistrale in Food and Planetary Health possiede conoscenze avanzate e interdisciplinari relative ai sistemi alimentari, alla salute pubblica, alla sostenibilità ambientale e alla governance delle risorse. Egli comprende i fondamenti scientifici, ecologici, sociali e culturali che regolano l'interazione tra alimentazione, salute umana e salute del pianeta, integrando prospettive provenienti dalle scienze naturali, umane e sociali. Acquisisce inoltre competenze teoriche e metodologiche per analizzare i processi complessi che caratterizzano la produzione, la distribuzione e il consumo di cibo, in relazione ai cambiamenti climatici, alla transizione ecologica e alla giustizia alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Il laureato magistrale in Food and Planetary Health è in grado di applicare in modo critico e consapevole le conoscenze acquisite nei diversi ambiti disciplinari — scientifici, sociali, umanistici e gestionali — per affrontare problemi complessi legati alla salute, all'ambiente e ai sistemi alimentari.
In particolare, il laureato è capace di:
● analizzare, progettare e gestire interventi integrati di sostenibilità, salute, e benessere animale nei settori della produzione, trasformazione e distribuzione alimentare, nonché nella definizione di politiche e strategie territoriali e globali;
● valutare l'impatto ambientale, sociale e di salute delle pratiche agroalimentari e dei modelli di consumo, utilizzando strumenti di impact assessment, indicatori di sostenibilità e approcci di valutazione sistemica;
● elaborare soluzioni operative per l'innovazione sostenibile delle filiere del cibo e della ristorazione, promuovendo l'efficienza delle risorse, la riduzione degli sprechi e l'equità nei sistemi di approvvigionamento;
● applicare metodi di ricerca interdisciplinare (qualitativi e quantitativi) per analizzare i processi decisionali, la governance alimentare e i comportamenti di consumo, traducendo i risultati in azioni di miglioramento concreto;
● progettare e implementare politiche pubbliche e strategie aziendali in ambito alimentare, di salute e ambientale, con capacità di coordinamento e mediazione tra soggetti istituzionali, produttivi e sociali;
● comunicare e trasferire conoscenze scientifiche e operative a diversi interlocutori, contribuendo alla sensibilizzazione di cittadini, imprese e istituzioni sui temi della sostenibilità, One Health e della salute planetaria;
● collaborare efficacemente in gruppi di lavoro interdisciplinari e multiculturali, assumendo ruoli di responsabilità nella gestione di progetti complessi, anche in contesti internazionali e multicentrici;
● utilizzare strumenti digitali e tecnologici per la raccolta e l'analisi di dati ambientali, nutrizionali e socio-economici, e per la comunicazione scientifica e professionale.
Queste capacità applicative consentono al laureato di operare nei principali settori della salute pubblica, dell'educazione alimentare, della governance delle politiche del cibo, dell'innovazione sostenibile e della cooperazione internazionale, contribuendo in modo diretto al raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Autonomia di giudizio
Il laureato sviluppa la capacità di valutare criticamente le informazioni, le fonti e le pratiche relative alla salute, alla nutrizione e alla sostenibilità dei sistemi alimentari. È in grado di formulare giudizi autonomi e motivati su problemi complessi, bilanciando aspetti scientifici, sociali, etici e di governance locale e globale. Sa riconoscere i limiti delle proprie conoscenze, individuare ulteriori bisogni formativi e adottare un approccio riflessivo e critico nelle decisioni strategiche e progettuali, in coerenza con i principi della One Health e della Planetary Health.

Abilità comunicative
Il laureato è in grado di comunicare efficacemente, in forma scritta e orale, in lingua inglese, con interlocutori specialistici e non specialistici. Sa utilizzare linguaggi, tecniche e strumenti comunicativi appropriati per diffondere conoscenze scientifiche e culturali sul cibo, la salute e l'ambiente. È capace di presentare risultati di analisi e progetti complessi in modo chiaro, sintetico e argomentato, anche attraverso strumenti digitali, multimediali e visuali, promuovendo la consapevolezza pubblica e il dialogo interdisciplinare.

Capacità di apprendimento
Il laureato possiede capacità di apprendimento autonome e avanzate, che gli consentono di aggiornare costantemente le proprie conoscenze e competenze in un contesto scientifico e professionale in continua evoluzione. È in grado di intraprendere studi ulteriori a livello di dottorato o in master di secondo livello, di approfondire le proprie competenze attraverso la ricerca e di adattarsi a diversi contesti culturali e professionali. Le metodologie didattiche del corso — basate su learning by doing, casi di studio, laboratori e progetti partecipativi — favoriscono un apprendimento attivo, riflessivo e orientato alla soluzione di problemi reali.

Profilo e sbocchi

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Nome della figura professionale formata	Esperto/a Planetary Health in contesti istituzionali e del terzo settore

Funzione in un contesto di lavoro e competenze	● Analisi, progettazione e implementazione di strategie, politiche e interventi per la transizione ecologica e la salute pubblica; ● Coordinamento e monitoraggio di progetti in ambito ambientale, sanitario e alimentare presso enti pubblici, agenzie internazionali e organizzazioni non governative; ● Valutazione di impatto ambientale, sociale e sanitario di programmi e politiche di sostenibilità; ● Comunicazione scientifica e divulgativa su temi legati a salute, ambiente e cibo. Competenze associate alla funzione: ● Capacità di integrare conoscenze ecologiche, sanitarie e sociali per analizzare sistemi complessi; ● Competenze in impact assessment e analisi dei dati per la valutazione delle politiche pubbliche; ● Padronanza dei principali strumenti di governance, food policy e sostenibilità ambientale; ● Abilità di comunicazione tecnico-scientifica e di gestione di processi partecipativi.
Sbocchi occupazionali	● Enti pubblici (ministeri, regioni, ASL, agenzie ambientali e sanitarie); ● Organizzazioni internazionali (FAO, WHO, UNEP, UNESCO, UNDP); ● ONG e fondazioni attive in ambito salute, sostenibilità e sicurezza alimentare; ● Istituti di ricerca, think tank e centri studi su ambiente e salute pubblica; ● Imprese e organizzazioni del terzo settore impegnate in progetti di sostenibilità.
Nome della figura professionale formata	Esperto/a di soluzioni sostenibili nelle filiere del cibo (agroalimentare e HoReCa)
Funzione in un contesto di lavoro e competenze	● Analisi e gestione della sostenibilità delle filiere alimentari e agroindustriali; ● Sviluppo e implementazione di soluzioni innovative per la produzione, trasformazione e distribuzione del cibo; ● Coordinamento di processi aziendali in ottica ESG (Environmental, Social and Governance); ● Progettazione di strategie di comunicazione e marketing sostenibile nel settore agroalimentare e HoReCa; ● Consulenza in sicurezza alimentare, nutrizione e impatto ambientale dei prodotti. Competenze associate alla funzione: ● Conoscenze avanzate di tecnologie alimentari, nutrizione e sostenibilità delle filiere; ● Capacità di pianificare e gestire processi produttivi e logistici in chiave sostenibile; ● Padronanza di strumenti di analisi economica, sociale e ambientale del settore agroalimentare; ● Abilità di comunicazione e marketing integrato per prodotti sostenibili.

Sbocchi occupazionali

● Imprese agroalimentari, aziende della ristorazione e della distribuzione (HoReCa);

● Società di consulenza in innovazione sostenibile e certificazione ambientale;

● Startup e progetti d'impresa legati a economia circolare, transizione ecologica e nuovi modelli alimentari;

● Agenzie pubbliche e private impegnate in politiche di sostenibilità agroalimentare;

● Organizzazioni di categoria e reti per la sostenibilità alimentare.

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

Codice	Professione
3.3.3.1.0	Approvvigionatori e responsabili acquisti
2.5.1.5.2	Specialisti nella commercializzazione di beni e servizi (escluso il settore ICT)
2.5.1.5.1	Specialisti nell'acquisizione di beni e servizi

Conoscenze richieste per l'accesso

Il Corso di Laurea Magistrale si propone come un corso di studi multidisciplinare, focalizzato sulle tematiche delle scienze gastronomiche declinate in ottica di nutrizione, salute e ambiente, con un focus specifico su Planetary Health e One Health. I candidati all'ammissione alla Laurea Magistrale verranno vagliati tramite valutazione del dossier, costituito dai documenti forniti dal candidato che permettono di ricostruire il suo curriculum. E' richiesto, a tutti i candidati, il livello B2 per la lingua inglese, come definito dal Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER).La descrizione dettagliata delle conoscenze richieste per l'accesso e delle modalità di verifica saranno riportate nel Regolamento del Corso di Laurea. Il corso di studi è stato progettato per tenere conto delle conoscenze effettivamente in possesso di studenti provenienti da diversi Corsi di Laurea, interessati allo sviluppo di un percorso formativo orientato ai temi delle scienze gastronomiche.
Sono ammessi al Corso di Laurea Magistrale:
- laureati in possesso di un titolo di laurea triennale/magistrale a ciclo unico, conseguito nell'ambito delle seguenti classi di laurea:
1. L-2 - Biotecnologie
2. L-4 – Disegno industriale
3. L-6 – Geografia
4. L-5 - Filosofia
5. L-7 – Ingegneria civile e ambientale
6. L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali
7. L-13 - Scienze biologiche
8. L-14 - Scienze dei servizi giuridici
9. L.-14R -Scienze dei servizi giuridici
10. L-15 - Scienze del turismo
11. L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
12. L-37 - Scienze sociali per lo sviluppo, la cooperazione e la pace
13. L-38 - Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali
14. L-GASTR - Scienze culture e politiche della gastronomia
15. L-40 - Sociologia
16. L-36 – Scienze politiche
17. L-41 - Classe di laurea magistrale a ciclo unico in medicina e chirurgia

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

- almeno 15 crediti nei seguenti settori scientifico-disciplinari:
AGRI-01/A – Economia agraria; BIOS-02/A – Fisiologia vegetale; BIOS-03/B – Antropologia; BIOS-05/A – Ecologia; GEOS-03/B – Geologia applicata; GEOS-04/B – Geofisica applicata; GEOS-04/C – Oceanografia; GIUR-03/B – Diritto agrario e alimentare; GIUR-09/A – Diritto internazionale; GIUR-10/A – Diritto dell'unione europea; GSPS-01/A – Filosofia politica; GSPS 04/B– Storia delle relazioni internazionali; HIST-03/A – Storia contemporanea; MEDS-03/A – Microbiologia e microbiologia clinica; MEDS-08/C – Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate; HIST-01/A - Storia medievale; HIST-02/A - Storia moderna; HIST 03/A - Storia contemporanea; SDEA-01/A - Discipline demoetnoantropologiche; PHIL-02/A – Filosofia della scienza; PHIL-04/A - Estetica; PHIL-04/B - Filosofia e teoria dei linguaggi; PHIL02/A – Logica e filosofia della scienza; PHIL-02/B – Storia della scienza e delle tecniche; PHIL-03/A – Filosofia morale;

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

Ambito delle scienze umane, sociali e giuridiche:
ECON-01/A – Economia politica; GSPS-02/A – Scienza politica; GSPS-05/A – Sociologia generale; GSPS-06/A – Sociologia dei processi culturali e

comunicativi; GSPS-07/B – Sociologia del diritto e della devianza; GSPS-08/A – Sociologia dei processi economici e del lavoro; GSPS-08/B – Sociologia dell'ambiente e del territorio; GSPS-01/B – Scienza politica; GSPS-06/A – Sociologia dei processi culturali e comunicativi; GSPS-08/A – Sociologia dei processi economici e del lavoro; GSPS-08/B– Sociologia dell'ambiente e del territorio; MEDS-02/C – Storia della medicina; GEOG-01/A – Geografia; GEOG-01/B – Geografia economico politica; GLOT-01/B– Didattica delle lingue moderne.

Oppure

Ambito delle scienze ambientali, scienze naturali, e medico-veterinarie
AGRI-01/A – Economia agraria, alimentare ed estimo rurale; AGRI-02/B – Orticoltura e floricoltura; AGRI-02/A – Agronomia e coltivazioni erbacee; AGRI-03/A – Arboricoltura generale e coltivazioni arboree; AGRI-04/A – Idraulica agraria e sistemazioni idraulico- forestali; AGRI-04/B – Meccanica agraria; AGRI-05/B – Patologia vegetale; AGRI-04/C – Costruzioni rurali e territorio agroforestale; AGRI-06/B – Chimica agraria; AGRI-07/A – Scienze e tecnologie alimentari; AGRI-08/A – Microbiologia agraria; AGRI-09/A – Zootecnia generale e miglioramento genetico; AGRI-09/B – Nutrizione e alimentazione animale; AGRI-09/C – Zootecnia speciale; AGRI-09/D – Zoocolture; BIOS-01/A – Botanica generale; BIOS-01/B – Botanica sistematica; BIOS-01/C – Botanica ambientale e applicata; BIOS-03/A – Zoologia; BIOS-07/A – Biochimica; BIOS-15/A – Microbiologia; GEOS-01/D – Georisorse minerarie e applicazioni mineralogico- petrografiche per l'ambiente e per i beni culturali; GEOS-04/C – Oceanografia, meteorologia e climatologia; IIND-07/B – Fisica tecnica ambientale; MEDS-24/B – Igiene generale e applicata; MVET-01/A – Anatomia veterinaria; MVET-02/A – Patologia generale e anatomia patologica veterinaria; MVET-02/B – Ispezione degli alimenti di origine animale; MVET-03/B – Parassitologia e malattie parassitarie degli animali e dell'uomo; PHYS-05/B – Fisica del sistema Terra dei pianeti dello spazio e del clima; PHYS-06/A – Fisica per le scienze della vita l'ambiente e i beni culturali.

Possono altresì accedere al Corso studenti in possesso di un titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dal Consiglio Accademico.
Sono ammessi alla selezione i candidati internazionali che hanno conseguito una laurea di primo ciclo (livello universitario) valida e riconosciuta. Gli studenti devono essere in possesso di una laurea triennale (laurea di primo ciclo) che deve essere idonea e valida per l'accesso a una laurea di secondo ciclo (Master of Science).
Il titolo di studio (laurea triennale/laurea magistrale) di provenienza deve avere le seguenti caratteristiche:
- 180 crediti formativi (CFU);
- durata di almeno 3 anni
- equivalente a un corso di laurea italiano;
- rilasciato da un'università straniera riconosciuta dal sistema educativo del Paese che lo ha rilasciato, che consenta di proseguire gli studi in un programma post-laurea (II livello). Gli organi competenti dell'Università si riservano di valutare l'idoneità dei titoli dei candidati, anche se con caratteristiche parzialmente diverse da quelle sopra indicate.

Modalità di ammissione

Il Corso di Laurea Magistrale è istituito con un accesso programmato, definito annualmente dagli Organi di Governo in base alla programmazione locale, tenuto conto delle strutture e del rapporto studenti/docenti. I posti disponibili e le modalità di ammissione sono riportati nell'apposita sezione pubblicata sul sito istituzionale di Ateneo.
Il processo di ammissione è strutturato in diverse sessioni. I candidati possono scegliere la sessione alla quale desiderano iscriversi. La valutazione si basa sul dossier del candidato, valutato su una scala da 0 a 100 punti. Per l'ammissione è richiesto un punteggio minimo di 70/100.
Le ammissioni sono gestite da una Commissione composta da docenti di Ateneo, presieduta dal Coordinatore del Corso di Laurea Magistrale. La Commissione verifica i requisiti di ammissione del candidato (requisito linguistico e dossier), quindi assegna punteggi specifici agli elementi oggetto di valutazione, cioè il dossier, costituito dai documenti forniti dal candidato che permettono di ricostruire il suo curriculum. Tra gli elementi forniti dal candidato, che costituiscono il dossier, vengono analizzati i seguenti documenti: il curriculum di studi corredato dai voti degli esami della prova finale (ove disponibile), eventuali esperienze lavorative nazionali/internazionali, il possesso di eventuali ulteriori titoli/certificazioni di attività extra-accademiche. Il Corso è erogato in lingua inglese, è richiesto un livello di
conoscenza della lingua inglese pari a B2. Il candidato può produrre una certificazione (l'elenco delle certificazioni accettate è disponibile nel dettaglio all'interno delle Modalità di Ammissione pubblicato sul sito web di Ateneo) ovvero può sottoporsi ad un test di lingua con un docente madrelingua dell'Ateneo. I candidati italiani non ancora in possesso del titolo di laurea di I livello (laureandi) sono iscritti in ipotesi al Corso di Laurea Magistrale; l'iscrizione verrà perfezionata unicamente nel caso in cui il titolo di laurea venga conseguito dallo studente entro la sessione straordinaria di laurea dell'A.A. precedente a quello di iscrizione. Le modalità di ammissione nel loro dettaglio sono riportate nell'apposita sezione pubblicata sul sito istituzionale di Ateneo.

Caratteristiche della prova finale

La Laurea Magistrale si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella redazione di un elaborato originale e nella sua esposizione di fronte alla Commissione esaminatrice. La prova finale è effettuata in lingua inglese o italiana. La tesi di laurea si basa sulle conoscenze acquisite negli ambiti disciplinari sviluppati nel corso di studi che possono essere integrate e completate con le esperienze realizzate nell'ambito del tirocinio formativo. Il lavoro di tesi prevede di norma una parte teorica, basata sulle conoscenze acquisite negli ambiti disciplinari del Corso di Studi, e una parte empirica che può basarsi su diverse metodologie, quali, a titolo di esemplificazione, la raccolta e l'elaborazione di dati qualitativi, l'osservazione (eventualmente partecipata) di fenomeni sociali o naturali, la realizzazione di case study. Le modalità di assegnazione e di svolgimento della prova finale sono precisate nel relativo regolamento di Ateneo.

Modalità di svolgimento della prova finale

La prova finale consiste nella presentazione e discussione di un elaborato originale, redatto dallo studente sotto la guida di un docente relatore. 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 i CFU indicati nelle Disposizioni Elaborato Finale almeno due mesi prima della data di discussione della tesi. La Commissione esaminatrice è composta secondo quanto stabilito dalle Disposizioni Elaborato Finale e prevede la presenza di docenti titolari di insegnamento, professori universitari e/o ricercatori. La funzione di Presidente è svolta dal Professore di I o di II fascia più anziano. Durante la prova finale ogni candidato viene preliminarmente presentato alla Commissione dal proprio relatore che mette in luce l'impegno, l'autonomia e l'innovatività dimostrati dallo studente nel corso dell'attività oggetto di dissertazione, le abilità e le competenze acquisite, le capacità relazionali sviluppate. Il relatore segnala inoltre ogni utile elemento di valutazione del candidato, con riferimento all'intero percorso di studi. L'elaborato deve 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. Il voto attribuito al candidato è espresso in centodecimi e è ottenuto dalla media ponderata di tutti i voti registrati dal laureando per gli esami di profitto nel corso del biennio di studi e dei punti attribuiti all'elaborato finale. Per il superamento della prova finale è necessario conseguire la votazione minima di 66/110. La votazione massima conseguibile è di 110/110; l'eventuale attribuzione della lode deve avvenire con voto unanime della Commissione, a fronte di un percorso di studi eccellente, di un elaborato di eccezionale valore e di una discussione brillante.

Attività caratterizzanti

Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Scienze statistiche, economiche e aziendali	ECON-01/A Economia politica ECON-02/A Politica economica ECON-04/A Economia applicata ECON-06/A Economia aziendale ECON-07/A Economia e gestione delle imprese STAT-01/A Statistica	[8] 8	16 [16]	-
Scienze alimentari e della nutrizione	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale CHEM-07/B Chimica degli alimenti MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate AGRI-09/A Zootecnia generale e miglioramento genetico AGRI-09/C Zootecnia speciale CHEM-05/A Chimica organica MEDS-24/A Statistica medica MEDS-24/B Igiene generale e applicata	16 [10]	28 [20]	-
Scienze giuridiche				-
Scienze ambientali, progettuali e socio-politiche	AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale BIOS-05/A Ecologia CEAR-08/D Design GEOG-01/A Geografia GEOG-01/B Geografia economico-politica GSPS-05/A Sociologia generale GSPS-06/A Sociologia dei processi culturali e comunicativi GSPS-08/B Sociologia dell'ambiente e del territorio AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee BIOS-01/C Botanica ambientale e applicata CEAR-05/A Geotecnica	16 [12]	32 [24]	-
Discipline storiche, filosofiche e della comunicazione	HIST-01/A Storia medievale HIST-02/A Storia moderna HIST-03/A Storia contemporanea PEMM-01/B Cinema, fotografia, radio, televisione e media digitali PHIL-04/A Estetica PHIL-04/B Filosofia e teoria dei linguaggi SDEA-01/A Discipline demoetnoantropologiche PHIL-01/A Filosofia teoretica PHIL-02/A Logica e filosofia della scienza PHIL-02/B Storia della scienza e delle tecniche PHIL-03/A Filosofia morale	[6] 8	16 [12]	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo *(minimo da D.M. 48)*:		48		

Totale Attività caratterizzanti	48 - 92

Attività affini

Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Attività formative affini o integrative		12	24	12

Totale Attività affini	12 - 24

Descrizione sintetica delle attività affini o integrative

Le attività formative caratterizzanti sono integrate da attività formative affini o integrative per il raggiungimento dei seguenti obiettivi formativi, nell'ambito di discipline che contribuiscono a:
- rafforzare le conoscenze sintetiche e dei relativi strumenti, necessarie trasversalmente a supportare la formazione dei profili professionali, con particolare riferimento alle seguenti competenze: analisi delle politiche locali, nazionali, e intergovernative sulla regolamentazione dell'impatto di produzione, distribuzione e consumo del cibo su ambiente, salute umana, e benessere animale; sviluppo e conduzione di analisi relative alle metriche di valutazione dell'impatto di specifici componenti del settore agroalimentare su ambiente e salute; analisi dell'apporto delle discipline agroecologiche, ecologiche, mediche, veterinarie e della nutrizione;
- migliorare la comprensione della dimensione ambientale della sostenibilità, dell'ecologia e dell'interazione uomo-ambiente, necessaria trasversalmente a supportare la formazione dei profili professionali, con particolare riferimento alle seguenti competenze nel campo della sostenibilità e della transizione ecologica: analisi dei profili di sostenibilità delle filiere produttive; coordinamento dei processi di sviluppo di nuovi prodotti e servizi e miglioramento di quelli esistenti in ottica sostenibile; identificazione e gestione di strumenti di sostegno allo sviluppo sostenibile in ambito alimentare; identificazione e sviluppo di strumenti per l'adeguamento della ristorazione collettiva ai bisogni degli utenti verso il consumo di diete sostenibili e salutari.

Altre attività

Ambito Disciplinare		min	MAX
A scelta dello studente		8	12
Per la prova finale		15	22
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	1	3
	Abilità informatiche e telematiche		
	Tirocini formativi e di orientamento	12	24
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		-	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali			

Totale Altre attività	36 - 61

Note relative alle attività di base

Note relative alle attività caratterizzanti

Note relative alle altre attività

Raggruppamento settori

Per modificare il raggruppamento dei settori

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	96 - 177
Massimo numero di crediti riconoscibili (D.M. n. 931/2024)	24

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Offerta Didattica Programmata

Eventuale articolazione curriculare inclusi eventuali orientamenti/indirizzi (ex Eventuali Curriculum)

Non sono previsti curricula

Offerta Didattica Programmata

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze statistiche, economiche e aziendali	ECON-02/A Politica economica *Global Health Nutrition (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl*	8	8	8 - 16
Scienze alimentari e della nutrizione	AGRI-09/C Zootecnia speciale *Livestock Systems and the One Health–One Welfare Approach (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* CHEM-05/A Chimica organica *Taste and Health (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl* MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate *Human Nutrition (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* *Microbiota and Human Health (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	26	26	16 - 28
Scienze ambientali, progettuali e socio-politiche	BIOS-01/C Botanica ambientale e applicata *Local Knowledge and Green Innovation (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIOS-05/A Ecologia *Food Systems and Marine Ecology (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* CEAR-05/A Geotecnica *The Ecological Foot(d) print (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* GEOG-01/A Geografia *Planetary Health (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	24	24	16 - 32
Discipline storiche, filosofiche e della comunicazione	PHIL-02/A Logica e filosofia della scienza *Epistemology of food and health (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* PHIL-04/A Estetica *Human wisdom, food and life values (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	12	12	8 - 16

Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 48 **(minimo da D.M. 48)**		
Totale Attività caratterizzanti	70	48 - 92

Attività affini	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee *Agroecology and Sustainable Food Production (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* GIUR-09/A Diritto internazionale *Food Governance and Law (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	12	12	12 - 24 **CFU min 12**
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -				
Totale Attività affini			12	12 - 24

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		8	8 - 12
Per la prova finale		16	15 - 22
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	2	1 - 3
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	12	12 - 24
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		-	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre attività		38	36 - 61

CFU totali per il conseguimento del titolo	120	
CFU totali inseriti	120	96 - 177

Regolamento Didattico del CdS

Pdf inserito: Regolamento_CdS_UNISG-Maastricht_LM_GASTR_2026-2027.pdf

Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti

Matrice di Tuning

Area dell’ecologia e sostenibilità dei sistemi agroalimentari

Conoscenza e comprensione

Gli studenti acquisiscono conoscenze sui principi dell'ecologia applicata ai sistemi alimentari, sulle relazioni tra biodiversità, ambiente e pratiche gastronomiche, e sui fondamenti scientifici della sostenibilità. Approfondiscono le basi biologiche, ecologiche ed agroecologiche dei sistemi produttivi e comprendono il ruolo delle risorse naturali nella rigenerazione dei territori e dei sistemi marini.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

I laureati sono in grado di analizzare e valutare l'impatto ambientale delle filiere agroalimentari e delle pratiche di consumo, di proporre soluzioni di transizione ecologica nei sistemi alimentari e di applicare strumenti per la progettazione e gestione sostenibile delle risorse alimentari, anche attraverso esperienze di campo e project work.

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

Anno di corso 1 - Agroecology and Sustainable Food Production (cfu 6 - LM26 - D52600042) url
Anno di corso 1 - Food Systems and Marine Ecology (cfu 6 - LM26 - D52600045) url
Anno di corso 1 - Local Knowledge and Green Innovation (cfu 6 - LM26 - D52600051) url
Anno di corso 2 - Planetary Health (cfu 6 - LM26 - D52700028) url
Anno di corso 2 - The Ecological Foot(d) print (cfu 6 - LM26 - D52700029) url

Area della salute, nutrizione e benessere animale

Conoscenza e comprensione

Gli studenti acquisiscono conoscenze scientifiche sulla nutrizione umana, sulla fisiologia, chimica, microbiologia e sul metabolismo, sulle relazioni tra alimentazione e salute pubblica e sui fattori ambientali e sociali che influenzano il benessere umano e animale. Comprendono inoltre i fondamenti dell'approccio One Health e della Planetary Health, con attenzione alla sicurezza e qualità degli alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

I laureati sanno applicare le conoscenze per valutare lo stato nutrizionale e i bisogni alimentari delle popolazioni, progettare strategie di promozione della salute e prevenzione, analizzare i rischi sanitari connessi alle filiere alimentari e integrare pratiche di benessere animale e sostenibilità nei sistemi di produzione e consumo.

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

Anno di corso 1 - Human Nutrition (cfu 6 - LM26 - D52600047) url
Anno di corso 1 - Livestock Systems and the One Health–One Welfare Approach (cfu 6 - LM26 - D52600050) url
Anno di corso 1 - Microbiota and Human Health (cfu 6 - LM26 - D52600052) url
Anno di corso 1 - Taste and Health (cfu 8 - LM26 - D52600053) url

Area delle scienze umane e culturali del cibo

Conoscenza e comprensione

Gli studenti sviluppano una comprensione critica del valore culturale, sociale e simbolico del cibo, e delle discipline scientifiche sviluppate attorno al cibo, l'ambiente e la salute, attraverso prospettive filosofiche, antropologiche e comunicative. Acquisiscono strumenti concettuali per interpretare la relazione tra cultura alimentare, eredità culturale/gastronomica e salute, e per comprendere le trasformazioni sociali legate all'alimentazione contemporanea.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

I laureati sono in grado di applicare le conoscenze umanistiche per sviluppare progetti educativi e comunicativi volti a promuovere stili agroalimentari sostenibili, valorizzare il patrimonio gastronomico e favorire la consapevolezza sociale dei legami tra cibo, salute e ambiente, anche mediante strumenti di comunicazione multimediale e partecipativa.

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

Anno di corso 1 - Epistemology of food and health (cfu 6 - LM26 - D52600043) url
Anno di corso 1 - Human wisdom, food and life values (cfu 6 - LM26 - D52600048) url

Area policy e governance del cibo

Conoscenza e comprensione

Gli studenti acquisiscono conoscenze sulle politiche alimentari, sui sistemi normativi e sui processi di governance multilivello, locali e globali che regolano la produzione e la distribuzione del cibo. Comprendono le relazioni tra politiche pubbliche, economia, diritto e sostenibilità, con riferimento ai principali strumenti internazionali e alle istituzioni che operano nel settore.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

I laureati sono in grado di progettare, gestire e valutare interventi e politiche per la sostenibilità dei sistemi alimentari, di analizzare criticamente strumenti giuridici e modelli economici, e di contribuire alla definizione di strategie di governance locali e globali inclusive ed etiche. Sono capaci di operare in contesti istituzionali e intergovernativi, collaborando alla pianificazione e all'implementazione di progetti locali e globali.

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

Anno di corso 2 - Food Governance and Law (cfu 6 - LM26 - D52700025) url
Anno di corso 2 - Global Health Nutrition (cfu 8 - LM26 - D52700026) url

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Offerta Didattica Erogata

Offerta Didattica Erogata

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1	004029	2026	D52600042	**Agroecology and Sustainable Food Production** *semestrale*	AGRI-02/A	*Docente di riferimento* Paola MIGLIORINI *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-02/A	24
2	004029	2026	D52600042	**Agroecology and Sustainable Food Production** *semestrale*	AGRI-02/A	Chiara BASSIGNANA		24
3	004029	2026	D52600043	**Epistemology of food and health** (modulo di One Health and Human Condition) *semestrale*	PHIL-02/A	*Docente di riferimento* Flavio D'ABRAMO *Professore Associato (L. 240/10)*	PHIL-02/A	48
4	004029	2026	D52600045	**Food Systems and Marine Ecology** (modulo di Green and Blue Regeneration) *semestrale*	BIOS-05/A	Silvestro GRECO *Professore Ordinario*	BIOS-05/A	16
5	004029	2026	D52600045	**Food Systems and Marine Ecology** (modulo di Green and Blue Regeneration) *semestrale*	BIOS-05/A	Ettore NEPOTE		8
6	004029	2026	D52600045	**Food Systems and Marine Ecology** (modulo di Green and Blue Regeneration) *semestrale*	BIOS-05/A	Francesco PITITTO		4
7	004029	2026	D52600045	**Food Systems and Marine Ecology** (modulo di Green and Blue Regeneration) *semestrale*	BIOS-05/A	Chiara ROMANO *Professore Associato (L. 240/10)*	BIOS-05/A	32
8	004029	2026	D52600047	**Human Nutrition** *semestrale*	MEDS-08/C	*Docente di riferimento* SIMONA BO *Professore Associato (L. 240/10)*	MEDS-08/C	48
9	004029	2026	D52600048	**Human wisdom, food and life values** (modulo di One Health and Human Condition) *semestrale*	PHIL-04/A	Maddalena BORSATO		32
10	004029	2026	D52600048	**Human wisdom, food and life values** (modulo di One Health and Human Condition) *semestrale*	PHIL-04/A	Nicola PERULLO *Professore Ordinario (L. 240/10)*	PHIL-04/A	16

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
11	004029	2026	D52600049	**Italian Culture and Language** *semestrale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		16
12	004029	2026	D52600050	**Livestock Systems and the One Health–One Welfare Approach** *semestrale*	AGRI-09/C	Claudio FORTE *Professore Associato (L. 240/10) Università degli Studi di TORINO*	AGRI-09/C	48
13	004029	2026	D52600051	**Local Knowledge and Green Innovation** (modulo di Green and Blue Regeneration) *semestrale*	BIOS-01/C	*Docente di riferimento* Andrea PIERONI *Professore Ordinario (L. 240/10)*	BIOS-01/C	32
14	004029	2026	D52600051	**Local Knowledge and Green Innovation** (modulo di Green and Blue Regeneration) *semestrale*	BIOS-01/C	Naji SULAIMAN		16
15	004029	2026	D52600052	**Microbiota and Human Health** *semestrale*	MEDS-08/C	Stefano GEUNA *Professore Ordinario (L. 240/10) Università degli Studi di TORINO*	BIOS-12/A	48
16	004029	2026	D52600053	**Taste and Health** *semestrale*	CHEM-05/A	*Docente di riferimento* Gabriella MORINI *Ricercatore confermato*	CHEM-05/A	32
17	004029	2026	D52600053	**Taste and Health** *semestrale*	CHEM-05/A	Riccardo MIGLIAVADA		8
18	004029	2026	D52600053	**Taste and Health** *semestrale*	CHEM-05/A	Carol POVIGNA		24

Ore totali di didattica assistita: 476

Didattica programmata per coorte

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.	AGRI-02/A	Anno di corso 1	Agroecology and Sustainable Food Production link	MIGLIORINI PAOLA	PA	6	24	✔
2.	AGRI-02/A	Anno di corso 1	Agroecology and Sustainable Food Production link	BASSIGNANA CHIARA		6	24	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
3.	PHIL-02/A	Anno di corso 1	Epistemology of food and health (modulo di One Health and Human Condition) link	D'ABRAMO FLAVIO	PA	6	48	✔
4.	BIOS-05/A	Anno di corso 1	Food Systems and Marine Ecology (modulo di Green and Blue Regeneration) link	ROMANO CHIARA	PA	6	32	
5.	BIOS-05/A	Anno di corso 1	Food Systems and Marine Ecology (modulo di Green and Blue Regeneration) link	NEPOTE ETTORE		6	8	
6.	BIOS-05/A	Anno di corso 1	Food Systems and Marine Ecology (modulo di Green and Blue Regeneration) link	PITITTO FRANCESCO		6	4	
7.	BIOS-05/A	Anno di corso 1	Food Systems and Marine Ecology (modulo di Green and Blue Regeneration) link	GRECO SILVESTRO	PO	6	16	
8.	BIOS-01/C BIOS-05/A	Anno di corso 1	Green and Blue Regeneration link			12		
9.	MEDS-08/C	Anno di corso 1	Human Nutrition link	BO SIMONA	PA	6	48	✔
10.	PHIL-04/A	Anno di corso 1	Human wisdom, food and life values (modulo di One Health and Human Condition) link	PERULLO NICOLA	PO	6	16	
11.	PHIL-04/A	Anno di corso 1	Human wisdom, food and life values (modulo di One Health and Human Condition) link	BORSATO MADDALENA		6	32	
12.	NN	Anno di corso 1	Italian Culture and Language link			2	16	
13.	AGRI-09/C	Anno di corso 1	Livestock Systems and the One Health–One Welfare Approach link	FORTE CLAUDIO		6	48	
14.	BIOS-01/C	Anno di corso 1	Local Knowledge and Green Innovation (modulo di Green and Blue Regeneration) link	PIERONI ANDREA	PO	6	32	✔

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
15.	BIOS-01/C	Anno di corso 1	Local Knowledge and Green Innovation (modulo di Green and Blue Regeneration) link	SULAIMAN NAJI		6	16	
16.	MEDS-08/C	Anno di corso 1	Microbiota and Human Health link	GEUNA STEFANO		6	48	
17.	PHIL-02/A PHIL-04/A	Anno di corso 1	One Health and Human Condition link			12		
18.	CHEM-05/A	Anno di corso 1	Taste and Health link	MORINI GABRIELLA	RU	8	32	✔
19.	CHEM-05/A	Anno di corso 1	Taste and Health link	POVIGNA CAROL		8	24	
20.	CHEM-05/A	Anno di corso 1	Taste and Health link	MIGLIAVADA RICCARDO		8	8	
21.	PROFIN_S	Anno di corso 2	Final Thesis link			16		
22.	GIUR-09/A	Anno di corso 2	Food Governance and Law link	CORCIONE ELENA	RD	6	48	✔
23.	ECON-02/A	Anno di corso 2	Global Health Nutrition link			8		
24.	NN	Anno di corso 2	Internship link			12		
25.	GEOG-01/A	Anno di corso 2	Planetary Health link	MARTENS PIM		6	48	
26.	CEAR-05/A	Anno di corso 2	The Ecological Foot(d) print link	MARTENS PIM		6	48	

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Servizi per gli studenti

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative	https://unisg.esse3.cineca.it/Start.do
Calendario degli esami di profitto	https://unisg.esse3.cineca.it/ListaAppelliOfferta.do
Calendario sessioni della Prova finale	https://unisg.esse3.cineca.it/BachecaAppelliDCT.do
Data di inizio dell'attività didattica	21/09/2026

Infrastrutture

Aule

Pdf inserito: Aule.pdf

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: Laboratori.pdf

Sale Studio

Pdf inserito: SALE STUDIO.pdf

Biblioteche

Pdf inserito: Biblioteca.pdf

Servizi a supporto

Orientamento in ingresso e in itinere

Pdf inserito: ORIENTAMENTO IN INGRESSO E IN ITINERE.pdf

Tutorato

Pdf inserito: TUTORATO.pdf

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

Pdf inserito: TIROCINI E STAGE.pdf

Accompagnamento al lavoro

Pdf inserito: ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO.pdf

Eventuali altre iniziative

Pdf inserito: ALTRE INIZIATIVE.pdf

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale

Pdf inserito: ASSISTENZA PER LA MOBILITA' INTERNAZIONALE.pdf

Inserimento atenei in convenzione

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

N.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Tipo Titolo
1	Paesi Bassi	Universiteit Maastricht		14/02/2025	solo italiano