SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

# Presentazione

## Informazioni generali

| | |
|---|---|
| **Università** | Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE |
| **Nome del corso in italiano** | Management dell'industria alimentare (IdSua:1627698) |
| **Nome del corso in inglese** | Food Industry Management |
| **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)** | c. Corsi erogati in lingua straniera |
| **URL del corso** | http://www.unisg.it |
| **Riepilogo Caratteristiche Cds** | 1° anno in SUA: 2018 · ✓ Internazionale |

## 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<br>- Sono presenti laboratori ad alta specializzazione<br>- 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** | LM18^2018^PDS0-2018^1095 |
| **Utenza sostenibile** | 40 |

## Scheda SUA - Date creazione e aggiornamenti

| | |
|---|---|
| **Data di istituzione del corso** | Da determinare |
| **Data Ultimo aggiornamento Scheda SUA** | 24/02/2026 11:04 |
| **Data Ultimo aggiornamento RAD** | 30/06/2025 00:00 |

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

# Referenti e Strutture

## Referenti e Strutture

| | |
|---|---|
| **Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS** | GARZIA Carmine - c.garzia@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. | FSSFNC80C31L219F | FASSIO | Franco | CEAR-08/D | 08/CEAR-08 | PA - Professore Associato (L. 240/10) | 1 | |
| 2. | FNIMHL73C04H247W | FINO | Michele Antonio | GIUR-15/A | 12/GIUR-15 | PO - Professore Ordinario (L. 240/10) | 1 | |
| 3. | GRZCMN74A04L113I | GARZIA | Carmine | ECON-06/A | 13/ECON-06 | PA - Professore Associato confermato | 1 | |
| 4. | KDGGZM92C58Z243Y | KADIOGLU | Gizem | | | ID - Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10) | 1 | |
| 5. | NRTMGV69R49L049L | ONORATI | Maria Giovanna | GSPS-06/A | 14/GSPS-06 | PA - Professore Associato (L. 240/10) | 1 | |
| 6. | PRLNCL70C01E625F | PERULLO | Nicola | PHIL-04/A | 11/PHIL-04 | 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 | | | |

## Tutor

Nessuna Tipologia

| COGNOME | NOME | EMAIL | TIPO DOC./TIR. |
|---|---|---|---|
| CORVO | Paolo | | Docente di ruolo |
| GARZIA | Carmine | | Docente di ruolo |
| ONORATI | Maria Giovanna | | Docente di ruolo |
| PROGLIO | Gabriele | | Docente di ruolo |

## Gruppo di gestione AQ

| COGNOME | NOME |
|---|---|
| Fino | Michele |
| Garzia | Carmine |
| Lacerda Graziottin | Laura |

## Rappresentanti degli Studenti

| COGNOME | NOME | EMAIL |
|---|---|---|
| Cazzoli | Davide | d.cazzoli@studenti.unisg.it |
| Filippini Battistelli | Silvia | s.filippinibattistelli@studenti.unisg.it |
| Lozzi | Valerio | v.lozzi@studenti.unisg.it |
| Gray | Gertrude Matilda | g.gray@studenti.unisg.it |

# Ordinamento didattico

## Parte Testuale

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

Il laureato magistrale acquisisce una cultura di tipo specialistico basata su una solida conoscenza del sistema gastronomico e acquisisce una serie di conoscenze analitiche e gestionali specifiche per il settore agroalimentare, che gli permettono di svolgere le seguenti attività:
- operare in posizione manageriale all'interno delle seguenti funzioni aziendali: pianificazione strategica, marketing, commerciale, sviluppo internazionale - in imprese che si occupano di produzione e commercializzazione di prodotti agroalimentari di qualità e che abbiano sviluppato un'offerta innovativa in termini di prodotti/servizi;
- fornire un contributo rilevante, grazie alle competenze analitiche e specialistiche acquisite, nei processi decisionali all'interno di aziende specializzate nelle produzioni alimentari di qualità interconnesse con il territorio;
- operare nel settore dell'editoria e dell'educazione, in particolare nel campo della informazione, comunicazione e promozione dei prodotti alimentari di qualità, con l'ausilio delle nuove tecnologie multimediali;
- operare nei settori che offrono risposta ai nuovi bisogni dell'economia sostenibile quali: il consumo critico e responsabile, il commercio equo e solidale, la filiera corta, la riduzione dell'impatto ambientale dei metodi e dei modelli di produzione agroalimentare.

Il corso prevede un'articolazione in quattro semestri (due anni), gli insegnamenti sono distribuiti secondo una logica che consente di acquisire conoscenze multidisciplinari sinergiche all'interno dei semestri.

Tutte le attività formative previste dalla Laurea Magistrale si tengono in lingua inglese.

Gli insegnamenti erogati si caratterizzano per una didattica attiva che prevede momenti di analisi e preparazione svolti singolarmente e in gruppo, presentazioni alla classe ed esercitazioni. Il corso prevede l'utilizzo di una piattaforma apposita per l'e-learning, fruibile da docenti e studenti su PC e sui dispositivi portatili, che supporta la didattica tradizionale in aula.

Il percorso di studi si caratterizza per l'organizzazione di un viaggio didattico durante il biennio che consta in visite e attività didattiche supervisionate da uno o più tutor presso produttori e aziende del settore agroalimentare. Gli studenti beneficiano di una formazione ad hoc ex ante (prima del viaggio) e di una attività di debreafing e razionalizzazione ex post (a conclusione del viaggio). Il viaggio si svolge in Italia o all'estero e si focalizza sulle produzioni alimentari nazionali di eccellenza.

Il percorso di studi prevede, tra le altre attività didattiche, un “immersive training” su temi legati all'innovazionme che viene condotto presso un’istituzione partner internazionale, (un incubatore d’impresa/centro di innovazione tecnologica) con il coinvolgimento di docenti, manager e startupper e che prevederà momenti di lezione frontale, visite in azienda e lavori di gruppo dedicati all’innovazione, il tutto sotto la supervisione di docenti e tutor UNISG.

Tra le altre attività didattiche è prevista la conduzione di un field project. I field project sono progetti applicati di carattere interdisciplinare realizzati da gruppi di studenti sotto la guida di un docente per conto di aziende e/o istituzioni nazionali o internazionali che conferiscono al gruppo di lavoro un formale mandato per l'analisi e per la soluzione di problematiche aziendali//gestionali/di comunicazione. Tali progetti, assimilabili nei contenuti a progetti di consulenza o di ricerca applicata, sono sottoposti a un processo strutturato di sviluppo con una verifica periodica dello stato di avanzamento e a un feedback formale da parte del committente. Questa attività consente di applicare le conoscenze acquisite e di sviluppare le soft skills.

Il percorso di studi prevede la realizzazione di un tirocinio svolto in aziende o istituzioni con cui UNISG ha rapporti consolidati. La scelta del tirocinio viene effettuata attraverso un servizio di placement personalizzato per ciascuno studente che viene erogato dall'Ateneo, che si occupa di individuare il tirocinio più coerente con gli ambiti disciplinari a cui lo studente è maggiormente interessato e in cui verosimilmente svolgerà il lavoro di tesi.

Tutti gli studenti del corso beneficiano del servizio di mentoring in cui hanno a disposizione un docente con cui si incontrano nel corso dell'anno accademico e a cui riferiscono sull'andamento del proprio percorso di studi. Il servizio di mentoring è posto sotto la direzione di un delegato del Rettore e di norma tutti gli incontri sono oggetto di verbalizzazione e archiviazione.

### Da ex QUADRO A4.b.1: Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

Il Corso ha l'obiettivo di preparare neo laureati in grado di coniugare conoscenze analitiche di carattere qualitativo e quantitativo, con conoscenze specialistiche relative al settore agroalimentare, con conoscenze in ambito economico, gestionale e giuridico.
Il laureato magistrale acquisisce conoscenze di tipo analitico che gli permettono di comprendere problematiche di mercato, problematiche di carattere aziendale e problematiche macro-economiche, utilizzando sia strumenti analitici quantitativi sia strumenti analitici qualitativi.
Grazie alle conoscenze specifiche in tema di storia e cultura del cibo, produzioni agroalimentari, processi di trasformazione del cibo, il laureato magistrale è in grado di comprendere i fenomeni sociali e culturali e di sviluppare soluzioni di tipo innovativo alle problematiche riscontrate.
Grazie alle conoscenze in materia gestionale e giuridica il laureato magistrale è in grado di implementare le soluzioni sviluppate comprendendo e valutando l'impatto economico, finanziario e giuridico. La valutazione dei singoli insegnamenti prevede una parte di verifica in aula, durante lo sviluppo dell'attività didattica, attraverso esercitazioni o assignment individuali e di gruppo ed una valutazione affidata all'esame finale, che, di norma, è scritto.
Le esercitazioni o assignment individuali e di gruppo, previste nell'ambito degli insegnamenti, si svolgono, di norma, sulla base di casi empirici con un forte legame con l'attività di ricerca condotta in Ateneo. Anche gli esami hanno un taglio empirico, di applicazione di modelli e strumenti analitici a casi empirici.
In questo modo s'intende stimolare lo sviluppo della capacità di comprensione delle problematiche di carattere aziendale e politico-sociale.

Il percorso formativo è stato progettato affinché il laureato magistrale possa svolgere le seguenti attività analitiche e gestionali:

- progettare e condurre ricerche di mercato utilizzando diversi strumenti di raccolta ed elaborazione dei dati;
- contribuire a gestire processi creativi e di innovazione nelle aziende del settore agroalimentare;
- definire le politiche e le strategie operative di marketing nelle aziende del settore;
- valutare l'impatto legale e sociale delle scelte strategiche ed operative.

Al fine di acquisire le capacità di applicare le conoscenze acquisite gli insegnamenti prevedono oltre la parte teorica una parte empirica/applicata (sottoposta ad uno specifico processo di verifica) attraverso la quale gli studenti possono sviluppare il know-how operativo necessario ad applicare le conoscenze acquisite.
Tutto il percorso didattico è supportato da una piattaforma di e-learning - Learning Management System.
Tutti gli insegnamenti impartiti beneficiano di una pagina dedicata della piattaforma che consente di effettuare una verifica dell'apprendimento con cadenza quotidiana, somministrando e correggendo assignment, lavori di gruppo ed individuali. Tutti gli insegnamenti impartiti prevedono la frequenza obbligatoria che viene rilevata attraverso una piattaforma informatica
sviluppata ad hoc per UNISG che consente di verificare costantemente la partecipazione degli studenti alle attività didattiche.
Il laureato magistrale apprende come applicare le conoscenze acquisite nell'ambito dei diversi insegnamenti sviluppando i field project, ovvero il progetto applicato per aziende ed istituzioni, durante il quale il processo di apprendimento è verificato attraverso diversi momenti di confronto con il tutor del progetto e con il corpo docente.
Un ulteriore metodo di apprendimento è costituito dal tirocinio formativo, nell'ambito del quale lo studente opera sotto la supervisione di un tutor accademico (un docente di ruolo o a contratto) e di un rappresentante dell'ufficio placement, a cui riferisce con cadenza almeno bisettimanale e che si occupano di verificare il corretto andamento del percorso di apprendimento delle conoscenze e competenze.

### Da ex QUADRO A4.c: Autonomia di giudizio, Abilità comunicative, Capacità di apprendimento

I laureati magistrali saranno in grado di fornire un contributo innovativo e rilevante nella progettazione di prodotti e servizi nel settore agroalimentare. I laureati saranno capaci di valutare criticamente i mutamenti micro e macroeconomici di specifici ambiti territoriali, al fine di intervenire con appropriate politiche di sviluppo, interpretando il valore della comunicazione tecnica e ideologica relativa agli alimenti e alla loro fruizione.
Questa autonomia di giudizio è garantita da un approccio multidisciplinare e sistemico ai problemi della produzione ispirato ai criteri della durabilità e della sostenibilità, dagli insegnamenti relativi all'economia politica all'analisi strategica e al diritto L'autonomia acquisita e verificata nelle attività di tirocinio è particolarmente importante ai fini dello sviluppo di capacità di giudizio e comportamento autonomo da parte del laureato.

Il piano formativo della Laurea Magistrale prevede l'insegnamento di competenze comunicative specifiche per il settore alimentare ed in particolare relative ai new media e ai social network. Il laureato, nel corso del biennio, è direttamente coinvolto in azioni di promozione nazionale ed internazionale di prodotti e servizi legati al settore agroalimentare.
Il laureato magistrale sarà in grado di esprimersi in modo chiaro ed efficace in qualsiasi contesto; sarà in grado di fare una presentazione in pubblico utilizzando i più moderni strumenti informatici. Queste abilità saranno raggiunte attraverso la discussione e presentazione di risultati di ricerca empirica e casi in aula e/o nei lavori di gruppo, la presentazione in sede di accertamento delle conoscenze e attraverso la conduzione dei field project. Tra le altre attività didattiche si segnala l'importanza dell'immersive training sulla digital communication e l'AI come elemento qualificante per lo sviluppo delle abilità comunicative. La stesura della tesi di laurea offre inoltre un'ulteriore opportunità di approfondimento e di verifica delle abilità comunicative sviluppate.

Il laureato magistrale avrà acquisito capacità di apprendimento che gli permetteranno di essere autonomo nell'approfondire e sviluppare le proprie conoscenze e competenze relative all'innovazione nel settore food & beverage. Tale capacità sarà acquisita attraverso la partecipazione all'attività didattica d'aula (in particolare a quella di tipo partecipativo), il field project e le relative attività di ricerca empirica e sviluppo di soluzioni, lo studio individuale ed il lavoro di ricerca svolto per la stesura della tesi di laurea. La verifica del processo di apprendimento di queste conoscenze avviene prevalentemente attraverso le esercitazioni previste durante gli insegnamenti e gli esami previsti al termine degli stessi. In particolare le esercitazioni sono sviluppate sull'applicazione a problemi di carattere empirico dei modelli analitici illustrati in classe.

## Profilo e sbocchi

### Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

| | |
|---|---|
| **Nome della figura professionale formata** | Marketing and innovation manager |
| **Funzione in un contesto di lavoro e competenze** | Innovazione di prodotto, gestione della distribuzione, analisi del livello di soddisfazione dei clienti.<br><br>**COMPETENZE**<br><br>Analisi dei consumatori e dei mercati.<br>Coordinamento dei processi di sviluppo di nuovi prodotti e servizi e miglioramento di quelli esistenti.<br>Analisi delle tecniche produttive e identificazione delle innovazioni da adottare.<br>Identificazione dei canali distributivi, in particolare quelli on line.<br>Sviluppo di piani di marketing. |

| | |
|---|---|
| **Sbocchi occupazionali** | Responsabile marketing.<br>Responsabile innovazione/sviluppo nuovi prodotti.<br>Responsabile commerciale/di canale distributivo.<br>Responsabile on-line sales.<br>Customer relationship manager.<br>Account manager.<br>Quadro o dirigente all'interno di medie e grandi imprese del settore food (produzione e distribuzione), con particolare riguardo agli operatori che si collocano su una fascia di qualità medio/alta e un'elevata propensione all'internazionalizzazione.<br>Quadro o dirigente all'interno di medie e grandi aziende ricettive con una forte caratterizzazione sul food system. |
| **Nome della figura professionale formata** | Market analyst |
| **Funzione in un contesto di lavoro e competenze** | Consulente aziendale in materia di sostenibilità, processi produttivi e di commercializzazione del cibo, con particolare riguardo per la comunicazione del valore del prodotto e delle politiche aziendali.<br><br>**COMPETENZE**<br><br>Sviluppo e conduzione di ricerche di mercato relative al settore agroalimentare.<br>Sviluppo, pianificazione e conduzione di piani industriali e di piani di marketing per imprese del settore agroalimentare.<br>Sviluppo,pianificazione e conduzione di politiche aziendali per la sostenibilità.<br>Supporto allo sviluppo di nuovi prodotti/servizi in ambito agroalimentare. |
| **Sbocchi occupazionali** | Consulenza integrata per aziende medie o grandi del settore agroalimentare, con particolare riguardo per quelle interessate all’integrazione della sostenibilità, al rinnovamento della propria gamma produttiva ed alla più efficace comunicazione delle scelte operate a monte nella messa a punto del proprio prodotto. |
| **Nome della figura professionale formata** | Responsabile commerciale/sales manager |
| **Funzione in un contesto di lavoro e competenze** | Responsabile di vendita a livello di canale distributivo e/o prodotto e/o divisione aziendale.<br><br>**COMPETENZE**<br><br>Gestione del rapporto del canale di vendita.<br>Definizione di piani di comunicazione a supporto delle strategie commerciali. |

| | |
|---|---|
| **Sbocchi occupazionali** | Quadro o dirigente all'interno di medie e grandi imprese del settore food (produzione e distribuzione), con particolare riguardo agli operatori che si collocano su una fascia di qualità medio/alta e con un'elevata propensione all'internazionalizzazione. |
| **Nome della figura professionale formata** | Responsabile/membro del team di pianificazione strategica |
| **Funzione in un contesto di lavoro e competenze** | Supporto ai processi di pianificazione strategica, in particolare per quanto riguarda le politiche di crescita esterna e/o interna e la gestione della sostenibilità aziendale.<br><br>**COMPETENZE**<br><br>Analisi dello scenario competitivo, in particolare della domanda e dei concorrenti.<br>Identificazione delle opportunità di crescita interna (attraverso lo sviluppo di nuovi prodotti e/o nuovi canali distributivi) e di crescita esterna.<br>Sviluppo di piani industriali.<br>Gestione della CSR e delle politiche per la sostenibilità aziendale.<br>Analisi dei trend istituzionali, sociali e geopolitici e del loro impatto sulle imprese del settore agroalimentare.<br>Definizione delle linee guida delle politiche di comunicazione istituzionale.<br>Gestione dei rapporti con gli stakeholder istituzionali, quali gli interlocutori politici, le associazioni di consumatori e le NGO. |
| **Sbocchi occupazionali** | Responsabile o membro (quadro o dirigente) di team di pianificazione strategica all'interno d'imprese del settore agroalimentare di grandi dimensioni operanti nella produzione e/o distribuzione e/o somministrazione.<br>CSR manager, manager con delega alla sostenibilità, manager con delega alle relazioni istituzionali.<br>Gli sbocchi occupazionali si rivolgono alle imprese di grandi dimensioni che hanno strutture organizzative sufficientemente articolate per inserire laureati magistrali con questo tipo di profilo professionale. |

## Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

| Codice | Professione |
|---|---|
| 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 |
| 2.6.2.7.2 | Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze politiche e sociali |

## 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 gestione aziendale con un focus specifico sull'innovazione sostenibile.
Il Corso di Laurea Magistrale è istituito con un accesso programmato, definito annualmente. I candidati all'ammissione alla Laurea Magistrale verranno vagliati tramite l'esame di curriculum e titoli e un test analitico somministrato on line.
Il corso di studi è stato progettato per tenere conto delle conoscenze effettivamente in possesso di studenti provenienti da diversi Corsi di Laurea, interessati allo sviluppo di un percorso formativo orientato ai temi delle scienze gastronomiche.
Sono ammessi al Corso di Laurea Magistrale:

- laureati in possesso di un titolo di laurea triennale conseguito nell'ambito delle seguenti classi di laurea:
1. L-4 - Disegno industriale
2. L-5 – Filosofia
3. L-9 – Ingegneria industriale
4. L-10 - Lettere
5. L-12 - Mediazione linguistica
6. L-14 - Scienze dei servizi giuridici
7. L-15 - Scienze del turismo
8. L-16 - Scienze dell'amministrazione e dell'organizzazione
9. L-18 - Scienze dell'economia e della gestione aziendale
10. L-20 - Scienze della comunicazione
11. L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali
12. L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
13. L-33 - Scienze economiche
14. L-36 - Scienze politiche e delle relazioni internazionali
15. L-42 - Storia
16. L-GASTR - Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia

e nelle corrispondenti classi previste dal DM 4 agosto 2000.

- laureati in possesso di un titolo di laurea magistrale a ciclo unico conseguito nell'ambito della classe di laurea LMG/01 - Classe delle lauree magistrali in giurisprudenza.

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

- almeno 15 crediti nei settori scientifico-disciplinari indicati nell'ambito delle Scienze Economiche, Sociali e Politiche: SECS-P/01 - Economia politica; SECS-P/02 - Politica economica; SECS-P/06 - Economia applicata; SECS-P/07 - Economia aziendale; SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese; SECS-P/10 - Organizzazione aziendale; SECS- P/13 - Scienze merceologiche - SPS/04 - Scienza politica; SPS/06 - Storia delle relazioni internazionali; SPS/07- Sociologia generale; SPS/08 - Sociologia dei processi culturali e comunicativi; SPS/09 - Sociologia dei processi economici e del lavoro; SPS/10 - Sociologia dell'ambiente e del territorio; M-GGR/02 - Geografia economico-politica.

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

o Ambito giuridico
- IUS/01 - Diritto privato; IUS/02 - Diritto privato comparato; IUS/03 - Diritto agrario; IUS/04 - Diritto commerciale; IUS/05 - Diritto dell'economia; IUS/08 - Diritto costituzionale; IUS/09 - Istituzioni di diritto pubblico; IUS/10 - Diritto amministrativo; IUS/12 - Diritto tributario; IUS/13 - Diritto internazionale; IUS/14 - Diritto dell'Unione Europea; IUS/18 - Diritto romano e diritti dell'antichità;

o Ambito storico e filosofico
- M-STO/01 - Storia medievale; M-STO/02 - Storia moderna; M-STO/04 - Storia contemporanea; M-DEA/01 - Discipline demoetnoantropologiche; M-FIL/04 - Estetica; M-FIL/05 - Filosofia e teoria dei linguaggi,

o Ambito delle scienze ambientali
- BIO/01 - Botanica generale; BIO/03 - Botanica ambientale e applicata; BIO/04 - Fisiologia vegetale; BIO/05 - Zoologia; BIO/07 - Ecologia; BIO/19 - Microbiologia; ICAR/15 - Architettura del paesaggio.

Possono altresì accedere al Corso, studenti in possesso di un titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dal Consiglio Accademico.
Tutti i candidati devono possedere una conoscenza della lingua inglese di livello B2.

Studenti internazionali che hanno conseguito il titolo all'estero

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.
Tutti i candidati devono possedere una conoscenza della lingua inglese di livello B2.

## Modalità di ammissione

Le ammissioni sono gestite dal Coordinatore del Corso di Laurea Magistrale, che può avvalersi della collaborazione di altri docenti di Ateneo. Ricevute le domande di ammissione dei candidati al Corso, vengono verificati i requisiti di ammissione dei candidati e si procede ad assegnare punteggi specifici

agli elementi del dossier oggetto di valutazione, ponendo particolare attenzione al transcript della carriera accademica pregressa, completo di valutazioni, e al Curriculum Vitae. Lo studente ha facoltà di produrre il dossier in lingua italiana o in inglese. Per il dossier vengono analizzati i seguenti elementi forniti dal candidato: il curriculum di studi, eventuali esperienze lavorative, il possesso di eventuali ulteriori titoli/certificazioni di attività extra-accademiche. 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 internazionale (l'Ateneo pubblica l'elenco delle certificazioni accettate e lo aggiorna annualmente) ovvero può sottoporsi ad un test di lingua con un docente madrelingua dell'Ateneo. Sono previste diverse sessioni di ammissione, opportunamente distribuite durante l'anno accademico. I candidati italiani non ancora in possesso del titolo di laurea di I livello (laureandi) sono iscritti al Corso di Laurea Magistrale con riserva, che viene sciolta unicamente nel caso in cui il titolo di laurea venga conseguito dallo studente entro la sessione straordinaria di laurea dell'A.A. 2025/2026

Link: https://www.unisg.it/course/laurea-magistrale-in-food-industry-management/

## 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 italiana o in lingua inglese.
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 dei field project e del tirocinio formativo. Il lavoro di tesi prevede di norma una parte empirica che può basarsi su diverse metodologie, quali, a titolo di esemplificazione, la raccolta e l'elaborazione di dati qualitativi e quantitativi, l'osservazione (eventualmente partecipata) di fenomeni sociali, la realizzazione di case study e studi etnografici.

## 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.
Per essere ammesso alla prova finale, lo studente deve aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti caratterizzanti e affini, acquisito i crediti relativi all'immersive training sulla digital innovation e l'AI, alle attività formative a scelta, al field project e al tirocinio formativo.
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, ivi compreso il tirocinio.
Il candidato espone il proprio elaborato in un tempo assegnato, mettendo in evidenza la finalità del lavoro che ha svolto, le metodologie applicate e i risultati ottenuti.
L'elaborato può essere scritto in lingua italiana o inglese. Analogamente, l'esposizione della prova finale può avvenire in lingua italiana o inglese.
La Commissione, valutando l'esposizione del candidato, tenendo conto del giudizio espresso dal Relatore e di 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 biennio 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.

Link: https://www.unisg.it/course/laurea-magistrale-in-food-industry-management/

## Attività caratterizzanti

| Ambito Disciplinare | Settore | min | MAX | min da D.M. per l'ambito |
|---|---|---|---|---|
| Scienze statistiche, economiche e aziendali | ECON-01/A Economia politica<br>ECON-02/A Politica economica<br>ECON-04/A Economia applicata<br>ECON-06/A Economia aziendale<br>ECON-07/A Economia e gestione delle imprese<br>STAT-01/A Statistica<br>STAT-02/A Statistica economica<br>STAT-03/A Demografia<br>STAT-03/B Statistica sociale | 13 | 28 | - |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Scienze alimentari e della nutrizione | AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari<br>AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale<br>CHEM-07/B Chimica degli alimenti | 6 | 12 | - |
| Scienze giuridiche | GIUR-09/A Diritto internazionale<br>GIUR-10/A Diritto dell'unione europea<br>GIUR-11/A Diritto privato comparato<br>GIUR-15/A Diritto romano e fondamenti del diritto europeo | 8 | 18 | - |
| Scienze ambientali, progettuali e socio-politiche | AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale<br>BIOS-05/A Ecologia<br>CEAR-08/D Design<br>GEOG-01/A Geografia<br>GEOG-01/B Geografia economico-politica<br>GSPS-02/A Scienza politica<br>GSPS-05/A Sociologia generale<br>GSPS-06/A Sociologia dei processi culturali e comunicativi<br>GSPS-08/B Sociologia dell'ambiente e del territorio | 12 | 24 | - |
| Discipline storiche, filosofiche e della comunicazione | ANGL-01/C Lingua, traduzione e linguistica inglese<br>HIST-01/A Storia medievale<br>HIST-02/A Storia moderna<br>HIST-03/A Storia contemporanea<br>PEMM-01/B Cinema, fotografia, radio, televisione e media digitali<br>PHIL-04/A Estetica<br>PHIL-04/B Filosofia e teoria dei linguaggi<br>SDEA-01/A Discipline demoetnoantropologiche | 8 | 24 | - |
| **Minimo di crediti riservati dall'ateneo *(minimo da D.M. 48)*:** | | - | | |

| | |
|---|---|
| **Totale Attività caratterizzanti** | 48 - 106 |

## 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 analitiche di carattere quali-quantitativo e dei relativi strumenti, necessarie trasversalmente a supportare la formazione dei profili professionali, con particolare riferimento alle seguenti competenze: analisi dei consumatori e dei mercati; sviluppo e conduzione di ricerche di mercato relative al settore agroalimentare; analisi dei mercati, dei sistemi alimentari e della relativa sostenibilità; analisi dello scenario competitivo, in particolare della domanda e dei concorrenti;
- 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.

## Altre attività

| Ambito Disciplinare | | min | MAX |
|---|---|---|---|
| A scelta dello studente | | 8 | 12 |
| Per la prova finale | | 16 | 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 | 15 | 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 | | 16 | |
| Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali | | | |

| | |
|---|---|
| **Totale Altre attività** | 40 - 61 |

## Note relative alle attività di base

## Note relative alle attività caratterizzanti

## Note relative alle altre attività

Il percorso di studi si caratterizza per la presenza di un viaggio didattico in Italia o all'estero che consta in visite e attività didattiche supervisionate da uno o più tutor presso produttori e aziende del settore agroalimentare.

Il percorso di studi prevede, tra le altre attività didattiche, un "immersive training" su temi legati all'innovazione che viene condotto presso un'istituzione partner (un incubatore d'impresa/centro di innovazione tecnologica) con il coinvolgimento di docenti, manager e startupper e che prevederà momenti di lezione frontale, visite in azienda e lavori di gruppo dedicati all'innovazione, il tutto sotto la supervisione di docenti e tutor UNISG.

Tra le altre attività didattiche è prevista la conduzione di un field project. I field project sono progetti applicati di carattere interdisciplinare realizzati da gruppi di studenti sotto la guida di un docente per conto di aziende e/o istituzioni nazionali o internazionali che conferiscono al gruppo di lavoro un formale mandato per l'analisi e per la soluzione di problematiche aziendali//gestionali/di comunicazione. Tali progetti, assimilabili nei contenuti a progetti di consulenza o di ricerca applicata, sono sottoposti a un processo strutturato di sviluppo con una verifica periodica dello stato di avanzamento e a un feedback formale da parte del committente. Questa attività consente di applicare le conoscenze acquisite e di sviluppare le soft skills.

Il percorso di studi prevede la realizzazione di un tirocinio svolto in aziende o istituzioni con cui UNISG ha rapporti consolidati. La scelta del tirocinio viene effettuata attraverso un servizio di placement personalizzato per ciascuno studente che viene erogato dall'Ateneo, che si occupa di individuare il tirocinio più coerente con gli ambiti disciplinari a cui lo studente è maggiormente interessato e in cui verosimilmente svolgerà il lavoro di tesi.

## Raggruppamento settori

Per modificare il raggruppamento dei settori

## Riepilogo CFU

| | |
|---|---|
| **CFU totali per il conseguimento del titolo** | 120 |
| **Range CFU totali del corso** | 100 - 191 |
| **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<br>*Economic Scenario Analysis (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*<br><br>ECON-06/A Economia aziendale<br>*Food Industry Strategic Management (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl*<br><br>ECON-07/A Economia e gestione delle imprese<br>*Strategic Marketing for Food Industry (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* | 20 | 20 | 13 - 28 |
| Scienze alimentari e della nutrizione | CHEM-07/B Chimica degli alimenti<br>*Future Food & Ingredients (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl* | 8 | 8 | 6 - 12 |
| Scienze giuridiche | GIUR-15/A Diritto romano e fondamenti del diritto europeo<br>*Advanced Food and Trade Law (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl* | 8 | 8 | 8 - 18 |
| Scienze ambientali, progettuali e socio-politiche | CEAR-08/D Design<br>*Circular Economy for Food (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*<br><br>GSPS-06/A Sociologia dei processi culturali e comunicativi<br>*Sociology of Food Consumers (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl* | 14 | 14 | 12 - 24 |
| Discipline storiche, filosofiche e della comunicazione | PHIL-04/A Estetica<br>*Critical Thinking for the Future of Food (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl* | 8 | 8 | 8 - 24 |
| | **Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -**<br><br>**(minimo da D.M. 48)** | | | |
| **Totale Attività caratterizzanti** | | | 58 | 48 - 106 |

| Attività affini | Settore | CFU Ins | CFU Off | CFU Rad |
|---|---|---|---|---|
| Attività formative affini o integrative | ECON-06/A Economia aziendale<br>*Sustainability Assessment & Reporting (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*<br>STAT-04/A Metodi matematici dell'economia e delle scienze attuariali e finanziarie<br>*Data Analysis for Strategic Decisions (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* | 12 | 12 | 12 - 24<br>**CFU min 12** |
| | **Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -** | | | |
| **Totale Attività affini** | | | 12 | 12 - 24 |

| Altre attività | | CFU | CFU Rad |
|---|---|---|---|
| A scelta dello studente | | 12 | 8 - 12 |
| Per la prova finale | | 16 | 16 - 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 | 1 - 3 |
| | Abilità informatiche e telematiche | - | - |
| | Tirocini formativi e di orientamento | 21 | 15 - 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 | | 16 | |
| Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali | | - | - |
| **Totale Altre attività** | | 50 | 40 - 61 |

| | | |
|---|---|---|
| **CFU totali per il conseguimento del titolo** | 120 | |
| **CFU totali inseriti** | 120 | 100 - 191 |

## Regolamento Didattico del CdS

Pdf inserito: Regolamento_didattico_LM_Food Industry Management_2026.pdf

## Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti

## Matrice di Tuning

| |
|---|
| **Area delle discipline economiche, gestionali e giuridiche** |
| **Conoscenza e comprensione** |

La formazione dell'area di apprendimento delle discipline economiche, gestionali e giuridiche assicura allo studente le seguenti conoscenze:
1) conoscenze di economia politica e di politica economica;
2) conoscenze di economia aziendale e management con particolare riguardo all'innovazione sostenibile;
3) conoscenze in materia giuridica per quanto attiene la difesa della proprietà intellettuale, i regolamenti che interessano la produzione e la commercializzazione del cibo e i temi di sovranità alimentare.
Tutti gli insegnamenti afferenti a questo ambito prevedono un approfondimento delle conoscenze attinenti alla sostenibilità economica, sociale e ambientale con particolare attenzione ai temi legati al consumo critico e responsabile, al commercio equo e solidale, alla filiera corta e alla riduzione dell'impatto ambientale dei metodi e dei modelli di produzione agroalimentare.

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

L'area di apprendimento delle discipline economiche, gestionali e giuridiche sviluppa nello studente capacità di pianificazione e controllo delle performance aziendali, nonché la capacità di gestire analisi di mercato ed elaborare strategie innovative sostenibili. In particolare, le conoscenze acquisite dallo studente lo rendono capace di supportare i processi decisionali di sistemi o aziende specializzati nella produzione e commercializzazione di prodotti alimentari. La conoscenza degli aspetti giuridici è fondamentale per pianificare la fattibilità e la corretta implementazione delle strategie elaborate.

Lo studente acquisisce inoltre la capacità di supportare la progettazione e pianificazione di politiche di sviluppo sostenibile applicate nell'ambito di imprese e istituzioni pubbliche o non governative. Lo studente è quindi in grado di condurre analisi di tipo socio-economico e assessment legali funzionali allo sviluppo e alla definizione di tali politiche legate ai temi del settore agroalimentare a livello locale, nazionale e internazionale.

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

Anno di corso 1 - Advanced Food and Trade Law (cfu 8 - LM24R - D52600090) url
Anno di corso 1 - Economic Scenario Analysis (cfu 6 - LM24R - D52600093) url
Anno di corso 1 - Food Industry Strategic Management (cfu 8 - LM24R - D52600095) url
Anno di corso 1 - Sustainability Assessment & Reporting (cfu 6 - LM24R - D52600098) url
Anno di corso 2 - Strategic Marketing for Food Industry (cfu 6 - LM24R - D52700049) url

**Area delle discipline della gastronomia**

**Conoscenza e comprensione**

La formazione dell'area di apprendimento delle discipline della gastronomia fornisce allo studente conoscenze relative a:
1) ecologia umana della storia e delle culture del cibo;
2) terroir, paesaggio agrario, paesaggio rurale di interesse storico e paesaggio individuale, conoscenza dei prodotti tipici, dei temi ambientali ed ecologici di agricoltura sostenibile;
3) storia dell'agricoltura e dell'industria alimentare, storia dei consumi alimentari in Italia e in macro aree geografiche rilevanti, dinamiche di formazione del gusto;
4) cultura filosofica, estetica del cibo e semiotica;
5) materie prime, preparazioni e processi di trasformazione del cibo con particolare riferimento all'innovazione green e all'economia circolare.

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

L'area di apprendimento delle discipline della gastronomia sviluppa nello studente capacità di analizzare e gestire processi decisionali e di innovazione nelle aziende e organizzazioni operanti nella produzione e distribuzione agroalimentare sostenibile e di qualità. Lo studente è in grado di collegare le produzioni agroalimentari locali ai paesaggi e alle culture e di riconoscerne, analizzarne e valutarne la natura storica, ambientale e culturale. Lo studente è altresì in grado di comprendere e applicare in maniera critica i concetti di ecologia, agroecologia, sostenibilità ambientale, sostenibilità integrale e innovazione sostenibile. Lo studente è capace anche di esaminare e approfondire i processi della continua co-evoluzione tra uomo e ambiente.

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

Anno di corso 1 - Critical Thinking for the Future of Food (cfu 8 - LM24R - D52600091) url
Anno di corso 1 - Future Food & Ingredients (cfu 8 - LM24R - D52600096) url
Anno di corso 2 - Circular Economy for Food (cfu 6 - LM24R - D52700043) url

**Area delle discipline analitiche quali-quantitative**

**Conoscenza e comprensione**

La formazione dell'area di apprendimento delle discipline analitiche fornisce allo studente la capacità di condurre analisi di tipo quantitativo e qualitativo per comprendere ed interpretare:
1) il comportamento dei consumatori identificando segmenti di mercato ed analizzando cluster specifici di comportamenti di consumo anche in chiave comparativa, con particolare attenzione al consumo responsabile e sostenibile;
2) l'evoluzione delle dinamiche competitive all'interno dei diversi comparti del settore agroalimentare, in particolare per quanto attiene alle scelte strategiche delle aziende di diverse dimensioni;
3) i fenomeni di cambiamento sociale, le migrazioni, i grandi fenomeni di evoluzione demografica.

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il laureato magistrale sarà in grado di progettare e condurre ricerche empiriche e di mercato utilizzando, ed eventualmente combinando, diversi strumenti di raccolta ed acquisizione dei dati, quali: interviste (strutturate e semi-strutturate), questionari, osservazione partecipata.
Il laureato magistrale conosce le principali banche dati internazionali nell'ambito delle scienze sociali ed economiche e per la misurazione della sostenibilità, le tecniche di acquisizione ed elaborazione dei "big data" e sa utilizzare i social network per condurre ricerche di carattere economico e sociale focalizzate sul settore agroalimentare.

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

Anno di corso 1 - Data Analysis for Strategic Decisions (cfu 6 - LM24R - D52600092) url
Anno di corso 1 - Sociology of Food Consumers (cfu 8 - LM24R - D52600097) 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 | D52600090 | **Advanced Food and Trade Law** *semestrale* | GIUR-15/A | *Docente di riferimento* Michele Antonio FINO *Professore Ordinario (L. 240/10)* | GIUR-15/A | 40 |
| 2 | 004029 | 2026 | D52600090 | **Advanced Food and Trade Law** *semestrale* | GIUR-15/A | Lorenzo BAIRATI *Professore Associato (L. 240/10)* | GIUR-11/A | 24 |
| 3 | 004029 | 2026 | D52600091 | **Critical Thinking for the Future of Food** *semestrale* | PHIL-04/A | *Docente di riferimento* Nicola PERULLO *Professore Ordinario (L. 240/10)* | PHIL-04/A | 32 |
| 4 | 004029 | 2026 | D52600091 | **Critical Thinking for the Future of Food** *semestrale* | PHIL-04/A | Elena MANCIOPPI *Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10) Università Telematica "Universitas MERCATORUM"* | SDEA-01/A | 32 |
| 5 | 004029 | 2026 | D52600092 | **Data Analysis for Strategic Decisions** *semestrale* | STAT-04/A | Heinrich Jost REINHOLD | | 64 |
| 6 | 004029 | 2026 | D52600093 | **Economic Scenario Analysis** *semestrale* | ECON-02/A | Donatella SACCONE *Professore Associato (L. 240/10)* | ECON-02/A | 64 |
| 7 | 004029 | 2026 | D52600095 | **Food Industry Strategic Management** *semestrale* | ECON-06/A | *Docente di riferimento* Carmine GARZIA *Professore Associato confermato* | ECON-06/A | 64 |
| 8 | 004029 | 2026 | D52600096 | **Future Food & Ingredients** *semestrale* | CHEM-07/B | Nahuel BURACCO | | 8 |
| 9 | 004029 | 2026 | D52600096 | **Future Food & Ingredients** *semestrale* | CHEM-07/B | Gabriella MORINI *Ricercatore confermato* | CHEM-05/A | 16 |
| 10 | 004029 | 2026 | D52600096 | **Future Food & Ingredients** *semestrale* | CHEM-07/B | Maria PIOCHI *Professore Associato (L. 240/10)* | AGRI-07/A | 24 |
| 11 | 004029 | 2026 | D52600096 | **Future Food & Ingredients** *semestrale* | CHEM-07/B | Carol POVIGNA | | 8 |

| N. | Sede | Coorte | CUIN | Insegnamento | Settori insegnamento | Docente | Settore docente | Ore di didattica assistita |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 12 | 004029 | 2026 | D52600096 | **Future Food & Ingredients** *semestrale* | CHEM-07/B | Lorenzo TIRELLI | | 8 |
| 13 | 004029 | 2026 | D52600097 | **Sociology of Food Consumers** *semestrale* | GSPS-06/A | *Docente di riferimento* Maria Giovanna ONORATI *Professore Associato (L. 240/10)* | GSPS-06/A | 64 |
| 14 | 004029 | 2026 | D52600098 | **Sustainability Assessment & Reporting** *semestrale* | ECON-06/A | Vincenza VOTA | | 48 |
| **N.** | **Sede** | **Coorte** | **CUIN** | **Insegnamento** | **Settori insegnamento** | **Docente** | **Settore docente** | **Ore di didattica assistita** |
| 15 | 004029 | 2025 | D52600009 | **Circular Economy for Food** *semestrale* | CEAR-08/D | *Docente di riferimento* Franco FASSIO *Professore Associato (L. 240/10)* | CEAR-08/D | 24 |
| 16 | 004029 | 2025 | D52600009 | **Circular Economy for Food** *semestrale* | CEAR-08/D | Nadia TECCO | | 24 |
| 17 | 004029 | 2025 | D52600011 | **Food Innovation Lab** *semestrale* | Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa | *Docente di riferimento* Carmine GARZIA *Professore Associato confermato* | ECON-06/A | 24 |
| 18 | 004029 | 2025 | D52600011 | **Food Innovation Lab** *semestrale* | Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa | Gabriele BAIMA *Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022) Università degli Studi di TORINO* | ECON-07/A | 24 |
| 19 | 004029 | 2025 | D52600012 | **Media Lab** *semestrale* | Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa | Luca ANTONIAZZI *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)* | PEMM-01/B | 48 |
| 20 | 004029 | 2025 | D52600014 | **Start-up & Entrepreneurship Lab** *semestrale* | Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa | Antonio AMBROSIO | | 32 |
| 21 | 004029 | 2025 | D52600014 | **Start-up & Entrepreneurship Lab** *semestrale* | Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa | Pier Paolo CATUCCI | | 16 |
| 22 | 004029 | 2025 | D52600015 | **Strategic Marketing for Food Industry** *semestrale* | ECON-07/A | *Docente di riferimento* Gizem KADIOGLU *Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)* | | 48 |

| N. | Sede | Coorte | CUIN | Insegnamento | Settori insegnamento | Docente | Settore docente | Ore di didattica assistita |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 23 | 004029 | 2025 | D52600017 | **Wine Innovation Lab** *semestrale* | Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa | *Docente di riferimento* Michele Antonio FINO *Professore Ordinario (L. 240/10)* | GIUR-15/A | 24 |
| 24 | 004029 | 2025 | D52600017 | **Wine Innovation Lab** *semestrale* | Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa | Eugenio POMARICI *Professore Ordinario (L. 240/10)* *Università degli Studi di PADOVA* | AGRI-01/A | 24 |

**Ore totali di didattica assistita: 784**

## 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. | GIUR-15/A | Anno di corso 1 | Advanced Food and Trade Law link | BAIRATI LORENZO | PA | 8 | 24 | |
| 2. | GIUR-15/A | Anno di corso 1 | Advanced Food and Trade Law link | FINO MICHELE ANTONIO | PO | 8 | 40 | ✔ |
| 3. | PHIL-04/A | Anno di corso 1 | Critical Thinking for the Future of Food link | MANCIOPPI ELENA | | 8 | 32 | |
| 4. | PHIL-04/A | Anno di corso 1 | Critical Thinking for the Future of Food link | PERULLO NICOLA | PO | 8 | 32 | ✔ |
| 5. | STAT-04/A | Anno di corso 1 | Data Analysis for Strategic Decisions link | REINHOLD HEINRICH JOST | | 6 | 64 | |
| 6. | ECON-02/A | Anno di corso 1 | Economic Scenario Analysis link | SACCONE DONATELLA | PA | 6 | 64 | |
| 7. | NN | Anno di corso 1 | Field experience: Innovation Project with companies link | | | 6 | | |
| 8. | ECON-06/A | Anno di corso 1 | Food Industry Strategic Management link | GARZIA CARMINE | PA | 8 | 64 | ✔ |
| 9. | CHEM-07/B | Anno di corso 1 | Future Food & Ingredients link | TIRELLI LORENZO | | 8 | 8 | |
| 10. | CHEM-07/B | Anno di corso 1 | Future Food & Ingredients link | PIOCHI MARIA | PA | 8 | 24 | |

| N. | Settori | Anno di corso | Insegnamento | Cognome Nome | Ruolo | Crediti | Ore | Docente di riferimento per corso |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 11. | CHEM-07/B | Anno di corso 1 | Future Food & Ingredients link | MORINI GABRIELLA | RU | 8 | 16 | |
| 12. | CHEM-07/B | Anno di corso 1 | Future Food & Ingredients link | POVIGNA CAROL | | 8 | 8 | |
| 13. | CHEM-07/B | Anno di corso 1 | Future Food & Ingredients link | BURACCO NAHUEL | | 8 | 8 | |
| 14. | GSPS-06/A | Anno di corso 1 | Sociology of Food Consumers link | ONORATI MARIA GIOVANNA | PA | 8 | 64 | ✔ |
| 15. | ECON-06/A | Anno di corso 1 | Sustainability Assessment & Reporting link | VOTA VINCENZA | | 6 | 48 | |
| 16. | CEAR-08/D | Anno di corso 2 | Circular Economy for Food link | TECCO NADIA | | 6 | 24 | |
| 17. | CEAR-08/D | Anno di corso 2 | Circular Economy for Food link | FASSIO FRANCO | PA | 6 | 24 | ✔ |
| 18. | PROFIN_S | Anno di corso 2 | Final Thesis link | | | 16 | | |
| 19. | NN | Anno di corso 2 | Food Innovation Lab link | ZENDRINI FULVIO | | 6 | 24 | |
| 20. | NN | Anno di corso 2 | Food Innovation Lab link | GARZIA CARMINE | PA | 6 | 24 | |
| 21. | NN | Anno di corso 2 | Food Psychology and Consumer Neuroscience link | MIGLIAVADA RICCARDO | | 6 | 48 | |
| 22. | NN | Anno di corso 2 | Stage link | | | 10 | | |
| 23. | NN | Anno di corso 2 | Start-up & Entrepreneurship Lab link | | | 6 | | |
| 24. | ECON-07/A | Anno di corso 2 | Strategic Marketing for Food Industry link | | | 6 | | |
| 25. | NN | Anno di corso 2 | Study Trip with Immersive Training in Digital Innovation link | | | 6 | | |
| 26. | NN | Anno di corso 2 | Wine Innovation Lab link | POMARICI EUGENIO | | 6 | 24 | |
| 27. | NN | Anno di corso 2 | Wine Innovation Lab link | FINO MICHELE ANTONIO | PO | 6 | 24 | |

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**

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

Pdf inserito: Aule.pdf

**Laboratori e Aule Informatiche**

Link inserito: https://www.unisg.it/campus/

Pdf inserito: Laboratori.pdf

**Sale Studio**

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

Pdf inserito: Sale studio.pdf

**Biblioteche**

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

Pdf inserito: Biblioteca.pdf

## Servizi a supporto

**Orientamento in ingresso e in itinere**

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

Pdf inserito: ORIENTAMENTO IN INGRESSO E IN ITINERE.pdf

**Tutorato**

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

Pdf inserito: TUTORATO.pdf

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

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

Pdf inserito: TIROCINI E STAGE.pdf

**Accompagnamento al lavoro**

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

Pdf inserito: ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO.pdf

**Eventuali altre iniziative**

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

Pdf inserito: ALTRE INIZIATIVE.pdf

## Assistenza e accordi per la mobilità internazionale

Pdf inserito: Universita degli Studi Scienze Gast ronomiche_Pollenzo_Doppia laurea 2025 FIRMATO.pdf

È stato attivato un percorso di doppio titolo (Double Degree) con l'Università della Svizzera italiana (USI) nell'ambito del Master in International Tourism, equipollente a una Laurea Magistrale nell'ordinamento italiano. Questo programma offre agli studenti di ciascun Ateneo la possibilità di trascorrere il primo semestre del secondo anno presso l'altro Ateneo, conseguendo un minimo di 30 ECTS tramite gli insegnamenti e le altre attività pianificate. Il numero massimo di studenti ammessi a partecipare è di 10 per Ateneo. Il percorso è regolato da una specifica convenzione tra i due Atenei.

Link inserito: https://www.usi.ch/en/education/master/international-tourism

Inserimento atenei in convenzione

## Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

| N. | Nazione | Ateneo in convenzione | Codice EACEA | Data convenzione | Tipo Titolo |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Svizzera | UNIVERSITÀ DELLA SVIZZERA ITALIANA - USI | | 13/06/2024 | doppio |