SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Presentazione

Informazioni generali

Università	Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE
Nome del corso in italiano	Tecnologie del Cibo per la Transizione Ecologica (IdSua:1626000)
Nome del corso in inglese	Food Tech for Ecological Transition
Classe	L/GASTR - Scienze, culture e politiche 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: 2026 · ✓ Interateneo · ✓ Internazionale · ✓ Flessibile

Programmazione Accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale	Si - Posti: 110
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	LSG26
Utenza sostenibile	110

Scheda SUA - Date creazione e aggiornamenti

Data di istituzione del corso	Da determinare
Data Ultimo aggiornamento Scheda SUA	10/11/2026 16:22
Data Ultimo aggiornamento RAD	18/02/2026 15:29

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Referenti e Strutture

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	PIOCHI Maria - m.piochi@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.	BCCPRI64P20L219X	BOCCARDO	Piero	CEAR-04/A	08/CEAR-04	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	
2.	GSPMRA61R28F257D	GASPARINI	Mauro	STAT-01/A	13/STAT-01	PO - Professore Ordinario	1	
3.	PRSMNL93A17F839K	PARISI	Emmanuele	CHEM-03/A	03/CHEM-03	RD - Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	1	
4.	PCHMRA86D54I726A	PIOCHI	Maria	AGRI-07/A	07/AGRI-07	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
5.	RMNCHR74A61G273Z	ROMANO	Chiara	BIOS-05/A	05/BIOS-05	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
6.	VSCCMN73M43D761L	VISCONTE	Carmen	IIND-02/A	09/IIND-02	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	

Segnalazioni non vincolanti ai fini della verifica ex-ante:

- Numero totale docenti inserito: 6 minore di quanti necessari: 9

Docenti di altre Università

Università	Docente	Settore di impiego
Politecnico di TORINO	BOCCARDO Piero	CEAR-04/A
Politecnico di TORINO	GASPARINI Mauro	STAT-01/A
Politecnico di TORINO	PARISI Emmanuele	CHEM-03/A
Politecnico di TORINO	VISINTIN Monica	IINF-03/A

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

Gli obiettivi formativi del Corso in Food Tech for Ecological Transition ricadono su due macro-aree di apprendimento principali: la prima relativa a discipline tecnico-ingegneristiche e la seconda relativa a discipline socio-umanistiche ed ecologiche. Ciascuna area è a sua volta suddivisa in ambiti disciplinari in modo da garantire l'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze tecnico-scientifiche, culturali e trasversali, pienamente coerenti con i profili in uscita.
In particolare, la prima area tecnico-ingegneristica comprende: a) l'ambito delle discipline ingegneristiche, b) l'ambito delle discipline caratteristiche delle scienze alimentari. L'area delle discipline socio-umanistiche ed ecologiche comprende invece: a) l'ambito relativo alle discipline socio-umanistiche; b) l'ambito delle discipline giuridico-economiche ed ambientali.
Relativamente alla prima area di apprendimento (area tecnico-ingegneristica), per l'ambito delle discipline ingegneristiche di base, gli obiettivi formativi mirano a fornire strumenti metodologici e quantitativi per l'analisi dei sistemi alimentari, ad introdurre elementi utili all'automazione, al design sistemico dei processi e dei prodotti e alla stima degli impatti ambientali. I risultati attesi prevedono:
- capacità di affrontare e analizzare problemi ingegneristici di base, legati al settore alimentare ed alle relative tecnologie;
- applicazione di metodi computazionali semplificati, anche tramite l'uso di software dedicato;
- capacità di scelta ed utilizzo delle tecnologie e sensoristica più idonee per lo studio e la risoluzione dei problemi nel campo del food tech;
- competenze di base in automazione e gestione dei dati nel contesto alimentare;
- abilità nell'applicare concetti di economia circolare e smart packaging;
- competenza nell'analisi degli impatti ambientali.

Per l'ambito delle discipline caratteristiche delle scienze alimentari, gli obiettivi formativi mirano a fornire una conoscenza integrata sui processi di trasformazione alimentare, sulla composizione chimica degli alimenti e sulle modificazioni indotte dalla lavorazione e conservazione, approfondendo i sistemi di confezionamento tradizionali e innovativi (smart packaging), ed i metodi di analisi della percezione sensoriale e dell'accettabilità da parte del consumatore. I risultati attesi comprendono:
- conoscenze di base sulla composizione chimico-fisica degli alimenti e sui principali fenomeni di trasformazione delle matrici alimentari;
- conoscenza di base delle tecnologie di conservazione, trasformazione e confezionamento degli alimenti;
- capacità di supportare la progettazione di processi alimentari e impianti sostenibili;
- abilità nello sviluppare e condurre test sensoriali per rilevare l'accettabilità e la percezione dei consumatori verso prodotti alimentari.

Relativamente alla seconda area di apprendimento (area socio-umanistica ed ecologica), per l'ambito delle discipline socio-umanistiche, gli obiettivi formativi mirano a sviluppare una visione sistemica e critica dei sistemi alimentari, attraverso la comprensione delle dinamiche sociali, psicologiche, comunicative, filosofiche e antropologiche. I risultati attesi prevedono:
- capacità di analizzare e guidare il ruolo della tecnologia nel contesto culturale e sociale;
- capacità di identificare le principali strategie comunicative per una comunicazione efficace sul ruolo della tecnologia nell'ambito delle sostenibilità alimentare e della transizione ecologica;
- capacità di analisi delle implicazioni sociali e culturali delle innovazioni tecnologiche attraverso lo sviluppo di una sensibilità etica e riflessiva.

Per l'ambito delle discipline giuridico-economiche e ambientali, gli obiettivi formativi mirano a fornire una conoscenza delle principali normative alimentari e delle strutture istituzionali coinvolte del processo decisionale politico e giuridico, conoscere l'impatto delle politiche economiche, della funzione dei sistemi ecologici agro-forestali e marini nel mantenimento della biodiversità e della promozione di approcci produttivi più sostenibili. I risultati attesi sono:
- conoscenza dei modelli di governance e della gestione sostenibile delle filiere alimentari;
- conoscenza dei principali sistemi ecologici agro-forestali e marini e dei principi della loro preservazione e ripristino in un'ottica di transizione ecologica;
- competenza nell'analisi degli impatti economici e ambientali dell'utilizzo delle tecnologie a favore della transizione ecologica;
- capacità di interpretare norme e politiche relative a cibo, risorse e sostenibilità nell'ambito del cambiamento tecnologico.

Tali obiettivi formativi specifici trovano immediato riscontro nel percorso formativo, che si articola in insegnamenti e attività formative distribuiti in semestri.
In particolare, il primo anno è dedicato all'acquisizione delle conoscenze di base necessarie per affrontare gli insegnamenti più avanzati degli anni successivi. In particolare, gli studenti seguiranno insegnamenti di matematica, informatica, economia dello sviluppo sostenibile e dell'innovazione tecnologica, ecologia e transizione ambientale sostenibile, meccanica per i sistemi alimentari, chimica degli alimenti, tecnologia nei processi culturali e comunicativi del cibo, e conoscenza della lingua inglese per fornire conoscenze linguistiche tecnico-scientifiche utili alla ricerca accademica ed alla comunicazione aziendale.
Il secondo anno è focalizzato sull'approfondimento delle tecnologie alimentari, degli approcci sistemici nell'uso di risorse naturali sostenibili e sullo studio dei meccanismi cognitivi che concorrono alle scelte alimentari. Gli studenti seguiranno insegnamenti di processi della tecnologia alimentare, analisi sensoriale, design sistemico ed economia circolare, elettronica e fisica, psicologia e comportamento alimentare del consumatore, smart packaging e sostenibilità culturale e cambiamento tecnologico.
Il terzo anno è dedicato all'applicazione pratica delle conoscenze acquisite e alla preparazione dell'elaborato finale.
In particolare, gli studenti seguiranno insegnamenti di governance tecnologica nei sistemi alimentari, tecnologia del gusto e estetica artificiale, gestione ambientale delle risorse idriche ed energetiche. Inoltre, al terzo anno sono previsti attività di tirocini o laboratoriali. Al secondo e terzo anno sono previsti insegnamenti a scelta che prevedono due indirizzi diversi: uno relativo all'area tecnico-ingegneristica ed un altro all'area sociale ed umanistico-ecologica.
Inoltre, su tutti gli anni sono previste attività formative aggiuntive come visite didattiche sul campo ('Field visits').
Il percorso formativo si conclude con un elaborato finale, in cui lo studente mette a frutto l'esperienza maturata nei tre anni del Corso di Laurea, durante i quali ha avuto la possibilità di affinare le modalità di raccolta delle informazioni e dei dati assimilati, di procedere alla loro rielaborazione critica ed alla redazione di elaborati scritti sui temi oggetto di studio e di esperienza diretta.

Conoscenza e capacità di comprensione
Il Corso ha l'obiettivo di formare laureati in grado di operare nell'utilizzo, nella gestione e nel supporto alla progettazione di tecnologie per sistemi alimentari sostenibili, con un approccio che consideri tutte le fasi delle filiere. Il laureato acquisisce conoscenze che gli consentono di contribuire alla diffusione e all'adozione di soluzioni innovative, sviluppando al contempo sensibilità e competenze trasversali utili a mettere in relazione differenti discipline e prospettive. In particolare, il laureato in Food Tech for Ecological Transition possiede conoscenze di base e avanzate relative alle discipline ingegneristiche, alle scienze alimentari, agli aspetti socio-culturali che influenzano i consumi alimentari, ai sistemi ecologici agro-forestali e marini, e ai

modelli di governance per la sostenibilità. È in grado di comprendere i fenomeni chimico-fisici alla base delle trasformazioni ed ai processi alimentari, nonché i principi economici, ecologici, giuridici e culturali che regolano le filiere e ne influenzano la transizione ecologica. Dimostra capacità di inquadrare criticamente i processi tecnologici alimentari e sociali in prospettive interdisciplinari. Grazie alle conoscenze fornite dagli insegnamenti di area scientifico-tecnologica, il laureato è in grado di affrontare le problematiche connesse alla progettazione e all'implementazione di tecnologie di base, propedeutiche allo studio di ambiti complessi e multidisciplinari. Parallelamente, le conoscenze in chimica, processi della tecnologia alimentare e meccanica applicata ai sistemi alimentari permettono di conoscere i principali costituenti delle matrici alimentari, e comprendere i principali fenomeni chimico-fisici alla base delle trasformazioni alimentari, nonché le principali tecniche di trasformazione, conservazione e confezionamento degli alimenti. Accanto a queste, il percorso formativo fornisce strumenti per l'analisi della risposta del consumatore grazie alle competenze di scienze sensoriali, psicologia del consumatore e dei comportamenti alimentari, oltre a conoscenze relative ai sistemi ecologici agro-forestali e marini, ed ai principi della loro preservazione e ripristino in un'ottica di transizione ecologica. Il laureato sviluppa inoltre competenze in tema di economia circolare, modelli di governance e gestione sostenibile delle filiere alimentari, insieme a competenze nell'analisi degli impatti economici e ambientali derivanti dall'impiego delle tecnologie a favore della transizione ecologica. Sul piano socio-umanistico ed ecologico, il laureato matura la capacità di leggere criticamente i mutamenti culturali legati al cibo, di comprendere le dinamiche sociali e le pratiche di consumo in relazione a fattori culturali e territoriali, e di riconoscere il valore delle identità alimentari nella costruzione di modelli sostenibili. Sul piano giuridico-economico acquisisce conoscenze relative al diritto alimentare e ambientale, alle normative nazionali ed europee che regolano produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, nonché agli strumenti economici e giuridici per promuovere l'innovazione responsabile e la tutela delle risorse naturali. Completano il profilo la capacità di comprendere il ruolo delle tecnologie e le conseguenze del loro utilizzo nel più ampio contesto culturale e sociale, di riflettere criticamente sulle implicazioni etiche, sociali e culturali delle innovazioni, e di utilizzare strategie comunicative efficaci per valorizzare il contributo della tecnologia alla sostenibilità alimentare e alla transizione ecologica.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Il laureato in Food Tech for Ecological Transition è in grado di applicare conoscenze tecnico-scientifiche, socio-culturali, ecologiche, economiche e giuridiche per analizzare e supportare l'ottimizzazione dei processi produttivi in chiave sostenibile, supportare la progettazione e gestione di soluzioni innovative, interpretare normative e politiche su cibo e ambiente, e sviluppare strategie comunicative efficaci per la diffusione di pratiche alimentari sostenibili. È capace di trasferire i saperi appresi in contesti reali, attraverso attività laboratoriali, casi-studio e project work interdisciplinari. In particolare, il percorso formativo è stato progettato affinché il laureato possa svolgere le seguenti attività: - supportare l'analisi e l'ottimizzazione in chiave sostenibile dei processi produttivi; - contribuire alla progettazione di soluzioni innovative per prodotti/processi alimentari che migliorino la sostenibilità delle filiere attraverso l'innovazione tecnologica; - valutare e gestire impatti ambientali, sociali, economici e culturali; - analizzare, comprendere e promuovere gli aspetti sociali, culturali ed etici relativi all'innovazione tecnologica del settore alimentare; Tali obiettivi sono perseguiti attraverso il complesso delle attività formative, che coniugano attività di aula, attività laboratoriale e ricerca sul campo. In particolare, ai fini della valutazione in itinere circa il conseguimento di tali obiettivi, sono previsti strumenti didattici quali: - Lezioni frontali di natura dialogica e interattiva; - Attività di discussione su casi-studio e letture preventivamente selezionate ed indicate o fornite dal docente; - Proiezione e discussione di immagini, materiale grafico, video; - Attività didattiche elettive svolte in gruppi ristretti; - Seminari e tavole rotonde; - Partecipazione attiva a Dibattiti, Incontri e Conferenze. La verifica di tali obiettivi verrà svolta attraverso esami individuali (scritti o orali a seconda dei casi), relazioni e attività di laboratorio che terranno conto della partecipazione continua e propositiva dello studente durante le attività didattiche. Al fine di acquisire le capacità di applicare le conoscenze acquisite, gli insegnamenti prevedono oltre alla parte teorica una parte empirica/applicata 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 e la possibilità di erogare didattica in modalità digitale sincrona/asincrona con diverse tipologie di piattaforme. Tutti gli insegnamenti impartiti beneficiano di una pagina dedicata della piattaforma Moodle che consente di effettuare una verifica dell'apprendimento con cadenza quotidiana, somministrando e correggendo assignment, lavori di gruppo ed individuali.

Autonomia di giudizio
Il laureato sviluppa capacità critica e autonomia di giudizio nell'analizzare il ruolo delle tecnologie e dell'innovazione tecnologica nei sistemi alimentari, valutandone le implicazioni ecologico-ambientali, economiche, culturali, sociali ed etiche. È in grado di formulare valutazioni indipendenti sull'impatto delle innovazioni, proporre soluzioni alternative e contribuire a decisioni consapevoli in contesti aziendali, istituzionali e territoriali. Questa autonomia di giudizio è garantita da un approccio multidisciplinare e sistemico ai problemi relativi alle produzioni alimentari, ispirato ai criteri della durabilità e della sostenibilità. L'autonomia acquisita, verificata nelle attività di tirocinio/laboratoriali e nella tesi, è particolarmente importante ai fini dello sviluppo di capacità di giudizio e comportamento autonomo da parte del laureato.

Abilità comunicative
La progettazione del Corso di Laurea triennale in Food Tech for Ecological Transition assicura che le abilità comunicative siano ottenute attraverso strumenti formativi specifici quali l'esposizione, individuale o di gruppo, orale o scritta, dei contenuti di ciascuna attività formativa, e siano oggetto di verifica in classe e di valutazione al termine di ciascun insegnamento. Inoltre, il piano formativo prevede un insegnamento specifico (Technology for society and communication) declinato in due moduli che permetterà di acquisire conoscenze comunicative specifiche per il settore alimentare ed in particolare relative ai processi comunicativi e mediatici ed alle principali strategie comunicative, considerando il ruolo del cibo e della tecnologia nella società contemporanea. Queste conoscenze sono utili anche nello sviluppo di abilità comunicative specifiche individuali del laureato. Il laureato è in grado di comunicare in modo chiaro, efficace e inclusivo informazioni, analisi e risultati relativi alle tecnologie alimentari e alla sostenibilità, utilizzando linguaggi adeguati ai diversi interlocutori (tecnici, istituzioni, consumatori, cittadini). Dimostra competenze di comunicazione interculturale e capacità di utilizzare strumenti digitali, visivi e multimediali per favorire la diffusione di pratiche sostenibili e l'engagement della società civile.

Capacità di apprendimento
Il Corso di Laurea in Food Tech for Ecological Transition fornisce gli strumenti indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, propone agli studenti momenti strutturati di formazione complementare (conferenze programmate, incontri e seminari, insegnamenti a scelta), con l'obiettivo di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi strutturali e applicativi lungo l'intera filiera degli alimenti, dalla produzione al consumo. Tale formazione inizia dallo studio individuale, si integra con le esperienze laboratoriali che mettono in atto il "learning by-doing" e fa dell'aggiornamento e della versatilità delle competenze un requisito prioritario. Il laureato è capace di aggiornare e ampliare in modo autonomo le proprie conoscenze, acquisendo nuove competenze tecnico-scientifiche, socio-culturali, ecologico-giuridiche ed economiche. È in grado di intraprendere percorsi di formazione continua, di secondo e terzo livello, e di adattarsi ai rapidi mutamenti del settore agroalimentare e tecnologico. Sviluppa inoltre capacità di apprendere da contesti non formali, dall'interazione con stakeholder e dall'esperienza diretta in situazioni operative (Field visits). La stesura dell'elaborato finale offre inoltre un'ulteriore opportunità di approfondimento e di verifica delle abilità comunicative sviluppate.

Profilo e sbocchi

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Nome della figura professionale formata	Research and Development Specialist (Ecological Transition Focus)

Funzione in un contesto di lavoro e competenze

Il Laureato in Food Tech for Ecological Transition opera come Esperto in progettazione, utilizzo, gestione e promozione delle tecnologie e dell'innovazione tecnologica alimentare (Research and Development Specialist (Ecological Transition Focus)) in attività di produzione e distribuzione alimentare, ed in contesti ed enti che supportano lo sviluppo di tecnologie innovative per il settore alimentare, svolgendo le seguenti funzioni:

- supporta l'analisi dei processi produttivi e la loro riorganizzazione in chiave sostenibile con una logica di miglioramento continuo, sfruttando le più attuali innovazioni tecnologiche;
- supporta lo sviluppo di soluzioni innovative per lo sviluppo di nuovi prodotti/processi attraverso la selezione, gestione e utilizzo di tecnologie appropriate;
- supporta l'ottimizzazione del riutilizzo dei sottoprodotti e scarti derivanti dalle produzioni alimentari attraverso la selezione, la gestione e l'utilizzo di tecnologie appropriate;
- contribuisce alla progettazione ed allo sviluppo di progetti e prodotti nel campo alimentare che migliorino la sostenibilità delle filiere attraverso l'innovazione tecnologica;
- analizza e comprende gli aspetti sociali, culturali ed etici relativi all'innovazione tecnologica del settore alimentare, come i diritti dei lavoratori, la sostenibilità sociale e culturale, e l'impatto delle tecnologie alimentari sulle comunità e sull'ambiente.

Competenze associate alla funzione:

- analizzare e riorganizzare processi produttivi in chiave sostenibile, introducendo logiche di miglioramento continuo ed innovazione tecnologica;
- supportare lo sviluppo e l'applicazione di soluzioni innovative per nuovi prodotti e processi, favorendo l'uso efficiente delle risorse e la valorizzazione di sottoprodotti e scarti;
- proporre soluzioni tecnologiche che coniughino efficienza, sicurezza, sostenibilità ambientale e benessere sociale;
- supportare nella progettazione e gestione di progetti di ricerca e sviluppo nel settore alimentare, con attenzione agli impatti ambientali, economici e sociali;
- interpretare le implicazioni sociali, culturali, giuridiche ed etiche delle innovazioni tecnologiche nel settore agroalimentare.

Sbocchi occupazionali	● Aziende che operano nella produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari (R&D e controllo qualità). ● Aziende che operano nella logistica e nella distribuzione del settore agroalimentare ● Aziende che operano nello sviluppo di macchine, impianti, sistemi e tecnologie utilizzati nel settore agroalimentare ● Enti che operano nella progettazione di politiche alimentari per la promozione dell'innovazione tecnologica sostenibile a vario livello (locale, nazionale ed internazionale). ● Enti privati e pubblici che conducono attività di quantificazione degli impatti ambientali, sociali, economici e culturali delle produzioni agro-alimentari legati alle produzioni alimentari ● Consulente strategico per le aziende alimentari ● Start-up o realtà di imprenditoria

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

Codice	Professione
3.1.5.4.2.	Tecnici della produzione alimentare

Conoscenze richieste per l'accesso

Il Corso di Laurea in Food Tech for Ecological Transition è ad accesso programmato e prevede una prova di ammissione volta a selezionare i candidati più meritevoli sulla base di criteri relativi a:
1. Conoscenze scientifiche e culturali di base volte a dimostrare una vocazione alla multidisciplinarietà applicata allo studio dei sistemi alimentari e all'innovazione tecnologica sostenibile, derivanti dalla qualità del percorso scolastico e dalla ricchezza di esperienze extrascolastiche del candidato (quali esperienze lavorative coerenti con le scienze alimentari, attività che dimostrino una predisposizione e curiosità per l'innovazione tecnologica e per la sostenibilità, partecipazione ad attività scolastiche sperimentali facoltative, esperienze di volontariato, periodi di studio/lavoro all'estero, etc.);
2. Capacità di tracciare nessi logici coerenti fra il percorso scolastico o lavorativo pregresso e gli studi che il candidato intende intraprendere.
La descrizione dettagliata delle conoscenze richieste per l'accesso e delle modalità di verifica saranno riportate nel Regolamento del Corso di Laurea.
3. Capacità di esprimersi in inglese in modo chiaro e corretto, dimostrando padronanza delle regole linguistiche, abilità di riflessione ed argomentazione, con particolare attenzione ai contenuti legati all'ampio mondo alimentare.

Per essere ammessi al Corso di Laurea in Food Tech for Ecological Transition occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. Il corso di studio non prevede specifiche conoscenze disciplinari pregresse, ma una conoscenza della lingua inglese minima pari al livello B2, come definito dal Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER).
In caso il candidato fosse ammesso, non raggiungendo tale livello di conoscenza della lingua inglese durante la prova di ammissione, gli saranno assegnati obblighi formativi aggiuntivi (O.F.A.) da soddisfare nel primo anno di corso e volti a colmare le lacune evidenziate durante la prova, secondo quanto definito nel regolamento didattico del corso di studio.

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

Modalità di ammissione

Il numero degli studenti ammissibili è definito annualmente dagli Organi di Governo in base alla programmazione locale, tenuto contro 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.
Sono previste diverse sessioni di ammissione, opportunamente distribuite durante l'anno accademico.
L'iscrizione al corso di Laurea in Food Tech for Ecological Transition prevede i seguenti passaggi:
A. la registrazione dei dati anagrafici sul portale UNISG;
B. il superamento della prova di ammissione volta a selezionare candidati italiani e internazionali che prevede i seguenti elementi: dossier e colloquio finale in lingua inglese.
Il dossier si compone di autocertificazione del titolo e voto di maturità, oppure media di III e IV superiore in caso di titolo non ancora conseguito (oppure Dichiarazione di Valore per titoli esteri) ed eventuali altre certificazioni non obbligatorie. In particolare, oltre alle informazioni obbligatorie richieste, lo studente può allegare eventuali certificazioni ulteriori che possano avvalorare l'acquisizione di conoscenze attinenti al corso di studi (quali quelle relative al campo tecnologico-alimentare, comunicativo, linguistico e ambientale).
La prova valuta i criteri 1- 3 indicati nella sezione Conoscenze richieste per l'accesso.
Il colloquio finale in modalità da remoto, che ciascun candidato svolgerà di fronte ad una commissione di almeno due docenti, comprendenti un docente afferente ad UNISG ed un docente afferente a POLITO, è volto ad accertare i criteri: 1- 3 indicati nella sezione Conoscenze richieste per l'accesso.

Il Corso è erogato in lingua inglese, pertanto 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) oppure può sottoporsi ad un test di lingua inglese con un docente madrelingua dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UNISG) che attesti il possesso di un livello assimilabile a quanto richiesto.
L'intero processo di ammissione è coordinato da una Commissione che formula la graduatoria risultante dai punteggi assegnati alle due prove.

Caratteristiche della prova finale

La Laurea Triennale in Food Tech for Ecological Transition si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella redazione di un elaborato originale. La prova finale è effettuata in lingua inglese.
L'elaborato finale si basa sulle conoscenze acquisite negli ambiti disciplinari sviluppati nel corso di studi che possono essere integrate e completate con le esperienze realizzate durante il percorso formativo. La prova finale ha l'obiettivo di verificare le capacità individuali di integrazione delle conoscenze acquisite nei vari insegnamenti. Le modalità di assegnazione e di svolgimento della prova finale sono precisate nel relativo regolamento di Ateneo.

Modalità di svolgimento della prova finale

L'elaborato finale é redatto dallo studente sotto la guida di un docente relatore. L'elaborato rientra in un'area interdisciplinare di ricerca - scienze ingegneristiche, scienze alimentari, scienze socio-umanistiche, scienze ecologiche e giuridiche - che corrisponde all'area interdisciplinare di ricerca di afferenza del docente relatore. La domanda di ammissione alla prova finale può essere presentata unicamente dagli studenti che, alla data di presentazione della domanda stessa, abbiano conseguito e regolarmente registrato 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 può prevedere la presenza di docenti titolari di insegnamento di entrambi gli Atenei.
La Commissione esprime una valutazione, tenuto conto del giudizio espresso dal Relatore e di eventuali sanzioni disciplinari (secondo quanto previsto dai regolamenti interni di ateneo), assegnando un punteggio compreso tra 0 e 6. Il voto attribuito al candidato è espresso in centodecimi ed è ottenuto dalla media ponderata di tutti i voti registrati dal laureando per gli esami di profitto nel corso del triennio di studi e dei punti attribuiti all'elaborato finale.
Per il superamento della prova finale è necessario conseguire la votazione minima di 66/110. La votazione massima conseguibile è di 110/110; l'eventuale attribuzione della lode deve avvenire con voto unanime della Commissione, a fronte di un percorso di studi eccellente, di un elaborato di eccezionale valore e di una discussione brillante, nonché priva di confutazioni che il candidato non abbia saputo fronteggiare.

Parte Tabellare

Attività di base

Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	CHEM-02/A Chimica fisica CHEM-03/A Chimica generale e inorganica CHEM-05/A Chimica organica MATH-01/A Logica matematica MATH-01/B Didattica e storia della matematica MATH-02/A Algebra MATH-02/B Geometria MATH-03/A Analisi matematica MATH-03/B Probabilità e statistica matematica MATH-04/A Fisica matematica MATH-05/A Analisi numerica MATH-06/A Ricerca operativa STAT-01/A Statistica STAT-01/B Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica IINF-01/A Elettronica IINF-05/A Sistemi di elaborazione delle informazioni PHYS-04/A Fisica teorica della materia, modelli, metodi matematici e applicazioni	18 [12]	36 [24]	6
Scienze del territorio e discipline storiche	GEOG-01/A Geografia GEOG-01/B Geografia economico-politica SDEA-01/A Discipline demoetnoantropologiche	[6] 6	12 [12]	6

Scienze della bioversità	BIOS-01/C Botanica ambientale e applicata BIOS-03/A Zoologia BIOS-03/B Antropologia BIOS-05/A Ecologia BIOS-15/A Microbiologia	[6] 6	12 [12]	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo *(minimo da D.M. 30)*:		30		

Totale Attività di base	30 - 60

Attività caratterizzanti

Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale CHEM-07/B Chimica degli alimenti CEAR-01/B Costruzioni idrauliche e marittime e idrologia CEAR-04/A Geomatica ICHI-02/A Impianti chimici IIND-02/A Meccanica applicata alle macchine IIND-05/A Impianti industriali meccanici IIND-07/B Fisica tecnica ambientale IMAT-01/A Scienza e tecnologia dei materiali	20 [12]	36 [24]	-
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	HIST-03/A Storia contemporanea PHIL-04/A Estetica PHIL-04/B Filosofia e teoria dei linguaggi	[8] 8	16 [16]	-
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	CEAR-08/D Design PEMM-01/B Cinema, fotografia, radio, televisione e media digitali PHIL-02/A Logica e filosofia della scienza	12 [12]	20 [20]	-
Scienze economiche-giuridiche e socio-politiche	AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale ECON-01/A Economia politica ECON-02/A Politica economica ECON-06/A Economia aziendale GIUR-09/A Diritto internazionale GIUR-10/A Diritto dell'unione europea GIUR-11/A Diritto privato comparato GIUR-15/A Diritto romano e fondamenti del diritto europeo GSPS-05/A Sociologia generale GSPS-06/A Sociologia dei processi culturali e comunicativi GSPS-08/B Sociologia dell'ambiente e del territorio	14 [12]	24 [24]	-
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	BIOS-06/A Fisiologia MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate MEDS-24/B Igiene generale e applicata PSIC-01/A Psicologia generale	[6] 6	12 [12]	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo *(minimo da D.M. 60)*:		60		

Totale Attività caratterizzanti	60 - 108

Attività affini

Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Attività formative affini o integrative		18	24	18

Totale Attività affini	18 - 24

Descrizione sintetica delle attività affini o integrative

Le attività formative affini e integrative contribuiscono in modo sostanziale alla costruzione del profilo interdisciplinare del Corso di Laurea in Food Tech for Ecological Transition, completando la formazione tecnicoscientifica con competenze complementari e trasversali necessarie per affrontare le sfide della transizione ecologica nel settore agroalimentare. Tali attività favoriscono l'acquisizione di conoscenze avanzate in ambiti collegati all'ingegneria, alle scienze ambientali e ai materiali, consentendo allo studente di sviluppare una visione sistemica delle interazioni tra tecnologie produttive, risorse naturali e sostenibilità. Particolare attenzione è rivolta alla comprensione dei processi di gestione efficiente dell'energia, dell'acqua e dei rifiuti, nonché all'analisi delle soluzioni tecnologiche e progettuali finalizzate alla riduzione degli impatti ambientali e al miglioramento delle prestazioni dei sistemi produttivi. Attraverso un approccio integrato tra discipline tecniche, scientifiche e progettuali, le attività affini e integrative sostengono la capacità di analisi critica, di innovazione e di problem solving in contesti complessi, promuovendo una cultura dell'innovazione responsabile orientata alla sostenibilità. Esse concorrono inoltre a rafforzare le competenze necessarie per la progettazione di processi e prodotti più sostenibili, l'uso consapevole delle risorse e l'adozione di pratiche circolari nel sistema alimentare. In questa prospettiva, il contributo delle attività affini e integrative si traduce in un ampliamento della base culturale e metodologica del corso di studi, fornendo strumenti operativi e concettuali per integrare la dimensione tecnologica con quella ambientale, economica e sociale. Il risultato è una formazione completa e coerente con le esigenze della transizione ecologica, capace di preparare laureati in grado di intervenire nei processi di innovazione, gestione e governance sostenibile dei sistemi alimentari.

Altre attività

Ambito Disciplinare		min	MAX
A scelta dello studente		12	18
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	5	8
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	5
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	0	6
	Abilità informatiche e telematiche		
	Tirocini formativi e di orientamento	6	15
	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		0	10

Totale Altre attività	26 - 62

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	180
Range CFU totali del corso	134 - 254
Massimo numero di crediti riconoscibili (D.M. n. 931/2024)	48

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 di base	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	CHEM-03/A Chimica generale e inorganica *Food chemistry (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* IINF-01/A Elettronica *Electronics systems for food (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* IINF-05/A Sistemi di elaborazione delle informazioni *Computer science (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* MATH-03/A Analisi matematica *Mathematics and principles of statistics (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl* PHYS-04/A Fisica teorica della materia, modelli, metodi matematici e applicazioni *Applied physics (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* STAT-01/A Statistica *Mathematics and principles of statistics (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl*	30	30	18 - 36 **CFU min 6**
Scienze del territorio e discipline storiche	SDEA-01/A Discipline demoetnoantropologiche *Cultural sustainability and technological change (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	6	6	6 - 12 **CFU min 6**
Scienze della bioversità	BIOS-05/A Ecologia *Ecology and sustainable environmental transition (1 anno) - 10 CFU - semestrale - obbl*	10	10	6 - 12 **CFU min 6**
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 30 **(minimo da D.M. 30)**			
Totale Attività di base			46	30 - 60

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari *Food processing (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* *Sensory perception and acceptance of foods from emerging technologies (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* CEAR-04/A Geomatica *Open geospatial data for food technologies (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ICHI-02/A Impianti chimici *Systemic design and circular economy for food (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl* IIND-02/A Meccanica applicata alle macchine *Mechanics for food systems (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	27	27	20 - 36
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	PHIL-04/A Estetica *Technology of taste and artificial aesthetics (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl*	8	8	8 - 16
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	CEAR-08/D Design *Systemic design and circular economy for food (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl* PEMM-01/B Cinema, fotografia, radio, televisione e media digitali *Technology, media and cultural policy (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	13	13	12 - 20
Scienze economiche-giuridiche e socio-politiche	ECON-02/A Politica economica *Economics of sustainable development and technological innovation (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* GIUR-11/A Diritto privato comparato *Food tech law (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* GSPS-06/A Sociologia dei processi culturali e comunicativi *Technology for food and social change (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	18	18	14 - 24
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	PSIC-01/A Psicologia generale *Psychology, food behaviour and technology (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	6	6	6 - 12
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 60 **(minimo da D.M. 60)**			
Totale Attività caratterizzanti			72	60 - 108

Attività affini	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	CEAR-01/B Costruzioni idrauliche e marittime e idrologia *Water and waste management (3 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl* CEAR-02/A Ingegneria sanitaria-ambientale *Water and waste management (3 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl* CEAR-08/D Design *Smart packaging (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl* GEOS-03/B Geologia applicata *Energy resources and management (3 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl* ICHI-02/A Impianti chimici *Water and waste management (3 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl* IIND-07/B Fisica tecnica ambientale *Energy resources and management (3 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl* IMAT-01/A Scienza e tecnologia dei materiali *Smart packaging (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl*	21	21	18 - 24 **CFU min 18**
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -			
Totale Attività affini			21	18 - 24

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		18	12 - 18
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	5	5 - 8
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3 - 5
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	-	0 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	9	6 - 15
	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		6	0 - 10
Totale Altre attività		41	26 - 62

CFU totali per il conseguimento del titolo	180	
CFU totali inseriti	180	134 - 254

Regolamento Didattico del CdS

Pdf inserito: Regolamento_CdS_UNISG-POLITO_L_GASTR_2026-2027.pdf

Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti

Matrice di Tuning

Macro-area tecnico-ingegneristica – ambito ingegneristico
Conoscenza e comprensione
La formazione della macro-area di apprendimento tecnico-ingegneristica relativa all'ambito ingegneristico assicura allo/a studente/ssa le conoscenze delle basi di matematica, fisica, chimica, informatica essenziali per le discipline ingegneristiche, e risulta necessaria in particolare per comprendere i fenomeni nell'ambito alimentare e tecnologico del food. Il laureato disporrà di conoscenze e capacità di comprensione: - degli elementi fondamentali di matematica e statistica; - dell'analisi di fenomeni e grandezze fisici e dell'interpretazione dei dati; - delle proprietà e della struttura della materia, dei composti organici e inorganici, dei fenomeni chimici di interesse nell'ambito del cibo; - degli aspetti metodologici e operativi dell'informatica e della programmazione.
Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Al termine del percorso formativo è atteso che il laureato sappia applicare metodi matematici e statistici per analizzare problematiche legate al cibo, interpretare fenomeni fisici e chimici nella filiera alimentare ed utilizzare le leggi che li governano, risolvere problemi concreti mediante semplici programmi da implementare in un linguaggio di programmazione, maneggiare tecnologie di analisi spaziale dei dati e tecniche satellitari per l'acquisizione e gestione del territorio.
Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Anno di corso 1 - Computer science (cfu 6 - LSG26 - D52600029) url Anno di corso 1 - Mathematics and principles of statistics (cfu 6 - LSG26 - D52600035) url Anno di corso 1 - Mechanics for food systems (cfu 6 - LSG26 - D52600038) url Anno di corso 2 - Applied physics (cfu 6 - LSG26 - D52700009) url Anno di corso 2 - Electronics systems for food (cfu 6 - LSG26 - D52700012) url Anno di corso 2 - Systemic design and circular economy for food (cfu 10 - LSG26 - D52700022) url Anno di corso 3 - Energy resources and management (cfu 6 - LSG26 - D52800002) url Anno di corso 3 - Open geospatial data for food technologies (cfu 6 - LSG26 - D52800007) url Anno di corso 3 - Water and waste management (cfu 9 - LSG26 - D52800011) url

Macro-area tecnico-ingegneristica – ambito delle scienze alimentari
Conoscenza e comprensione
La formazione della macro-area di apprendimento tecnico-ingegneristica relativa all'ambito delle scienze alimentari assicura allo studente: - conoscenze di base relative ai principali costituenti (macro e micronutrienti) degli alimenti e dei principali fenomeni chimico-fisici alla base delle trasformazioni alimentari; - conoscenza di base dei principali processi di trasformazione e di conservazione degli alimenti; - conoscenza di base delle tecnologie di confezionamento degli alimenti; - conoscenze di scienze sensoriali e del consumatore.
Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Al termine del percorso formativo, il laureato sarà in grado di applicare tali conoscenze per analizzare i processi di trasformazione alimentare in contesti reali e supportare nella gestione del processo produttivo, individuando le tecnologie più idonee a garantire la qualità e la sostenibilità del prodotto. Inoltre, sarà capace di utilizzare strumenti metodologici per valutare l'efficacia delle diverse tecniche di conservazione e confezionamento, di integrare i risultati delle valutazioni sensoriali con i dati tecnologici e nutrizionali, e di supportare lo sviluppo di soluzioni innovative che rispondano alle esigenze dei consumatori in un'ottica di transizione ecologica.
Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Anno di corso 1 - Food chemistry (cfu 6 - LSG26 - D52600034) url Anno di corso 2 - Food processing (cfu 6 - LSG26 - D52700014) url Anno di corso 2 - Sensory perception and acceptance of foods from emerging technologies (cfu 6 - LSG26 - D52700017) url Anno di corso 2 - Smart packaging (cfu 6 - LSG26 - D52700019) url

Macro-area delle discipline socio-umanistiche ed ecologiche – ambito socio-umanistico
Conoscenza e comprensione

La formazione della macro-area di apprendimento delle discipline socio-umanistico ed ecologiche relativa all'ambito delle discipline socio-umanistiche assicura allo studente le seguenti conoscenze:
- conoscenza dei principali processi sociali, comunicativi e mediatici, con particolare attenzione al ruolo del cibo e della tecnologia nella società contemporanea;
- comprensione delle principali strategie comunicative volte a promuovere in modo efficace e inclusivo il ruolo della tecnologia per la sostenibilità alimentare e la transizione ecologica;
- capacità di analizzare criticamente le dinamiche sociali e le implicazioni etiche e culturali derivanti dall'introduzione di innovazioni tecnologiche nel settore agroalimentare e nella sfera dei consumi;
- conoscenze di base di psicologia dei comportamenti alimentari, con riferimento ai processi cognitivi sottostanti le scelte alimentari ed alle dinamiche di consumo;
- consapevolezza delle interazioni tra dimensione culturale, etica, sostenibilità ecologica e pratiche alimentari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Al termine del percorso formativo, lo studente sarà in grado di interpretare e contestualizzare il ruolo della tecnologia nel complesso quadro culturale e sociale, evidenziando opportunità e criticità. Inoltre, riuscirà ad applicare strumenti e strategie di comunicazione per la diffusione di pratiche e innovazioni tecnologiche legate alla sostenibilità e di valutare gli impatti sociali e culturali delle trasformazioni tecnologiche, proponendo soluzioni e approcci comunicativi appropriati. Le conoscenze psicologiche, sociologiche, etiche e culturali saranno integrate per la progettazione di interventi, iniziative o prodotti che favoriscano comportamenti alimentari sostenibili. Infine, il laureato sarà in grado di collaborare in contesti interdisciplinari per tradurre saperi tecnico-scientifici in linguaggi comprensibili e culturalmente sensibili.

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

Anno di corso 1 - Technology for food and social change (cfu 6 - LSG26 - D52600039) url
Anno di corso 1 - Technology, media and cultural policy (cfu 6 - LSG26 - D52600041) url
Anno di corso 2 - Cultural sustainability and technological change (cfu 6 - LSG26 - D52700011) url
Anno di corso 2 - Psychology, food behaviour and technology (cfu 6 - LSG26 - D52700016) url
Anno di corso 3 - Technology of taste and artificial aesthetics (cfu 8 - LSG26 - D52800008) url

Macro-area discipline socio-umanistico ed ecologiche – ambito giuridico-economico ed ambientale

Conoscenza e comprensione

La formazione della macro-area di apprendimento delle discipline socio-umanistico ed ecologiche relativa all'ambito delle discipline giuridico-economiche ed ambientali assicura allo studente le seguenti conoscenze:
- conoscenza dei modelli di governance e degli strumenti di gestione sostenibile delle filiere alimentari, anche in prospettiva globale e comparata;
- conoscenza dei principali sistemi ecologici agro-forestali e marini e dei principi per la loro preservazione e rigenerazione, con particolare riferimento alle sfide della transizione ecologica;
- conoscenza e comprensione delle principali discipline giuridiche e delle politiche europee e nazionali riguardanti cibo, ambiente, risorse naturali e innovazione tecnologica;
- conoscenza delle dinamiche economiche collegate allo sviluppo sostenibile, con attenzione ai mercati agroalimentari ed al ruolo che essi rivestono nella promozione dell'innovazione tecnologica per la promozione dello sviluppo sostenibile;
- consapevolezza dei rischi ambientali e delle strategie di mitigazione e adattamento connesse all'uso delle tecnologie nel settore agroalimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Al termine del percorso formativo lo studente sarà in grado di misurarsi con sistemi giuridici e politiche pubbliche in materia di alimentazione, ambiente e risorse, collocandoli nel contesto del cambiamento tecnologico e della transizione ecologica. Altresì, il laureato sarà in grado di analizzare e valutare gli impatti economici, sociali e ambientali delle innovazioni tecnologiche nelle filiere agroalimentari e di utilizzare strumenti giuridici ed economici per promuovere modelli sostenibili di produzione, distribuzione e consumo alimentare. Inoltre, attraverso le conoscenze maturate, sarà in grado di integrare conoscenze ecologiche e giuridiche per proporre soluzioni di governance finalizzate alla resilienza dei sistemi agroalimentari. Infine, potrà collaborare in contesti interdisciplinari per la definizione di strategie di sostenibilità a livello aziendale, territoriale e istituzionale/regolatorio.

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

Anno di corso 1 - Ecology and sustainable environmental transition (cfu 10 - LSG26 - D52600030) url
Anno di corso 1 - Economics of sustainable development and technological innovation (cfu 6 - LSG26 - D52600031) url
Anno di corso 3 - Food tech law (cfu 6 - LSG26 - D52800005) 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	D52600029	**Computer science** *semestrale*	IINF-05/A	Alfredo BENSO *Professore Ordinario (L. 240/10)* *Politecnico di TORINO*	IINF-05/A	48
2	004029	2026	D52600030	**Ecology and sustainable environmental transition** *semestrale*	BIOS-05/A	*Docente di riferimento* Chiara ROMANO *Professore Associato (L. 240/10)*	BIOS-05/A	36
3	004029	2026	D52600030	**Ecology and sustainable environmental transition** *semestrale*	BIOS-05/A	Claudio COMOGLIO *Professore Ordinario (L. 240/10)* *Politecnico di TORINO*	BIOS-05/A	24
4	004029	2026	D52600030	**Ecology and sustainable environmental transition** *semestrale*	BIOS-05/A	Silvestro GRECO *Professore Ordinario*	BIOS-05/A	8
5	004029	2026	D52600030	**Ecology and sustainable environmental transition** *semestrale*	BIOS-05/A	Ettore NEPOTE		12
6	004029	2026	D52600031	**Economics of sustainable development and technological innovation** *semestrale*	ECON-02/A	Donatella SACCONE *Professore Associato (L. 240/10)*	ECON-02/A	48
7	004029	2026	D52600034	**Food chemistry** *semestrale*	CHEM-03/A	*Docente di riferimento* Emmanuele PARISI *Politecnico di TORINO*	CHEM-03/A	48
8	004029	2026	D52600037	**Mathematics and principles of statistics** (modulo di Mathematics and principles of statistics) *semestrale*	STAT-01/A	*Docente di riferimento* Mauro GASPARINI *Prof. Ia fascia* *Politecnico di TORINO*	STAT-01/A	16
9	004029	2026	D52600036	**Mathematics and principles of statistics** (modulo di Mathematics and principles of statistics) *semestrale*	MATH-03/A	*Docente di riferimento* Mauro GASPARINI *Prof. Ia fascia* *Politecnico di TORINO*	STAT-01/A	32

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
10	004029	2026	D52600038	**Mechanics for food systems** *semestrale*	IIND-02/A	*Docente di riferimento* Carmen VISCONTE *Professore Associato (L. 240/10)* *Politecnico di TORINO*	IIND-02/A	48
11	004029	2026	D52600039	**Technology for food and social change** (modulo di Technology for society and communication) *semestrale*	GSPS-06/A	Maria Giovanna ONORATI *Professore Associato (L. 240/10)*	GSPS-06/A	48
12	004029	2026	D52600041	**Technology, media and cultural policy** (modulo di Technology for society and communication) *semestrale*	PEMM-01/B	Luca ANTONIAZZI *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	PEMM-01/B	48

Ore totali di didattica assistita: 416

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.	IINF-05/A	Anno di corso 1	Computer science link	BENSO ALFREDO		6	48	
2.	BIOS-05/A	Anno di corso 1	Ecology and sustainable environmental transition link	ROMANO CHIARA	PA	10	36	✔
3.	BIOS-05/A	Anno di corso 1	Ecology and sustainable environmental transition link	GRECO SILVESTRO	PO	10	8	
4.	BIOS-05/A	Anno di corso 1	Ecology and sustainable environmental transition link	COMOGLIO CLAUDIO		10	24	
5.	BIOS-05/A	Anno di corso 1	Ecology and sustainable environmental transition link	NEPOTE ETTORE		10	12	
6.	ECON-02/A	Anno di corso 1	Economics of sustainable development and technological innovation link	SACCONE DONATELLA	PA	6	48	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
7.	NN	Anno di corso 1	English proficiency for academic research and corporate communication link			3		
8.	NN	Anno di corso 1	Field visits - 1st year link			3		
9.	CHEM-03/A	Anno di corso 1	Food chemistry link	PARISI EMMANUELE	RD	6	48	✔
10.	MATH-03/A	Anno di corso 1	Mathematics and principles of statistics (modulo di Mathematics and principles of statistics) link	GASPARINI MAURO	PO	4	32	
11.	MATH-03/A STAT-01/A	Anno di corso 1	Mathematics and principles of statistics link			6		
12.	STAT-01/A	Anno di corso 1	Mathematics and principles of statistics (modulo di Mathematics and principles of statistics) link	GASPARINI MAURO	PO	2	16	✔
13.	IIND-02/A	Anno di corso 1	Mechanics for food systems link	VISCONTE CARMEN		6	48	
14.	GSPS-06/A	Anno di corso 1	Technology for food and social change (modulo di Technology for society and communication) link	ONORATI MARIA GIOVANNA	PA	6	48	
15.	PEMM-01/B GSPS-06/A	Anno di corso 1	Technology for society and communication link			12		
16.	PEMM-01/B	Anno di corso 1	Technology, media and cultural policy (modulo di Technology for society and communication) link	ANTONIAZZI LUCA	RD	6	48	
17.	PHYS-04/A	Anno di corso 2	Applied physics (modulo di Applied physics and electronics systems) link			6		
18.	IINF-01/A PHYS-04/A	Anno di corso 2	Applied physics and electronics systems link			12		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
19.	SDEA-01/A	Anno di corso 2	Cultural sustainability and technological change link			6		
20.	IINF-01/A	Anno di corso 2	Electronics systems for food (modulo di Applied physics and electronics systems) link			6		
21.	NN	Anno di corso 2	Field visits - 2nd year link			3		
22.	AGRI-07/A	Anno di corso 2	Food processing (modulo di Food technologies) link	PIOCHI MARIA	PA	6	48	✔
23.	AGRI-07/A	Anno di corso 2	Food technologies link			12		
24.	PSIC-01/A	Anno di corso 2	Psychology, food behaviour and technology link			6		
25.	AGRI-07/A	Anno di corso 2	Sensory perception and acceptance of foods from emerging technologies (modulo di Food technologies) link			6		
26.	CEAR-08/D IMAT-01/A	Anno di corso 2	Smart packaging link			6		
27.	IMAT-01/A	Anno di corso 2	Smart packaging (modulo di Smart packaging) link			3		
28.	CEAR-08/D	Anno di corso 2	Smart packaging (modulo di Smart packaging) link			3		
29.	ICHI-02/A CEAR-08/D	Anno di corso 2	Systemic design and circular economy for food link			10		
30.	ICHI-02/A	Anno di corso 2	Systemic design and circular economy for food (modulo di Systemic design and circular economy for food) link			3		
31.	CEAR-08/D	Anno di corso 2	Systemic design and circular economy for food (modulo di Systemic design and circular economy for food) link			7		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
32.	GEOS-03/B IIND-07/B	Anno di corso 3	Energy resources and management link			6		
33.	GEOS-03/B	Anno di corso 3	Energy resources and management (modulo di Energy resources and management) link			3		
34.	IIND-07/B	Anno di corso 3	Energy resources and management (modulo di Energy resources and management) link			3		
35.	NN	Anno di corso 3	Field visits - 3rd year link			3		
36.	GIUR-11/A	Anno di corso 3	Food tech law link			6		
37.	NN	Anno di corso 3	Internship / Applied laboratory or experiential learning link			6		
38.	CEAR-04/A	Anno di corso 3	Open geospatial data for food technologies link	BOCCARDO PIERO	PO	6	48	✔
39.	PHIL-04/A	Anno di corso 3	Technology of taste and artificial aesthetics link			8		
40.	PROFIN_S	Anno di corso 3	Thesis link			5		
41.	ICHI-02/A	Anno di corso 3	Water and waste management (modulo di Water and waste management) link			3		
42.	CEAR-01/B	Anno di corso 3	Water and waste management (modulo di Water and waste management) link			3		
43.	CEAR-01/B CEAR-02/A ICHI-02/A	Anno di corso 3	Water and waste management link			9		
44.	CEAR-02/A	Anno di corso 3	Water and waste management (modulo di Water and waste management) link			3		

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 E AULE INFORMATICHE.pdf

Sale Studio

Pdf inserito: Sale studio.pdf

Biblioteche

Pdf inserito: BIBLIOTECHE.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

Inserimento atenei in convenzione

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

Nessun Ateneo in convenzione inserito