SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Presentazione

Informazioni generali

Università	Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE
Nome del corso in italiano	Scienze e Culture Gastronomiche (IdSua:1627697)
Nome del corso in inglese	Gastronomic Sciences and Cultures
Classe	L/GASTR - Scienze, culture e politiche della gastronomia
Lingua in cui si tiene il corso	italiano, inglese
Modalità di erogazione	a. Corso di studio convenzionale

Ulteriori informazioni generali

URL del corso	http://www.unisg.it
Riepilogo Caratteristiche Cds	1° anno in SUA: 2018

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	LSG18^2018^PDS0-2018^1095
Utenza sostenibile	110

Scheda SUA - Date creazione e aggiornamenti

Data di istituzione del corso	Da determinare
Data Ultimo aggiornamento Scheda SUA	23/02/2026 14:53
Data Ultimo aggiornamento RAD	13/04/2026 14:54

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Referenti e Strutture

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SACCONE Donatella - d.saccone@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.	NTNLCU83P13E472X	ANTONIAZZI	Luca	PEMM-01/B	10/PEMM-01	RD - Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	1	
2.	BRTLNZ79T31L219M	BAIRATI	Lorenzo	GIUR-11/A	12/GIUR-11	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
3.	CVSRRT65R56H212S	CEVASCO	Roberta	GEOG-01/A	11/GEOG-01	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
4.	CNTSMN63A05L219V	CINOTTO	Simone	HIST-03/A	11/HIST-03	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	
5.	CRVPLA62H08A794J	CORVO	Paolo	GSPS-05/A	14/GSPS-05	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
6.	GRCSVS57B26F537C	GRECO	Silvestro	BIOS-05/A	05/BIOS-05	PO - Professore Ordinario	1	
7.	PRGGRL77T02A124K	PROGLIO	Gabriele	HIST-03/A	11/HIST-03	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
8.	SCCDTL79T64D600R	SACCONE	Donatella	ECON-02/A	13/ECON-02	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUALIFICA	PESO	INS. ASSOCIATO
9.	SLMNJA90R20Z240M	SULAIMAN	Naji	BIOS-01/C	05/BIOS-01	RD - Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	1	
10.	TRRLSU77M57F119R	TORRI	Luisa	AGRI-07/A	07/AGRI-07	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.
ANTONIAZZI	Luca		Docente di ruolo
BAIRATI	Lorenzo		Docente di ruolo
CEVASCO	Roberta		Docente di ruolo
CINOTTO	Simone		Docente di ruolo
CORCIONE	Elena		Docente di ruolo
CORVO	Paolo		Docente di ruolo
D'ABRAMO	Flavio		Docente di ruolo
FASSIO	Franco		Docente di ruolo
FINO	Michele Antonio		Docente di ruolo
MIGLIORINI	Paola		Docente di ruolo
MORINI	Gabriella		Docente di ruolo
ONORATI	Maria Giovanna		Docente di ruolo
PIERONI	Andrea		Docente di ruolo
PIOCHI	Maria		Docente di ruolo

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO DOC./TIR.
ROMANO	Chiara		Docente di ruolo
SACCONE	Donatella		Docente di ruolo
TORRI	Luisa		Docente di ruolo

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Deandrea	Emma Maria
Saccone	Donatella
Torri	Luisa

Rappresentanti degli Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL
Topaz	Ran Shimon	r.topaz@studenti.unisg.it
Mcalear	Roma Aida	r.mcalear@studenti.unisg.it
Zanone	Stefano	s.zanone@studenti.unisg.it
Ferrara	Riccardo	r.ferrara@studenti.unisg.it
Ghitti	Viola	v.ghitti@studenti.unisg.it
Andreoli	Marta	m.andreoli@studenti.unisg.it

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 Scienze e Culture Gastronomiche esprimono tutto l'arco delle scienze e culture gastronomiche in una prospettiva interdisciplinare: scienze sociali, scienze umane e scienze naturali attraversano i temi del cibo, della produzione e del consumo alimentare nei loro rapporti con gli ecosistemi.
In particolare, il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche deve contemplare tra i propri obiettivi specifici di formazione:
- Il possesso delle conoscenze di base (teoriche, metodologiche e applicative lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti) per l'analisi dei sistemi gastronomici costituiti dai processi di produzione, trasformazione e consumo del cibo. Tale obiettivo include la conoscenza delle produzioni agro-alimentari con particolare approfondimento nell'ambito delle produzioni di alta qualità, nei settori agro-industriale ed artigianale. In questo modo, il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche acquisisce la capacità di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei problemi nel settore della sicurezza, della qualità e dell'innovazione.
- Il possesso di una conoscenza dei sistemi gastronomici fondato non solo sull'elemento teorico e sulla didattica di aula, ma anche sulla formazione esperienziale, attraverso viaggi didattici con destinazioni nazionali e internazionali, esperienze sul campo, didattica in laboratorio e incontri con i protagonisti del mondo alimentare e della gastronomia. Grazie a tali elementi, il Laureato sviluppa una formazione plurale ed integrata, ed è spinto a elaborare progetti innovativi in senso lato che coniughino una solida formazione teorica con aspetti di natura empirica ed applicativa.
- L'acquisizione di capacità di analizzare criticamente i sistemi alimentari passati, presenti e futuri su scala globale nella loro evoluzione ed interazione con contesti culturali, sociali, politici e ambientali. Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche è in grado di analizzare i fenomeni collegati alla produzione e al consumo alimentare, così come alla promozione e comunicazione del cibo, in senso sincronico e diacronico, valutarne le implicazioni ed elaborare proposte per incidere positivamente nel senso della sostenibilità e appropriatezza rispetto a caratteristiche ecologiche, culturali e di consumo.
- L'acquisizione della capacità di elaborare le informazioni connesse alle scienze gastronomiche, al fine di contribuire ai processi di conoscenza, educazione e rappresentazione dello sviluppo sociale, economico e politico connesso ai sistemi alimentari. Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche è capace di utilizzare strumenti della ricerca umanistica e sociale per operare nell'ambito della critica gastronomica, della comunicazione alimentare e della divulgazione circa l'evoluzione di tali sistemi e l'interazione con i contesti in cui questi si collocano. E' dunque in grado di comunicare, anche attraverso strumenti di comunicazione multimediale e utilizzando una lingua diversa dalla propria (di norma l'inglese), contenuti relativi alla sicurezza, qualità, sostenibilità, sovranità e innovazione in ambito gastronomico.
Tali obiettivi formativi specifici trovano immediato riscontro nel percorso formativo, che si articola in insegnamenti ed attività formative che, distribuiti in semestri, intendono fornire dapprima le conoscenze di base e introduttive alle Scienze e Culture Gastronomiche e, nella seconda parte del percorso, le conoscenze avanzate. Ciò detto, gli insegnamenti costituiscono elementi interconnessi di un percorso da intendersi non in senso cronologico ma circolare, giacché costituiscono, insieme a didattica esperienziale, viaggi didattici e ricerca sul campo, un complesso formativo plurale ed integrato. In altri termini, la collocazione in anni ed in semestri risponde alla necessità di integrare e connettere le diverse prospettive e aree disciplinari secondo un duplice ordine. Da un lato, vi è una progressione che muove da insegnamenti (impartiti nel corso del primo anno) di natura introduttiva, volti a fornire conoscenze e metodi che costituiscono la base delle scienze e culture gastronomiche, per svilupparsi negli anni successivi in conoscenze più avanzate e specifiche relative alle diverse aree e prospettive. Dall'altro, è prevista, all'interno di ciascun anno di corso, una successione organizzata di attività formative, che si trovano in interconnessione grazie al costante lavoro di coordinamento fra i docenti ed ai momenti di più evidente transdisciplinarità. Si consideri, inoltre, che ogni semestre è strutturato in modo tale da concatenare didattica di aula, viaggi didattici ed esami secondo scansioni costanti, in modo tale che vi sia una consequenzialità fra attività formative in aula, attività di ricerca sul campo e successiva verifica dell'apprendimento.
Tale duplice impostazione è comune ai tre anni in cui si sviluppa il Corso di Laurea, che prevede insegnamenti che non sono in mera interdipendenza sequenziale e che si completa di altre attività formative, fa tesoro di supporti informatici avanzati, utilizza metodi dialogici e di interazione continua docenti-studenti e incentiva l'intervento costante e la presentazione di proposte e progetti da parte degli studenti. Il percorso formativo si conclude con un elaborato finale, in cui lo studente mette a frutto l'esperienza maturata nei tre anni del Corso di Laurea, durante i quali ha avuto la possibilità di affinare le modalità di raccolta delle informazioni e dei dati assimilati durante le lezioni frontali e durante i viaggi didattici, di procedere alla loro rielaborazione critica ed alla redazione di elaborati scritti sui temi oggetto di studio e di esperienza diretta.

Conoscenza e capacità di comprensione
I laureati in Scienze e Culture Gastronomiche devono sviluppare conoscenze e capacità di comprensione tali da poter analizzare i sistemi alimentari nei loro rapporti con gli ecosistemi e con la società, e sviluppare competenze e sensibilità utili a creare nessi fra le diverse branche e prospettive.
Il nucleo fondante del Corso di Laurea è costituito da
- Conoscenze relative ai principali gruppi di sostanze costituenti gli ingredienti e i prodotti alimentari (con particolare riferimento alle cucine tradizionali) e comprensione delle trasformazioni che avvengono nel cibo nelle diverse condizioni della sua produzione, conservazione e trasformazione e della biodiversità alimentare.
- Conoscenze sulle materie prime di origine vegetale e animale, sulle tecnologie di produzione, trasformazione e conservazione dei principali alimenti, sulla progettazione gastronomica e sull'elemento sensoriale, con particolare attenzione ai parametri di qualità dei prodotti.
- Conoscenze volte a collocare le dinamiche di formazione del gusto e di definizione della qualità all'interno di processi e contesti, ad acquisire i contenuti per una narrazione della gastronomia e del sistema agroalimentare e ad elaborare criticamente i relativi concetti.
- Conoscenze volte alla comprensione critica delle scienze gastronomiche in una prospettiva sia di governo dei sistemi alimentari, sia empirico-regolativa, sia di analisi strategiche, sia di lettura dei connessi fenomeni sociali e della comunicazione.
Tali obiettivi sono perseguiti attraverso il complesso delle attività formative, che coniugano attività di aula, didattica esperienziale e ricerca sul campo. In particolare, ai fini della valutazione in itinere circa il conseguimento di tali obiettivi, sono previsti strumenti didattici quali:
- Lezioni frontali di natura dialogica e interattiva
- Attività di discussione su casi-studio e letture preventivamente selezionate e indicate o fornite dal docente
- Proiezione e discussione di immagini, materiale grafico, video
- Attività didattiche elettive svolte in gruppi ristretti
- Seminari e tavole rotonde
- Partecipazione attiva a Dibattiti, Incontri e Conferenze.
La verifica di tali obiettivi verrà svolta attraverso esami individuali (scritti o orali a seconda dei casi), relazioni e attività di laboratorio che terranno conto della partecipazione continua e propositiva dello studente durante le attività didattiche.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
I laureati in Scienze e Culture Gastronomiche devono sviluppare capacità di applicare conoscenza e comprensione in modo da operare nei sistemi alimentari incidendo positivamente nel senso dell'innovazione, della qualità, della durabilità all'interno di più ampi sistemi socio-ecologici e della appropriatezza rispetto a specifiche caratteristiche ecologiche, culturali e sociali.
Di conseguenza, il Corso di Laurea è volto allo sviluppo di:
- Capacità di applicare le conoscenze sulla biodiversità alimentare e sulle principali classi di composti che costituiscono gli alimenti, sugli ingredienti alimentari e sui prodotti finiti.
- Capacità di applicare i concetti ed i principi agroecologici ai sistemi di produzione agroalimentare, creando interazioni biologiche benefiche e sinergie tra i componenti dell'agroecosistema e progettare e gestire sistemi di produzione agroalimentare sostenibili.
- Capacità di applicare le conoscenze tecnologiche relative ai processi produttivi alimentari e ai parametri di qualità ai vari contesti merceologici presi in esame e di svolgere e coordinare l'analisi della qualità sensoriale dei prodotti alimentari.
- Capacità di individuare e valorizzare modelli virtuosi di produzione di interesse storico, ambientale, culturale, redigere testi di promozione e valorizzazione del patrimonio gastronomico, svolgere attività di educazione e formazione in materia di cultura gastronomica e sistemi alimentari.
- Capacità di formulare analisi di gestione strategica con un focus specifico sulle aziende del settore agroalimentare, applicare le principali chiavi interpretative in materia di sistemi e filiere, svolgere autonomamente ricerche giuridiche volte ad affrontare questioni attinenti la sicurezza e qualità dei prodotti alimentari, e analizzare i fenomeni economici e sociali connessi, ricostruendone i nessi causali e facendo ipotesi e previsioni sulle possibili evoluzioni future.
- Capacità di agire nei contesti della comunicazione e della promozione del cibo, come elemento di mediazione culturale tra filiera produttiva e consumatore finale.
Tali obiettivi sono perseguiti attraverso strumenti didattici quali:
- Simulazione e discussione di casi pratici da svolgere individualmente e in gruppo sotto la supervisione del docente;
- Attività di laboratorio e ricerche sul campo volte a coniugare elemento teorico ed elemento empirico-applicativo;
- Lezioni frontali e incontri con professionisti e operatori del settore alimentare;
- Attività seminariali ristrette volte all'acquisizione di capacità attinenti alla ricerca su banche dati specialistiche ai fini della risoluzione di casi pratici.
Tali obiettivi sono perseguiti e verificati attraverso strumenti didattici quali:
- Elaborazione e presentazione orale di progetti individuali e di gruppo;
- Elaborazione e presentazione di relazioni scritte individuali e di gruppo;
- Attività di verifica consistenti in risoluzione di casi pratici richiedenti analisi e ricerche su banche dati specialistiche.

Autonomia di giudizio
Il piano formativo consente al laureato di acquisire: una consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli permette di individuare le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione agroalimentare e di ogni altra attività connessa, e della sostenibilità; una capacità critica sufficiente ad interpretare il difforme valore della comunicazione tecnica ed ideologica inerente il cibo; una abilità nell'assumere responsabilmente decisioni o fornire autorevole consulenza in fase di progettazione di linee di intrapresa nel settore agroalimentare. L'autonomia di giudizio è un risultato conseguito attraverso diversi strumenti formativi quali il dibattito su casi studio richiedenti l'elaborazione di opinioni individuali originali e le relative argomentazioni a suffragio e la sottoposizione, anche in itinere, di prove di verifica che attestino non solo l'acquisizione di nozioni ma anche una loro elaborazione critica da parte dello studente. La progettazione e la messa in opera del Corso di Laurea assicurano che lo studente sia esposto a un numero sufficiente di esperienze di questo tipo. Tali elementi sono anche presi in considerazione ai fini delle valutazioni relative ai singoli insegnamenti, così come nella discussione relativa all'elaborato finale.

Abilità comunicative
Il piano formativo (con la presenza dell'insegnamento di alcune discipline in lingua inglese e con la ricorrenza di viaggi didattici a destinazione internazionale) mette il laureato in condizioni di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese; la frequenza di accertamenti didattici in forma di saggi o presentazioni multimediali consente al laureato una dimestichezza con le tecnologie più avanzate della comunicazione. Lo rende particolarmente idoneo a queste attività la conoscenza del mondo della gastronomia e del lessico delle scienze alimentari, del marketing e della comunicazione e della critica attorno al cibo. La progettazione del Corso di Laurea assicura che le abilità comunicative siano ottenute attraverso strumenti formativi specifici quali l'esposizione, individuale o di gruppo, orale o scritta, dei contenuti di ciascuna attività formativa, e siano oggetto di verifica in classe e di valutazione al termine di ciascun insegnamento.

Capacità di apprendimento
Il Corso di Laurea fornisce gli strumenti indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, propone agli studenti momenti strutturati di formazione complementare (conferenze programmate, incontri e seminari, insegnamenti a scelta), nell'obiettivo di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi strutturali e applicativi lungo l'intera filiera degli alimenti, dalla produzione al consumo. Tale formazione che, iniziando dallo studio, si orienta in modo sempre più preciso verso l'esperienza sul campo, fa dell'aggiornamento e della versatilità delle competenze un requisito prioritario. Il Coordinatore del Corso di Laurea vigila affinché vi sia un controllo costante di tale capacità mediante esami, saggi e valutazioni dei viaggi didattici. Questi, insieme all'elaborato finale, avranno la funzione di verificare in sede didattica le tappe del percorso formativo e offriranno un metodo per controllare l'attitudine all'apprendimento in vista di una ulteriore destinazione professionale.

Profilo e sbocchi

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Nome della figura professionale formata	Food Specialist

Funzione in un contesto di lavoro e competenze	Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche opera come food specialist in attività di produzione, vendita e somministrazione, e in corpi intermedi di supporto al settore agroalimentare e turistico ristorativo, svolgend o le seguenti funzioni: • Analizza i mercati individuandone i target; • Analizza la struttura e le performance delle filiere alimentari; • Opera nello sviluppo di ricette e prodotti; • Seleziona, acquisisce, e utilizza materie prime, semilavorati e trasformati; • Valuta la qualità dei prodotti dal punto di vista non solo sensoriale ma anche sociale, culturale ed ecologico • Gestisce strategie e soluzioni di vendita; • Sviluppa strategie e materiali di comunicazione dei prodotti; • Svolge attività di consulenza, educazione e formazione presso istituzioni e soggetti privati nell'ambito delle scienze, culture e politiche gastronomiche. Competenze associate alla funzione: • Competenze relative all'analisi dei sistemi alimentari, della loro sostenibilità e della sovranità alimentare, ed alla lettura dei fenomeni sociali e culturali • Competenze relative alla progettazione gastronomica • Competenze nella selezione e gestione delle materie prime, dei prodotti, delle tecniche e tecnologie alimentari di qualità • Competenze sulla composizione e trasformazione degli alimenti e sulla loro rilevanza nutrizionale e sensoriale • Competenze di comunicazione gastronomica volte alla narrazione e promozione del cibo di qualità e del patrimonio gastronomico • Competenze nell'analisi dei conflitti interni ai sistemi alimentari, con particolare riferimento alla prospettiva giuridica e socioeconomica • Competenze in materia di analisi strategica e gestionale
Sbocchi occupazionali	• Aziende che operano per la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari; • Aziende e società della piccola e grande distribuzione alimentare; • Imprese ricettive e della ristorazione commerciale e collettiva; • Consorzi e cooperative del settore agroalimentare; • Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari; • Aziende di comunicazione; • Aziende di consulenza relative alla ristorazione e alla produzione alimentare.

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

Codice	Professione
3.1.5.4.2	Tecnici della produzione alimentare

Codice	Professione
3.3.3.4.0	Tecnici della vendita e della distribuzione
3.4.1.1.0	Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate
3.4.1.2.1	Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali
3.3.3.1.0	Approvvigionatori e responsabili acquisti
3.1.5.4.1	Tecnici della preparazione alimentare
3.2.2.3.2	Tecnici dei prodotti alimentari

Conoscenze richieste per l'accesso

Il Corso è ad accesso programmato e prevede una prova di ammissione volta a selezionare i candidati più meritevoli sulla base di criteri relativi a:
1. Conoscenze scientifiche e culturali di base volte a dimostrare una vocazione agli studi gastronomici e capacità di tracciare nessi logici coerenti fra il percorso scolastico o lavorativo pregresso e gli studi che il candidato intende intraprendere.
2. Conoscenza delle regole e dei modi della corretta espressione orale in italiano ed inglese, ai fini di una padronanza dei metodi di riflessione e argomentazione.
3. Conoscenza delle regole, dei modi e delle forme dell'espressione scritta in italiano ed inglese, con particolare attenzione alla riflessione.
4. Conoscenze linguistiche da applicarsi ai fini della discussione di argomenti connessi alle scienze e culture gastronomiche in chiave pluridisciplinare sia in italiano sia in inglese.
5. Formazione culturale derivante dalla qualità del percorso scolastico e dalla ricchezza di esperienze extrascolastiche del candidato (quali esperienze lavorative coerenti con le scienze e culture gastronomiche, esperienze di volontariato, periodi di studio/lavoro all'estero, certificazioni di lingua).
Per essere ammessi al test di selezione occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. Il Regolamento del Corso di Laurea stabilisce il sistema di valutazione relativo alle diverse prove, con le rispettive soglie. Il corso di studio non prevede specifiche conoscenze disciplinari pregresse, ma una competenza linguistica inglese minima all'uopo stabilita dal Regolamento Didattico del Corso di Laurea. In caso il candidato fosse ammesso non raggiungendo tale livello di competenza durante la prova di selezione, gli saranno assegnati obblighi formativi aggiuntivi (O.F.A.) da soddisfare nel primo anno di corso e volti a colmare le lacune evidenziate durante la prova. La descrizione dettagliata delle conoscenze richieste per l'accesso e delle modalità di verifica saranno riportate nel Regolamento del Corso di Laurea.

Modalità di ammissione

Il numero degli studenti ammissibili è definito annualmente dagli Organi di Governo in base alla programmazione locale, tenuto conto delle strutture e del rapporto studenti/docenti.
I posti disponibili e le modalità di ammissione sono riportati nell'apposita sezione pubblicata sul sito www.unisg.it.
Sono previste diverse sessioni di ammissione, opportunamente distribuite durante l'anno accademico.
L'iscrizione al corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche 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.
Il dossier si compone di autocertificazione del titolo e voto di maturità, oppure media di III e IV superiore in caso di titolo non ancora conseguito (oppure Dichiarazione di Valore per titoli esteri), Curriculum Vitae, Certificazione relativa alla lingua inglese 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 gastronomico, tecnologico-alimentare, turistico, economico, comunicativo e linguistico. La prova valuta i criteri 1, 3, 5 indicati nel quadro Conoscenze richieste per l'accesso.
Il Corso è erogato in lingua inglese al primo anno di corso, 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.
Il colloquio finale, che ciascun candidato svolgerà da remoto di fronte ad una commissione di almeno due docenti UNISG, è volto ad accertare i criteri: 1, 2, 4, 5 indicati nel quadro Conoscenze richieste per l'accesso. Per i candidati di madrelingua non italiana, è accertata oralmente una conoscenza di base dell'italiano durante il colloquio con i docenti UNISG.
L'intero processo di ammissione è coordinato da una Commissione che formula la graduatoria risultante dai punteggi assegnati alle prove.
Nel caso di ammissione, laddove le competenze linguistiche di lingua inglese fossero risultate inferiori alla soglia all'uopo stabilita dall'Ateneo, al candidato saranno assegnati obblighi formativi aggiuntivi (O.F.A.) volti a potenziare le competenze linguistiche dello studente. Tali obblighi formativi saranno stabiliti dal Coordinatore del Corso di Laurea caso per caso e saranno volti a colmare le lacune evidenziate nel corso della prova.
L'assolvimento degli obblighi formativi sarà verificato secondo scadenze precise durante il primo semestre di corso, in modo tale da permettere al candidato di colmare le lacune evidenziate nella prova di ammissione entro l'inizio del secondo semestre di corso.
Le procedure di ammissione prevedono che i candidati accedano a un questionario di autovalutazione delle competenze in ingresso, con l'obiettivo di individuare eventuali lacune da colmare prima dell'inizio del percorso formativo. Il test, composto da domande chiuse su scienze umane, sociali e dure, suggerisce per ogni risposta letture di approfondimento da svolgere qualora emergessero lacune su specifici argomenti.

Link: https://www.unisg.it/course/laurea-triennale-in-scienze-e-culture-gastronomiche/

Caratteristiche della prova finale

La Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella redazione di un elaborato. 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. 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 nelle scadenze ivi definite.
La Commissione esaminatrice è composta secondo quanto stabilito dalle Disposizioni Elaborato Finale.
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.

Link: https://unisg.esse3.cineca.it/Start.do

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 STAT-01/A Statistica STAT-01/B Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica	8	16	6
Scienze del territorio e discipline storiche	GEOG-01/A Geografia GEOG-01/B Geografia economico-politica HIST-01/A Storia medievale SDEA-01/A Discipline demoetnoantropologiche	12	24	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	12	24	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo *(minimo da D.M. 30)*:		32		

Totale Attività di base	32 - 64

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-02/B Orticoltura e floricoltura AGRI-03/A Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale AGRI-09/A Zootecnia generale e miglioramento genetico AGRI-09/C Zootecnia speciale CHEM-07/B Chimica degli alimenti MVET-02/B Ispezione degli alimenti di origine animale	15	24	-
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	HIST-01/A Storia medievale HIST-02/A Storia moderna HIST-03/A Storia contemporanea PAED-01/A Pedagogia generale e sociale PHIL-04/A Estetica PHIL-04/B Filosofia e teoria dei linguaggi	15	24	-
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	ARTE-01/B Storia dell'arte moderna ARTE-01/C Storia dell'arte contemporanea CEAR-08/D Design PEMM-01/A Discipline dello spettacolo PEMM-01/B Cinema, fotografia, radio, televisione e media digitali PHIL-02/A Logica e filosofia della scienza	6	12	-
Scienze economiche-giuridiche e socio-politiche	ECON-01/A Economia politica ECON-02/A Politica economica ECON-06/A Economia aziendale ECON-07/A Economia e gestione delle imprese GIUR-03/B Diritto agrario e alimentare 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	18	36	-
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	BIOS-06/A Fisiologia BIOS-07/A Biochimica BIOS-08/A Biologia molecolare MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate PSIC-01/A Psicologia generale PSIC-01/B Neuropsicologia e neuroscienze cognitive PSIC-04/B Psicologia clinica	8	16	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo *(minimo da D.M. 60)*:		62		

Totale Attività caratterizzanti	62 - 112

Attività affini

Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito

Attività formative affini o integrative		18	36	18

Totale Attività affini	18 - 36

Descrizione sintetica delle attività affini o integrative

Le attività formative caratterizzanti sono integrate da attività formative affini o integrative per contribuire al raggiungimento dei seguenti obiettivi formativi sottendenti la formazione del profilo formativo del Food specialist.
Nello specifico tali attività:
• rafforzano le competenze volte ad analizzare l'appropriatezza dei sistemi e dei modelli alimentari, delle materie prime e dei processi e tecnologie necessari per la produzione alimentare
• completano le competenze di analisi e elaborazione di strategie di comunicazione, brand identity e marketing,
• potenziano le competenze in materia di analisi strategica dei mercati agroalimentari, di definizione delle strategie competitive e di elaborazione di business model innovativi.

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	5	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		10	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche		
	Abilità informatiche e telematiche		
	Tirocini formativi e di orientamento	15	30
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		15	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali			

Totale Altre attività	37 - 64

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	149 - 276
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-05/A Chimica organica *Scienze Molecolari e del Gusto (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl*	8	8	8 - 16 **CFU min 6**
Scienze del territorio e discipline storiche	GEOG-01/A Geografia *Territori del Cibo, Ecologia Storica e Saperi Locali (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* SDEA-01/A Discipline demoetnoantropologiche *Antropologia del Cibo (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl*	13	13	12 - 24 **CFU min 6**
Scienze della bioversità	BIOS-01/C Botanica ambientale e applicata *Saperi tradizionali, Etnobiologia e Patrimoni Gastronomici (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIOS-05/A Ecologia *Ecologia e Biodiversità (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	12	12	12 - 24 **CFU min 6**
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 32 **(minimo da D.M. 30)**			
Totale Attività di base			33	32 - 64

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee *Agroecosistemi e Sostenibilità (2 anno) - 10 CFU - semestrale - obbl* AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari *Analisi della Qualità Sensoriale e Scienze dei Consumatori (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* *Tecnologia Alimentare e Parametri di Qualità dei Prodotti Alimentari (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl*	20	20	15 - 24

Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	HIST-03/A Storia contemporanea *Storia delle Culture Alimentari 1 (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* *Storia delle Culture Alimentari 2 (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* PHIL-04/A Estetica *Filosofia della Qualità, Etica ed Estetica del Gusto (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl*	18	18	15 - 24
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	CEAR-08/D Design *Progettazione Gastronomica (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	6	6	6 - 12
Scienze economiche-giuridiche e socio-politiche	ECON-02/A Politica economica *Economia e Politiche di Sviluppo Sostenibile (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* GIUR-11/A Diritto privato comparato *Governance Globale del Cibo (3 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl* GIUR-15/A Diritto romano e fondamenti del diritto europeo *Ecologia Giuridica e Forme Storiche della Sovranità (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	19	19	18 - 36
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate *Fondamenti di Nutrizione Umana (3 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* PSIC-04/B Psicologia clinica *Psicologia dell'Alimentazione (3 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl*	10	10	8 - 16
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 62 **(minimo da D.M. 60)**			
Totale Attività caratterizzanti			73	62 - 112

Attività affini	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale *Microbiologia e Fermentazione degli Alimenti (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl* ECON-06/A Economia aziendale *Data Analysis (3 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl* *Management e Business Planning (3 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl* ECON-07/A Economia e gestione delle imprese *Marketing e Strategie di Valorizzazione Gastronomica (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* GSPS-05/A Sociologia generale *Turismo Sostenibile e Dinamiche Sociali (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	31	31	18 - 36 **CFU min 18**

	PEMM-01/B Cinema, fotografia, radio, televisione e media digitali *Media e Narrazioni del Cibo (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl*			
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -			
Totale Attività affini			31	18 - 36

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	5	5 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		10	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	15	15 - 30
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		15	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre attività		43	37 - 64

CFU totali per il conseguimento del titolo	180	
CFU totali inseriti	180	149 - 276

Regolamento Didattico del CdS

Pdf inserito: Regolamento_didattico_Scienze e Culture Gastronomiche_2026_2027.pdf

Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti

Matrice di Tuning

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

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

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

Anno di corso 1 - Ecologia e Biodiversità (cfu 6 - LSG18R - D52600062) url
Anno di corso 1 - Scienze Chimiche e Microbiologiche del Cibo (cfu 12 - LSG18R - D52600072) url
Anno di corso 3 - Cibo e Salute (cfu 10 - LSG18R - D52800014) url
Anno di corso 3 - Saperi tradizionali, Etnobiologia e Patrimoni Gastronomici (cfu 6 - LSG18R - D52800024) url

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

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

Anno di corso 2 - Agroecosistemi e Sostenibilità (cfu 10 - LSG18R - D52700030) url
Anno di corso 2 - Progettazione Gastronomica (cfu 6 - LSG18R - D52700037) url
Anno di corso 2 - Scienze dei Prodotti Alimentari per la Qualità (cfu 10 - LSG18R - D52700032) url

Area delle Scienze Sociali, Storiche, Antropologiche, Filosofiche e della Comunicazione

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

Anno di corso 1 - Antropologia del Cibo (cfu 7 - LSG18R - D52600056) url
Anno di corso 1 - Storia delle Culture Alimentari 1 (cfu 5 - LSG18R - D52600081) url
Anno di corso 2 - Comunicazione Gastronomica (cfu 10 - LSG18R - D52700033) url
Anno di corso 2 - Storia delle Culture Alimentari 2 (cfu 5 - LSG18R - D52700038) url
Anno di corso 2 - Territori, Paesaggi e Turismo (cfu 12 - LSG18R - D52700041) url
Anno di corso 3 - Filosofia della Qualità, Etica ed Estetica del Gusto (cfu 8 - LSG18R - D52800018) url

Area della Scienze Economiche e Giuridico-politiche

Conoscenza e comprensione

Quest'area di apprendimento assicura allo studente strumenti di base nel campo dell'economia, del diritto e delle politiche agroalimentari.
Una parte sarà dedicata alla conoscenza dell'analisi economico-aziendale, con particolare riguardo alla definizione delle strategie aziendali e di analisi dei dati che possono essere impiegate per la valutazione delle performance aziendali, per l'analisi del macro-ambiente e del settore, per la definizione delle strategie aziendali.
La parte dedicata all'acquisizione di conoscenze nell'ambito della governance e del diritto riguarda in primo luogo l'ecologia giuridica e la formazione storica della sovranità, sviluppandosi nel corso del triennio nell'analisi dei più rilevanti aspetti del diritto alimentare globale e comparato. In tale ambito si intendono approfondire, inoltre, i temi dell'intervento di soggetti regolatori pubblici e privati sui sistemi alimentari, e dei rapporti fra questi e i contesti di riferimento sotto il profilo della sostenibilità e della sovranità alimentare, intesa come diritto di ogni comunità di disegnare e realizzare sistemi di produzione e consumo alimentari appropriati rispetto a specifiche caratteristiche ecologiche, culturali e sociali. Infine, tramite le scienze economiche verranno approfonditi i temi dello sviluppo sostenibile in relazione ai sistemi e alle politiche alimentari con particolare riferimento al quadro istituzionale internazionale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Quest'area di apprendimento prepara gli studenti ad applicare le conoscenze acquisite nella governance dei sistemi alimentari con particolare riferimento ai temi della sostenibilità, della sovranità, dello sviluppo rurale, della sicurezza, della qualità e della tutela dei consumatori di alimenti.
Inoltre, prepara gli studenti ad analizzare quantitativamente i mercati internazionali e il contesto socio-economico al fine di individuare politiche alimentari sostenibili.
Infine, li prepara ad esercitare competenze di base in materia di analisi di gestione strategica con un focus specifico sulle aziende del settore agroalimentare, ed a svolgere autonomamente ricerche su banche dati specializzate, ai fini di una agile e pronta risoluzione delle questioni giuridiche e gestionali essenziali che possono interessare un'impresa alimentare. Tale obiettivo sarà perseguito tramite l'esame di numerosi casi studio inerenti le tematiche trattate.
In questo modo, il laureato in Scienze e Culture Gastronomiche avrà acquisito le basi essenziali e le capacità di applicare conoscenza e comprensione nella redazione di analisi e report relativi a dati e fenomeni giuridici ed economici connessi sia al contesto profit sia a quello no profit.
Nell'ambito del no profit, lo studente sarà in grado di operare come analista e consulente presso istituzioni, organizzazioni internazionali e ONG, supportando l'elaborazione di politiche alimentari locali, nazionali e internazionali tramite l'analisi dei conflitti interni ai sistemi alimentari e l'identificazione di interventi mirati alla loro risoluzione. Nell'ambito del profit, lo studente avrà la capacità di operare nell'ambito dell'analisi strategica dei mercati agroalimentari, nella definizione delle strategie competitive ed elaborazione di business model innovativi, cosi come nell'educazione e formazione nell'ambito delle scienze, culture e politiche gastronomiche.

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

Anno di corso 1 - Ecologia Giuridica e Forme Storiche della Sovranità (cfu 6 - LSG18R - D52600063) url
Anno di corso 1 - Economia e Politiche di Sviluppo Sostenibile (cfu 6 - LSG18R - D52600064) url
Anno di corso 3 - Governance Globale del Cibo (cfu 7 - LSG18R - D52800020) url
Anno di corso 3 - Management e Innovazione nell'Industria Alimentare (cfu 11 - LSG18R - D52800016) 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	D52600054	**A Complex Approach to Food Activism: the New Gastronome** *semestrale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Cinzia SCAFFIDI		24
2	004029	2026	D52600055	**Agrobiodiversity Management** *semestrale*	AGRI-02/A	Chiara BASSIGNANA		8
3	004029	2026	D52600055	**Agrobiodiversity Management** *semestrale*	AGRI-02/A	Paola MIGLIORINI *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-02/A	16
4	004029	2026	D52600055	**Agrobiodiversity Management** *semestrale*	AGRI-02/A	Sandra SPAGNOLO		8
5	004029	2026	D52600056	**Antropologia del Cibo** *semestrale*	SDEA-01/A	Elena FUSAR POLI		56
6	004029	2026	D52600057	**Conoscenze Linguistiche - Inglese - B2/C1 intermediate/advanced** *annuale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Traci ISYK-COLES		88
7	004029	2026	D52600058	**Conoscenze Linguistiche - Inglese - C1 advanced** *annuale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Steven Wayne MCCURDY		88
8	004029	2026	D52600059	**Conoscenze Linguistiche - Italiano - Da A1/A2 a pre-intermedio** *annuale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Francesca CATALANO		100
9	004029	2026	D52600060	**Conoscenze Linguistiche - Italiano - Da B1/B2 a pre-avanzato** *annuale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Emiliano TRUCCO		100
10	004029	2026	D52600063	**Ecologia Giuridica e Forme Storiche della Sovranità** *semestrale*	GIUR-15/A	Michele Antonio FINO *Professore Ordinario (L. 240/10)*	GIUR-15/A	48
11	004029	2026	D52600062	**Ecologia e Biodiversità** *semestrale*	BIOS-05/A	*Docente di riferimento* Silvestro GRECO *Professore Ordinario*	BIOS-05/A	8

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
12	004029	2026	D52600062	**Ecologia e Biodiversità** *semestrale*	BIOS-05/A	*Docente di riferimento* Naji SULAIMAN *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	BIOS-01/C	16
13	004029	2026	D52600062	**Ecologia e Biodiversità** *semestrale*	BIOS-05/A	Chiara ROMANO *Professore Associato (L. 240/10)*	BIOS-05/A	28
14	004029	2026	D52600064	**Economia e Politiche di Sviluppo Sostenibile** *semestrale*	ECON-02/A	*Docente di riferimento* Donatella SACCONE *Professore Associato (L. 240/10)*	ECON-02/A	48
15	004029	2026	D52600065	**Exploring Foodscapes** *semestrale*	GEOG-01/A	*Docente di riferimento* Roberta CEVASCO *Professore Associato (L. 240/10)*	GEOG-01/A	24
16	004029	2026	D52600065	**Exploring Foodscapes** *semestrale*	GEOG-01/A	Rebekka DOSSCHE *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)* *Università degli Studi di GENOVA*	GEOG-01/A	16
17	004029	2026	D52600069	**Laboratorio sulla Sicurezza Alimentare Globale** *semestrale*	ECON-02/A	*Docente di riferimento* Donatella SACCONE *Professore Associato (L. 240/10)*	ECON-02/A	8
18	004029	2026	D52600069	**Laboratorio sulla Sicurezza Alimentare Globale** *semestrale*	ECON-02/A	Dina Mohamed Ibrahim MOAWAD		16
19	004029	2026	D52600071	**Microbiologia e Fermentazione degli Alimenti** (modulo di Scienze Chimiche e Microbiologiche del Cibo) *semestrale*	AGRI-08/A	Francesco CHIESA *Professore Associato (L. 240/10)* *Università degli Studi di TORINO*	MVET-02/B	12
20	004029	2026	D52600071	**Microbiologia e Fermentazione degli Alimenti** (modulo di Scienze Chimiche e Microbiologiche del Cibo) *semestrale*	AGRI-08/A	Luca Simone COCOLIN *Professore Ordinario (L. 240/10)* *Università degli Studi di TORINO*	AGRI-08/A	20
21	004029	2026	D52600073	**Migrant Gastronomies** *semestrale*	HIST-03/A	*Docente di riferimento* Gabriele PROGLIO *Professore Associato (L. 240/10)*	HIST-03/A	12

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
22	004029	2026	D52600073	**Migrant Gastronomies** *semestrale*	HIST-03/A	Maria Giovanna ONORATI *Professore Associato (L. 240/10)*	GSPS-06/A	14
23	004029	2026	D52600073	**Migrant Gastronomies** *semestrale*	HIST-03/A	Claudia SBUTTONI		14
24	004029	2026	D52600076	**Piante Alimentari e Cucine Arabo-Mediterranee** *semestrale*	BIOS-01/C	*Docente di riferimento* Naji SULAIMAN *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	BIOS-01/C	20
25	004029	2026	D52600076	**Piante Alimentari e Cucine Arabo-Mediterranee** *semestrale*	BIOS-01/C	Andrea PIERONI *Professore Ordinario (L. 240/10)*	BIOS-01/C	4
26	004029	2026	D52600076	**Piante Alimentari e Cucine Arabo-Mediterranee** *semestrale*	BIOS-01/C	Naji SULAIMAN		20
27	004029	2026	D52600077	**Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - I Anno** *annuale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	*Docente di riferimento* Gabriele PROGLIO *Professore Associato (L. 240/10)*	HIST-03/A	18
28	004029	2026	D52600077	**Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - I Anno** *annuale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	*Docente di riferimento* Naji SULAIMAN *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	BIOS-01/C	12
29	004029	2026	D52600077	**Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - I Anno** *annuale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Flavio D'ABRAMO *Professore Associato (L. 240/10)*	PHIL-02/A	6
30	004029	2026	D52600077	**Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - I Anno** *annuale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Chiara ROMANO *Professore Associato (L. 240/10)*	BIOS-05/A	6
31	004029	2026	D52600079	**Scienze Molecolari e del Gusto** (modulo di Scienze Chimiche e Microbiologiche del Cibo) *semestrale*	CHEM-05/A	Nahuel BURACCO		8
32	004029	2026	D52600079	**Scienze Molecolari e del Gusto** (modulo di Scienze Chimiche e Microbiologiche del Cibo) *semestrale*	CHEM-05/A	Alberto MINASSI *Professore Associato (L. 240/10)* *Università degli Studi del PIEMONTE ORIENTALE*	CHEM-05/A	28

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
33	004029	2026	D52600079	**Scienze Molecolari e del Gusto** (modulo di Scienze Chimiche e Microbiologiche del Cibo) *semestrale*	CHEM-05/A	Gabriella MORINI *Ricercatore confermato*	CHEM-05/A	28
34	004029	2026	D52600081	**Storia delle Culture Alimentari 1** *semestrale*	HIST-03/A	*Docente di riferimento* Simone CINOTTO *Professore Ordinario (L. 240/10)*	HIST-03/A	20
35	004029	2026	D52600081	**Storia delle Culture Alimentari 1** *semestrale*	HIST-03/A	Claudia SBUTTONI		20
N.	**Sede**	**Coorte**	**CUIN**	**Insegnamento**	**Settori insegnamento**	**Docente**	**Settore docente**	**Ore di didattica assistita**
36	004029	2025	D52600018	**Agroecosistemi e Sostenibilità** *semestrale*	AGR/02	*Docente di riferimento* Silvestro GRECO *Professore Ordinario*	BIOS-05/A	32
37	004029	2025	D52600018	**Agroecosistemi e Sostenibilità** *semestrale*	AGR/02	Chiara BASSIGNANA		8
38	004029	2025	D52600018	**Agroecosistemi e Sostenibilità** *semestrale*	AGR/02	Paola MIGLIORINI *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-02/A	48
39	004029	2025	D52600020	**Analisi Sensoriale e Consumer Science** (modulo di Scienze dei Prodotti Alimentari) *semestrale*	AGR/15	*Docente di riferimento* Luisa TORRI *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGRI-07/A	48
40	004029	2025	D52600022	**Comunicazione Gastronomica e Industrie Culturali** *semestrale*	L-ART/06	*Docente di riferimento* Luca ANTONIAZZI *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	PEMM-01/B	48
41	004029	2025	D52600023	**Consumi Alimentari e Dinamiche Sociali** (modulo di Analisi dei Consumi e dei Paesaggi Alimentari) *semestrale*	SPS/07	*Docente di riferimento* Paolo CORVO *Professore Associato (L. 240/10)*	GSPS-05/A	56
42	004029	2025	D52600061	**Dalle piantagioni all'agribusiness. Cibo, migrazioni e schiavitù** *semestrale*	GIUR-09/A	*Docente di riferimento* Gabriele PROGLIO *Professore Associato (L. 240/10)*	HIST-03/A	10
43	004029	2025	D52600061	**Dalle piantagioni all'agribusiness. Cibo, migrazioni e schiavitù** *semestrale*	GIUR-09/A	Elena CORCIONE *Ricercatore a t.d.- t.pieno (L. 79/2022)*	GIUR-09/A	14

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
44	004029	2025	D52600024	**Design Sistemico** *semestrale*	ICAR/13	Franco FASSIO *Professore Associato (L. 240/10)*	CEAR-08/D	56
45	004029	2025	D52600025	**Ecologia Storica e Paesaggi Alimentari** (modulo di Analisi dei Consumi e dei Paesaggi Alimentari) *semestrale*	M-GGR/01	*Docente di riferimento* Roberta CEVASCO *Professore Associato (L. 240/10)*	GEOG-01/A	48
46	004029	2025	D52600066	**Food Innovation: a Methodological Approach** *semestrale*	CHEM-05/A	Nahuel BURACCO		12
47	004029	2025	D52600066	**Food Innovation: a Methodological Approach** *semestrale*	CHEM-05/A	Nazarena CELA		8
48	004029	2025	D52600066	**Food Innovation: a Methodological Approach** *semestrale*	CHEM-05/A	Gabriella MORINI *Ricercatore confermato*	CHEM-05/A	4
49	004029	2025	D52600067	**Food Media Strategy** *semestrale*	GSPS-06/A	Dario LEONE		14
50	004029	2025	D52600067	**Food Media Strategy** *semestrale*	GSPS-06/A	Maria Giovanna ONORATI *Professore Associato (L. 240/10)*	GSPS-06/A	10
51	004029	2025	D52600068	**Herbal Teas** *semestrale*	BIOS-01/C	*Docente di riferimento* Naji SULAIMAN *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	BIOS-01/C	16
52	004029	2025	D52600068	**Herbal Teas** *semestrale*	BIOS-01/C	Andrea PIERONI *Professore Ordinario (L. 240/10)*	BIOS-01/C	8
53	004029	2025	D52600068	**Herbal Teas** *semestrale*	BIOS-01/C	Naji SULAIMAN		16
54	004029	2025	D52600070	**Media and Visual Sociology of Food** *semestrale*	GSPS-05/A	*Docente di riferimento* Paolo CORVO *Professore Associato (L. 240/10)*	GSPS-05/A	8
55	004029	2025	D52600070	**Media and Visual Sociology of Food** *semestrale*	GSPS-05/A	Dario LEONE		16
56	004029	2025	D52600074	**Nature Tourism** *semestrale*	GSPS-05/A	*Docente di riferimento* Paolo CORVO *Professore Associato (L. 240/10)*	GSPS-05/A	12
57	004029	2025	D52600074	**Nature Tourism** *semestrale*	GSPS-05/A	Andrea PIERONI *Professore Ordinario (L. 240/10)*	BIOS-01/C	12

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
58	004029	2025	D52600075	**Novel food e sostenibilità: aspetti tecnologici e di governance** *semestrale*	AGRI-07/A	*Docente di riferimento* Lorenzo BAIRATI *Professore Associato (L. 240/10)*	GIUR-11/A	16
59	004029	2025	D52600075	**Novel food e sostenibilità: aspetti tecnologici e di governance** *semestrale*	AGRI-07/A	*Docente di riferimento* Luisa TORRI *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGRI-07/A	16
60	004029	2025	D52600026	**Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - II Anno** *annuale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	*Docente di riferimento* Lorenzo BAIRATI *Professore Associato (L. 240/10)*	GIUR-11/A	6
61	004029	2025	D52600026	**Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - II Anno** *annuale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	*Docente di riferimento* Roberta CEVASCO *Professore Associato (L. 240/10)*	GEOG-01/A	6
62	004029	2025	D52600026	**Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - II Anno** *annuale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Maddalena BORSATO		6
63	004029	2025	D52600026	**Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - II Anno** *annuale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Flavio D'ABRAMO *Professore Associato (L. 240/10)*	PHIL-02/A	6
64	004029	2025	D52600026	**Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - II Anno** *annuale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Maria PIOCHI *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-07/A	18
65	004029	2025	D52600078	**Retorica per la Gastronomia** *semestrale*	GIUR-15/A	Michele Antonio FINO *Professore Ordinario (L. 240/10)*	GIUR-15/A	12
66	004029	2025	D52600078	**Retorica per la Gastronomia** *semestrale*	GIUR-15/A	Fulvio ZENDRINI		12
67	004029	2025	D52600080	**Scrittura gastronomica** *semestrale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Cinzia SCAFFIDI		24
68	004029	2025	D52600027	**Storia dell'alimentazione** *semestrale*	M-STO/04	*Docente di riferimento* Simone CINOTTO *Professore Ordinario (L. 240/10)*	HIST-03/A	32
69	004029	2025	D52600027	**Storia dell'alimentazione** *semestrale*	M-STO/04	*Docente di riferimento* Gabriele PROGLIO *Professore Associato (L. 240/10)*	HIST-03/A	32

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
70	004029	2025	D52600028	**Tecnologie alimentari** (modulo di Scienze dei Prodotti Alimentari) *semestrale*	AGR/15	Maria PIOCHI *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-07/A	48
N.	**Sede**	**Coorte**	**CUIN**	**Insegnamento**	**Settori insegnamento**	**Docente**	**Settore docente**	**Ore di didattica assistita**
71	004029	2024	D52600001	**Cibo e Salute** *semestrale*	BIO/09	Luca DE CARLI		24
72	004029	2024	D52600001	**Cibo e Salute** *semestrale*	BIO/09	Andrea DEVECCHI		8
73	004029	2024	D52600001	**Cibo e Salute** *semestrale*	BIO/09	Andrea PEZZANA		24
74	004029	2024	D52600003	**Etnobiologia e Food Scouting** *semestrale*	BIO/03	*Docente di riferimento* Naji SULAIMAN *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	BIOS-01/C	28
75	004029	2024	D52600003	**Etnobiologia e Food Scouting** *semestrale*	BIO/03	Andrea PIERONI *Professore Ordinario (L. 240/10)*	BIOS-01/C	20
76	004029	2024	D52600004	**Filosofia del Cibo ed Estetica del Gusto** *semestrale*	M-FIL/04	Maddalena BORSATO		27
77	004029	2024	D52600004	**Filosofia del Cibo ed Estetica del Gusto** *semestrale*	M-FIL/04	Elena MANCIOPPI *Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10) Università Telematica "Universitas MERCATORUM"*	SDEA-01/A	27
78	004029	2024	D52600004	**Filosofia del Cibo ed Estetica del Gusto** *semestrale*	M-FIL/04	Nicola PERULLO *Professore Ordinario (L. 240/10)*	PHIL-04/A	18
79	004029	2024	D52600005	**Governance Globale del Cibo** *semestrale*	IUS/02	*Docente di riferimento* Lorenzo BAIRATI *Professore Associato (L. 240/10)*	GIUR-11/A	80
80	004029	2024	D52600005	**Governance Globale del Cibo** *semestrale*	IUS/02	Elena CORCIONE *Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)*	GIUR-09/A	24
81	004029	2024	D52600006	**Management del Food & Beverage** *semestrale*	SECS-P/07	Carmine GARZIA *Professore Associato confermato*	ECON-06/A	12
82	004029	2024	D52600006	**Management del Food & Beverage** *semestrale*	SECS-P/07	Francesco Maria GENTILE		32
83	004029	2024	D52600006	**Management del Food & Beverage** *semestrale*	SECS-P/07	Heinrich Jost REINHOLD		28

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
84	004029	2024	D52600007	**Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - III Anno** *annuale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	*Docente di riferimento* Roberta CEVASCO *Professore Associato (L. 240/10)*	GEOG-01/A	6
85	004029	2024	D52600007	**Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - III Anno** *annuale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	*Docente di riferimento* Paolo CORVO *Professore Associato (L. 240/10)*	GSPS-05/A	12
86	004029	2024	D52600007	**Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - III Anno** *annuale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	*Docente di riferimento* Naji SULAIMAN *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	BIOS-01/C	18
87	004029	2024	D52600007	**Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - III Anno** *annuale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Maria PIOCHI *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-07/A	6

Ore totali di didattica assistita: 2094

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.	NN	Anno di corso 1	A Complex Approach to Food Activism: the New Gastronome link	SCAFFIDI CINZIA		3	24	
2.	AGRI-02/A	Anno di corso 1	Agrobiodiversity Management link	SPAGNOLO SANDRA		3	8	
3.	AGRI-02/A	Anno di corso 1	Agrobiodiversity Management link	MIGLIORINI PAOLA	PA	3	16	
4.	AGRI-02/A	Anno di corso 1	Agrobiodiversity Management link	BASSIGNANA CHIARA		3	8	
5.	SDEA-01/A	Anno di corso 1	Antropologia del Cibo link	FUSAR POLI ELENA		7	56	
6.	NN	Anno di corso 1	Conoscenze Linguistiche - Inglese - B2/C1 intermediate/advanced link	ISYK-COLES TRACI		5	88	
7.	NN	Anno di corso 1	Conoscenze Linguistiche - Inglese - C1 advanced link	MCCURDY STEVEN WAYNE		5	88	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
8.	NN	Anno di corso 1	Conoscenze Linguistiche - Italiano - Da A1/A2 a pre-intermedio link	CATALANO FRANCESCA		5	100	
9.	NN	Anno di corso 1	Conoscenze Linguistiche - Italiano - Da B1/B2 a pre-avanzato link	TRUCCO EMILIANO		5	100	
10.	GIUR-15/A	Anno di corso 1	Ecologia Giuridica e Forme Storiche della Sovranità link	FINO MICHELE ANTONIO	PO	6	48	
11.	BIOS-05/A	Anno di corso 1	Ecologia e Biodiversità link	GRECO SILVESTRO	PO	6	8	✔
12.	BIOS-05/A	Anno di corso 1	Ecologia e Biodiversità link	ROMANO CHIARA	PA	6	28	
13.	BIOS-05/A	Anno di corso 1	Ecologia e Biodiversità link	SULAIMAN NAJI	RD	6	16	
14.	ECON-02/A	Anno di corso 1	Economia e Politiche di Sviluppo Sostenibile link	SACCONE DONATELLA	PA	6	48	✔
15.	GEOG-01/A	Anno di corso 1	Exploring Foodscapes link	CEVASCO ROBERTA	PA	3	24	✔
16.	GEOG-01/A	Anno di corso 1	Exploring Foodscapes link	DOSSCHE REBEKKA ANNIE PAUL		3	16	
17.	ECON-02/A	Anno di corso 1	Laboratorio sulla Sicurezza Alimentare Globale link	MOAWAD DINA MOHAMED IBRAHIM		3	16	
18.	ECON-02/A	Anno di corso 1	Laboratorio sulla Sicurezza Alimentare Globale link	SACCONE DONATELLA	PA	3	8	✔
19.	AGRI-08/A	Anno di corso 1	Microbiologia e Fermentazione degli Alimenti (modulo di Scienze Chimiche e Microbiologiche del Cibo) link	CHIESA FRANCESCO		4	12	
20.	AGRI-08/A	Anno di corso 1	Microbiologia e Fermentazione degli Alimenti (modulo di Scienze Chimiche e Microbiologiche del Cibo) link	COCOLIN LUCA SIMONE		4	20	
21.	HIST-03/A	Anno di corso 1	Migrant Gastronomies link	ONORATI MARIA GIOVANNA	PA	3	14	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
22.	HIST-03/A	Anno di corso 1	Migrant Gastronomies link	PROGLIO GABRIELE	PA	3	12	✔
23.	HIST-03/A	Anno di corso 1	Migrant Gastronomies link	SBUTTONI CLAUDIA		3	14	
24.	BIOS-01/C	Anno di corso 1	Piante Alimentari e Cucine Arabo-Mediterranee link	SULAIMAN NAJI		3	20	
25.	BIOS-01/C	Anno di corso 1	Piante Alimentari e Cucine Arabo-Mediterranee link	PIERONI ANDREA	PO	3	4	
26.	BIOS-01/C	Anno di corso 1	Piante Alimentari e Cucine Arabo-Mediterranee link	SULAIMAN NAJI	RD	3	20	✔
27.	NN	Anno di corso 1	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - I Anno link	SULAIMAN NAJI	RD	4	12	
28.	NN	Anno di corso 1	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - I Anno link	D'ABRAMO FLAVIO	PA	4	6	
29.	NN	Anno di corso 1	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - I Anno link	ROMANO CHIARA	PA	4	6	
30.	NN	Anno di corso 1	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - I Anno link	PROGLIO GABRIELE	PA	4	18	
31.	CHEM-05/A AGRI-08/A	Anno di corso 1	Scienze Chimiche e Microbiologiche del Cibo link			12		
32.	CHEM-05/A	Anno di corso 1	Scienze Molecolari e del Gusto (modulo di Scienze Chimiche e Microbiologiche del Cibo) link	MINASSI ALBERTO		8	28	
33.	CHEM-05/A	Anno di corso 1	Scienze Molecolari e del Gusto (modulo di Scienze Chimiche e Microbiologiche del Cibo) link	MORINI GABRIELLA	RU	8	28	
34.	CHEM-05/A	Anno di corso 1	Scienze Molecolari e del Gusto (modulo di Scienze Chimiche e Microbiologiche del Cibo) link	BURACCO NAHUEL		8	8	
35.	HIST-03/A	Anno di corso 1	Storia delle Culture Alimentari 1 link	SBUTTONI CLAUDIA		5	20	
36.	HIST-03/A	Anno di corso 1	Storia delle Culture Alimentari 1 link	CINOTTO SIMONE	PO	5	20	✔
37.	AGRI-02/A	Anno di corso 2	Agroecosistemi e Sostenibilità link	MIGLIORINI PAOLA	PA	10	48	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
38.	AGRI-02/A	Anno di corso 2	Agroecosistemi e Sostenibilità link	GRECO SILVESTRO	PO	10	32	
39.	AGRI-07/A	Anno di corso 2	Analisi della Qualità Sensoriale e Scienze dei Consumatori (modulo di Scienze dei Prodotti Alimentari per la Qualità) link	TORRI LUISA	PO	5	40	✔
40.	ECON-07/A PEMM-01/B	Anno di corso 2	Comunicazione Gastronomica link			10		
41.	ECON-07/A	Anno di corso 2	Marketing e Strategie di Valorizzazione Gastronomica (modulo di Comunicazione Gastronomica) link	GARZIA CARMINE	PA	5	40	
42.	PEMM-01/B	Anno di corso 2	Media e Narrazioni del Cibo (modulo di Comunicazione Gastronomica) link	ANTONIAZZI LUCA	RD	5	40	✔
43.	NN	Anno di corso 2	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - II Anno link			4		
44.	CEAR-08/D	Anno di corso 2	Progettazione Gastronomica link	FASSIO FRANCO	PA	6	48	
45.	AGRI-07/A	Anno di corso 2	Scienze dei Prodotti Alimentari per la Qualità link			10		
46.	HIST-03/A	Anno di corso 2	Storia delle Culture Alimentari 2 link	PROGLIO GABRIELE	PA	5	40	✔
47.	AGRI-07/A	Anno di corso 2	Tecnologia Alimentare e Parametri di Qualità dei Prodotti Alimentari (modulo di Scienze dei Prodotti Alimentari per la Qualità) link	PIOCHI MARIA	PA	5	40	
48.	GEOG-01/A	Anno di corso 2	Territori del Cibo, Ecologia Storica e Saperi Locali (modulo di Territori, Paesaggi e Turismo) link	CEVASCO ROBERTA	PA	6	48	✔
49.	GEOG-01/A GSPS-05/A	Anno di corso 2	Territori, Paesaggi e Turismo link			12		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
50.	GSPS-05/A	Anno di corso 2	Turismo Sostenibile e Dinamiche Sociali (modulo di Territori, Paesaggi e Turismo) link	CORVO PAOLO	PA	6	48	✔
51.	MEDS-08/C PSIC-04/B	Anno di corso 3	Cibo e Salute link			10		
52.	ECON-06/A	Anno di corso 3	Data Analysis (modulo di Management e Innovazione nell'Industria Alimentare) link	REINHOLD HEINRICH JOST		4	32	
53.	PROFIN_S	Anno di corso 3	Elaborato finale link			5		
54.	PHIL-04/A	Anno di corso 3	Filosofia della Qualità, Etica ed Estetica del Gusto link	MANCIOPPI ELENA		8	64	
55.	MEDS-08/C	Anno di corso 3	Fondamenti di Nutrizione Umana (modulo di Cibo e Salute) link	DE CARLI LUCA		5	40	
56.	GIUR-11/A	Anno di corso 3	Governance Globale del Cibo link	BAIRATI LORENZO	PA	7	56	✔
57.	ECON-06/A	Anno di corso 3	Management e Business Planning (modulo di Management e Innovazione nell'Industria Alimentare) link	GARZIA CARMINE	PA	7	56	
58.	ECON-06/A	Anno di corso 3	Management e Innovazione nell'Industria Alimentare link			11		
59.	NN	Anno di corso 3	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - III Anno link	SULAIMAN NAJI	RD	4	32	
60.	NN	Anno di corso 3	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo - III Anno link	SULAIMAN NAJI		4	32	
61.	PSIC-04/B	Anno di corso 3	Psicologia dell'Alimentazione (modulo di Cibo e Salute) link			5		
62.	BIOS-01/C	Anno di corso 3	Saperi tradizionali, Etnobiologia e Patrimoni Gastronomici link	SULAIMAN NAJI		6	48	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
63.	NN	Anno di corso 3	Seminari, Conferenze e Tirocini 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

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

Pdf inserito: Aule Ateneo

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

Inserimento atenei in convenzione

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

Nessun Ateneo in convenzione inserito