



**REGOLAMENTO DIDATTICO**  
**Corso di Laurea**  
**in Scienze e Culture Gastronomiche**  
attivato ai sensi del DM 22/10/2004, n. 270

**Art. 1 – Premessa**

<b>Università</b>	Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE
<b>Classe</b>	L/GASTR – Scienze, culture e politiche della gastronomia
<b>Nome del corso in italiano</b>	Scienze e Culture Gastronomiche
<b>Nome del corso in inglese</b>	Gastronomic Sciences and Cultures
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	Italiano, inglese
<b>Data di approvazione della struttura didattica</b>	20/12/2017
<b>Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione</b>	18/01/2018
<b>Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 17-21/06/2016 - Seminario dedicato all'individuazione degli elementi potenzialmente costitutivi del quadro teorico di riferimento delle "Nuove" Scienze Gastronomiche</li><li>- 19/12/2017 - Incontro con le Parti sociali - enti del territorio e aziende e associazioni facenti parte della rete di sostenitori dell'attività didattica e di ricerca dell'Ateneo - alle quali è stato presentato l'istituendo Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche</li></ul>
<b>Date consultazioni successive con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 7/11/2018 - Incontro con le Parti sociali - enti del territorio e aziende e associazioni facenti parte della rete di sostenitori dell'attività didattica e di ricerca dell'Ateneo</li></ul>
<b>Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento</b>	17/01/2018
<b>Modalità di svolgimento</b>	Corso di studio convenzionale
<b>Indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-triennale/">https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-triennale/</a>
<b>Facoltà di riferimento ai fini amministrativi</b>	Scienze Gastronomiche
<b>Massimo numero di crediti riconoscibili</b>	12 <ul style="list-style-type: none"><li>- DM 16/3/2007, art 4</li><li>- Nota MIUR 1063 del 29/04/2011</li></ul>
<b>Numero massimo studenti per anno di corso</b>	104

Per l'anno accademico 2021/2022, sono attivi il primo, il secondo e il terzo anno di Corso.

**Art. 2 – Obiettivi specifici del corso e descrizione del percorso formativo**

<b>Obiettivi formativi specifici del corso</b>	Gli obiettivi formativi del Corso in Scienze e Culture Gastronomiche esprimono tutto l'arco delle scienze e culture gastronomiche in una prospettiva interdisciplinare: bioscienze, scienze sociali e scienze umane
--	---



attraversano i temi del cibo e della produzione 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 ad 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. È 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



	<p>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 transdisciplinarietà (costituiti dai viaggi didattici e dagli insegnamenti a scelta, in cui si affrontano temi trasversali alle diverse aree). 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.</p> <p>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.</p> <p>Il percorso formativo si conclude con un elaborato finale, in cui lo studente, con l'esposizione in pubblico del proprio elaborato, mette a frutto l'esperienza maturata nei tre anni del Corso di Laurea, durante i quali ha avuto la possibilità di affinare le modalità di raccolta delle informazioni e dei dati assimilati durante le lezioni frontali e durante i viaggi didattici, di procedere alla loro rielaborazione critica ed alla redazione di elaborati scritti sui temi oggetto di studio e di esperienza diretta.</p>
--	--

**Art. 3 – Risultati di apprendimento attesi (espressi tramite i descrittori europei del titolo di studio)**

<p><b>Conoscenza e capacità di comprensione</b> (knowledge and understanding)</p>	<p>I laureati in Scienze e Culture Gastronomiche devono sviluppare conoscenze e capacità di comprensione tali da poter analizzare i sistemi alimentari nei loro rapporti con gli ecosistemi, e sviluppare competenze e sensibilità utili a creare nessi fra le diverse branche e prospettive.</p> <p>Il nucleo fondante del Corso di Laurea è costituito da</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li><li>- 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.</li><li>- Conoscenze volte a collocare le dinamiche di formazione del gusto all'interno di processi e contesti, ad acquisire i contenuti per una</li></ul>
---	---



	<p>narrazione della gastronomia e del sistema agroalimentare e ad elaborare criticamente i relativi concetti.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li></ul> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lezioni frontali di natura dialogica e interattiva</li><li>- Attività di discussione su casi-studio e letture preventivamente selezionate e indicate o fornite dal docente</li><li>- Proiezione e discussione di immagini, materiale grafico, video</li><li>- Attività didattiche elettive svolte in gruppi ristretti</li><li>- Seminari e tavole rotonde</li><li>- Partecipazione attiva a Dibattiti, Incontri e Conferenze</li></ul> <p>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 alle attività didattiche.</p>
<p><b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b> (applying knowledge and understanding)</p>	<p><b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b></p> <p>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.</p> <p>Di conseguenza, il Corso di Laurea è volto allo sviluppo di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li><li>- 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.</li><li>- Capacità di applicare le conoscenze tecnologiche relative ai processi produttivi alimentari ai vari contesti merceologici presi in esame e di svolgere e coordinare le valutazioni sensoriali di prodotti alimentari.</li><li>- 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.</li><li>- Capacità di formulare analisi di gestione strategica con un focus specifico sulle aziende del settore agroalimentare, applicare le principali chiavi interpretative in materia di sistemi e filiere, svolgere autonomamente ricerche giuridiche volte ad affrontare questioni attinenti la sicurezza e qualità dei prodotti alimentari, e analizzare i fenomeni sociali connessi,</li></ul>



	<p>ricostruendone i nessi causali e facendo ipotesi e previsioni sulle possibili evoluzioni future.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Capacità di agire nei contesti della comunicazione e della promozione del cibo, come elemento di mediazione culturale tra filiera produttiva e consumatore finale.</li></ul> <p>Tali obiettivi sono perseguiti attraverso strumenti didattici quali:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Simulazione e discussione di casi pratici da svolgere individualmente e in gruppo sotto la supervisione del docente;</li><li>- Attività di laboratorio e ricerche sul campo volte a coniugare elemento teorico ed elemento empirico-applicativo;</li><li>- Lezioni frontali e incontri con professionisti e operatori del settore alimentare;</li><li>- Attività seminariali ristrette volte all'acquisizione di capacità attinenti alla ricerca su banche dati specialistiche ai fini della risoluzione di casi pratici;</li></ul> <p>Tali obiettivi sono perseguiti verificati attraverso strumenti didattici quali:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Elaborazione e presentazione orale di progetti individuali e di gruppo;</li><li>- Elaborazione e presentazione di relazioni scritte individuali e di gruppo;</li><li>- Attività di verifica consistenti in risoluzione di casi pratici richiedenti analisi e ricerche su banche dati specialistiche.</li></ul>
<b>Autonomia di giudizio</b> (Making judgements)	<p>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 agro-alimentare 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 agro-alimentare.</p> <p>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.</p> <p>Tali elementi sono anche presi in considerazione ai fini delle valutazioni relative ai singoli insegnamenti, così come nella discussione relativa all'elaborato finale.</p>
<b>Abilità comunicative</b> (Communication skills)	<p>Il piano formativo (con la presenza del parziale insegnamento di alcune discipline in lingua inglese e con la ricorrenza di viaggi a destinazione internazionale) mette il laureato in condizioni di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese; la frequenza di accertamenti didattici in forma di saggi o presentazioni multimediali consente al laureato una dimestichezza con le tecnologie più avanzate della comunicazione. Lo rende particolarmente idoneo a queste attività la conoscenza del mondo della gastronomia e del lessico delle scienze alimentari, del marketing e della comunicazione e della critica attorno al cibo.</p>



	<p>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.</p>
<b>Capacità di apprendimento</b> (learning skills)	<p>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.</p> <p>Il Coordinatore del Corso di Laurea vigila affinché vi sia un controllo costante di tale capacità mediante esami, saggi e valutazioni dei viaggi tematici e territoriali. Questi, insieme all'elaborato finale, avranno la funzione di verificare in sede didattica le tappe del percorso formativo e offriranno un metodo per controllare l'attitudine all'apprendimento in vista di una ulteriore destinazione professionale.</p>

#### **Art. 4 - Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati**

##### **Profilo 1. Esperto in comunicazione e valorizzazione della qualità agroalimentare**

###### **Funzione in un contesto di lavoro:**

Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche, che opera come esperto in comunicazione e valorizzazione della qualità agroalimentare, svolge funzioni riguardanti la promozione e valorizzazione del cibo nel suo legame con i diversi contesti produttivi e di consumo.

In particolare, svolge le seguenti funzioni specifiche:

- Sviluppa strategie di comunicazione per la promozione della qualità agroalimentare;
- Opera nell'editoria e nella comunicazione nell'ambito della valorizzazione del patrimonio gastronomico;
- Modera ed elabora i contenuti di piattaforme sociali ai fini della promozione della cultura alimentare.

###### **Competenze associate alla funzione:**

- Competenze relative all'individuazione di modelli virtuosi di produzione di qualità ai fini della redazione di articoli e di comunicati stampa ed alla elaborazione di contenuti di siti e piattaforme sociali;
- Competenze relative all'analisi dei sistemi alimentari ed alla lettura dei fenomeni sociali connessi, ai fini dell'elaborazione di strategie di comunicazione, brand identity e marketing;
- Competenze nei contesti della comunicazione e della promozione del cibo, ai fini dell'ideazione ed elaborazione concettuale relativa ad eventi e conferenze.

###### **Sbocchi occupazionali:**

Aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, Siti web specializzati, Agenzie di comunicazione, Agenzie di organizzazione eventi, Case editrici, Consorzi e cooperative del settore agroalimentare, Prosecuzione studi (Laurea Magistrale o Master).



## **Profilo 2. Operatore ed educatore nell'ambito della governance dei sistemi alimentari**

### **Funzione in un contesto di lavoro:**

Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche, nella veste di operatore ed educatore nell'ambito della governance dei sistemi alimentari, svolge funzioni riguardanti la consulenza, l'educazione e la formazione nell'ambito delle politiche alimentari, con particolare attenzione alla sovranità alimentare ed ai temi ad essa connessi.

In particolare, svolge le seguenti funzioni specifiche:

- Svolge attività di consulenza, educazione e formazione presso istituzioni e soggetti privati nell'ambito delle scienze, culture e politiche gastronomiche;
- Raccoglie, elabora e organizza informazioni e dati in funzione dell'individuazione delle linee strategiche e dell'assunzione di decisioni nell'ambito di soggetti pubblici e privati a vocazione internazionale.

### **Competenze associate alla funzione:**

- Competenze volte ad analizzare l'appropriatezza dei sistemi alimentari rispetto ai contesti socio-ecologici in cui si collocano, ai fini dell'attuazione delle decisioni nell'organizzazione in cui opera;
- Competenze in materia di sostenibilità e sovranità alimentare finalizzate ad attività di analisi e ricerca ai fini della stesura di studi, newsletter e report specialistici, ed alla consulenza e formazione in ambito agroalimentare.

### **Sbocchi occupazionali:**

Organizzazioni non governative, Enti pubblici e organizzazioni del privato sociale, Organizzazioni internazionali, Aziende private (in particolare settore Corporate Social Responsibility), Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, Prosecuzione studi (Laurea Magistrale o Master).

## **Profilo 3. Esperto area acquisti e vendite nel settore agroalimentare**

### **Funzione in un contesto di lavoro:**

Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche, che opera come esperto nell'area acquisti e vendite nel settore agroalimentare, valuta la qualità e l'appropriatezza dei prodotti alimentari rispetto a specifiche caratteristiche ecologiche, culturali e sociali.

In particolare, svolge le seguenti funzioni specifiche:

- Seleziona e acquisisce materie prime, semilavorati e trasformati;
- Analizza i mercati individuandone i target;
- Gestisce strategie di vendita in ambito B2B e B2C.

### **Competenze associate alla funzione:**

- Competenze nella raccolta, elaborazione ed organizzazione dati e nella selezione delle materie prime e dei prodotti trasformati al fine di valutare la qualità dei prodotti alimentari e l'appropriatezza di metodi e contesti produttivi;
- Competenze in materia di analisi strategica dei mercati agroalimentari, di definizione delle strategie competitive e di elaborazione di business model innovativi.

### **Sbocchi occupazionali:**

Aziende che operano per la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, Aziende e società della piccola e grande distribuzione alimentare, Società di e-commerce, Imprese ricettive e della ristorazione commerciale e collettiva, Consorzi e cooperative del settore agroalimentare, Prosecuzione studi (Laurea Magistrale o Master).



**Profilo 4. Esperto attività di produzione agroalimentare, Ho.Re.Ca. e retail**

**Funzione in un contesto di lavoro:**

Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche opera come esperto in attività di produzione agroalimentare, in attività ricettive e ristorative e nella vendita al dettaglio.

In particolare, svolge le seguenti funzioni specifiche:

- Opera nello sviluppo di ricette e prodotti;
- Svolge attività di pianificazione strategica di servizi di ristorazione;
- Gestisce assortimenti e logistica e relazioni commerciali presso aziende agroalimentari.

**Competenze associate alla funzione:**

- Competenze sulla composizione degli alimenti e sulla loro rilevanza nutrizionale e sensoriale ai fini dello sviluppo di ricette e prodotti ad elevata innovazione, così come dell'analisi nutrizionale dell'offerta;
- Competenze di ordine progettuale ai fini della progettazione gastronomica sostenibile e della pianificazione di sistemi ristorativi;
- Competenze in materia di analisi strategica ai fini della gestione acquisti e verifica del budget.

**Sbocchi occupazionali:**

Aziende e società della piccola e grande distribuzione alimentare, Aziende che operano per la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, Aziende operanti negli ambiti della ristorazione commerciale e collettiva, dell'ospitalità e dell'ecoturismo. Prosecuzione studi (Laurea Magistrale o Master).

**Art. 5 – Conoscenze richieste per l'accesso e modalità di verifica**

<p><b>Conoscenze richieste per l'accesso</b></p>	<p>Il Corso ha un accesso programmato con una prova di ammissione volta a selezionare i candidati più meritevoli sulla base di criteri relativi a:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li><li>- Conoscenza delle regole e dei modi della corretta espressione orale, ai fini di una padronanza dei metodi di riflessione e argomentazione.</li><li>- Conoscenza delle regole, dei modi e delle forme dell'espressione scritta con particolare attenzione alla riflessione, argomentazione ed esposizione in maniera chiara, sintetica e coerente.</li><li>- 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.</li><li>- 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)</li></ul> <p>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.</p> <p>Il Regolamento del Corso di Laurea stabilisce il sistema di valutazione relativo alle diverse prove, con le rispettive soglie. Nel caso in cui l'esito della verifica risulti sufficiente ma comunque inferiore alla soglia minima stabilita dal regolamento di Ateneo, al candidato saranno assegnati obblighi formativi aggiuntivi (O.F.A.) quali la</p>
--	--





	lettura di testi o l'assegnazione di esercizi per il miglioramento delle capacità espressive in italiano e in inglese, da soddisfare nel primo anno di corso e volti a colmare le lacune evidenziate durante la prova.
<b>Modalità di verifica delle conoscenze richieste per l'accesso</b>	Le Modalità di ammissione al Corso di Laurea sono pubblicate alla pagina <a href="https://www.unisg.it/assets/procedure-ammissione-LT_2021_2022_ITA_DEF.pdf">https://www.unisg.it/assets/procedure-ammissione-LT_2021_2022_ITA_DEF.pdf</a>

#### Art. 6 - Ammissione al Corso di Laurea

<b>Ammissione al Corso di Laurea</b>	<p>L'iscrizione al corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche prevede i seguenti passaggi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) la registrazione dei dati anagrafici sul portale UNISG;</li><li>2) il caricamento del dossier (in cui, oltre alle informazioni richieste, lo studente allega le eventuali certificazioni che possano avvalorare l'acquisizione di conoscenze in campo gastronomico, tecnologico-alimentare, turistico, economico, comunicativo, linguistico e ambientale);</li><li>3) il superamento della prova di ammissione volta a selezionare candidati italiani e internazionali che prevede i seguenti elementi: dossier, prova di lingua (inglese), colloquio in lingua italiana/inglese.</li></ol> <p>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), lettera di presentazione del candidato ed eventuali altre certificazioni.</p> <p>La prova di inglese è volta a valutare le capacità espressive ed argomentative in forma sia scritta sia orale pari a B2 (per i candidati di madrelingua non inglese). Per i candidati di madrelingua non italiana è prevista una verifica della conoscenza della lingua italiana solo orale (durante il colloquio con i docenti UNISG) pari a A1/A2. L'eventuale possesso di certificati e attestati riconosciuti relativi alle conoscenze linguistiche non esonera da alcuna prova, ma può comunque essere oggetto di valutazione in quanto integrante il dossier.</p> <p>Il colloquio, che ciascun candidato svolgerà di fronte ad una commissione di almeno due docenti UNISG, è volto ad accertare il possesso di: 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, ai fini di una padronanza dei metodi di riflessione e argomentazione e della discussione di argomenti connessi alle scienze e culture gastronomiche in chiave pluridisciplinare; 3) 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).</p> <p>L'intero processo di ammissione è coordinato da una Commissione, nominata dal Rettore, che formula la graduatoria risultante dai punteggi assegnati alle tre prove. Nel caso in cui l'esito della verifica risulti sufficiente (a seguito di superamento della soglia minima complessiva) ma comunque inferiore alla soglia all'uopo stabilita dal Regolamento Didattico del Corso di Laurea, al candidato saranno assegnati obblighi</p>
--------------------------------------	---



	formativi aggiuntivi. 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. In particolare, tali obblighi potranno consistere nella lettura di testi propedeutici al percorso di studi, con particolare riferimento al miglioramento delle conoscenze linguistiche e capacità espressive in italiano e in inglese. L'assolvimento degli obblighi formativi sarà verificato secondo scadenze precise durante il primo anno di corso, in modo tale da permettere al candidato di colmare le lacune evidenziate nella prova di ammissione entro l'inizio del secondo anno di corso.
--	---

#### Art. 7 – Periodi di lezioni e esami

Periodo di lezioni	<a href="http://ftparea.unisg.it/Regolamenti_Interni/Italiano/">http://ftparea.unisg.it/Regolamenti Interni/Italiano/</a>
Link orario delle lezioni	<a href="https://unisg.esse3.cineca.it/Start.do">https://unisg.esse3.cineca.it/Start.do</a>
Periodo di esami	gennaio – giugno - settembre
Link calendario degli esami	<a href="https://unisg.esse3.cineca.it/ListaAppelliOfferta.do">https://unisg.esse3.cineca.it/ListaAppelliOfferta.do</a>

#### Art. 8 – Verifica del profitto delle attività formative

Verifica del profitto delle attività formative	Nella scheda compilata per ciascun insegnamento, il docente titolare specifica le modalità di svolgimento dell'esame. <a href="https://unisg.esse3.cineca.it/Guide/PaginaRicercaInse.do?statoRicerca=INIZIO">https://unisg.esse3.cineca.it/Guide/PaginaRicercaInse.do?statoRicerca=INIZIO</a>
--	--

#### Art. 9 – Ordinamento didattico

##### Attività formative di base

Ambito disciplinare	Settore	CFU Rad		CFU Off
		min	max	
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	CHIM/06 Chimica organica	10	16	10
Scienze del territorio e della memoria	M-GGR/01 Geografia M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche	14	24	14
Scienze della biodiversità	BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/05 Zoologia	12	24	13
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 32:</b>		37		
<b>Totale Attività di Base</b>				<b>36 - 64</b>

##### Attività formative caratterizzanti

Ambito disciplinare	Settore	CFU Rad		CFU Off
		min	max	



Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	16	30	23
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	M-STO/01 Storia medievale M-STO/04 Storia contemporanea	12	24	12
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	ICAR/13 Disegno industriale	6	12	7
Scienze economico-giuridiche Scienze socio-politiche	IUS/02 Diritto privato comparato IUS/18 Diritto romano e diritti dell'antichità SECS-P/01 Economia politica SECS-P/07 Economia aziendale	20	36	26
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	BIO/09 Fisiologia	6	12	7
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:</b>		<b>60</b>		
<b>Totale Attività caratterizzanti</b>				<b>60 - 114</b>

#### Attività affini o integrative

Gruppi di settori		CFU		CFU Off
		min	max	
A11	AGR/16 - Microbiologia agraria	5	18	5-5
A12	M-FIL/05 - Filosofia e teoria dei linguaggi SECS-P/07 - Economia aziendale	5	18	5-17
<b>Totale Attività affini o integrative</b>		<b>18 - 36</b>		

#### Altre attività

		CFU	
		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 crediti riservati dall'Ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		<b>10</b>	
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		<b>15</b>	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	



<b>Totale Altre Attività</b>	<b>37 – 64</b>
------------------------------	----------------

### Art. 10 – Piano degli studi

Anno	Insegnamento	Modulo	SSD	CFU	Tipo Attività
<b>I</b>					
1	Biodiversità Alimentari		BIO/05	7	Base
2	Scienze Molecolari e del Gusto		CHIM/06	10	Base
3	Politiche Economiche e Sostenibilità Alimentare		SECS-P/01	6	Caratterizzante
4	Microbiologia degli Alimenti		AGR/16	5	Affine e integrativa
5	Antropologia del Cibo		M-DEA/01	8	Base
6	Ecologia Giuridica e Forme Storiche della Sovranità		IUS/18	6	Caratterizzante
7	Gastronomic Lab I			4	Insegnamenti a scelta
	Conoscenze Linguistiche - Italiano			5	Altre attività formative
	Conoscenze Linguistiche - Inglese				
	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo			6	Altre attività formative
<b>II</b>					
8	Agroecosistemi e Sostenibilità		AGR/02	11	Caratterizzante
9	Scienze del Viaggio, Società e Ambienti	Culture del Viaggio e Dinamiche Sociali	SPS/07	6	Caratterizzante
		Ecologia Storica e Produzioni Locali	M-GGR/01	6	Base
10	Storia dell'Alimentazione dalla Preistoria al Medioevo		M-STO/01	6	Caratterizzante
11	Scienze dei Prodotti Alimentari	Tecnologie Alimentari	AGR/15	6	Caratterizzante
		Analisi Sensoriale e Consumer Science	AGR/15	6	Caratterizzante
12	Scienze della Progettazione Gastronomica		ICAR/13	7	Caratterizzante
13	Storia dell'Alimentazione in Età Moderna e Contemporanea		M-STO/04	7	Caratterizzante
14	Gastronomic Lab II			4	Insegnamenti a scelta
	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo			6	Altre attività formative
<b>III</b>					
15	Cibo e Salute		BIO/09	7	Caratterizzante
16	Governance Globale del Cibo		IUS/02	8	Caratterizzante
17	Filosofia e Linguaggi della Gastronomia		M-FIL/05	9	Affine e integrativa
18	Economia delle Aziende Agroalimentari		SECS-P/07	7	Affine e integrativa
19	Etnobiologia e Food Scouting		BIO/03	6	Base



20	Gastronomic Lab III		4	Insegnamenti a scelta
	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo		6	Altre attività formative
	Elaborato Finale		7	Altre attività formative

Seminari e Conferenze	4
-----------------------	---

<b>Totale CFU</b>	<b>180</b>
-------------------	------------

### Art. 11 – Attività didattiche complementari alle lezioni

<b>Viaggi didattici</b>	<p>I Viaggi Didattici sono una forma di didattica esperienziale che permette agli studenti di apprendere sul campo, utilizzando i cinque sensi, seguendo le filiere produttive e conoscendo la biodiversità. I viaggi didattici forniscono agli studenti una profonda comprensione dei sistemi alimentari globali, sia artigianali sia industriali, visitando destinazioni remote e accedendo ai retroscena della produzione alimentare.</p> <p>I viaggi didattici nel loro complesso comprendono attività molto differenziate fra di loro, tra le quali: lezioni accademiche con docenti locali, storici della cucina ed esperti di settore; visite a produttori, aziende, ristoratori ed altre realtà del settore enogastronomico; show cooking con chef e ristoratori; visite culturali di scoperta del territorio; visite a mercati tradizionali, a produttori dei presidi Slow Food e a comunità del cibo.</p>													
		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Viaggi territoriali</th> <th>Viaggi tematici</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>I anno</td> <td>Si approfondisce la conoscenza della cultura gastronomica di diverse regioni italiane</td> <td>Si affrontano prodotti basilari come caffè, birra, salumi e formaggi</td> </tr> <tr> <td>II anno</td> <td>Si approfondisce la conoscenza della cultura gastronomica di regioni europee e di altri continenti</td> <td>Si affrontano prodotti basilari come olio, aceto e pasta e si entra in contatto con realtà produttive di carattere non convenzionale</td> </tr> <tr> <td>III anno</td> <td>Si approfondisce la conoscenza della cultura gastronomica di regioni europee e di altri continenti.</td> <td>Si affrontano prodotti basilari come il pesce, le bevande e i distillati, e si affronta il tema della Grande Distribuzione Organizzata e della Ristorazione Collettiva</td> </tr> </tbody> </table>		Viaggi territoriali	Viaggi tematici	I anno	Si approfondisce la conoscenza della cultura gastronomica di diverse regioni italiane	Si affrontano prodotti basilari come caffè, birra, salumi e formaggi	II anno	Si approfondisce la conoscenza della cultura gastronomica di regioni europee e di altri continenti	Si affrontano prodotti basilari come olio, aceto e pasta e si entra in contatto con realtà produttive di carattere non convenzionale	III anno	Si approfondisce la conoscenza della cultura gastronomica di regioni europee e di altri continenti.	Si affrontano prodotti basilari come il pesce, le bevande e i distillati, e si affronta il tema della Grande Distribuzione Organizzata e della Ristorazione Collettiva
		Viaggi territoriali	Viaggi tematici											
	I anno	Si approfondisce la conoscenza della cultura gastronomica di diverse regioni italiane	Si affrontano prodotti basilari come caffè, birra, salumi e formaggi											
II anno	Si approfondisce la conoscenza della cultura gastronomica di regioni europee e di altri continenti	Si affrontano prodotti basilari come olio, aceto e pasta e si entra in contatto con realtà produttive di carattere non convenzionale												
III anno	Si approfondisce la conoscenza della cultura gastronomica di regioni europee e di altri continenti.	Si affrontano prodotti basilari come il pesce, le bevande e i distillati, e si affronta il tema della Grande Distribuzione Organizzata e della Ristorazione Collettiva												
<b>Seminari e conferenze</b>	<p>Attività didattica consistente in incontri, programmati settimanalmente, con intellettuali, esperti e produttori con competenze specifiche legate alle scienze gastronomiche.</p>													

### Art. 12 – Prova finale

<b>Caratteristiche della prova finale</b>	<p>La prova finale, consistente nella predisposizione, presentazione e discussione di un elaborato originale, è redatta dallo studente sotto la guida di un docente relatore. La tesi rientra in un'area interdisciplinare di ricerca - scienze</p>
---	---



	<p>giuridiche, scienze storiche, scienze geografiche, scienze sociologiche - 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 150 CFU almeno due mesi prima della data di discussione della tesi.</p> <p>Per l'ammissione alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 7 crediti, il candidato deve aver conseguito 173 CFU, di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 134 CFU conseguiti in seguito al superamento di esami e prove di verifica relativi agli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini o integrativi,</li><li>- 39 CFU conseguiti dalle seguenti altre attività didattiche: * insegnamenti a scelta dello studente (12 CFU) * conoscenza di una lingua straniera (5 CFU) * pratiche di viaggio e esperienze sul campo (18 CFU) * seminari e conferenze (4 CFU).</li></ul> <p>La Commissione esaminatrice è composta da almeno tre membri, di cui almeno 2 devono essere professori universitari e/o ricercatori. La funzione di Presidente è svolta dal Professore di I o di II fascia più anziano.</p> <p>Durante la prova finale ogni candidato viene preliminarmente presentato alla commissione dal Relatore che mette in luce: l'impegno mostrato dallo studente nel corso della stesura dell'elaborato; la qualità dell'attività svolta in termini soprattutto di autonomia e contributo personale; le abilità e le competenze acquisite; le capacità relazionali sviluppate e/o mostrate. Il Relatore segnala inoltre ogni utile elemento di valutazione del candidato, anche in relazione all'intero percorso di studio, informando ad esempio la Commissione di eventuali esperienze formative all'estero. Il candidato espone il proprio elaborato in un tempo assegnato, mettendo in evidenza la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto, le capacità acquisite. L'elaborato può essere scritto in lingua italiana o in lingua inglese. Analogamente, l'esposizione della prova finale può essere tenuta in una delle due lingue. La Commissione, valutando l'esposizione del candidato, tenendo conto del giudizio espresso dal Relatore e di eventuale sanzioni disciplinari (art. 9 del Regolamento studenti e iscrizioni), assegna un punteggio compreso tra 0 e 6. Il voto attribuito al candidato è espresso in centodecimi 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.</p>
<b>Link alle Disposizioni per la redazione e la presentazione dell'elaborato finale</b>	<a href="http://ftparea.unisg.it/Regolamenti_Interni/Italiano/Esami%20e%20tesi%20di%20laurea/">http://ftparea.unisg.it/Regolamenti Interni/Italiano/Esami%20e%20tesi%20di%20laurea/</a>

#### Art. 13 – Propedeuticità e sbarramenti

<b>Propedeuticità</b>	Non sono previste propedeuticità fra gli insegnamenti del corso di studio
-----------------------	---



<b>Sbarramenti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- In caso di assegnazione, in fase di ammissione al Corso di Laurea, di obblighi formativi, lo studente è tenuto ad assolverli entro il primo anno di corso.</li><li>- Il superamento dell'esame relativo all'insegnamento di lingua entro la sessione di esami straordinaria del primo anno di corso è condizione per poter sostenere gli esami del secondo anno.</li></ul>
--------------------	--

#### Art. 14 – Rilevamento della frequenza

<b>Rilevamento della frequenza alle lezioni</b>	A partire da settembre 2017 UNISG utilizza il software per la rilevazione delle presenze degli studenti "Quick Presences", basato sull'utilizzo di dispositivi mobili.
---	--

#### Art. 15 – Orario di ricevimento dei docenti

<b>Orario di ricevimento dei docenti/Link</b>	L'orario di ricevimento di ciascun docente è disponibile al link: <a href="https://unisg.esse3.cineca.it/Guide/PaginaRicercaDocenti.do;jsessionid=936E1299CC80D7534DB37737591CD048.esse3-unisg-prod-02?statoRicerca=INIZIO">https://unisg.esse3.cineca.it/Guide/PaginaRicercaDocenti.do;jsessionid=936E1299CC80D7534DB37737591CD048.esse3-unisg-prod-02?statoRicerca=INIZIO</a>
---	--

#### Art. 16 – Atti di carriera

<b>Condizioni preliminari</b>	Lo studente può compiere atti di carriera se: <ul style="list-style-type: none"><li>• regolarmente iscritto,</li><li>• in regola con il pagamento della retta universitaria,</li><li>• ha aggiornato correttamente il proprio piano carriera entro i termini stabiliti,</li><li>• non è incorso in sanzioni disciplinari.</li></ul>
<b>Piano carriera</b>	Il piano carriera è l'insieme delle attività didattiche che lo studente deve affrontare durante la sua carriera universitaria. Si divide tra attività obbligatorie, che sono attribuite automaticamente allo studente, e attività a scelta che lo studente deve scegliere in autonomia. Lo studente può sostenere le prove di verifica solo per le attività didattiche presenti nell'ultimo piano carriera approvato. I piani carriera devono essere aggiornati e confermati nei termini e nelle modalità comunicati dalla Segreteria studenti.
<b>Prenotazione, svolgimento e verbalizzazione esami</b>	L'iscrizione agli appelli di esame si effettua con procedura informatizzata, mediante l'accesso dello studente all'Area riservata del portale didattico <a href="https://unisg.esse3.cineca.it/Guide/PaginaListaAppelli.do?menu_opened_cod=menu_link-navbox_didattica_Esami">https://unisg.esse3.cineca.it/Guide/PaginaListaAppelli.do?menu_opened_cod=menu_link-navbox_didattica_Esami</a> b JH 5 c vfvvgg



**Art. 16 - Strutture e servizi a disposizione del corso e degli studenti**

	<b>Pollenzo - Aule a disposizione dei Corsi di Studio attivati dall'Ateneo</b>			
	<b>Denominazione Aula</b>	<b>N. posti a sedere</b>	<b>Dotazioni</b>	<b>Localizzazione</b>
<b>Aule</b>	1	20	PC/video-proiettore	Agenzia di Pollenzo
	2 - Renato e Anna Dominici	30	PC/video-proiettore	Agenzia di Pollenzo
	3	30	PC/video-proiettore	Agenzia di Pollenzo
	4	35	PC/video-proiettore	Cascina Albertina
	5 - Gabriella Miroglio	104	PC/video-proiettore	Cascina Albertina
	6	104	PC/video-proiettore	Cascina Albertina
	9	40	PC/video-proiettore	Cascina Albertina
	10	50	PC/video-proiettore	Cascina Albertina
	Magna	148	PC/video-proiettore	Cascina Albertina
	Food Lab	28	PC/video-proiettore	Corte Albertina
	Sala Rossa	220	PC/video-proiettore	Albergo dell'Agencia
	<b>Totale posti a sedere nelle aule</b>	<b>809</b>		
	<b>Bra - Aule a disposizione dei Corsi di Studio attivati dall'Ateneo</b>			
	<b>Denominazione Aula</b>	<b>N. posti a sedere</b>	<b>Dotazioni</b>	<b>Localizzazione</b>
	Auditorium Bper	240	PC/video-proiettore	CRB Bra
	Auditorium Arpino	370	PC/video-proiettore	Bra
	<b>Totale posti a sedere nelle aule</b>	<b>610</b>		
<b>Laboratori</b>	- <b>Laboratorio di analisi sensoriale</b> Il laboratorio di Analisi Sensoriale è un laboratorio di alta specializzazione in cui vengono effettuate le valutazioni sensoriali dei prodotti alimentari a scopo didattico, di ricerca accademica e di supporto all'innovazione aziendale. <a href="https://www.unisg.it/campus/laboratorio-di-analisi-sensoriale/">https://www.unisg.it/campus/laboratorio-di-analisi-sensoriale/</a>			





	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Le Tavole Accademiche</b> Le Tavole Accademiche sono la mensa dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo che coniuga educazione, alta cucina, costi equi e prodotti locali. <a href="https://www.unisg.it/campus/tavole-accademiche/">https://www.unisg.it/campus/tavole-accademiche/</a></li><li>- <b>Laboratorio di Agroecologia – Orti didattici</b> Gli orti dell'Università hanno l'obiettivo di consentire l'applicazione concreta dei principi agroecologici sviluppati in aula e appresi anche durante i viaggi didattici. <a href="https://www.unisg.it/campus/orti-ecologici/">https://www.unisg.it/campus/orti-ecologici/</a></li><li>- <b>Pollenzo Food Lab</b> È il laboratorio dell'Università di Scienze Gastronomiche atto allo studio delle trasformazioni gastronomiche e dei relativi processi; nasce con l'intento di offrire uno spazio strutturato per una formazione complessa che armonizzi le "scienze" (fondamentali, umane e sociali) e le "pratiche" gastronomiche (cucina, panificazione, orticoltura, produzioni) con un focus su temi di attualità quali nutrizione, benessere, sostenibilità sociale e ambientale, piacere consapevole. <a href="https://www.unisg.it/campus/la-scuola-cucina-pollenzo/">https://www.unisg.it/campus/la-scuola-cucina-pollenzo/</a></li></ul>
<b>Servizi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Career Center</b> Il Career Center presente in Ateneo ha l'obiettivo di facilitare il processo di transizione studio-lavoro dello studente valorizzando il suo percorso di studi e tenendo conto delle sue aspettative e motivazioni anche al fine di promuovere il ruolo del gastronomo all'interno del mondo lavorativo. Inoltre il Career Center supporta e mantiene una relazione attiva e costante con i propri laureati grazie al proprio dipartimento Alumni. <a href="https://career.unisg.it/">https://career.unisg.it/</a></li><li>- <b>Mentoring</b> L'obiettivo generale del Mentoring è la raccolta dei bisogni relativi all'area personale dello studente e il raccordo con le diverse realtà presenti nell'Università. Nello specifico, il Mentoring dell'Università di Scienze Gastronomiche si configura come servizio allo studente sulle seguenti dimensioni della vita universitaria e oltre: carriera accademica, orientamento ai servizi, interessi e carriera lavorativa, personale. <a href="https://www.unisg.it/servizi/mentoraggio/">https://www.unisg.it/servizi/mentoraggio/</a></li></ul>



INSEGNAMENTI/AREE DI APPRENDIMENTO																	
PROFILO 1 - Esperto in comunicazione e valorizzazione della qualità agroalimentare	Area delle Scienze chimiche, della biodiversità e della nutrizione					Area delle Scienze agronomiche, alimentari, sensoriali e della progettazione gastronomica			Area delle Scienze storiche, antropologiche, filosofiche e semiotiche				Area delle Scienze sociali, economiche e giuridico-politiche				
	Biodiversità Alimentari	Scienze Molecolari e del Gusto	Microbiologia degli Alimenti	Cibo e Salute	Etnobiologia e Foodscouting	Agroecosistemi e Sostenibilità	Scienze dei Prodotti Alimentari	Scienze della Progettazione Gastronomica	Antropologia del Cibo	Storia dell'Alimentazione dalla Preistoria al Medioevo	Storia dell'Alimentazione in Età Moderna e Contemporanea	Filosofia e Linguaggi della Gastronomia	Politiche Economiche e Sostenibilità Alimentare	Ecologia Giuridica e Forme Storiche della Sovranità	Scienze del Viaggio, Società e Ambienti	Governance Globale del Cibo	Economia delle Aziende Agroalimentari
<i>Competenze relative all'individuazione di modelli virtuosi di produzione di qualità ai fini della redazione di articoli e di comunicati stampa ed alla elaborazione di contenuti di siti e piattaforme sociali;</i>	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x			x	
<i>Competenze relative all'analisi dei sistemi alimentari ed alla lettura dei fenomeni sociali connessi, ai fini dell'elaborazione di strategie di comunicazione, brand identity e marketing;</i>	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
<i>Competenze nei contesti della comunicazione e della promozione del cibo, ai fini dell'ideazione ed elaborazione concettuale relativa ad eventi e conferenze.</i>									x	x	x	x		x			
INSEGNAMENTI/AREE DI APPRENDIMENTO																	
PROFILO 2 - Operatore ed educatore nell'ambito della governance dei sistemi alimentari	Area delle Scienze chimiche, della biodiversità e della nutrizione					Area delle Scienze agronomiche, alimentari, sensoriali e della progettazione gastronomica			Area delle Scienze storiche, antropologiche, filosofiche e semiotiche				Area delle Scienze sociali, economiche e giuridico-politiche				



COMPETENZE ASSOCIATE ALLE FUNZIONI	Biodiversità Alimentari	Scienze Molecolari e del Gusto	Microbiologia degli Alimenti	Cibo e Salute	Etnobiologia e Foodscouting	Agroecosistemi e Sostenibilità	Scienze dei Prodotti Alimentari	Scienze della Progettazione Gastronomica	Antropologia del Cibo	Storia dell'Alimentazione dalla Preistoria al Medioevo	Storia dell'Alimentazione in Età Moderna e Contemporanea	Filosofia e Linguaggi della Gastronomia	Politiche Economiche e Sostenibilità Alimentare	Ecologia Giuridica e Forme Storiche della Sovranità	Scienze del Viaggio, Società e Ambienti	Governance Globale del Cibo	Economia delle Aziende Agroalimentari
<i>Competenze volte ad analizzare l'appropriatezza dei sistemi alimentari rispetto ai contesti socio-ecologici in cui si collocano, ai fini dell'attuazione delle decisioni nell'organizzazione in cui opera;</i>					x	x	x		x				x	x	x	x	x
<i>Competenze in materia di sostenibilità e sovranità alimentare finalizzate ad attività di analisi e ricerca ai fini della stesura di studi, newsletter e report specialistici, ed alla consulenza e formazione in ambito agroalimentare.</i>	x				x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x
<b>INSEGNAMENTI / AREE DI APPRENDIMENTO</b>																	
<b>PROFILO 3 - Esperto area acquisti e vendite nel settore agroalimentare</b>	Area delle Scienze chimiche, della biodiversità e della nutrizione					Area delle Scienze agronomiche, alimentari, sensoriali e della progettazione gastronomica			Area delle Scienze storiche, antropologiche, filosofiche e semiotiche				Area delle Scienze sociali, economiche e giuridico-politiche				
COMPETENZE ASSOCIATE ALLE FUNZIONI	Biodiversità Alimentari	Scienze Molecolari e del Gusto	Microbiologia degli Alimenti	Cibo e Salute	Etnobiologia e Foodscouting	Agroecosistemi e Sostenibilità	Scienze dei Prodotti Alimentari	Scienze della Progettazione Gastronomica	Antropologia del Cibo	Storia dell'Alimentazione dalla Preistoria al Medioevo	Storia dell'Alimentazione in Età Moderna e Contemporanea	Filosofia e Linguaggi della Gastronomia	Politiche Economiche e Sostenibilità Alimentare	Ecologia Giuridica e Forme Storiche della Sovranità	Scienze del Viaggio, Società e Ambienti	Governance Globale del Cibo	Economia delle Aziende Agroalimentari



<i>Competenze nella raccolta, elaborazione ed organizzazione dati e nella selezione delle materie prime e dei prodotti trasformati al fine di valutare la qualità dei prodotti alimentari e l'appropriatezza di metodi e contesti produttivi;</i>	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x		x		x		
<i>Competenze in materia di analisi strategica dei mercati agroalimentari, di definizione delle strategie competitive e di elaborazione di business model innovativi.</i>							x	x		x	x						x
<b>INSEGNAMENTI/AREE DI APPRENDIMENTO</b>																	
<b>PROFILO 4 - Esperto attività di produzione agroalimentare, Ho.Re.Ca. e retail</b>	Area delle Scienze chimiche, della biodiversità e della nutrizione					Area delle Scienze agronomiche, alimentari, sensoriali e della progettazione gastronomica			Area delle Scienze storiche, antropologiche, filosofiche e semiotiche				Area delle Scienze sociali, economiche e giuridico-politiche				
	Biodiversità Alimentari	Scienze Molecolari e del Gusto	Microbiologia degli Alimenti	Cibo e Salute	Etnobiologia e Foodscouting	Agroecologia e Sostenibilità	Scienze dei Prodotti Alimentari	Scienze della Progettazione Gastronomica	Antropologia del Cibo	Storia dell'Alimentazione dalla Preistoria al Medioevo	Storia dell'Alimentazione in Età Moderna e Contemporanea	Filosofia e Linguaggi della Gastronomia	Politiche Economiche e Sostenibilità Alimentare	Ecologia Giuridica e Forme Storiche della Sovranità	Scienze del Viaggio, Società e Ambienti	Governance Globale del Cibo	Economia delle Aziende Agroalimentari
<i>Competenze sulla composizione degli alimenti, e sulla loro rilevanza nutrizionale e sensoriale ai fini dello sviluppo di ricette e prodotti ad elevata innovazione, così come dell'analisi nutrizionale dell'offerta;</i>		x	x	x	x	x	x										
<i>Competenze di ordine progettuale ai fini della progettazione gastronomica sostenibile e della pianificazione di sistemi ristorativi;</i>		x	x				x	x					x				
<i>Competenze in materia di analisi strategica ai fini della gestione acquisti e verifica del budget.</i>																	x