



REGOLAMENTO DIDATTICO
del
Corso di Laurea Magistrale
in Food and Planetary Health

Art. 1 – Premessa

Università	Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE
Classe	LM/GASTR R - Scienze Economiche e Sociali della Gastronomia
Nome del corso in italiano Codice interno all'ateneo del corso	Cibo e salute del pianeta
Nome del corso in inglese	Food and Planetary Health
Lingua in cui si tiene il corso	Inglese
Data di approvazione della struttura didattica	20/12/2017
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	18/07/2025
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	- 29/05/2025 - Incontro con le Parti sociali - organizzazioni rappresentative delle professioni, del mondo produttivo e dei servizi - alle quali è stato presentato l'istituendo Corso di Laurea Magistrale in Food and Planetary Health.
Date consultazioni successive con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	- N/A
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	09/01/2026
Modalità di svolgimento	Corso di studio convenzionale
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea magistrale	https://www.unisg.it
Facoltà di riferimento ai fini amministrativi	Scienze Gastronomiche
Massimo numero di crediti riconoscibili	24 DM 931/2024
Numero massimo studenti per anno di corso	40

Per l'anno accademico 2026/2027, è attivo il primo anno di Corso.

**Art. 2 – Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo, anche con
riferimento ai descrittori di Dublino**

Il laureato magistrale in Food and Planetary Health acquisisce una cultura di tipo specialistico centrata sull'interconnessione tra salute umana, ambiente e sistemi alimentari, fondata su solide conoscenze



scientifiche, sociali e umanistiche. Egli sviluppa competenze analitiche, progettuali e gestionali che gli consentono di operare in contesti pubblici, privati e del terzo settore, in ambito nazionale e internazionale, contribuendo alla transizione verso sistemi del cibo più sani, equi e sostenibili.

In particolare, il laureato magistrale è in grado di:

- analizzare e gestire sistemi alimentari complessi secondo i principi della One Health e Planetary Health, integrando dimensioni ecologiche, di salute, culturali e socio economiche;
- operare in posizioni di responsabilità o di consulenza in enti pubblici, organizzazioni internazionali, ONG e imprese, nella progettazione, gestione e valutazione di politiche e interventi sulla salute e sulla sostenibilità alimentare;
- collaborare alla pianificazione strategica e all'innovazione sostenibile in imprese agroalimentari e nei settori della ristorazione, della distribuzione e dei servizi alimentari, con attenzione all'impatto sociale e ambientale delle scelte produttive;
- sviluppare e comunicare conoscenze scientifiche e culturali sul cibo, la salute e la sostenibilità, operando in ambito educativo, divulgativo, giornalistico o formativo;
- contribuire ai nuovi ambiti dell'economia sostenibile e della salute globale, come la sicurezza alimentare, la nutrizione pubblica, l'agroecologia, il commercio equo e solidale, la rigenerazione territoriale e l'adattamento ai cambiamenti climatici.

L'obiettivo generale del CdS è fornire agli studenti conoscenze, abilità e competenze per analizzare, progettare e gestire soluzioni sostenibili nei sistemi del cibo, contribuendo al miglioramento della salute delle persone e del pianeta. L'approccio didattico, coerente con i principi della Planetary Health, integra saperi scientifici, umanistici e sociali con strumenti operativi e progettuali.

Il percorso formativo si articola in quattro aree principali di apprendimento, ciascuna delle quali contribuisce in modo specifico al raggiungimento degli obiettivi del CdS:

1. Ecologia e sostenibilità dei sistemi agroalimentari

Fornisce conoscenze sui processi ecologici e sui sistemi agroalimentari, con particolare riferimento alla sostenibilità ambientale e alla resilienza delle risorse naturali.

Gli studenti acquisiscono competenze per:

- comprendere e analizzare le interazioni tra ecosistemi, produzione alimentare e salute;
- valutare l'impatto ambientale delle filiere alimentari e delle pratiche di consumo;
- applicare approcci di agroecologia, economia circolare e rigenerazione blu e verde.

2. Salute, nutrizione e benessere animale

Approfondisce i legami tra alimentazione, salute individuale e collettiva, benessere animale (One Health), microbiota e ambiente.

Gli studenti sviluppano capacità di:

- analizzare le relazioni tra dieta, salute pubblica e sostenibilità;
- valorizzare ed analizzare la mutualità tra benessere animale, salute umana e impatto ambientale;
- progettare strategie di promozione della salute e prevenzione basate su evidenze scientifiche;
- valutare gli impatti sanitari dei sistemi alimentari e delle politiche di nutrizione.

3. Scienze umane e culturali del cibo

Esplora il valore culturale, sociale e comunicativo del cibo e della salute, integrando prospettive antropologiche, filosofiche e pedagogiche.

Gli studenti maturano competenze per:

- interpretare il significato culturale e simbolico delle pratiche alimentari;
- analizzare la dimensione etica ed epistemologica di cibo, salute ed ambiente;
- promuovere educazione e comunicazione scientifica sul cibo e sulla salute;
- favorire processi di apprendimento partecipativo e trasformativo nelle comunità.



4. Policy e governance del cibo

Analizza le dimensioni politiche, economiche e istituzionali della sostenibilità alimentare.

Gli studenti acquisiscono strumenti per:

- comprendere i meccanismi di governance multilivello dei sistemi alimentari;
- elaborare, valutare e comunicare politiche pubbliche e strategie aziendali in ottica sostenibile;
- lavorare con metodi di policy design, impact assessment e co-progettazione.

Competenze trasversali

L'intero percorso formativo mira a sviluppare competenze trasversali indispensabili per il mondo del lavoro e della ricerca:

- pensiero critico e sistemico;
- capacità di lavoro in team interdisciplinari e interculturali;
- abilità di comunicazione tecnico-scientifica e scrittura professionale;
- autonomia progettuale e decisionale;
- uso di strumenti digitali per la ricerca e la comunicazione.

Struttura e coerenza del percorso formativo

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

Conoscenza e capacità di comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale in Food and Planetary Health è in grado di applicare in modo critico e consapevole le conoscenze acquisite nei diversi ambiti disciplinari — scientifici, sociali, umanistici e gestionali — per affrontare problemi complessi legati alla salute, all'ambiente e ai sistemi alimentari.

In particolare, il laureato è capace di:

- analizzare, progettare e gestire interventi integrati di sostenibilità, salute, e benessere animale nei settori della produzione, trasformazione e distribuzione alimentare, nonché nella definizione di politiche e strategie territoriali e globali;
- valutare l'impatto ambientale, sociale e di salute delle pratiche agroalimentari e dei modelli di consumo, utilizzando strumenti di impact assessment, indicatori di sostenibilità e approcci di valutazione sistemica;
- elaborare soluzioni operative per l'innovazione sostenibile delle filiere del cibo e della ristorazione, promuovendo l'efficienza delle risorse, la riduzione degli sprechi e l'equità nei sistemi di approvvigionamento;



- applicare metodi di ricerca interdisciplinare (qualitativi e quantitativi) per analizzare i processi decisionali, la governance alimentare e i comportamenti di consumo, traducendo i risultati in azioni di miglioramento concreto;
- progettare e implementare politiche pubbliche e strategie aziendali in ambito alimentare, di salute e ambientale, con capacità di coordinamento e mediazione tra soggetti istituzionali, produttivi e sociali;
- comunicare e trasferire conoscenze scientifiche e operative a diversi interlocutori, contribuendo alla sensibilizzazione di cittadini, imprese e istituzioni sui temi della sostenibilità, One Health e della salute planetaria;
- collaborare efficacemente in gruppi di lavoro interdisciplinari e multiculturali, assumendo ruoli di responsabilità nella gestione di progetti complessi, anche in contesti internazionali e multicentrici;
- utilizzare strumenti digitali e tecnologici per la raccolta e l'analisi di dati ambientali, nutrizionali e socio-economici, e per la comunicazione scientifica e professionale.

Queste capacità applicative consentono al laureato di operare nei principali settori della salute pubblica, dell'educazione alimentare, della governance delle politiche del cibo, dell'innovazione sostenibile e della cooperazione internazionale, contribuendo in modo diretto al raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Autonomia di giudizio

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

Abilità comunicative

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

Capacità di apprendimento

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

Art. 3 - Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Profilo 1 – Esperto/a Planetary Health in contesti istituzionali e del terzo settore

Funzione in un contesto di lavoro e competenze:

- Analisi, progettazione e implementazione di strategie, politiche e interventi per la transizione ecologica e la salute pubblica;



- Coordinamento e monitoraggio di progetti in ambito ambientale, sanitario e alimentare presso enti pubblici, agenzie internazionali e organizzazioni non governative;
- Valutazione di impatto ambientale, sociale e sanitario di programmi e politiche di sostenibilità;
- Comunicazione scientifica e divulgativa su temi legati a salute, ambiente e cibo.

Competenze associate alla funzione:

- Capacità di integrare conoscenze ecologiche, sanitarie e sociali per analizzare sistemi complessi;
- Competenze in impact assessment e analisi dei dati per la valutazione delle politiche pubbliche;
- Padronanza dei principali strumenti di governance, food policy e sostenibilità ambientale;
- Abilità di comunicazione tecnico-scientifica e di gestione di processi partecipativi.

Sbocchi occupazionali:

- Enti pubblici (ministeri, regioni, ASL, agenzie ambientali e sanitarie);
- Organizzazioni internazionali (FAO, WHO, UNEP, UNESCO, UNDP);
- ONG e fondazioni attive in ambito salute, sostenibilità e sicurezza alimentare;
- Istituti di ricerca, think tank e centri studi su ambiente e salute pubblica;
- Imprese e organizzazioni del terzo settore impegnate in progetti di sostenibilità.

Profilo 2 – Esperto/a di soluzioni sostenibili nelle filiere del cibo (agroalimentare e HoReCa)

Funzione in un contesto di lavoro e competenze:

- Analisi e gestione della sostenibilità delle filiere alimentari e agroindustriali;
- Sviluppo e implementazione di soluzioni innovative per la produzione, trasformazione e distribuzione del cibo;
- Coordinamento di processi aziendali in ottica ESG (Environmental, Social and Governance);
- Progettazione di strategie di comunicazione e marketing sostenibile nel settore agroalimentare e HoReCa;
- Consulenza in sicurezza alimentare, nutrizione e impatto ambientale dei prodotti.

Competenze associate alla funzione:

- Conoscenze avanzate di tecnologie alimentari, nutrizione e sostenibilità delle filiere;
- Capacità di pianificare e gestire processi produttivi e logistici in chiave sostenibile;
- Padronanza di strumenti di analisi economica, sociale e ambientale del settore agroalimentare;
- Abilità di comunicazione e marketing integrato per prodotti sostenibili.

Sbocchi occupazionali:

- Imprese agroalimentari, aziende della ristorazione e della distribuzione (HoReCa);
- Società di consulenza in innovazione sostenibile e certificazione ambientale;
- Startup e progetti d'impresa legati a economia circolare, transizione ecologica e nuovi modelli alimentari;
- Agenzie pubbliche e private impegnate in politiche di sostenibilità agroalimentare;
- Organizzazioni di categoria e reti per la sostenibilità alimentare.



Art. 4 – Conoscenze richieste per l'accesso e modalità di verifica

Il Corso di Laurea Magistrale si propone come un corso di studi multidisciplinare, focalizzato sulle tematiche delle scienze gastronomiche declinate in ottica di nutrizione, salute e ambiente, con un focus specifico su Planetary Health e One Health. I candidati all'ammissione alla Laurea Magistrale verranno vagliati tramite valutazione del dossier, costituito dai documenti forniti dal candidato che permettono di ricostruire il suo curriculum. È richiesto, a tutti i candidati, il livello B2 per la lingua inglese, come definito dal Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER).

La descrizione dettagliata delle conoscenze richieste per l'accesso e delle modalità di verifica saranno riportate nel Regolamento del Corso di Laurea. Il corso di studi è stato progettato per tenere conto delle conoscenze effettivamente in possesso di studenti provenienti da diversi Corsi di Laurea, interessati allo sviluppo di un percorso formativo orientato ai temi delle scienze gastronomiche. Sono ammessi al Corso di Laurea Magistrale:

- laureati in possesso di un titolo di laurea triennale/magistrale a ciclo unico, conseguito nell'ambito delle seguenti classi di laurea:

1. L-2 - Biotecnologie
2. L-4 – Disegno industriale
3. L-6 – Geografia
4. L-5 - Filosofia
5. L-7 – Ingegneria civile e ambientale
6. L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali
7. L-13 - Scienze biologiche
8. L-14 - Scienze dei servizi giuridici
9. L-14R - Scienze dei servizi giuridici
10. L-15 - Scienze del turismo
11. L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
12. L-37 - Scienze sociali per lo sviluppo, la cooperazione e la pace
13. L-38 - Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali
14. L-GASTR - Scienze culture e politiche della gastronomia
15. L-40 - Sociologia
16. L-36 – Scienze politiche
17. LM-41 - Classe di laurea magistrale a ciclo unico in medicina e chirurgia

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

- almeno 15 crediti nei seguenti settori scientifico-disciplinari:

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



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

Ambito delle scienze umane, sociali e giuridiche:

ECON-01/A – Economia politica; GSPS-02/A – Scienza politica; GSPS-05/A – Sociologia generale; GSPS-06/A – Sociologia dei processi culturali e comunicativi; GSPS-07/B – Sociologia del diritto e della devianza; GSPS-08/A – Sociologia dei processi economici e del lavoro; GSPS-08/B – Sociologia dell'ambiente e del territorio; GSPS-01/B – Scienza politica; GSPS-06/A – Sociologia dei processi culturali e comunicativi; GSPS-08/A – Sociologia dei processi economici e del lavoro; GSPS-08/B – Sociologia dell'ambiente e del territorio; MEDS-02/C – Storia della medicina; GEOG-01/A – Geografia; GEOG-01/B – Geografia economico politica; GLOT-01/B – Didattica delle lingue moderne.

Oppure

Ambito delle scienze ambientali, scienze naturali, e medico-veterinarie

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

Possono altresì accedere al Corso studenti in possesso di un titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dal Consiglio Accademico.

Sono ammessi alla selezione i candidati internazionali che hanno conseguito una laurea di primo ciclo (livello universitario) valida e riconosciuta. Gli studenti devono essere in possesso di una laurea triennale (laurea di primo ciclo) che deve essere idonea e valida per l'accesso a una laurea di secondo ciclo (Master of Science).

Il titolo di studio (laurea triennale/laurea magistrale) di provenienza deve avere le seguenti caratteristiche:

- 180 crediti formativi (CFU);
- durata di almeno 3 anni
- equivalente a un corso di laurea italiano;
- rilasciato da un'università straniera riconosciuta dal sistema educativo del Paese che lo ha rilasciato, che consenta di proseguire gli studi in un programma post-laurea (II livello). Gli organi competenti dell'Università si riservano di valutare l'idoneità dei titoli dei candidati, anche se con caratteristiche parzialmente diverse da quelle sopra indicate.

Art. 5 - Ammissione al Corso di Laurea Magistrale

Il Corso di Laurea Magistrale è istituito con un accesso programmato, definito annualmente dagli Organi di Governo in base alla programmazione locale, tenuto conto delle strutture e del rapporto studenti/docenti. I posti disponibili e le modalità di ammissione sono riportati nell'apposita sezione pubblicata sul sito istituzionale di Ateneo. Il processo di ammissione è strutturato in diverse sessioni. I candidati possono scegliere la sessione alla quale desiderano iscriversi. La valutazione si basa sul dossier del candidato, valutato su una scala da 0 a 100 punti. Per l'ammissione è richiesto un punteggio minimo di 70/100.

Le ammissioni sono gestite da una Commissione composta da docenti di Ateneo, presieduta dal Coordinatore del Corso di Laurea Magistrale. La Commissione verifica i requisiti di ammissione del candidato (requisito linguistico e dossier), quindi assegna punteggi specifici agli elementi oggetto di valutazione, cioè il dossier, costituito dai documenti forniti dal candidato che permettono di ricostruire il suo curriculum. Tra gli elementi forniti dal candidato, che costituiscono il dossier, vengono analizzati i seguenti documenti: il curriculum di studi corredato dai voti degli esami della prova finale (ove disponibile), eventuali esperienze lavorative nazionali/internazionali, il possesso di eventuali ulteriori titoli/certificazioni di attività extra-accademiche. Il Corso è erogato in lingua inglese, è richiesto un livello di conoscenza della lingua inglese pari a B2. Il candidato può produrre una certificazione (l'elenco delle certificazioni accettate è disponibile nel dettaglio all'interno delle Modalità di Ammissione pubblicato sul sito web di Ateneo) ovvero può sottoporsi ad un test di lingua con un docente madrelingua dell'Ateneo. I candidati italiani non ancora in possesso del titolo di laurea di I livello (laureandi) sono iscritti in ipotesi al Corso di Laurea Magistrale; l'iscrizione verrà perfezionata unicamente nel caso in cui il titolo di laurea venga conseguito dallo studente entro la sessione straordinaria di laurea dell'A.A. precedente a quello di iscrizione. Le modalità di ammissione nel loro dettaglio sono riportate nell'apposita sezione pubblicata sul sito istituzionale di Ateneo.

Art. 6 – Ordinamento didattico

Attività caratterizzanti

Ambito disciplinare	Settore	CFU	
		min	max
Scienze statistiche, economiche e aziendali	ECON-01/A Economia politica ECON-02/A Politica economica ECON-04/A Economia applicata ECON-06/A Economia aziendale ECON-07/A Economia e gestione delle imprese STAT-01/A Statistica	8	16
Scienze alimentari e della nutrizione	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale CHEM-07/B Chimica degli alimenti MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate AGRI-09/A Zootecnia generale e miglioramento genetico AGRI-09/C Zootecnia speciale CHEM-05/A Chimica organica	16	28



	MEDS-24/A Statistica medica MEDS-24/B Igiene generale e applicata		
Scienze ambientali, progettuali e socio-politiche	AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale BIOS-05/A Ecologia CEAR-08/D Design GEOG-01/A Geografia GEOG-01/B Geografia economico-politica GSPS-05/A Sociologia generale GSPS-06/A Sociologia dei processi culturali e comunicativi GSPS-08/B Sociologia dell'ambiente e del territorio AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee BIOS-01/C Botanica ambientale e applicata CEAR-05/A Geotecnica	16	32
Discipline storiche, filosofiche e della comunicazione	HIST-01/A Storia medievale HIST-02/A Storia moderna HIST-03/A Storia contemporanea PEMM-01/B Cinema, fotografia, radio, televisione e media digitali PHIL-04/A Estetica PHIL-04/B Filosofia e teoria dei linguaggi SDEA-01/A Discipline demotnoantropologiche PHIL-01/A Filosofia teoretica PHIL-02/A Logica e filosofia della scienza PHIL-02/B Storia della scienza e delle tecniche PHIL-03/A Filosofia morale	8	16
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 48		48	
Totale Attività Caratterizzanti		48-92	

Attività affini

Ambito disciplinare	CFU	
	min	max
Attività formative affini o integrative	12	24
Totale Attività affini	12-24	

Descrizione sintetica delle attività affini o integrative
Le attività formative caratterizzanti sono integrate da attività formative affini o integrative per il raggiungimento dei seguenti obiettivi formativi, nell'ambito di discipline che contribuiscono a: <ul style="list-style-type: none"> - rafforzare le conoscenze sintetiche e dei relativi strumenti, necessarie trasversalmente a supportare la formazione dei profili professionali, con particolare riferimento alle seguenti competenze: analisi delle politiche locali, nazionali, e intergovernative sulla regolamentazione dell'impatto di produzione, distribuzione e consumo del cibo su ambiente, salute umana, e benessere animale; sviluppo e conduzione di analisi relative alle metriche di valutazione dell'impatto di specifici componenti del



settore agroalimentare su ambiente e salute; analisi dell'apporto delle discipline agroecologiche, ecologiche, mediche, veterinarie e della nutrizione;

- migliorare la comprensione della dimensione ambientale della sostenibilità, dell'ecologia e dell'interazione uomo-ambiente, necessaria trasversalmente a supportare la formazione dei profili professionali, con particolare riferimento alle seguenti competenze nel campo della sostenibilità e della transizione ecologica: analisi dei profili di sostenibilità delle filiere produttive; coordinamento dei processi di sviluppo di nuovi prodotti e servizi e miglioramento di quelli esistenti in ottica sostenibile; identificazione e gestione di strumenti di sostegno allo sviluppo sostenibile in ambito alimentare; identificazione e sviluppo di strumenti per l'adeguamento della ristorazione collettiva ai bisogni degli utenti verso il consumo di diete sostenibili e salutari.

Altre attività

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

Matrice di Tuning

Area dell'ecologia e sostenibilità dei sistemi agroalimentari

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

Area della salute, nutrizione e benessere animale

Conoscenza e comprensione

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



<p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione I laureati sanno applicare le conoscenze per valutare lo stato nutrizionale e i bisogni alimentari delle popolazioni, progettare strategie di promozione della salute e prevenzione, analizzare i rischi sanitari connessi alle filiere alimentari e integrare pratiche di benessere animale e sostenibilità nei sistemi di produzione e consumo.</p>
<p>Area delle scienze umane e culturali del cibo</p>
<p>Conoscenza e comprensione Gli studenti sviluppano una comprensione critica del valore culturale, sociale e simbolico del cibo, e delle discipline scientifiche sviluppate attorno al cibo, l'ambiente e la salute, attraverso prospettive filosofiche, antropologiche e comunicative. Acquisiscono strumenti concettuali per interpretare la relazione tra cultura alimentare, eredità culturale/gastronomica e salute, e per comprendere le trasformazioni sociali legate all'alimentazione contemporanea.</p>
<p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione I laureati sono in grado di applicare le conoscenze umanistiche per sviluppare progetti educativi e comunicativi volti a promuovere stili agroalimentari sostenibili, valorizzare il patrimonio gastronomico e favorire la consapevolezza sociale dei legami tra cibo, salute e ambiente, anche mediante strumenti di comunicazione multimediale e partecipativa.</p>
<p>Area policy e governance del cibo</p>
<p>Conoscenza e comprensione Gli studenti acquisiscono conoscenze sulle politiche alimentari, sui sistemi normativi e sui processi di governance multilivello, locali e globali che regolano la produzione e la distribuzione del cibo. Comprendono le relazioni tra politiche pubbliche, economia, diritto e sostenibilità, con riferimento ai principali strumenti internazionali e alle istituzioni che operano nel settore.</p>
<p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione I laureati sono in grado di progettare, gestire e valutare interventi e politiche per la sostenibilità dei sistemi alimentari, di analizzare criticamente strumenti giuridici e modelli economici, e di contribuire alla definizione di strategie di governance locali e globali inclusive ed etiche. Sono capaci di operare in contesti istituzionali e intergovernativi, collaborando alla pianificazione e all'implementazione di progetti locali e globali.</p>

Art. 7 – Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<p>Calendario accademico https://ftparea.unisg.it/Regolamenti_Interni/Italiano/Calendario%20Accademico/</p>
<p>Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative https://unisg.esse3.cineca.it/Start.do</p>
<p>Prove di verifica del profitto Le modalità relative alle prove di verifica del profitto sono dettagliate nell'apposito regolamento</p>
<p>Disposizioni per le prove di verifica del profitto disponibile sul Portale Studenti di Ateneo.</p>
<p>Calendario degli esami di profitto https://unisg.esse3.cineca.it/ListaAppelliOfferta.do</p>
<p>Calendario sessioni della Prova finale https://unisg.esse3.cineca.it/BachecaAppelliDCT.do</p>

Art. 8 – Frequenza

Gli studenti iscritti ai Corsi di Studio dell'Ateneo sono studenti a tempo pieno, per i quali vige l'obbligo di frequenza delle lezioni secondo quanto definito dal Regolamento Studenti e Iscrizioni.

Ai sensi di quanto previsto dal suddetto regolamento in merito all'obbligo di frequenza, gli studenti registrano la propria presenza alle attività didattiche, caricando sul software Quick Presences il codice PIN comunicato dal docente, a inizio della lezione.

Art. 9 – Orario di ricevimento dei docenti

L'orario di ricevimento di ciascun docente è indicato nell'[apposita sezione](#) all'interno della scheda di insegnamento dei cui il docente è titolare.

Art. 10 – Verifica del profitto delle attività formative

Nella [scheda di insegnamento](#) compilata per ciascuna attività didattica, il docente titolare specifica le modalità di svolgimento della prova di verifica del profitto.

Art. 11 – Caratteristiche della prova finale

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

Art. 12 - Infrastrutture

Aule	<p>Le aule destinate alla didattica si distribuiscono tra la sede dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, un'ala del complesso immobiliare denominato "Agenzia di Pollenzo", costituita da una superficie di circa 2.100 mq., e una porzione, pari a 1.400 mq., del complesso immobiliare noto come "Cascina Albertina", entrambe situate in Località Pollenzo – Bra, a circa 250 mt. di distanza l'una dall'altra.</p> <p>Al fine di rendere più efficace lo svolgimento delle attività didattiche, nel corso del 2018 sono stati rinnovati i dispositivi e le attrezzature installati nelle aule (lavagne e sistemi audio/video). Tutte le aule sono attrezzate con dispositivi fissi o mobili per garantire la didattica a distanza.</p> <p>Durante il periodo di mobilità all'estero, gli studenti potranno usufruire delle aule e degli spazi del Maastricht University Campus Venlo.</p>
Laboratori	<p>– <u>Sensory Behavior and Cognition Lab</u></p> <p>Il Sensory, Behavior and Cognition Lab dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo è dedicato ad attività di Ricerca, Formazione e Consulenza aziendale. L'obiettivo del laboratorio è studiare e comprendere la percezione sensoriale degli alimenti e il comportamento delle persone, al fine di favorire scelte alimentari salutari e sostenibili. Le attuali linee di ricerca riguardano principalmente lo studio dei fattori fisiologici, genetici, psicologici e comportamentali che influenzano le preferenze</p>



	<p>alimentari, attraverso un approccio metodologico che associa i metodi sensoriali a tecniche strumentali. Il laboratorio si distingue per la sua forte multidisciplinarietà caratterizzata da un team con professionalità che spaziano dalle tecnologie alimentari alle neuroscienze fino alla medicina. Questa caratteristica permette al laboratorio di affrontare ogni progetto con una prospettiva unica e innovativa.</p> <ul style="list-style-type: none">- <u>Le Tavole Accademiche</u> <p>Le Tavole Accademiche sono la mensa dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo che coniuga educazione, alta cucina, costi equi e prodotti locali.</p> <ul style="list-style-type: none">- <u>Laboratorio di Agroecologia – Orti didattici</u> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none">- <u>Pollenzo Food Lab</u> <p>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.</p>
Sale studio	<p>Adiacente alla biblioteca è stata allestita una sala studio, in grado di ospitare fino a 32 studenti. Ciascuna postazione è dotata di punto luce e presa elettrica, per il collegamento del computer degli studenti. Inoltre i locali delle Tavole Accademiche, la mensa universitaria, nella fascia oraria non dedicata al pranzo, sono aperti agli studenti come luogo di aggregazione e studio. Durante il periodo di mobilità all'estero, gli studenti potranno usufruire dei servizi e degli spazi del Maastricht University Campus Venlo.</p>
Biblioteche	<p>La biblioteca dell'Università di Pollenzo (https://www.unisg.it/campus/biblioteca/), parte del Sistema Bibliotecario Nazionale, è un centro di riferimento per lo studio e la ricerca in enogastronomia e territorio. Conta oltre 29.000 volumi, 19 abbonamenti a riviste specializzate e l'accesso a numerose risorse digitali e banche dati internazionali (Jstor, Springer, Taylor & Francis, PUBMED, AGRIS FAO, DOAJ, ecc.). Durante il periodo di mobilità all'estero, gli studenti potranno usufruire dei servizi e degli spazi del Maastricht University Campus Venlo.</p>

Art. 13 – Servizi a supporto

Tutorato	<p>Presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è attivo un servizio di Mentoring che offre supporto personalizzato agli studenti nel percorso accademico e personale, attraverso l'affiancamento costante di un docente mentore. L'Ateneo garantisce inoltre pari opportunità agli studenti con disabilità e DSA tramite servizi di supporto dedicati, coordinati da un Responsabile di Ateneo, e mette a disposizione uno Spazio di Ascolto per il benessere psicologico e la carriera alias per studenti che ne fanno richiesta. Inoltre, attraverso il Progetto SAMBA - Salute, Movimento e Benessere in Accademia sono promosse iniziative a supporto del benessere psicofisico della popolazione studentesca. Durante il periodo di mobilità all'estero, gli studenti potranno usufruire dei servizi di supporto psicologico, per il</p>
-----------------	--



	benessere dello studente e di tutto quanto previsto anche per gli studenti internazionali presso Maastricht University College Venlo.
Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)	Il Career Center attivo presso UNISG supporta studenti e laureati nella ricerca e gestione di tirocini, in Italia e all'estero, attraverso un orientamento personalizzato (coaching, eventi, piattaforme online), i contatti con le aziende e la gestione amministrativa dei tirocini (progetto di tirocinio, convenzione, documentazione, corso sulla sicurezza, foglio presenze). Tra le iniziative a livello internazionale cui aderisce l'Ateneo, si segnala l'Erasmus+ Traineeship, programma finanziato dall'UE con borse di studio dedicate alla mobilità per tirocini in imprese e centri di ricerca nei Paesi Erasmus+ (escluse istituzioni europee). https://career.unisg.it/
Accompagnamento al lavoro	<p>Presso l'Università di Pollenzo è attivo il Career Center che rappresenta il punto di riferimento centrale per l'orientamento professionale, il placement e il rafforzamento della comunità Alumni dell'Ateneo. Supporta gli studenti e laureati nella transizione studi-lavoro, attraverso un orientamento personalizzato, sviluppo del network Alumni e supporto al recruiting per le aziende partner.</p> <p>Il Career Center realizza periodicamente una serie di eventi dedicati all'orientamento post laurea, tra cui il Career Fair (evento annuale multi-giorno di incontro tra studenti/laureati e aziende del settore agroalimentare) e le Selection Days (giornate dedicate al recruiting per singole aziende del network UNISG).</p> <p>Alcuni esempi di attività svolte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programma "Cultivating your Career" sviluppato con CorpTalk, articolato in moduli sulla consapevolezza delle proprie competenze e strategia personale, la definizione e della visione di carriera e sull'implementazione di strumenti per il mercato del lavoro. • Seminari trasversali per gruppi misti di studenti e percorsi brevi di coaching individuale. • Attività svolte in presenza; colloqui individuali anche online. • Portale Career Center: pubblicazione offerte di stage e lavoro per studenti UNISG. • Head hunting personalizzato per aziende partner del network UNISG. • Approccio outbound: contatto diretto con aziende italiane e internazionali per creare opportunità. https://career.unisg.it/

Art. 14 - Approvazione del Regolamento del Corso di Laurea Magistrale

Approvazione del Regolamento del Corso di Laurea Magistrale e norme transitorie	Il presente regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale entra in vigore a seguito di approvazione da parte del Consiglio Accademico.
--	---



Matrice di Tuning

INSEGNAMENTI/AREE DI APPRENDIMENTO													
PROFILO 1 - Esperto/a Planetary Health in contesti istituzionali e del terzo settore	Area dell'ecologia e sostenibilità dei sistemi agroalimentari					Area della salute, nutrizione e benessere animale				Area delle scienze umane e culturali del cibo		Area policy e governance del cibo	
COMPETENZE ASSOCIATE ALLE FUNZIONI	Local Knowledge and Green Innovation	Food Systems and Marine Ecology	The Ecological Foot(d) print	Planetary Health	Agroecology and Sustainable Food Production	Taste and Health	Human Nutrition	Microbiota and Human Health	Livestock Systems and the One Health–One Welfare Approach	Epistemology of food and health	Human wisdom, food and life values	Food Governance and Law	Global Health Nutrition
SSD	BIOS-01/C	BIOS-05/A	CEAR-05/A	GEOG-01/A	AGRI-02/A	03/CHEM-05	MEDS-08/C	MEDS-08/C	AGRI-09/C	PHIL-02/A	M-FIL/04	GIUR-09/A	ECON-02/A
<i>Capacità di integrare conoscenze ecologiche, sanitarie e sociali per analizzare sistemi complessi</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Competenze in impact assessment e analisi dei dati per la valutazione delle politiche pubbliche</i>			X	X		X	X						X
<i>Padronanza dei principali strumenti di governance, food policy e sostenibilità ambientale</i>		X			X			X	X			X	X
<i>Abilità di comunicazione tecnico-scientifica e di gestione di processi partecipativi</i>	X				X					X	X	X	X
<i>Capacità di pianificare e gestire processi produttivi e logistici in chiave sostenibile</i>		X	X		X		X		X				
<i>Padronanza di strumenti di analisi economica, sociale e ambientale del settore agroalimentare</i>			X	X	X				X	X	X	X	X
<i>Abilità di comunicazione e marketing integrato per prodotti sostenibili</i>			X	X	X		X	X		X	X		X