



REGOLAMENTO DIDATTICO
Corso di Laurea
in Food Tech for Ecological Transition
attivato ai sensi del DM 22/10/2004, n. 270

Art. 1 – Premessa

Università	Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE
Classe	L/GASTR R – Scienze, culture e politiche della gastronomia
Nome del corso in italiano	Tecnologie del Cibo per la Transizione Ecologica
Nome del corso in inglese	Food Tech for Ecological Transition
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	21/05/2025 - Incontro con le Parti sociali - parti interessate (stakeholder) del settore agroalimentare, tra cui enti pubblici, imprese innovative e organizzazioni della società civile - alle quali è stato presentato l'istituendo Corso di Laurea in Food Tech for Ecological Transition.
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	9/01/2026
Modalità di svolgimento	Corso di studio convenzionale interateneo flessibile
Indirizzo internet del corso di laurea	https://www.unisg.it
Facoltà di riferimento ai fini amministrativi	Scienze Gastronomiche
Massimo numero di crediti riconoscibili	48 DM 931/2024
Numero massimo studenti per anno di corso	110

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

Gli obiettivi formativi del Corso in Food Tech for Ecological Transition ricadono su due macro-aree di apprendimento principali: la prima relativa a discipline tecnico-ingegneristiche e la seconda relativa a discipline socio-umanistiche ed ecologiche. Ciascuna area è a sua volta suddivisa in ambiti disciplinari in



modo da garantire l'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze tecnico-scientifiche, culturali e trasversali, pienamente coerenti con i profili in uscita.

In particolare, la prima area tecnico-ingegneristica comprende: a) l'ambito delle discipline ingegneristiche, b) l'ambito delle discipline caratteristiche delle scienze alimentari. L'area delle discipline socio-umanistiche ed ecologiche comprende invece: a) l'ambito relativo alle discipline socio-umanistiche; b) l'ambito delle discipline giuridico-economiche ed ambientali.

Relativamente alla prima area di apprendimento (area tecnico-ingegneristica), per l'ambito delle discipline ingegneristiche di base, gli obiettivi formativi mirano a fornire strumenti metodologici e quantitativi per l'analisi dei sistemi alimentari, ad introdurre elementi utili all'automazione, al design sistemico dei processi e dei prodotti e alla stima degli impatti ambientali. I risultati attesi prevedono:

- capacità di affrontare e analizzare problemi ingegneristici di base, legati al settore alimentare ed alle relative tecnologie;
- applicazione di metodi computazionali semplificati, anche tramite l'uso di software dedicato;
- capacità di scelta ed utilizzo delle tecnologie e sensoristica più idonee per lo studio e la risoluzione dei problemi nel campo del food tech;
- competenze di base in automazione e gestione dei dati nel contesto alimentare;
- abilità nell'applicare concetti di economia circolare e smart packaging;
- competenza nell'analisi degli impatti ambientali.

Per l'ambito delle discipline caratteristiche delle scienze alimentari, gli obiettivi formativi mirano a fornire una conoscenza integrata sui processi di trasformazione alimentare, sulla composizione chimica degli alimenti e sulle modificazioni indotte dalla lavorazione e conservazione, approfondendo i sistemi di confezionamento tradizionali e innovativi (smart packaging), ed i metodi di analisi della percezione sensoriale e dell'accettabilità da parte del consumatore. I risultati attesi comprendono:

- conoscenze di base sulla composizione chimico-fisica degli alimenti e sui principali fenomeni di trasformazione delle matrici alimentari;
- conoscenza di base delle tecnologie di conservazione, trasformazione e confezionamento degli alimenti;
- capacità di supportare la progettazione di processi alimentari e impianti sostenibili;
- abilità nello sviluppare e condurre test sensoriali per rilevare l'accettabilità e la percezione dei consumatori verso prodotti alimentari.

Relativamente alla seconda area di apprendimento (area socio-umanistica ed ecologica), per l'ambito delle discipline socio-umanistiche, gli obiettivi formativi mirano a sviluppare una visione sistemica e critica dei sistemi alimentari, attraverso la comprensione delle dinamiche sociali, psicologiche, comunicative, filosofiche e antropologiche. I risultati attesi prevedono:

- capacità di analizzare e guidare il ruolo della tecnologia nel contesto culturale e sociale;
- capacità di identificare le principali strategie comunicative per una comunicazione efficace sul ruolo della tecnologia nell'ambito delle sostenibilità alimentare e della transizione ecologica;
- capacità di analisi delle implicazioni sociali e culturali delle innovazioni tecnologiche attraverso lo sviluppo di una sensibilità etica e riflessiva.

Per l'ambito delle discipline giuridico-economiche e ambientali, gli obiettivi formativi mirano a fornire una conoscenza delle principali normative alimentari e delle strutture istituzionali coinvolte del processo decisionale politico e giuridico, conoscere l'impatto delle politiche economiche, della funzione dei sistemi ecologici agro-forestali e marini nel mantenimento della biodiversità e della promozione di approcci produttivi più sostenibili. I risultati attesi sono:

- conoscenza dei modelli di governance e della gestione sostenibile delle filiere alimentari;
- conoscenza dei principali sistemi ecologici agro-forestali e marini e dei principi della loro preservazione e ripristino in un'ottica di transizione ecologica;



- competenza nell'analisi degli impatti economici e ambientali dell'utilizzo delle tecnologie a favore della transizione ecologica;
- capacità di interpretare norme e politiche relative a cibo, risorse e sostenibilità nell'ambito del cambiamento tecnologico.

Tali obiettivi formativi specifici trovano immediato riscontro nel percorso formativo, che si articola in insegnamenti e attività formative distribuiti in semestri.

In particolare, il primo anno è dedicato all'acquisizione delle conoscenze di base necessarie per affrontare gli insegnamenti più avanzati degli anni successivi. In particolare, gli studenti seguiranno insegnamenti di matematica, informatica, economia dello sviluppo sostenibile e dell'innovazione tecnologica, ecologia e transizione ambientale sostenibile, meccanica per i sistemi alimentari, chimica degli alimenti, tecnologia nei processi culturali e comunicativi del cibo, e conoscenza della lingua inglese per fornire conoscenze linguistiche tecnico-scientifiche utili alla ricerca accademica ed alla comunicazione aziendale.

Il secondo anno è focalizzato sull'approfondimento delle tecnologie alimentari, degli approcci sistemici nell'uso di risorse naturali sostenibili e sullo studio dei meccanismi cognitivi che concorrono alle scelte alimentari. Gli studenti seguiranno insegnamenti di processi della tecnologia alimentare, analisi sensoriale, design sistemico ed economia circolare, elettronica e fisica, psicologia e comportamento alimentare del consumatore, smart packaging e sostenibilità culturale e cambiamento tecnologico.

Il terzo anno è dedicato all'applicazione pratica delle conoscenze acquisite e alla preparazione dell'elaborato finale.

In particolare, gli studenti seguiranno insegnamenti di governance tecnologica nei sistemi alimentari, tecnologia del gusto e estetica artificiale, gestione ambientale delle risorse idriche ed energetiche. Inoltre, al terzo anno sono previsti attività di tirocini o laboratoriali. Al secondo e terzo anno sono previsti insegnamenti a scelta che prevedono due indirizzi diversi: uno relativo all'area tecnico-ingegneristica ed un altro all'area sociale ed umanistico-ecologica.

Inoltre, su tutti gli anni sono previste attività formative aggiuntive come visite didattiche sul campo ('Field visits'). Il percorso formativo si conclude con un elaborato finale, in cui lo studente mette a frutto l'esperienza maturata nei tre anni del Corso di Laurea, durante i quali ha avuto la possibilità di affinare le modalità di raccolta delle informazioni e dei dati assimilati, di procedere alla loro rielaborazione critica ed alla redazione di elaborati scritti sui temi oggetto di studio e di esperienza diretta.

Conoscenza e capacità di comprensione

Il Corso ha l'obiettivo di formare laureati in grado di operare nell'utilizzo, nella gestione e nel supporto alla progettazione di tecnologie per sistemi alimentari sostenibili, con un approccio che consideri tutte le fasi delle filiere. Il laureato acquisisce conoscenze che gli consentono di contribuire alla diffusione e all'adozione di soluzioni innovative, sviluppando al contempo sensibilità e competenze trasversali utili a mettere in relazione differenti discipline e prospettive. In particolare, il laureato in Food Tech for Ecological Transition possiede conoscenze di base e avanzate relative alle discipline ingegneristiche, alle scienze alimentari, agli aspetti socio-culturali che influenzano i consumi alimentari, ai sistemi ecologici agro-forestali e marini, e ai modelli di governance per la sostenibilità. È in grado di comprendere i fenomeni chimico-fisici alla base delle trasformazioni ed ai processi alimentari, nonché i principi economici, ecologici, giuridici e culturali che regolano le filiere e ne influenzano la transizione ecologica. Dimostra capacità di inquadrare criticamente i processi tecnologici alimentari e sociali in prospettive interdisciplinari. Grazie alle conoscenze fornite dagli insegnamenti di area scientifico-tecnologica, il laureato è in grado di affrontare le problematiche connesse alla progettazione e all'implementazione di tecnologie di base, propedeutiche allo studio di ambiti complessi e multidisciplinari. Parallelamente, le conoscenze in chimica, processi della tecnologia alimentare e meccanica applicata ai sistemi alimentari permettono di conoscere i principali costituenti delle matrici



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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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



effettuare una verifica dell'apprendimento con cadenza quotidiana, somministrando e correggendo assignment, lavori di gruppo ed individuali.

Autonomia di giudizio

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

Abilità comunicative

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

Capacità di apprendimento

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



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

Research and Development Specialist (Ecological Transition Focus)

Funzione in un contesto di lavoro e competenze:

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

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

Competenze associate alla funzione:

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

Sbocchi occupazionali:

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



Art. 4 – Conoscenze richieste per l'accesso

Il Corso di Laurea in Food Tech for Ecological Transition è ad accesso programmato e prevede una prova di ammissione volta a selezionare i candidati più meritevoli sulla base di criteri relativi a:

1. Conoscenze scientifiche e culturali di base volte a dimostrare una vocazione alla multidisciplinarietà applicata allo studio dei sistemi alimentari e all'innovazione tecnologica sostenibile, derivanti dalla qualità del percorso scolastico e dalla ricchezza di esperienze extrascolastiche del candidato (quali esperienze lavorative coerenti con le scienze alimentari, attività che dimostrino una predisposizione e curiosità per l'innovazione tecnologica e per la sostenibilità, partecipazione ad attività scolastiche sperimentali facoltative, esperienze di volontariato, periodi di studio/lavoro all'estero, etc.);
2. Capacità di tracciare nessi logici coerenti fra il percorso scolastico o lavorativo pregresso e gli studi che il candidato intende intraprendere.
3. Capacità di esprimersi in inglese in modo chiaro e corretto, dimostrando padronanza delle regole linguistiche, abilità di riflessione ed argomentazione, con particolare attenzione ai contenuti legati all'ampio mondo alimentare.

Per essere ammessi al Corso di Laurea in Food Tech for Ecological Transition occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. Il corso di studio non prevede specifiche conoscenze disciplinari pregresse, ma una conoscenza della lingua inglese minima pari al livello B2, come definito dal Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER).

In caso il candidato fosse ammesso, non raggiungendo tale livello di conoscenza della lingua inglese durante la prova di ammissione, gli saranno assegnati obblighi formativi aggiuntivi (O.F.A.) da soddisfare nel primo anno di corso e volti a colmare le lacune evidenziate durante la prova, secondo quanto definito nel regolamento didattico del corso di studio.

Modalità di assolvimento OFA

Nel caso in cui il candidato fosse ammesso non raggiungendo tale livello di conoscenza della lingua inglese durante la prova di ammissione, gli saranno assegnati obblighi formativi aggiuntivi (O.F.A.) quali la lettura di testi o l'assegnazione di esercizi per il miglioramento delle capacità espressive in inglese, da soddisfare nel primo anno di corso e volti a colmare le lacune evidenziate durante la prova.

Art. 5 - Ammissione al Corso di Laurea

Il numero degli studenti ammissibili è definito annualmente dagli Organi di Governo in base alla programmazione locale, tenuto conto delle strutture e del rapporto studenti/docenti.

I posti disponibili e le modalità di ammissione sono riportati nell'apposita sezione pubblicata sul sito istituzionale di Ateneo. Sono previste diverse sessioni di ammissione, opportunamente distribuite durante l'anno accademico.

L'iscrizione al corso di Laurea in Food Tech for Ecological Transition prevede i seguenti passaggi:

- A. la registrazione dei dati anagrafici sul portale UNISG;
- B. il superamento della prova di ammissione volta a selezionare candidati italiani e internazionali che prevede i seguenti elementi: dossier e colloquio finale in lingua inglese.

Il dossier si compone di autocertificazione del titolo e voto di maturità, oppure media di III e IV superiore in caso di titolo non ancora conseguito (oppure Dichiarazione di Valore per titoli esteri) ed eventuali altre certificazioni non obbligatorie. In particolare, oltre alle informazioni obbligatorie richieste, lo studente può allegare eventuali certificazioni ulteriori che possano avvalorare l'acquisizione di conoscenze attinenti al corso di studi (quali quelle relative al campo tecnologico-alimentare, comunicativo, linguistico e ambientale).



La prova valuta i criteri 1- 3 indicati nella sezione Conoscenze richieste per l'accesso.
 Il colloquio finale in modalità da remoto, che ciascun candidato svolgerà di fronte ad una commissione di almeno due docenti, comprendenti un docente afferente ad UNISG ed un docente afferente a POLITO, è volto ad accertare i criteri: 1- 3 indicati nella sezione Conoscenze richieste per l'accesso.
 Il Corso è erogato in lingua inglese, pertanto è richiesto un livello di conoscenza della lingua inglese pari a B2. Il candidato può produrre una certificazione internazionale (l'Ateneo pubblica l'elenco delle certificazioni accettate e lo aggiorna annualmente) oppure può sottoporsi ad un test di lingua inglese con un docente madrelingua dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UNISG) che attesti il possesso di un livello assimilabile a quanto richiesto. L'intero processo di ammissione è coordinato da una Commissione che formula la graduatoria risultante dai punteggi assegnati alle due prove.

Art. 6 – Ordinamento didattico

Attività di base

Ambito disciplinare	Settore	CFU	
		min	max
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	CHEM-02/A Chimica fisica CHEM-03/A Chimica generale e inorganica CHEM-05/A Chimica organica MATH-01/A Logica matematica MATH-01/B Didattica e storia della matematica MATH-02/A Algebra MATH-02/B Geometria MATH-03/A Analisi matematica MATH-03/B Probabilità e statistica matematica MATH-04/A Fisica matematica MATH-05/A Analisi numerica MATH-06/A Ricerca operativa STAT-01/A Statistica STAT-01/B Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica IINF-01/A Elettronica IINF-05/A Sistemi di elaborazione delle informazioni PHYS-04/A Fisica teorica della materia, modelli, metodi matematici e applicazioni	18	36
Scienze del territorio e discipline storiche	GEOG-01/A Geografia GEOG-01/B Geografia economico-politica SDEA-01/A Discipline demotnoantropologiche	6	12
Scienze della biodiversità	BIOS-01/C Botanica ambientale e applicata BIOS-03/A Zoologia BIOS-03/B Antropologia BIOS-05/A Ecologia BIOS-15/A Microbiologia	6	12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30		30	
Totale Attività di Base		30-60	



Attività caratterizzanti

Ambito disciplinare	Settore	CFU	
		min	max
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale CHEM-07/B Chimica degli alimenti CEAR-01/B Costruzioni idrauliche e marittime e idrologia CEAR-04/A Geomatica ICHI-02/A Impianti chimici IIND-02/A Meccanica applicata alle macchine IIND-05/A Impianti industriali meccanici IIND-07/B Fisica tecnica ambientale IMAT-01/A Scienza e tecnologia dei materiali	20	36
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	HIST-03/A Storia contemporanea PHIL-04/A Estetica PHIL-04/B Filosofia e teoria dei linguaggi	8	16
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	CEAR-08/D Design PEMM-01/B Cinema, fotografia, radio, televisione e media digitali PHIL-02/A Logica e filosofia della scienza	12	20
Scienze economico-giuridiche e socio-politiche	AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale ECON-01/A Economia politica ECON-02/A Politica economica ECON-06/A Economia aziendale GIUR-09/A Diritto internazionale GIUR-10/A Diritto dell'unione europea GIUR-11/A Diritto privato comparato GIUR-15/A Diritto romano e fondamenti del diritto europeo GSPS-05/A Sociologia generale GSPS-06/A Sociologia dei processi culturali e comunicativi GSPS-08/B Sociologia dell'ambiente e del territorio	14	24
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	BIOS-06/A Fisiologia MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate MEDS-24/B Igiene generale e applicata PSIC-01/A Psicologia generale	6	12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		60	
Totale Attività caratterizzanti		60-108	



Attività affini

Ambito disciplinare	CFU	
	min	max
Attività formative affini o integrative	18	24
Totale Attività affini	18-24	

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

Altre attività

Ambito disciplinare		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	3	5
Minimo crediti riservati dall'Ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c			
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	0	6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	6	15
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			



Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	0	10
Totale Altre Attività	26-62	

Matrice di Tuning
Macro-area tecnico-ingegneristica – ambito ingegneristico
<p>Conoscenza e comprensione La formazione della macro-area di apprendimento tecnico-ingegneristica relativa all'ambito ingegneristico assicura allo/a studente/ssa le conoscenze delle basi di matematica, fisica, chimica, informatica essenziali per le discipline ingegneristiche, e risulta necessaria in particolare per comprendere i fenomeni nell'ambito alimentare e tecnologico del food. Il laureato disporrà di conoscenze e capacità di comprensione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - degli elementi fondamentali di matematica e statistica; - dell'analisi di fenomeni e grandezze fisici e dell'interpretazione dei dati; - delle proprietà e della struttura della materia, dei composti organici e inorganici, dei fenomeni chimici di interesse nell'ambito del cibo; - degli aspetti metodologici e operativi dell'informatica e della programmazione. <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione Al termine del percorso formativo è atteso che il laureato sappia applicare metodi matematici e statistici per analizzare problematiche legate al cibo, interpretare fenomeni fisici e chimici nella filiera alimentare ed utilizzare le leggi che li governano, risolvere problemi concreti mediante semplici programmi da implementare in un linguaggio di programmazione, maneggiare tecnologie di analisi spaziale dei dati e tecniche satellitari per l'acquisizione e gestione del territorio.</p>
Macro-area tecnico-ingegneristica – ambito delle scienze alimentari
<p>Conoscenza e comprensione La formazione della macro-area di apprendimento tecnico-ingegneristica relativa all'ambito delle scienze alimentari assicura allo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscenze di base relative ai principali costituenti (macro e micronutrienti) degli alimenti e dei principali fenomeni chimico-fisici alla base delle trasformazioni alimentari; - conoscenza di base dei principali processi di trasformazione e di conservazione degli alimenti; - conoscenza di base delle tecnologie di confezionamento degli alimenti; - conoscenze di scienze sensoriali e del consumatore. <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione Al termine del percorso formativo, il laureato sarà in grado di applicare tali conoscenze per analizzare i processi di trasformazione alimentare in contesti reali e supportare nella gestione del processo produttivo, individuando le tecnologie più idonee a garantire la qualità e la sostenibilità del prodotto. Inoltre, sarà capace di utilizzare strumenti metodologici per valutare l'efficacia delle diverse tecniche di conservazione e confezionamento, di integrare i risultati delle valutazioni sensoriali con i dati tecnologici e nutrizionali, e di supportare lo sviluppo di soluzioni innovative che rispondano alle esigenze dei consumatori in un'ottica di transizione ecologica.</p>
Macro-area delle discipline socio-umanistiche ed ecologiche – ambito socio-umanistico
<p>Conoscenza e comprensione La formazione della macro-area di apprendimento delle discipline socio-umanistico ed ecologiche relativa all'ambito delle discipline socio-umanistiche assicura allo studente le seguenti conoscenze:</p>



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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

Conoscenza e comprensione

La formazione della macro-area di apprendimento delle discipline socio-umanistico ed ecologiche relativa all'ambito delle discipline giuridico-economiche ed ambientali assicura allo studente le seguenti conoscenze:

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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



agroalimentari. Infine, potrà collaborare in contesti interdisciplinari per la definizione di strategie di sostenibilità a livello aziendale, territoriale e istituzionale/regolatorio.

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

Calendario accademico

https://ftparea.unisg.it/Regolamenti_Interni/Italiano/Calendario%20Accademico/

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://unisg.esse3.cineca.it/Start.do>

Prove di verifica del profitto

Le modalità relative alle prove di verifica del profitto sono dettagliate nell'apposito regolamento

Disposizioni per le prove di verifica del profitto disponibile sul Portale Studenti di Ateneo.

Calendario degli esami di profitto

<https://unisg.esse3.cineca.it/ListaAppelliOfferta.do>

Calendario sessioni della Prova finale

<https://unisg.esse3.cineca.it/BachecaAppelliDCT.do>

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 Triennale in Food Tech for Ecological Transition si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella redazione di un elaborato originale. La prova finale è effettuata in lingua inglese.

L'elaborato finale si basa sulle conoscenze acquisite negli ambiti disciplinari sviluppati nel corso di studi che possono essere integrate e completate con le esperienze realizzate durante il percorso formativo. La prova finale ha l'obiettivo di verificare le capacità individuali di integrazione delle conoscenze acquisite nei vari insegnamenti. Le modalità di assegnazione e di svolgimento della prova finale sono precisate nel relativo [regolamento di Ateneo](#).

Art. 12 - Infrastrutture

Aule/strutture	Le attività didattiche del corso di laurea triennale in Food Tech for Ecological Transition si svolgono in entrambe le sedi universitarie, alternando le attività tra il campus UNISG di Pollenzo (Bra) e le strutture del Politecnico di Torino (Torino). A Pollenzo, le attività didattiche si articolano all'interno di due complessi immobiliari adiacenti: l'Agenzia di Pollenzo e la Cascina Albertina. Entrambe le strutture si trovano
-----------------------	--



	<p>a breve distanza l'una dall'altra e sono dotate di aule moderne, attrezzate con dispositivi audio/video e strumenti per la didattica a distanza. Nel 2018, gli spazi sono stati rinnovati per migliorare la funzionalità e la qualità tecnologica. Complessivamente, le aule disponibili a Pollenzo garantiscono 569 posti a sedere, distribuiti su vari ambienti, tutti tecnologicamente attrezzati. Presso il Politecnico, il piano di assegnazione degli spazi didattici (aule e lab) per lo svolgimento delle lezioni delle attività di laboratorio e degli esami di profitto, viene redatto centralmente dalla Direzione Studenti e Didattica - STUDI, in collaborazione con i/le referenti Orari dei Collegi dei Corsi di Studio.</p>
<p>Laboratori</p>	<p>Presso l'Ateneo di Pollenzo, sono attivi alcuni Laboratori, tra cui si segnala di particolare interesse per il corso in Food Tech for Ecological Transition:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Sensory, Behavior and Cognition Lab <p>https://www.unisg.it/campus/laboratorio-di-analisi-sensoriale/: un laboratorio dedicato a ricerca, formazione e consulenza aziendale. Studia la percezione sensoriale degli alimenti ed il comportamento dei consumatori, promuovendo scelte alimentari salutari e sostenibili, attraverso un approccio multidisciplinare che integra scienze sensoriali, psicologia, neuroscienze, nutrizione e medicina. Il laboratorio include una cucina per la preparazione dei campioni e 24 cabine sensoriali dotate di tecnologia avanzata per test e raccolta dati.</p> <p>Presso il Politecnico di Torino, agli spazi dedicati alle attività didattiche si affianca una rete articolata di laboratori tematici e di ricerca in alcuni dipartimenti, utilizzabili per esercitazioni e progetti pratici. Questi spazi rappresentano una risorsa strategica per lo sviluppo di competenze tecniche e sperimentali in ambiti fondamentali per la transizione ecologica.</p>
<p>Sale studio</p>	<p>Presso entrambe le sedi sono disponibili diverse sale studio con orari diversificati; tutte le aule sono dotate di luce e prese elettriche. Inoltre, entrambe le strutture mettono a disposizione degli spazi di aggregazione per gli studenti.</p> <p>https://www.unisg.it/campus/biblioteca/ https://www.polito.it/didattica/servizi-e-vita-al-politecnico/aule-e-sale-studio</p>
<p>Biblioteche</p>	<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.).</p> <p>Per quanto riguarda le sedi del Politecnico, docenti e studenti possono accedere anche alle Biblioteche del DIATI e DISEG, oltre a quella Centrale di Ateneo, usufruendo di servizi come prestito libri e consultazione di banche dati. In biblioteca è possibile quindi consultare materiale bibliografico sia cartaceo che on-line, prendere in prestito monografie, usufruire di assistenza specializzata nelle ricerche bibliografiche. In remoto, gli utenti istituzionali possono accedere alle risorse elettroniche (banche dati, periodici elettronici, e-books), consultare il catalogo, indicare sull'apposito blog i testi desiderati, salvare le strategie ed i risultati delle proprie ricerche. Per incrementare i</p>



	servizi offerti agli utenti, è stato recentemente acquisito il discovery tool PICO, http://pico.polito.it , che consente la ricerca integrata nell'ambito di tutte le risorse bibliografiche su carta e online.
--	---

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.</p> <p>Presso il Politecnico sono attivi dei servizi di tutorato per le materie di base e per l'apprendimento delle lingue, inclusi corsi e certificazioni. Per il sostegno alla persona, il Politecnico di Torino ha messo in atto diverse iniziative tra cui uno spazio di ascolto, un servizio di counseling psicologico, rivolto in particolare a studenti internazionali, un servizio psichiatrico, uno sportello anti violenza e la possibilità di richiedere l'attivazione della carriera alias. Per quanto riguarda i servizi di inclusione e supporto per persone con disabilità o con DSA esistono figure di tutor dedicati e personale tecnico - amministrativo specializzato, la possibilità di accedere a strumenti compensativi e spazi attrezzati (aule studio e riposo speciali). Inoltre, attraverso il Progetto SAMBA - Salute, Movimento e Benessere in Accademia a cui partecipano entrambi gli Atenei, sono promosse iniziative a supporto del benessere psicofisico della popolazione studentesca.</p> <p>Link al Progetto SAMBA https://www.unisg.it/ricerca/s-a-m-b-a-salute-attivita-motoria-e-benessere-in-accademia/ https://samba.unito.it/ Link ai servizi di Ateneo https://www.unisg.it/servizi/mentoraggio/ https://www.polito.it/didattica/servizi-e-vita-al-politecnico</p>
Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)	<p>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).</p> <p>Il Politecnico di Torino supporta in modo centralizzato i tirocini curriculari e post lauream tramite il Career Hub che facilita l'incontro tra studenti/laureati e aziende, collabora con i referenti accademici e gestisce i rapporti con enti esterni. I tirocini, in</p>



	<p>Italia e all'estero, rappresentano un'importante occasione formativa per integrare competenze accademiche e professionali.</p> <p>Tra le iniziative avviate da entrambi gli Atenei, 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).</p> <p>https://career.unisg.it/ https://www.polito.it/ateneo/career-hub/studenti-laureate-e-laureati/incontra-le-opportunita-di-carriera/tirocini-curricolari</p>
<p>Accompagnamento al lavoro</p>	<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 studio-lavoro, attraverso un orientamento personalizzato, sviluppo del network Alumni e supporto al recruiting per le aziende partner. 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. <p>Il Politecnico di Torino attraverso il Career Hub offre numerosi servizi per facilitare l'ingresso nel mondo del lavoro, tra cui la messa a disposizione di un portale per offerte di lavoro e tirocini, l'organizzazione di incontri con aziende e momenti di networking, l'orientamento professionale per sviluppare competenze trasversali e la promozione e attivazione di tirocini curriculari e post lauream.</p> <p>Alcuni esempi di attività svolte per favorire il matching tra domanda e offerta, supportando attivamente studenti e neolaureati nel passaggio dall'università al lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Career Lab: sessioni di orientamento con esperti e aziende per prepararsi al mercato del lavoro e conoscere ruoli professionali specifici; ● Video e podcast tematici con consigli pratici su candidatura, selezione e strumenti di job search;



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">● Progetto Mentorship GroWithUs: affiancamento tra alumni e giovani studenti per la crescita professionale;● Recruiting events e Career Days, con incontri diretti tra studenti e aziende;● Tech Talk: eventi formativi su temi tecnico-professionali;● JobfairPMI: fiera del lavoro dedicata alle piccole e medie imprese. |
|--|--|

<https://career.unisg.it/>

<https://www.polito.it/atenco/career-hub>

Art. 14 - Approvazione del Regolamento del Corso di Laurea

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



Insegnamento nr.	Macro area delle discipline tecnico-ingegneristiche													Macro area delle discipline socio-umanistiche ed ecologiche								
	Discipline di ambito ingegneristico						Discipline dell'ambito delle scienze alimentari							Discipline dell'ambito socio-umanistico					discipline giuridico-economiche e ambientali			
	1	2	6	10	17	18	19	9	7	8	12	4	13	16	11	3	5	15				
PROFILO: Research and Development Specialist (Ecological Transition Focus)	Mathematics and principles of statistics	Computer science	Mechanics for food systems	Applied physics and electronics systems - (Mod 1 - Applied physics)	Applied physics and electronics systems (Mod 2 - Electronics systems for food)	Open geospatial data for food technologies	Water and waste management	Energy resources and management	Systemic design and circular economy for food	Food chemistry	Food technologies (Mod 1 - Food processing)	Food technologies (Mod 2 - Sensory perception and acceptance of foods from emerging technologies)	Smart packaging	Technology for society and communication - (Mod 1 - Technology, media and cultural policy)	Technology for society and communication - (Mod 2 - Technology for food and social change)	Cultural sustainability and technological change	Technology of taste and artificial aesthetics	Psychology, food behaviour and technology	Economics of sustainable development and technological innovation	Ecology and sustainable environmental transition	Food tech law	
Moduli										1	2				1						1	
SSD	MATH-03/A (MAT/05)	INF-05/A (ING-INF/05)	IND-02/A (ING-IND/13)	PHYS-04/A (FIS/02, FIS/01)	INF-01/A (ING-INF/01)	CEAR-04/A (ICAR/06)	3 CEAR-01/B (ICAR/02) + 3 ICH-02/A (ING-IND/25)	3 IND-07/B (ING-IND/11) + 4 (CEAR-08/D (ICAR/13)) + 3 GEOS-03/B + 3 (CEAR-08/D (ICAR/13))	3 ICH-02/A (ING-IND/25)	AGRI-07/A (AGR/15)	AGRI-07/A (AGR/15)	3 BIAT-01/A (ING-IND/22) + 3 CEAR-08/D (ICAR/13)	PEMM-01/B (L-ART/06)	GSPS-06/A (SPS/00)	SDEA-01/A (M-DEA/01)	PHIL-04/A (M-FIL/04)	PSIC-01/A (M-PSI/01)	ECON-02/A (SECS-P/02)	7 BIOS-05/A (BI0/07) + 3 BIOS-05/A (BI0/07)	4 GUR-11/A (IUS/02) + 3 IND-05/A (ING-IND/17)		
COMPETENZE ASSOCIATE ALLE FUNZIONI	Analisi matematica	Sistemi di elaborazione delle informazioni	Mechanica applicata alle macchine	Fisica tecnica della materia, modelli, metodi matematici e applicativi	Elettronica	Geomatica	Costruzione idraulica e marittima e idrologia + Impianti chimici	Fisica tecnica ambientale + Geologia applicata	Impianti chimici + Design + Design	Chimica fisica	Scienze e tecnologie alimentari	Scienze e tecnologie alimentari	Scienze e tecnologie dei materiali + Design	Cinema, fotografia, radio, televisione e media digitali	Sociologia dei processi culturali e comunicativi	Discipline demotecnologiche	Estetica	Psicologia generale	Politica economica	Ecologia	Diritto privato comparato + impianti industriali + meccanica	
Supporto all'analisi di problemi ingegneristici complessi	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
Sviluppo di competenze computazionali attraverso l'utilizzo di specifici software	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
Identificazione di soluzioni ingegneristiche e sensoristica più idonee per lo studio e la risoluzione dei problemi nel campo del food tech			X	X	X	X	X	X	X												X	
Competenze nell'automazione e nella gestione dei dati nel contesto alimentare		X	X																			
Identificazione e valorizzazione dei sottoprodotti e scarti alimentari in nuove risorse o ingredienti								X	X	X		X										
Supporto nella valutazione e nello sviluppo di soluzioni tecnologiche per ridurre gli impatti ambientali								X	X			X								X	X	
Supporto nella valutazione ed ottimizzazione delle risorse nei cicli produttivi, riducendo sprechi e scarti							X	X	X	X		X								X		
Identificazione dei principali costituenti degli alimenti (macro e micro) ed applicazione dei concetti chimico-fisici fondamentali per interpretare e gestire i processi di trasformazione alimentare										X												
Applicazione dei principi di trasformazione e conservazione degli alimenti per supportare l'analisi, la gestione e l'ottimizzazione della qualità e sicurezza nei processi alimentari										X	X											
Identificazione e supporto nella gestione di base delle tecnologie di conservazione e confezionamento degli alimenti										X	X	X			X							
Progettazione di processi alimentari e impianti sostenibili	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X							X		
Progettazione e conduzione di test per valutare la percezione e l'accettabilità sensoriale dei prodotti alimentari con particolare attenzione a quelli ottenuti da tecnologie innovative, applicando i metodi delle scienze sensoriali e dei consumatori												X						X				
Interpretazione delle dinamiche sociali e dei principali processi culturali e comunicativi, riconoscendo e valutando il ruolo della tecnologia nei contesti sociali e culturali legati al cibo														X	X	X	X	X				
Interpretazione dei processi culturali e comunicativi e supporto alla comunicazione del ruolo della tecnologia nei contesti sociali e culturali legati al cibo													X									
Capacità di riflettere in maniera critica sulle implicazioni sociali, etiche e culturali delle innovazioni tecnologiche																X	X				X	
Competenze in progettazione di interventi, iniziative o prodotti che favoriscano comportamenti alimentari sostenibili														X	X	X	X	X			X	
Capacità di interpretare norme e politiche relative a cibo, risorse e sostenibilità nell'ambito del cambiamento tecnologico														X	X	X	X	X			X	
Analisi e applicazione dei modelli di governance e strategie di gestione per favorire la sostenibilità delle filiere alimentari																					X	
Analisi dei principali sistemi ecologici agro-forestali e marini e della loro preservazione e ripristino in un'ottica di transizione ecologica																					X	
Competenza nell'analisi degli impatti economici e ambientali dell'utilizzo delle tecnologie a favore della transizione ecologica																			X	X		
Collaborare efficacemente all'interno di team multidisciplinari, contribuendo all'integrazione di saperi e prospettive diverse	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Comunicare in modo chiaro, efficace e adeguato in diversi contesti, sia in forma scritta sia orale														X	X	X	X	X			X	
Assumere ruoli di leadership e di gestione di processi di negoziazione in contesti complessi e collaborativi														X	X							
Pianificare, organizzare e gestire progetti applicando principi e strumenti di project management	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X									
Analisi critica di problemi complessi ed individuazione di soluzioni efficaci attraverso metodi di problem solving	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Sviluppo di soluzioni innovative e adeguate al contesto, utilizzando approcci partecipativi e metodologie di design thinking	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	