



REGOLAMENTO DIDATTICO
Corso di Laurea
in Scienze e Culture Gastronomiche
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	Scienze e Culture Gastronomiche
Nome del corso in inglese	Gastronomic Sciences and Cultures
Lingua in cui si tiene il corso	Italiano, inglese
Data di approvazione della struttura didattica	20/12/2017
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	18/01/2018
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	<ul style="list-style-type: none">- 17-21/06/2016 - Seminario dedicato all'individuazione degli elementi potenzialmente costitutivi del quadro teorico di riferimento delle "Nuove" Scienze Gastronomiche- 19/12/2017 - Incontro con le Parti sociali - enti del territorio e aziende e associazioni facenti parte della rete di sostenitori dell'attività didattica e di ricerca dell'Ateneo - alle quali è stato presentato l'istituendo Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche
Date consultazioni successive con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	<ul style="list-style-type: none">- 7/11/2018 - Incontro con le Parti sociali - enti del territorio e aziende e associazioni facenti parte della rete di sostenitori dell'attività didattica e di ricerca dell'Ateneo- 17/05/2022 – Incontro del Nucleo di Valutazione, nell'ambito dell'audizione del Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche, con rappresentanti di aziende e associazioni (Deliveristo, Eataly, Lavazza, Slow Food) al fine di verificare l'efficacia complessiva dei contenuti, degli obiettivi e degli esiti didattici del percorso di studi.- 10/05/2023 - Review periodica del corso di studio a cui hanno partecipato i docenti UNISG e i rappresentanti di aziende, istituzioni e associazioni del settore agroalimentare (Lavazza, Eataly, Deliveristo, Cortilia, Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, Camera di Commercio di Torino).
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	17/01/2018
Modalità di svolgimento	Corso di studio convenzionale
Indirizzo internet del corso di laurea	https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-triennale/



Facoltà di riferimento ai fini amministrativi	Scienze Gastronomiche
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 - DM 16/3/2007, art 4 - Nota MIUR 1063 del 29/04/2011
Numero massimo studenti per anno di corso	110

Per l'anno accademico 2025/2026, sono attivi il primo, il secondo e il terzo anno di Corso.

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

Obiettivi formativi specifici del corso	<p>Gli obiettivi formativi del Corso in Scienze e Culture Gastronomiche esprimono tutto l'arco delle scienze e culture gastronomiche in una prospettiva interdisciplinare: scienze dure, scienze sociali e scienze umane attraversano i temi del cibo, della produzione e del consumo alimentare nei loro rapporti con gli ecosistemi.</p> <p>In particolare, il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche deve contemplare tra i propri obiettivi specifici di formazione:</p> <ul style="list-style-type: none">- Il possesso delle conoscenze di base (teoriche, metodologiche e applicative lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti) per l'analisi dei sistemi gastronomici costituiti dai processi di produzione, trasformazione e consumo del cibo. Tale obiettivo include la conoscenza delle produzioni agro-alimentari con particolare approfondimento nell'ambito delle produzioni di alta qualità, nei settori agro-industriale ed artigianale. In questo modo, il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche acquisisce la capacità di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei problemi nel settore della sicurezza, della qualità e dell'innovazione.- Il possesso di una conoscenza dei sistemi gastronomici fondato non solo sull'elemento teorico e sulla didattica di aula, ma anche sulla formazione esperienziale, attraverso viaggi didattici con destinazioni nazionali e internazionali, esperienze sul campo, didattica in laboratorio e incontri con i protagonisti del mondo alimentare e della gastronomia. Grazie a tali elementi, il Laureato sviluppa una formazione plurale ed integrata, ed è spinto a elaborare progetti innovativi in senso lato che coniughino una solida formazione teorica con aspetti di natura empirica ed applicativa.- L'acquisizione di capacità di analizzare criticamente i sistemi alimentari passati, presenti e futuri su scala globale nella loro evoluzione ed interazione con contesti culturali, sociali, politici e ambientali. Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche è in grado di analizzare i fenomeni collegati alla produzione e al consumo alimentare, così come alla promozione e comunicazione del cibo, in senso sincronico e diacronico, valutarne le implicazioni ed elaborare proposte per incidere positivamente nel senso della sostenibilità e appropriatezza rispetto a caratteristiche ecologiche, culturali e di consumo.- L'acquisizione della capacità di elaborare le informazioni connesse alle scienze gastronomiche, al fine di contribuire ai processi di conoscenza, educazione e rappresentazione dello sviluppo sociale, economico e politico connesso ai
--	---



sistemi alimentari. Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche è capace di utilizzare strumenti della ricerca umanistica e sociale per operare nell'ambito della critica gastronomica, della comunicazione alimentare e della divulgazione circa l'evoluzione di tali sistemi e l'interazione con i contesti in cui questi si collocano. È dunque in grado di comunicare, anche attraverso strumenti di comunicazione multimediale e utilizzando una lingua diversa dalla propria (di norma l'inglese), contenuti relativi alla sicurezza, qualità, sostenibilità, sovranità e innovazione in ambito gastronomico.

Tali obiettivi formativi specifici trovano immediato riscontro nel percorso formativo, che si articola in insegnamenti ed attività formative che, distribuiti in semestri, intendono fornire dapprima le conoscenze di base e introduttive alle Scienze e Culture Gastronomiche e, nella seconda parte del percorso, le conoscenze avanzate. Ciò detto, gli insegnamenti costituiscono elementi interconnessi di un percorso da intendersi non in senso cronologico ma circolare, giacché costituiscono, insieme a didattica esperienziale, viaggi didattici e ricerca sul campo, un complesso formativo plurale ed integrato. In altri termini, la collocazione in anni ed in semestri risponde alla necessità di integrare e connettere le diverse prospettive e aree disciplinari secondo un duplice ordine. Da un lato, vi è una progressione che muove da insegnamenti (impartiti nel corso del primo anno) di natura introduttiva, volti a fornire conoscenze e metodi che costituiscono la base delle scienze e culture gastronomiche, per svilupparsi negli anni successivi in conoscenze più avanzate e specifiche relative alle diverse aree e prospettive. Dall'altro, è prevista, all'interno di ciascun anno di corso, una successione organizzata di attività formative, che si trovano in interconnessione grazie al costante lavoro di coordinamento fra i docenti ed ai momenti di più evidente transdisciplinarietà. Si consideri, inoltre, che ogni semestre è strutturato in modo tale da concatenare didattica di aula, viaggi didattici ed esami secondo scansioni costanti, in modo tale che vi sia una consequenzialità fra attività formative in aula, attività di ricerca sul campo e successiva verifica dell'apprendimento.

Tale duplice impostazione è comune ai tre anni in cui si sviluppa il Corso di Laurea, che prevede insegnamenti che non sono in mera interdipendenza sequenziale e che si completa di altre attività formative, fa tesoro di supporti informatici avanzati, utilizza metodi dialogici e di interazione continua docenti-studenti e incentiva l'intervento costante e la presentazione di proposte e progetti da parte degli studenti.

Il percorso formativo si conclude con un elaborato finale, in cui lo studente, con l'esposizione in pubblico del proprio elaborato, mette a frutto l'esperienza maturata nei tre anni del Corso di Laurea, durante i quali ha avuto la possibilità di affinare le modalità di raccolta delle informazioni e dei dati assimilati durante le lezioni frontali e durante i viaggi didattici, di procedere alla loro rielaborazione critica ed alla redazione di elaborati scritti sui temi oggetto di studio e di esperienza diretta.



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

<p>Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)</p>	<p>I laureati in Scienze e Culture Gastronomiche devono sviluppare conoscenze e capacità di comprensione tali da poter analizzare i sistemi alimentari nei loro rapporti con gli ecosistemi, e sviluppare competenze e sensibilità utili a creare nessi fra le diverse branche e prospettive.</p> <p>Il nucleo fondante del Corso di Laurea è costituito da</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze relative ai principali gruppi di sostanze costituenti gli ingredienti e i prodotti alimentari (con particolare riferimento alle cucine tradizionali) e comprensione delle trasformazioni che avvengono nel cibo nelle diverse condizioni della sua produzione, conservazione e trasformazione e della biodiversità alimentare. - Conoscenze sulle materie prime di origine vegetale e animale, sulle tecnologie di produzione, trasformazione e conservazione dei principali alimenti, sulla progettazione gastronomica e sull'elemento sensoriale. - Conoscenze volte a collocare le dinamiche di formazione del gusto all'interno di processi e contesti, ad acquisire i contenuti per una narrazione della gastronomia e del sistema agroalimentare e ad elaborare criticamente i relativi concetti. - Conoscenze volte alla comprensione critica delle scienze gastronomiche in una prospettiva sia di governo dei sistemi alimentari, sia empirico-regolativa, sia di analisi strategiche, sia di lettura dei connessi fenomeni sociali e della comunicazione. <p>Tali obiettivi sono perseguiti attraverso il complesso delle attività formative, che coniugano attività di aula, didattica esperienziale e ricerca sul campo. In particolare, ai fini della valutazione in itinere circa il conseguimento di tali obiettivi, sono previsti strumenti didattici quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezioni frontali di natura dialogica e interattiva - Attività di discussione su casi-studio e letture preventivamente selezionate e indicate o fornite dal docente - Proiezione e discussione di immagini, materiale grafico, video - Attività didattiche elettive svolte in gruppi ristretti - Seminari e tavole rotonde - Partecipazione attiva a Dibattiti, Incontri e Conferenze <p>La verifica di tali obiettivi verrà svolta attraverso esami individuali (scritti o orali a seconda dei casi), relazioni e attività di laboratorio che terranno conto della partecipazione continua e propositiva dello studente durante le attività didattiche.</p>
<p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding)</p>	<p>I laureati in Scienze e Culture Gastronomiche devono sviluppare capacità di applicare conoscenza e comprensione in modo da operare nei sistemi alimentari incidendo positivamente nel senso dell'innovazione, della qualità, della durabilità all'interno di più ampi sistemi socio-ecologici e della appropriatezza rispetto a specifiche caratteristiche ecologiche, culturali e sociali.</p> <p>Di conseguenza, il Corso di Laurea è volto allo sviluppo di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacità di applicare le conoscenze sulla biodiversità alimentare e sulle principali classi di composti che costituiscono gli alimenti, sugli ingredienti alimentari e sui prodotti finiti.



	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di applicare i concetti ed i principi agroecologici ai sistemi di produzione agroalimentare, creando interazioni biologiche benefiche e sinergie tra i componenti dell'agroecosistema e progettare e gestire sistemi di produzione agroalimentare sostenibili. - Capacità di applicare le conoscenze tecnologiche relative ai processi produttivi alimentari ai vari contesti merceologici presi in esame e di svolgere e coordinare le valutazioni sensoriali di prodotti alimentari. - Capacità di individuare e valorizzare modelli virtuosi di produzione di interesse storico, ambientale, culturale, redigere testi di promozione e valorizzazione del patrimonio gastronomico, svolgere attività di educazione e formazione in materia di cultura gastronomica e sistemi alimentari. - Capacità di formulare analisi di gestione strategica con un focus specifico sulle aziende del settore agroalimentare, applicare le principali chiavi interpretative in materia di sistemi e filiere, svolgere autonomamente ricerche giuridiche volte ad affrontare questioni attinenti la sicurezza e qualità dei prodotti alimentari, e analizzare i fenomeni sociali connessi, ricostruendone i nessi causali e facendo ipotesi e previsioni sulle possibili evoluzioni future. - Capacità di agire nei contesti della comunicazione e della promozione del cibo, come elemento di mediazione culturale tra filiera produttiva e consumatore finale. <p>Tali obiettivi sono perseguiti attraverso strumenti didattici quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Simulazione e discussione di casi pratici da svolgere individualmente e in gruppo sotto la supervisione del docente; - Attività di laboratorio e ricerche sul campo volte a coniugare elemento teorico ed elemento empirico-applicativo; Lezioni frontali e incontri con professionisti e operatori del settore alimentare; - Attività seminariali ristrette volte all'acquisizione di capacità attinenti alla ricerca su banche dati specialistiche ai fini della risoluzione di casi pratici. <p>Tali obiettivi sono perseguiti e verificati attraverso strumenti didattici quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborazione e presentazione orale di progetti individuali e di gruppo; - Elaborazione e presentazione di relazioni scritte individuali e di gruppo; - Attività di verifica consistenti in risoluzione di casi pratici richiedenti analisi e ricerche su banche dati specialistiche.
<p>Autonomia di giudizio (Making judgements)</p>	<p>Il piano formativo consente al laureato di acquisire: una consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli permette di individuare le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione agroalimentare e di ogni altra attività connessa, e della sostenibilità; una capacità critica sufficiente ad interpretare il difforme valore della comunicazione tecnica ed ideologica inerente il cibo; una abilità nell'assumere responsabilmente decisioni o fornire autorevole consulenza in fase di progettazione di linee di intrapresa nel settore agroalimentare.</p> <p>L'autonomia di giudizio è un risultato conseguito attraverso diversi strumenti formativi quali il dibattito su casi studio richiedenti l'elaborazione di opinioni individuali originali e le relative argomentazioni a suffragio e la sottoposizione, anche in itinere, di prove di verifica che attestino non solo l'acquisizione di nozioni</p>



	<p>ma anche una loro elaborazione critica da parte dello studente. La progettazione e la messa in opera del Corso di Laurea assicurano che lo studente sia esposto a un numero sufficiente di esperienze di questo tipo.</p> <p>Tali elementi sono anche presi in considerazione ai fini delle valutazioni relative ai singoli insegnamenti, così come nella discussione relativa all'elaborato finale.</p>
<p>Abilità comunicative (Communication skills)</p>	<p>Il piano formativo (con la presenza del parziale insegnamento di alcune discipline in lingua inglese e con la ricorrenza di viaggi a destinazione internazionale) mette il laureato in condizioni di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese; la frequenza di accertamenti didattici in forma di saggi o presentazioni multimediali consente al laureato una dimestichezza con le tecnologie più avanzate della comunicazione. Lo rende particolarmente idoneo a queste attività la conoscenza del mondo della gastronomia e del lessico delle scienze alimentari, del marketing e della comunicazione e della critica attorno al cibo.</p> <p>La progettazione del Corso di Laurea assicura che le abilità comunicative siano ottenute attraverso strumenti formativi specifici quali l'esposizione, individuale o di gruppo, orale o scritta, dei contenuti di ciascuna attività formativa, e siano oggetto di verifica in classe e di valutazione al termine di ciascun insegnamento.</p>
<p>Capacità di apprendimento (learning skills)</p>	<p>Il Corso di Laurea fornisce gli strumenti indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, propone agli studenti momenti strutturati di formazione complementare (conferenze programmate, incontri e seminari, insegnamenti a scelta), nell'obiettivo di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi strutturali e applicativi lungo l'intera filiera degli alimenti, dalla produzione al consumo. Tale formazione che, iniziando dallo studio, si orienta in modo sempre più preciso verso l'esperienza sul campo, fa dell'aggiornamento e della versatilità delle competenze un requisito prioritario.</p> <p>Il Coordinatore del Corso di Laurea vigila affinché vi sia un controllo costante di tale capacità mediante esami, saggi e valutazioni dei viaggi tematici e territoriali. Questi, insieme all'elaborato finale, avranno la funzione di verificare in sede didattica le tappe del percorso formativo e offriranno un metodo per controllare l'attitudine all'apprendimento in vista di una ulteriore destinazione professionale.</p>

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

Profilo - Food Specialist

Funzione in un contesto di lavoro:

Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche opera come food specialist in attività di produzione, vendita e somministrazione, e in corpi intermedi di supporto al settore agroalimentare e turistico-ristorativo, svolgendo le seguenti funzioni:

- Analizza i mercati individuandone i target;
- Analizza la struttura e le performance delle filiere alimentari;
- Opera nello sviluppo di ricette e prodotti;
- Seleziona, acquisisce, e utilizza materie prime, semilavorati e trasformati;
- Valuta la qualità dei prodotti;



- Gestisce strategie e soluzioni di vendita;
- Sviluppa strategie e materiali di comunicazione dei prodotti;
- Svolge attività di consulenza, educazione e formazione presso istituzioni e soggetti privati nell'ambito delle scienze, culture e politiche gastronomiche.

Competenze associate alla funzione:

- Competenze relative all'analisi dei sistemi alimentari, della loro sostenibilità e della sovranità alimentare, ed alla lettura dei fenomeni sociali
- Competenze relative alla progettazione gastronomica
- Competenze nella selezione e gestione delle materie prime, dei prodotti, delle tecniche e tecnologie alimentari
- Competenze sulla composizione e trasformazione degli alimenti e sulla loro rilevanza nutrizionale e sensoriale
- Competenze comunicative volte alla narrazione e promozione
- Competenze nell'analisi dei conflitti interni ai sistemi alimentari, con particolare riferimento alla prospettiva giuridica e socioeconomica
- Competenze in materia di analisi strategica e gestionale

Sbocchi occupazionali:

- Aziende che operano per la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- Aziende e società della piccola e grande distribuzione alimentare;
- Imprese ricettive e della ristorazione commerciale e collettiva;
- Consorzi e cooperative del settore agroalimentare;
- Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari;
- Aziende di comunicazione;
- Aziende di consulenza relative alla ristorazione e alla produzione alimentare; Prosecuzione studi (Laurea Magistrale o Master).

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

Conoscenze richieste per l'accesso	<p>Il Corso è ad accesso programmato e prevede una prova di ammissione volta a selezionare i candidati più meritevoli sulla base di criteri relativi a:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Conoscenze scientifiche e culturali di base volte a dimostrare una vocazione agli studi gastronomici e capacità di tracciare nessi logici coerenti fra il percorso scolastico o lavorativo pregresso e gli studi che il candidato intende intraprendere.2. Conoscenza delle regole e dei modi della corretta espressione orale in italiano ed inglese, ai fini di una padronanza dei metodi di riflessione e argomentazione.3. Conoscenza delle regole, dei modi e delle forme dell'espressione scritta in italiano ed inglese, con particolare attenzione alla riflessione.4. Conoscenze linguistiche da applicarsi ai fini della discussione di argomenti connessi alle scienze e culture gastronomiche in chiave pluridisciplinare sia in italiano sia in inglese.5. Formazione culturale derivante dalla qualità del percorso scolastico e dalla ricchezza di esperienze extrascolastiche del candidato (quali esperienze lavorative coerenti con le scienze e culture gastronomiche, esperienze di volontariato, periodi di studio/lavoro all'estero, certificazioni di lingua).
---	--



	<p>Per essere ammessi al test di selezione occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo.</p> <p>Il Regolamento del Corso di Laurea stabilisce il sistema di valutazione relativo alle diverse prove, con le rispettive soglie.</p> <p>Il corso di studio non prevede specifiche conoscenze disciplinari pregresse, ma una competenza linguistica inglese minima all'uopo stabilita dal Regolamento Didattico del Corso di Laurea. In caso il candidato fosse ammesso non raggiungendo tale livello di competenza durante la prova di selezione, gli saranno assegnati obblighi formativi aggiuntivi (O.F.A.) 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.</p> <p>La descrizione dettagliata delle conoscenze richieste per l'accesso e delle modalità di verifica saranno riportate nel Regolamento del Corso di Laurea.</p>
Modalità di verifica delle conoscenze richieste per l'accesso	<p>Le Modalità di ammissione al Corso di Laurea sono disponibili sul sito istituzionale di Ateneo.</p>

Art. 6 - Ammissione al Corso di Laurea

Ammissione al Corso di Laurea	<p>L'iscrizione al corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche prevede i seguenti passaggi:</p> <p>la registrazione dei dati anagrafici sul portale UNISG;</p> <p>il superamento della prova di ammissione volta a selezionare candidati italiani e internazionali che prevede i seguenti elementi: dossier, prova di lingua (inglese), colloquio finale in lingua italiana/inglese.</p> <p>Il dossier si compone di autocertificazione del titolo e voto di maturità, oppure media di III e IV superiore in caso di titolo non ancora conseguito (oppure Dichiarazione di Valore per titoli esteri), Curriculum Vitae, test conoscitivo ed eventuali altre certificazioni (oltre alle informazioni richieste, lo studente allega le eventuali certificazioni che possano avvalorare l'acquisizione di conoscenze attinenti al corso di studi, quali quelle relative al campo gastronomico, tecnologico-alimentare, turistico, economico, comunicativo, linguistico e ambientale). La prova valuta i criteri 1, 3, 5 indicati nel quadro A3.a.</p> <p>La prova di inglese è volta a valutare le capacità espressive ed argomentative in forma sia scritta sia orale pari a B2 (per i candidati di madrelingua non inglese). L'eventuale possesso di certificati e attestati riconosciuti relativi alle conoscenze linguistiche non esonera da alcuna prova, ma può comunque essere oggetto di valutazione in quanto integrante il dossier. La prova verifica i criteri: 2, 3, 4 indicati nel quadro A3.a.</p> <p>Il colloquio finale, che ciascun candidato svolgerà di fronte ad una commissione di almeno due docenti UNISG, è volto ad accertare i criteri: 1, 2, 4, 5 indicati nel quadro A3.a. Per i candidati di madrelingua non italiana, è accertata oralmente una conoscenza di base dell'italiano durante il colloquio con i docenti UNISG.</p>
--------------------------------------	--



	<p>L'intero processo di ammissione è coordinato da una Commissione che formula la graduatoria risultante dai punteggi assegnati alle tre prove.</p> <p>Nel caso di ammissione, laddove le competenze linguistiche di lingua inglese fossero risultate inferiori alla soglia all'uopo stabilita dall'Ateneo, al candidato saranno assegnati obblighi formativi aggiuntivi volti a potenziare le competenze linguistiche dello studente. Tali obblighi formativi saranno stabiliti dal Coordinatore del Corso di Laurea caso per caso con il supporto dei lettori di lingua inglese, e saranno volti a colmare le lacune evidenziate nel corso della prova. Tali obblighi potranno consistere nella lettura e scrittura di testi selezionati, con particolare riferimento al miglioramento delle conoscenze linguistiche e capacità espressive in inglese. L'assolvimento degli obblighi formativi sarà verificato secondo scadenze precise durante il primo semestre di corso, in modo tale da permettere al candidato di colmare le lacune evidenziate nella prova di ammissione entro l'inizio del secondo semestre di corso.</p> <p>Le procedure di ammissione prevedono che i candidati accedano a un questionario di autovalutazione delle competenze in ingresso, con l'obiettivo di individuare eventuali lacune da colmare prima dell'inizio del percorso formativo. Il test, composto da domande chiuse su scienze umane, sociali e dure, suggerisce per ogni risposta letture di approfondimento da svolgere qualora emergessero lacune su specifici argomenti.</p>
--	--

Art. 7 – Periodi di lezioni e esami

Periodo di lezioni	https://ftparea.unisg.it/Regolamenti Interni/Italiano/Calendario%20Accademico/
Link orario delle lezioni	https://unisg.esse3.cineca.it/Start.do
Periodo di esami	gennaio – marzo - giugno - settembre
Link calendario degli esami	https://unisg.esse3.cineca.it/ListaAppelliOfferta.do

Art. 8 – Verifica del profitto delle attività formative

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. 9 – Offerta didattica programmata

Attività formative di base

Ambito disciplinare	Settore	CFU Rad		CFU Off
		min	max	
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	CHIM/06 Chimica organica	10	16	10



Scienze del territorio e discipline storiche	M-GGR/01 Geografia M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche	14	24	14
Scienze della biodiversità	BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/07 Ecologia	12	24	13
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)				
Totale Attività di Base		36-64		37

Attività formative caratterizzanti

Ambito disciplinare	Settore	CFU Rad		CFU Off
		min	max	
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	16	30	23
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	M-FIL/04 Estetica M-STO/04 Storia contemporanea	12	24	16
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	ICAR/13 Disegno industriale	6	12	7
Scienze economico-giuridiche e socio-politiche	IUS/02 Diritto privato comparato IUS/18 Diritto romano e diritti dell'antichità SECS-P/02 Politica economica	20	36	20
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	BIO/09 Fisiologia	6	12	7
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:				
Totale Attività caratterizzanti		60-114		73

Attività formative affini o integrative

		CFU		CFU Off
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/16 - Microbiologia agraria	18	36	27
	L-ART/06 - Cinema, fotografia e televisione			
	SECS-P/07 - Economia aziendale			
	SPS/07 - Sociologia generale			
Totale Attività affini		18-36		27



Altre attività

		CFU		CFU Off
		min	max	
A scelta dello studente		12	18	18
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera C)	Per la prova finale	5	8	5
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	5	8	5
Minimo crediti riservati dall'Ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c				10
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-	
	Abilità informatiche e telematiche	-	-	
	Tirocini formativi e di orientamento	15	30	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				15
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali				-
Totale Altre Attività		37 – 64		43

Art. 10 – Offerta didattica erogata

Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche						
Anno di corso	Insegnamento	Modulo	SSD	CF U	Docenti (in grassetto, il docente titolare) (con l'asterisco, i docenti di riferimento)	Tipo attività
I anno coorte 2025/ 2026	Ecologia e Biodiversità		BIO/07	7	Silvio Greco*	Base
					Naji Sulaiman	
					Chiara Romano	
	Scienze Molecolari e del Gusto	Esercitazioni	CHIM/06	10	Gabriella Morini*	Base
					Giorgio Grillo	
					Carol Povigna	
	Economia e Sviluppo Sostenibile		SECS-P/02	6	Donatella Saccone*	Caratterizzante
	Microbiologia degli Alimenti		AGR/16	6	Luca-Simone Cocolin	Affine e integrativa
Francesco Chiesa						



	Antropologia del Cibo		M-DEA/01	8	Da definire	Base
	Ecologia Giuridica e Forme Storiche della Sovranità		IUS/18	6	Michele Fino	Caratterizzante
	Gastronomic Lab I			6		Insegnamenti a scelta
	Conoscenze Linguistiche - Italiano			5	Monica Mosca Emiliano Trucco	Altre attività formative
	Conoscenze Linguistiche - Inglese				Steve McCurdy (Traci Isyk-Coles, Sara Capra)	
	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo				Gabriele Proglio	Altre attività formative
					Naji Sulaiman	
					Chiara Romano	
					Flavio D'Abramo	
				58		
II anno coorte 2024/ 2025	Agroecosistemi e Sostenibilità		AGR/02	11	Paola Migliorini*	Caratterizzante
					Silvio Greco	
		Esercitazioni			Paola Migliorini	
	Analisi dei Consumi e dei Paesaggi Alimentari	Consumi Alimentari	SPS/07	6	Paolo Corvo*	Affine e integrativa
		Esercitazioni				
		Ecologia Storica e Paesaggi Alimentari	M-GGR/01	6	Roberta Cevasco*	Base
		Esercitazioni				
Storia dell'Alimentazione		M-STO/04	8	Simone Cinotto* Gabriele Proglio	Caratterizzante	
Scienze dei Prodotti Alimentari	Tecnologie Alimentari	AGR/15	6	Maria Piochi*	Caratterizzante	
	Analisi Sensoriale e Consumer Science		6	Luisa Torri*		



		Analisi Sensoriale e Consumer Science - Esercitazioni				
	Design Sistemico		ICAR/13	7	Franco Fassio*	Caratterizzante
	Comunicazione Gastronomica e Industrie Culturali		L-ART/06	5	Luca Antoniazzi*	Affine e integrativa
	Gastronomic Lab II			6	Da definire	Insegnamenti a scelta
	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo			4	Maria Piochi	Altre attività formative
Maddalena Borsato						
Roberta Cevasco						
Lorenzo Bairati						
					Flavio D'Abramo	
				65		
III anno 2023/2024	Cibo e Salute		BIO/09	7	Luca De Carli	Caratterizzante
					Andrea Devecchi	
					Andrea Pezzana	
	Governance Globale del Cibo	Esercitazioni	IUS/02	8	Lorenzo Bairati*	Caratterizzante
	Filosofia del Cibo ed Estetica del Gusto		M-FIL/04	9	Elena Mancioffi	Affine e integrativa
					Nicola Perullo	
Flavio D'Abramo						
Economia delle Aziende Agroalimentari		SECS-P/07	7	Carmine Garzia	Affine e integrativa	
				Davide Calandra		
				Francesco Gentile		
Etnobiologia e Food Scouting	Esercitazioni	BIO/03	6	Andrea Pieroni*	Base	
Gastronomic Lab III				6	Da definire	Insegnamenti a scelta
Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo				4	Andrea Pieroni	Altre attività formative
					Paolo Corvo	
					Maria Piochi	
					Roberta Cevasco	



	Elaborato finale			7		Altre attività formative
				54		

Art. 11 – Attività didattiche complementari alle lezioni

Viaggi didattici	<p>Il viaggio didattico di UNISG è uno strumento conoscitivo unico, che integra il percorso educativo svolto in aula e rende possibile lo studio delle culture gastronomiche e dei processi alimentari attraverso un’esperienza sul campo, diretta e personale, all’insegna dell’incontro e della comparazione tra “opposti”.</p> <p>Il corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche prevede ogni anno cinque viaggi didattici, di cui due territoriali (scoperta di una particolare area o regione del mondo) e tre tematici (approfondimento di una precisa filiera o tematica agroalimentare).</p> <p>L’approccio dei viaggi è trasversale: si focalizza attorno alle filiere di produzione, trasformazione, trasporto e consumo del cibo, attraverso visite frontali, workshop, degustazioni e incontro con le comunità locali, riservando la stessa attenzione tanto al piccolo produttore quanto alla produzione su scala industriale. Questo consente di sviluppare una visione completa e consapevole rispetto alle complesse dinamiche economiche, culturali e sociali che interessano i territori visitati e realizzare l’ambizione olistica che caratterizza l’operato dell’Università di Pollenzo.</p> <p>La pianificazione del contenuto didattico e della logistica del viaggio è gestita dallo staff del Tutor Office, che accompagnerà anche gli studenti in viaggio.</p>
Seminari e conferenze	<p>Attività didattica consistente in incontri, programmati settimanalmente, con intellettuali, esperti e produttori con competenze specifiche legate alle scienze gastronomiche.</p>

Art. 12 – Prova finale

Caratteristiche della prova finale	<p>La Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una commissione composta da almeno 3 docenti. L’elaborato riguarda un tema inerente a una o più discipline del percorso di studi. Considerata la natura multidisciplinare dell’Università, le metodologie applicate nell’elaborato possono essere diverse e possono dare luogo a risultati diversi. In particolare, possono riguardare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - attività sperimentali inerenti all’acquisizione di abilità tecniche e/o la validazione di metodi e procedure su uno o più prodotti; - monitoraggio o documentazione di un processo o di un’attività produttiva attraverso la rilevazione di informazioni, dati e la loro elaborazione; - documentazione (scritta o mediante strumenti multimediali) di tematiche culturali relative all’alimentazione e alla gastronomia; - approfondimenti di ricerca in senso critico su questioni relative alle scienze umane, storiche e filosofiche in riferimento al cibo e al gusto; - analisi di prodotti da un punto di vista economico, dei consumi o mediatico; - indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti a uno specifico argomento.
---	--



	Lo studente, con l'esposizione in pubblico del proprio elaborato, mette a frutto l'esperienza maturata nei tre anni del Corso di Laurea, durante i quali ha avuto la possibilità di affinare le modalità di raccolta delle informazioni e dei dati assimilati durante le lezioni frontali e durante i viaggi didattici, di procedere alla loro rielaborazione critica ed alla redazione di elaborati scritti sui temi oggetto di studio e di esperienza diretta. La raccolta di informazioni, la sperimentazione sul campo di quanto appreso, l'analisi critica dei risultati ottenuti e l'esposizione scritta dell'intero lavoro svolto costituiscono un elemento qualificante del percorso formativo offerto agli studenti, indispensabile per consentire agli stessi il superamento della prova finale.
Link alle Disposizioni per la redazione e la presentazione dell'elaborato finale	http://ftparea.unisg.it/Regolamenti Interni/Italiano/Esami%20e%20tesi%20di%20laurea/

Art. 13 – Propedeuticità e sbarramenti

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

Art. 14 – Rilevamento della frequenza

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

Art. 15 – Orario di ricevimento dei docenti

Orario di ricevimento dei docenti/Link	L'orario di ricevimento di ciascun docente è disponibile al seguente link: https://unisg.esse3.cineca.it/Guide/PaginaRicercaDocenti.do
---	---

Art. 16 – Atti di carriera

Condizioni preliminari	Lo studente può compiere atti di carriera se: <ul style="list-style-type: none"> - regolarmente iscritto, - in regola con il pagamento della retta universitaria, - ha aggiornato correttamente il proprio piano carriera entro i termini stabiliti, - non è incorso in sanzioni disciplinari.
Piano carriera	Il piano carriera è l'insieme delle attività didattiche che lo studente deve affrontare durante la sua carriera universitaria. Si divide tra attività obbligatorie, che sono attribuite automaticamente allo studente, e attività a scelta che lo studente deve scegliere in autonomia. I piani carriera devono essere aggiornati e confermati nei termini e nelle modalità comunicati dalla Segreteria didattica.



Prenotazione, svolgimento e verbalizzazione esami	<p>L'iscrizione agli appelli di esame si effettua con procedura informatizzata, mediante l'accesso dello studente all'Area riservata del portale didattico o attraverso l'App di Ateneo.</p> <p>Gli esami si tengono in presenza e online (solo per determinate categorie di studenti come previsto dal DM 1835/2024 Art. 5).</p> <p>La verbalizzazione avviene attraverso una procedura online i cui dettagli sono consultabili sul Portale Studenti.</p>
--	--

Art. 17 - Strutture e servizi a disposizione del corso e degli studenti

Aule	Pollenzo - Aule a disposizione dei Corsi di Studio attivati dall'Ateneo			
	Denominazione Aula	N. posti a sedere	Dotazioni	Localizzazione
	2 - Renato e Anna Dominici	30	PC/video-proiettore	Agenzia di Pollenzo
	3 - Fusari	30	PC/video-proiettore	Agenzia di Pollenzo
	4	35	PC/video-proiettore	Cascina Albertina
	5 - Gabriella Miroglio	104	PC/video-proiettore	Cascina Albertina
	6	104	PC/video-proiettore	Cascina Albertina
	9	40	PC/video-proiettore	Cascina Albertina
	10	50	PC/video-proiettore	Cascina Albertina
	Magna	148	PC/video-proiettore	Cascina Albertina
	Food Lab	28	PC/video-proiettore	Corte Albertina
Totale posti a sedere nelle aule		569		
Laboratori	<p>– Sensory Behavior and Cognition Lab</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 alimentari, attraverso un approccio metodologico che associa i metodi sensoriali a tecniche strumentali. Il laboratorio si distingue per la sua forte multidisciplinarietà</p>			



	<p>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"> - Le Tavole Accademiche <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"> - Laboratorio di Agroecologia – Orti didattici <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"> - Pollenzo Food Lab <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>
<p>Servizi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Career Center <p>Il Career Center fornisce agli studenti e ai laureati dell'Ateneo servizi personalizzati di orientamento al lavoro, facilitando il processo di transizione studio-lavoro, analizzando le aspettative, motivazioni e interessi individuali e promuovendo e sviluppando il network degli Alumni. Inoltre, offre ad aziende e organizzazioni del network UNISG (Soci Sostenitori e Partner Strategici) servizi di supporto al recruiting.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mentoring <p>Il Mentoraggio è un servizio attivo all'interno dell'Università di Scienze Gastronomiche fin dalla sua fondazione. È un counseling individuale finalizzato ad offrire agli studenti supporto, orientamento e stimolo nello svolgimento del loro percorso accademico e nello sviluppo della crescita personale e professionale a partire dal loro ingresso in UniSG. I mentori, individuati all'interno del corpo docente (docenti, ricercatori, borsisti post-dottorato), regolarmente monitorano le carriere dei rispettivi studenti, in modo da intervenire tempestivamente in casi di criticità evidente, al fine di evitare fenomeni di abbandono e dispersione.</p> <p>Il mentoraggio non è un servizio di supporto psicologico, già previsto in UniSG per gli studenti con disagio psicologico. Il mentoraggio non serve per raccogliere rilievi a proposito della qualità dei servizi e delle attività formative. Ciò per evitare sovrapposizioni rispetto alla funzione di altri attori/strumenti previsti a tale fine.</p>

Art. 18 - Approvazione del Regolamento del Corso di Laurea

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



Schema di annidamento delle conoscenze

LT1			LT				LT3			
S1		S2	S1		S2	S1		S2		
						↗	Cibo e Salute	→	→	→
Scienze Molecolari e del Gusto	→	Microbiologia degli Alimenti	→	Agroecosistemi e Sostenibilità	→	Scienze dei Prodotti Alimentari	→	→	→	→
Ecologia e Biodiversità	↗		↘		↘	Design Sistemico	→	→	→	→
			↗	→	→	→	→	→	Etnobiologia e Food Scouting	→
		Antropologia del Cibo	→	Analisi dei Consumi e dei Paesaggi Alimentari	→	Comunicazione Gastronomica e Industrie Culturali	→	→	→	→
		-	↘	→	→	Storia della Gastronomia	→	Filosofia del Cibo ed Estetica del Gusto	→	→
Economia e sviluppo sostenibile	→	→	→	→	→	→	→	→	Management e Business Planning	→
	↘	Ecologia Giuridica e Forme Storiche della Sovranità	→		→		→	Governance Globale del Cibo	→	→
Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo	→		→	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo 2	→		→	Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo 3	→	→

Tesi



INSEGNAMENTI/AREE DI APPRENDIMENTO																
PROFILO - Food Specialist	Area delle Scienze Chimiche, della Biodiversità e della Nutrizione				Area delle Scienze Agronomiche, Alimentari, Sensoriali e della Progettazione Gastronomica			Area delle Scienze Storiche, Antropologiche, Filosofiche e della Comunicazione					Scienze Sociali, Economiche e Giuridico-politiche			
COMPETENZE ASSOCIATE ALLE FUNZIONI	Scienze Molecolari e del Gusto	Ecologia e Biodiversità	Etnobiologia e Food Scouting	Cibo e Salute	Agroecosistemi e Sostenibilità	Scienze dei Prodotti Alimentari	Design Sistemi	Storia dell'Alimentazione	Filosofia del Cibo ed Estetica del Gusto	Comunicazione Gastronomica e Industrie Culturali	Antropologia del Cibo	Analisi dei Consumi e dei Paesaggi Alimentari	Governance Globale del Cibo	Ecologia Giuridica e Forme Storiche e della Sovranità	Economia e Sviluppo Sostenibile	Management e Business Planning
<i>Competenze relative all'analisi dei sistemi alimentari, della loro sostenibilità e della sovranità alimentare, ed alla lettura dei fenomeni sociali</i>							X	X			X	X	X	X	X	X
<i>Competenze relative alla progettazione gastronomica</i>				X	X	X	X			X						X
<i>Competenze nella selezione e gestione delle materie prime, dei prodotti, delle tecniche e tecnologie alimentari</i>		X			X	X	X									X
<i>Competenze sulla composizione e trasformazione degli alimenti e sulla loro rilevanza nutrizionale e sensoriale</i>	X		X	X												
<i>Competenze comunicative volte alla narrazione e promozione</i>									X	X		X				
<i>Competenze nell'analisi dei conflitti interni ai sistemi alimentari, con particolare riferimento alla prospettiva giuridica e socioeconomica</i>								X			X		X	X		
<i>Competenze in materia di analisi strategica e gestionale</i>							X								X	X