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

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	– 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	– 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/course/laurea-triennale-in-scienze-e-culture-gastronomiche/

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 2026/2027, sono attivi il primo, il secondo e il terzo 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 Scienze e Culture Gastronomiche esprimono tutto l'arco delle scienze e culture gastronomiche in una prospettiva interdisciplinare: scienze sociali, scienze umane e scienze naturali attraversano i temi del cibo, della produzione e del consumo alimentare nei loro rapporti con gli ecosistemi. In particolare, il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche deve contemplare tra i propri obiettivi specifici di formazione:

- Il possesso delle conoscenze di base (teoriche, metodologiche e applicative lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti) per l'analisi dei sistemi gastronomici costituiti dai processi di produzione, trasformazione e consumo del cibo. Tale obiettivo include la conoscenza delle produzioni agro-alimentari con particolare approfondimento nell'ambito delle produzioni di alta qualità, nei settori agro-industriale ed artigianale. In questo modo, il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche acquisisce la capacità di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei problemi nel settore della sicurezza, della qualità e dell'innovazione.
- Il possesso di una conoscenza dei sistemi gastronomici fondato non solo sull'elemento teorico e sulla didattica di aula, ma anche sulla formazione esperienziale, attraverso viaggi didattici con destinazioni nazionali e internazionali, esperienze sul campo, didattica in laboratorio e incontri con i protagonisti del mondo alimentare e della gastronomia. Grazie a tali elementi, il Laureato sviluppa una formazione plurale ed integrata, ed è spinto a elaborare progetti innovativi in senso lato che coniughino una solida formazione teorica con aspetti di natura empirica ed applicativa.
- L'acquisizione di capacità di analizzare criticamente i sistemi alimentari passati, presenti e futuri su scala globale nella loro evoluzione ed interazione con contesti culturali, sociali, politici e ambientali. Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche è in grado di analizzare i fenomeni collegati alla produzione e al consumo alimentare, così come alla promozione e comunicazione del cibo, in senso sincronico e diacronico, valutarne le implicazioni ed elaborare proposte per incidere positivamente nel senso della sostenibilità e appropriatezza rispetto a caratteristiche ecologiche, culturali e di consumo.
- L'acquisizione della capacità di elaborare le informazioni connesse alle scienze gastronomiche, al fine di contribuire ai processi di conoscenza, educazione e rappresentazione dello sviluppo sociale, economico e politico connesso ai sistemi alimentari. Il Laureato in Scienze e Culture Gastronomiche è capace di utilizzare strumenti della ricerca umanistica e sociale per operare nell'ambito della critica gastronomica, della comunicazione alimentare e della divulgazione circa l'evoluzione di tali sistemi e l'interazione con i contesti in cui questi si collocano. 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 transdisciplinarità. Si consideri, inoltre, che ogni semestre è strutturato in modo tale da concatenare didattica di aula, viaggi didattici ed esami secondo scansioni costanti, in modo tale che vi sia una consequenzialità fra attività formative in aula, attività di ricerca sul campo e successiva verifica dell'apprendimento.
Tale duplice impostazione è comune ai tre anni in cui si sviluppa il Corso di Laurea, che prevede insegnamenti che non sono in mera interdipendenza sequenziale e che si completa di altre attività formative, fa tesoro di supporti informatici avanzati, utilizza metodi dialogici e di interazione continua docenti-studenti e incentiva l'intervento costante e la presentazione di proposte e progetti da parte degli studenti. Il percorso formativo si conclude con un elaborato finale, in cui lo studente mette a frutto l'esperienza maturata nei tre anni del Corso di Laurea, durante i quali ha avuto la possibilità di affinare le modalità di raccolta delle informazioni e dei dati assimilati durante le lezioni frontali e durante i viaggi didattici, di procedere alla loro rielaborazione critica ed alla redazione di elaborati scritti sui temi oggetto di studio e di esperienza diretta.

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

- Attività didattiche elettive svolte in gruppi ristretti
- Seminari e tavole rotonde
- Partecipazione attiva a Dibattiti, Incontri e Conferenze.

La verifica di tali obiettivi verrà svolta attraverso esami individuali (scritti o orali a seconda dei casi), relazioni e attività di laboratorio che terranno conto della partecipazione continua e propositiva dello studente durante le attività didattiche.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

I laureati in Scienze e Culture Gastronomiche devono sviluppare capacità di applicare conoscenza e comprensione in modo da operare nei sistemi alimentari incidendo positivamente nel senso dell'innovazione, della qualità, della durabilità all'interno di più ampi sistemi socio-ecologici e della appropriatezza rispetto a specifiche caratteristiche ecologiche, culturali e sociali.

Di conseguenza, il Corso di Laurea è volto allo sviluppo di:

- Capacità di applicare le conoscenze sulla biodiversità alimentare e sulle principali classi di composti che costituiscono gli alimenti, sugli ingredienti alimentari e sui prodotti finiti.
- Capacità di applicare i concetti ed i principi agroecologici ai sistemi di produzione agroalimentare, creando interazioni biologiche benefiche e sinergie tra i componenti dell'agroecosistema e progettare e gestire sistemi di produzione agroalimentare sostenibili.
- Capacità di applicare le conoscenze tecnologiche relative ai processi produttivi alimentari e ai parametri di qualità ai vari contesti merceologici presi in esame e di svolgere e coordinare l'analisi della qualità sensoriale dei prodotti alimentari.
- Capacità di individuare e valorizzare modelli virtuosi di produzione di interesse storico, ambientale, culturale, redigere testi di promozione e valorizzazione del patrimonio gastronomico, svolgere attività di educazione e formazione in materia di cultura gastronomica e sistemi alimentari.
- Capacità di formulare analisi di gestione strategica con un focus specifico sulle aziende del settore agroalimentare, applicare le principali chiavi interpretative in materia di sistemi e filiere, svolgere autonomamente ricerche giuridiche volte ad affrontare questioni attinenti alla sicurezza e qualità dei prodotti alimentari, e analizzare i fenomeni economici e sociali connessi, ricostruendone i nessi causali e facendo ipotesi e previsioni sulle possibili evoluzioni future.
- Capacità di agire nei contesti della comunicazione e della promozione del cibo, come elemento di mediazione culturale tra filiera produttiva e consumatore finale.

Tali obiettivi sono perseguiti attraverso strumenti didattici quali:

- Simulazione e discussione di casi pratici da svolgere individualmente e in gruppo sotto la supervisione del docente;
- Attività di laboratorio e ricerche sul campo volte a coniugare elemento teorico ed elemento empirico-applicativo;
- Lezioni frontali e incontri con professionisti e operatori del settore alimentare;
- Attività seminariali ristrette volte all'acquisizione di capacità attinenti alla ricerca su banche dati specialistiche ai fini della risoluzione di casi pratici.

Tali obiettivi sono perseguiti e verificati attraverso strumenti didattici quali:

- Elaborazione e presentazione orale di progetti individuali e di gruppo;
- Elaborazione e presentazione di relazioni scritte individuali e di gruppo;
- Attività di verifica consistenti in risoluzione di casi pratici richiedenti analisi e ricerche su banche dati specialistiche.

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

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

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

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

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

Art. 4 – Conoscenze richieste per l'accesso

Il Corso è ad accesso programmato e prevede una prova di ammissione volta a selezionare i candidati più meritevoli sulla base di criteri relativi a:

1. Conoscenze scientifiche e culturali di base volte a dimostrare una vocazione agli studi gastronomici e capacità di tracciare nessi logici coerenti fra il percorso scolastico o lavorativo pregresso e gli studi che il candidato intende intraprendere.
2. Conoscenza delle regole e dei modi della corretta espressione orale in italiano ed inglese, ai fini di una padronanza dei metodi di riflessione e argomentazione.
3. Conoscenza delle regole, dei modi e delle forme dell'espressione scritta in italiano ed inglese, con particolare attenzione alla riflessione.
4. Conoscenze linguistiche da applicarsi ai fini della discussione di argomenti connessi alle scienze e culture gastronomiche in chiave pluridisciplinare sia in italiano sia in inglese.
5. Formazione culturale derivante dalla qualità del percorso scolastico e dalla ricchezza di esperienze extrascolastiche del candidato (quali esperienze lavorative coerenti con le scienze e culture gastronomiche, esperienze di volontariato, periodi di studio/lavoro all'estero, certificazioni di lingua).

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

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 www.unisg.it.
Sono previste diverse sessioni di ammissione, opportunamente distribuite durante l'anno accademico.
L'iscrizione al corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche prevede i seguenti passaggi:
A. la registrazione dei dati anagrafici sul portale UNISG;
B. il superamento della prova di ammissione volta a selezionare candidati italiani e internazionali che prevede i seguenti elementi: dossier e colloquio finale.
Il dossier si compone di autocertificazione del titolo e voto di maturità, oppure media di III e IV superiore in caso di titolo non ancora conseguito (oppure Dichiarazione di Valore per titoli esteri), Curriculum Vitae, Certificazione relativa alla lingua inglese ed eventuali altre certificazioni non obbligatorie. In particolare, oltre alle informazioni obbligatorie richieste, lo studente può allegare eventuali certificazioni ulteriori che possano avvalorare l'acquisizione di conoscenze attinenti al corso di studi, quali quelle relative al campo gastronomico, tecnologico-alimentare, turistico, economico, comunicativo e linguistico. La prova valuta i criteri 1, 3, 5 indicati nel quadro Conoscenze richieste per l'accesso.
Il Corso è erogato in lingua inglese al primo anno di corso, pertanto è richiesto un livello di conoscenza della lingua inglese pari a B2. Il candidato può produrre una certificazione internazionale (l'Ateneo pubblica l'elenco delle certificazioni accettate e lo aggiorna
annualmente) oppure può sottoporsi ad un test di lingua inglese con un docente madrelingua dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UNISG) che attesti il possesso di un livello assimilabile a quanto richiesto.
Il colloquio finale, che ciascun candidato svolgerà da remoto di fronte ad una commissione di almeno due docenti UNISG, è volto ad accertare i criteri: 1, 2, 4, 5 indicati nel quadro Conoscenze richieste per l'accesso.
Per i candidati di madrelingua non italiana, è accertata oralmente una conoscenza di base dell'italiano durante il colloquio con i docenti UNISG.
L'intero processo di ammissione è coordinato da una Commissione che formula la graduatoria risultante dai punteggi assegnati alle prove.
Nel caso di ammissione, laddove le competenze linguistiche di lingua inglese fossero risultate inferiori alla soglia all'uopo stabilita dall'Ateneo, al candidato saranno assegnati obblighi formativi aggiuntivi (O.F.A.) volti a potenziare le competenze linguistiche dello studente. Tali obblighi formativi saranno stabiliti dal Coordinatore del Corso di Laurea caso per caso e saranno volti a colmare le lacune evidenziate nel corso della prova. L'assolvimento degli obblighi formativi sarà verificato secondo scadenze precise durante il primo semestre di corso, in modo tale da permettere al candidato di colmare le lacune evidenziate nella prova di ammissione entro l'inizio del secondo semestre di corso.

Le procedure di ammissione prevedono che i candidati accedano a un questionario di autovalutazione delle competenze in ingresso, con l'obiettivo di individuare eventuali lacune da colmare prima dell'inizio del percorso formativo. Il test, composto da domande chiuse su scienze umane, sociali e dure, suggerisce per ogni risposta letture di approfondimento da svolgere qualora emergessero lacune su specifici argomenti.

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 STAT-01/A Statistica STAT-01/B Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica	**8**	**16**
Scienze del territorio e discipline storiche	GEOG-01/A Geografia GEOG-01/B Geografia economico-politica HIST-01/A Storia medievale SDEA-01/A Discipline demoetnoantropologiche	**12**	**24**
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	**12**	**24**
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30		**32**	
Totale Attività di Base		**32-64**	

Attività caratterizzanti

Ambito disciplinare	Settore	CFU	
		min	max
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee AGRI-02/B Orticoltura e floricoltura AGRI-03/A Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale AGRI-09/A Zootecnia generale e miglioramento genetico AGRI-09/C Zootecnia speciale CHEM-07/B Chimica degli alimenti MVET-02/B Ispezione degli alimenti di origine animale	**15**	**24**
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	HIST-01/A Storia medievale HIST-02/A Storia moderna HIST-03/A Storia contemporanea PAED-01/A Pedagogia generale e sociale PHIL-04/A Estetica	**15**	**24**

	PHIL-04/B Filosofia e teoria dei linguaggi		
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	ARTE-01/B Storia dell'arte moderna ARTE-01/C Storia dell'arte contemporanea CEAR-08/D Design PEMM-01/A Discipline dello spettacolo PEMM-01/B Cinema, fotografia, radio, televisione e media digitali PHIL-02/A Logica e filosofia della scienza	**6**	**12**
Scienze economico-giuridiche e socio-politiche	ECON-01/A Economia politica ECON-02/A Politica economica ECON-06/A Economia aziendale ECON-07/A Economia e gestione delle imprese GIUR-03/B Diritto agrario e alimentare GIUR-09/A Diritto internazionale GIUR-10/A Diritto dell'unione europea GIUR-11/A Diritto privato comparato GIUR-15/A Diritto romano e fondamenti del diritto europeo GSPS-05/A Sociologia generale GSPS-06/A Sociologia dei processi culturali e comunicativi GSPS-08/B Sociologia dell'ambiente e del territorio	**18**	**36**
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	BIOS-06/A Fisiologia BIOS-07/A Biochimica BIOS-08/A Biologia molecolare MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate PSIC-01/A Psicologia generale PSIC-01/B Neuropsicologia e neuroscienze cognitive PSIC-04/B Psicologia clinica	**8**	**16**
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		**62**	
Totale Attività caratterizzanti		**62-112**	

Attività affini

Ambito disciplinare	**CFU**	
	min	**max**
Attività formative affini o integrative	**18**	**36**
Totale Attività affini	**18-36**	
Descrizione sintetica delle attività affini o integrative		
Le attività formative caratterizzanti sono integrate da attività formative affini o integrative per contribuire al raggiungimento dei seguenti obiettivi formativi sottendenti la formazione del profilo formativo del Food specialist. Nello specifico tali attività: • rafforzano le competenze volte ad analizzare l'appropriatezza dei sistemi e dei modelli alimentari, delle materie prime e dei processi e tecnologie necessari per la produzione alimentare • completano le competenze di analisi e elaborazione di strategie di comunicazione, brand		

identity e marketing, • potenziano le competenze in materia di analisi strategica dei mercati agroalimentari, di definizione delle strategie competitive e di elaborazione di business model innovativi..

Altre attività

Ambito disciplinare		**CFU**	
		min	**max**
A scelta dello studente		**12**	**18**
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera C)	Per la prova finale	**5**	**8**
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	**5**	**8**
Minimo crediti riservati dall'Ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. C		**10**	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	**-**	**-**
	Abilità informatiche e telematiche	**-**	**-**
	Tirocini formativi e di orientamento	**15**	**30**
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	**-**	**-**
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		**15**	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		**0**	**10**
Totale Altre Attività		**37-64**	

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli obiettivi di quest'area consistono nel fornire allo studente basi utili alla comprensione del metodo scientifico, dei processi e dei meccanismi chimici, fisiologici, biologici e microbiologici che regolano il mondo vivente con particolare riguardo ai prodotti edibili e ai cibi. In particolare, lo studente dovrà essere in grado di applicare le conoscenze acquisite sulle principali classi di composti che costituiscono gli alimenti, sulle proprietà funzionali delle molecole in ambito gastronomico e sulle loro possibili reazioni, agli alimenti in sé, alle fasi della loro produzione e alla loro valutazione nutrizionale. Lo studente sarà inoltre in grado di applicare i principi base per la prevenzione ed il controllo della presenza di microrganismi.

Infine, lo studente dovrà essere capace di identificare i materiali vegetali di uso alimentare corrente, di saper correlare la loro morfologia e tassonomia con le loro caratteristiche sensoriali, e di conoscere il loro percorso evolutivo nell'alimentazione delle società umane e nell'utilizzo nell'industria agroalimentare.

In questo modo, il laureato in Scienze e Culture Gastronomiche avrà acquisito le basi essenziali e le capacità di applicare conoscenza e comprensione nella valorizzazione del patrimonio gastronomico, nella raccolta, elaborazione ed organizzazione di informazioni e dati, nella selezione materie prime e prodotti trasformati, nella valutazione qualità dei prodotti, nella gestione assortimenti, nello sviluppo di ricette e nell'analisi nutrizionale dei prodotti.

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

Conoscenza e comprensione

Quest'area prepara gli studenti a operare in modo innovativo e sostenibile nei sistemi agroalimentari, fornendo un insieme di strumenti tecnici che permette di operare nel campo delle scienze gastronomiche con solide basi scientifiche.

La formazione in quest'area di apprendimento fornisce allo studente conoscenze funzionali alla comprensione delle filiere agroalimentari e dell'evoluzione sostenibile del sistema cibo lungo l'intero suo ciclo di vita.

In particolare, l'area fornisce lo studio delle materie prime di origine vegetale e animale, nozioni di agronomia e di ecologia agraria, di coltivazioni erbacee, lo studio delle tecnologie di produzione, trasformazione e conservazione dei principali alimenti, e i metodi per la valutazione della qualità, con particolare riferimento alle proprietà sensoriali.

Quest'area di apprendimento è completata da insegnamenti di ordine progettuale: con le conoscenze dei sistemi e delle tecnologie della ristorazione e con l'ecodesign della gastronomia lo studente acquisisce le basi sia per comprendere le tecnologie necessarie alla realizzazione di un sistema ristorativo sia per utilizzare i principali strumenti progettuali e comunicativi del design con la finalità di valorizzarne i principali valori attesi.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Quest'area consente allo studente di applicare i concetti ed i principi agroecologici 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 attraverso la corretta scelta di pratiche e tecniche agricole. Inoltre, fornisce strumenti per applicare le conoscenze tecnologiche relative ai processi produttivi alimentari ai vari contesti merceologici presi in esame e, più in generale, da un punto di vista metodologico, a ogni produzione.

Lo studente, inoltre, acquisisce capacità per svolgere e coordinare le valutazioni sensoriali di prodotti alimentari, pianificando e conducendo test sensoriali ed elaborando e interpretando i relativi dati. Infine, quest'area di apprendimento assicura allo studente la capacità di valutare la funzionalità di strumenti e tecnologie necessarie per la trasformazione/somministrazione del cibo in strutture ricettive di vario genere

e sviluppare progetti orientati all'innovazione sistemica per operatori alimentari interessati a promuovere e a investire su tecnologie sostenibili.
In questo modo, il laureato in Scienze e Culture Gastronomiche avrà acquisito le basi essenziali e le capacità di applicare conoscenza e comprensione nella valutazione della qualità dei prodotti, nella raccolta, elaborazione e organizzazione di informazioni e dati, nell'analisi e ricerca ai fini della stesura di report specialistici, nella pianificazione e progettazione gastronomica, nello sviluppo di ricette e prodotti. Tali capacità sono evidentemente connesse a quelle acquisite nell'area di apprendimento precedente.

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Questa area di apprendimento prepara gli studenti a operare come operatori culturali nel campo del cibo in diversi settori: dai media alle pubbliche relazioni e al marketing nelle imprese alimentari, alle istituzioni culturali e al campo dell'associazionismo. La parte formativa del gastronomo che attiene a quest'area consente di acquisire competenze per redigere testi di promozione e valorizzazione del patrimonio gastronomico e articoli in giornali o riviste scientifiche e curare inventari di prodotti; tenere insegnamenti di storia e cultura alimentare presso istituzioni che organizzano corsi o scuole che operano nel settore.
Le conoscenze apprese possono essere applicate ai contesti della comunicazione e della promozione del cibo, come elemento di mediazione culturale tra filiera produttiva e consumatore finale, anche al fine di interpretare, spiegare e valorizzare la storia e i simboli dei prodotti agroalimentari, evidenziandone quindi il loro valore materiale e immateriale, economico e simbolico, quale frutto di complessi e significativi processi produttivi, di scambio e di formazione culturale del gusto. Questa capacità lo porta a comprendere in modo critico il mondo della comunicazione, dell'editoria, della promozione gastronomica.
Inoltre, lo studente impara ad analizzare le produzioni agroalimentari in una prospettiva ambientale ai fini della loro valorizzazione turistico-culturale, per contribuire alla progettazione dei contenuti del turismo rurale sostenibile ed enogastronomico, dei servizi di ospitalità e di accoglienza; su una scala ancora più

ampia, è in grado di condurre ricerche circoscritte anche sul campo applicando le opportune tecniche di indagine antropologica.
In questo modo, il laureato in Scienze e Culture Gastronomiche avrà acquisito le basi essenziali e le capacità di applicare conoscenza e comprensione nella redazione di saggi ed elaborazione di contenuti di siti web e piattaforme sociali miranti alla valorizzazione del patrimonio gastronomico, nell'elaborazione concettuale relativa ad eventi e conferenze, nella comunicazione e promozione dei prodotti di qualità, nell'educazione e formazione culturale in ambito agroalimentare, nell'analisi e ricerca ai fini della stesura di successivi studi.

Area della Scienze Economiche e Giuridico-politiche

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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 Scienze e Culture Gastronomiche si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella redazione di un elaborato. L'elaborato finale si basa sulle conoscenze acquisite negli ambiti disciplinari sviluppati nel corso di studi che possono essere integrate e completate con le esperienze realizzate durante il percorso formativo. La prova finale ha l'obiettivo di verificare le capacità individuali di integrazione delle conoscenze acquisite nei vari insegnamenti. Le modalità di assegnazione e di svolgimento della prova finale sono precisate nel relativo regolamento di Ateneo.

Art. 12 - Infrastrutture

Aule/strutture	Le aule destinate alla didattica si distribuiscono tra la sede dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, un'ala del complesso immobiliare denominato "Agenzia di Pollenzo", costituita da una superficie di circa 2.100 mq., e una porzione, pari a 1.400 mq., del complesso immobiliare noto come "Cascina Albertina", entrambe situate in Località Pollenzo – Bra, a circa 250 mt. di distanza l'una dall'altra. Al fine di rendere più efficace lo svolgimento delle attività didattiche, nel corso del 2018 sono stati rinnovati i dispositivi e le attrezzature installati nelle aule (lavagne e sistemi

	audio/video). Tutte le aule sono attrezzate con dispositivi fissi o mobili per garantire la didattica a distanza.
Laboratori	Presso l'Ateneo di Pollenzo sono attivi alcuni Laboratori: - il Sensory, Behavior and Cognition Lab dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo è dedicato ad attività di Ricerca, Formazione e Consulenza aziendale. - Il Pollenzo Food Lab è il laboratorio dell'Università di Scienze Gastronomiche in cui si studiano le trasformazioni gastronomiche e i relativi processi. Nasce quale spazio strutturato per una formazione complessa che armonizzi le "scienze" e le "pratiche" gastronomiche (cucina, panificazione, altre fermentazioni, orticoltura, produzioni varie) con un'attenzione a temi ritenuti chiave nella gastronomia attuale e futura quali nutrizione, benessere, sostenibilità sociale e ambientale, piacere consapevole. Il Pollenzo Food Lab costituisce pertanto lo spazio ideale per corsi di alfabetizzazione alimentare.
Sale studio	Sono disponibili diverse sale studio con orari diversificati; tutte le aule sono dotate di luce e prese elettriche. Inoltre, l'Ateneo mette a disposizione degli spazi di aggregazione per gli studenti. https://www.unisg.it/campus/biblioteca/
Biblioteche	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.).

Art. 13 – Servizi a supporto

Tutorato	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. https://www.unisg.it/servizi/mentoraggio/
Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all' esterno (tirocini e stage)	Il Career Center attivo presso UNISG supporta studenti e laureati nella ricerca e gestione di tirocini, in Italia e all'estero, attraverso un orientamento personalizzato (coaching, eventi, piattaforme online), i contatti con le aziende e la gestione amministrativa dei tirocini (progetto di tirocinio, convenzione, documentazione, corso sulla sicurezza, foglio presenze). Tra le iniziative avviate si segnala l'Erasmus+ Traineeship, programma finanziato dall'UE con borse di studio dedicate alla mobilità per tirocini in imprese e centri di ricerca nei Paesi Erasmus+ (escluse istituzioni europee). https://career.unisg.it/

Accompagnamento al lavoro	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). Alcuni esempi di attività svolte: ● 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.

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.

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 Sociali, Antropologiche, Filosofiche e della Comunicazione**					**Scienze Economiche e Giuridico-politiche**			
COMPETENZE ASSOCIATE ALLE FUNZIONI	Scienze Chimiche e Microbiologiche del Cibo	Ecologia e Biodiversità	Saperi tradizionali, Etnobiologia e Patrimoni Gastronomici	Cibo e Salute	Agroecosistemi e Sostenibilità	Scienze dei Prodotti Alimentari per la Qualità	Progettazione Gastronomica	Storia delle Culture Alimentari 1 e 2	Filosofia della Qualità, Etica ed Estetica del Gusto	Comunicazione Gastronomica	Antropologia del Cibo	Territori, Paesaggi e Turismo	Governance Globale del Cibo	Ecologia Giuridica e Forme Storiche della Sovranità	Economia e Politiche di Sviluppo Sostenibile	Management e Innovazione nell'Industria Alimentare
Competenze relative all'analisi dei sistemi alimentari, della loro sostenibilità e della sovranità alimentare, ed alla lettura dei fenomeni sociali		X			X		X	X	X		X	X	X	X	X	X
Competenze relative alla progettazione gastronomica				X	X	X	X			X						X
Competenze nella selezione e gestione delle materie prime, dei prodotti, delle tecniche e tecnologie alimentari	X	X			X	X										X
Competenze sulla composizione e trasformazione degli alimenti e sulla loro rilevanza nutrizionale e sensoriale	X		X	X		X										
Competenze comunicative volte alla narrazione e promozione			X					X	X	X		X				
Competenze nell'analisi dei conflitti interni ai sistemi alimentari, con particolare riferimento alla prospettiva giuridica e socioeconomica								X			X		X	X	X	
Competenze in materia di analisi strategica e gestionale							X								X	X