



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo

University of Gastronomic Sciences of Pollenzo



Executive Master in Circular Economy for Food

Partner Scientifici



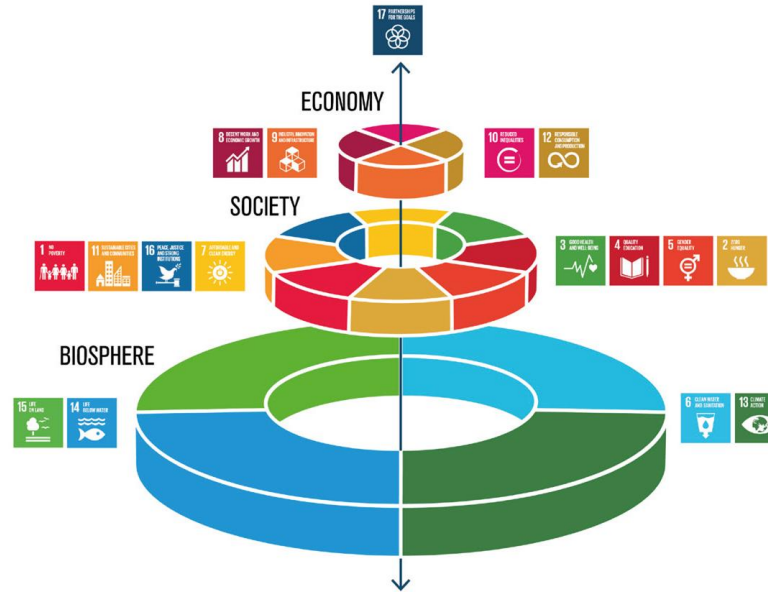
uomoeambiente
PROGRESSO SOSTENIBILE

Media Partner

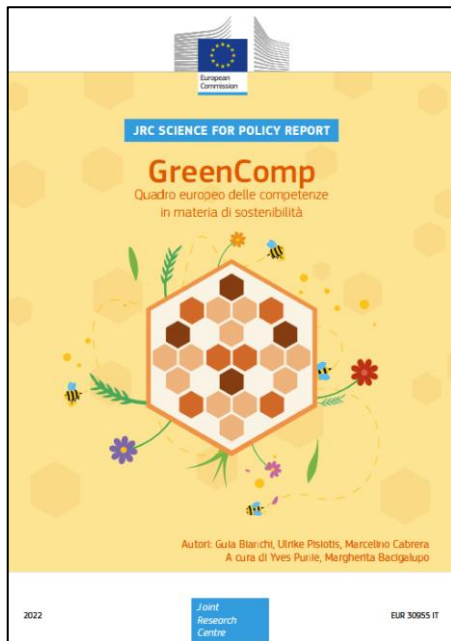


COM.PACK

un corso di
formazione e aggiornamento
che adotta una definizione di
«sostenibilità forte»
in cui il cibo è unità base di connessione dei 17 SDGs



un percorso che ti insegna le **skill** definite come «Green Comp» dal quadro europeo delle competenze per la sostenibilità per il **Green Deal europeo**

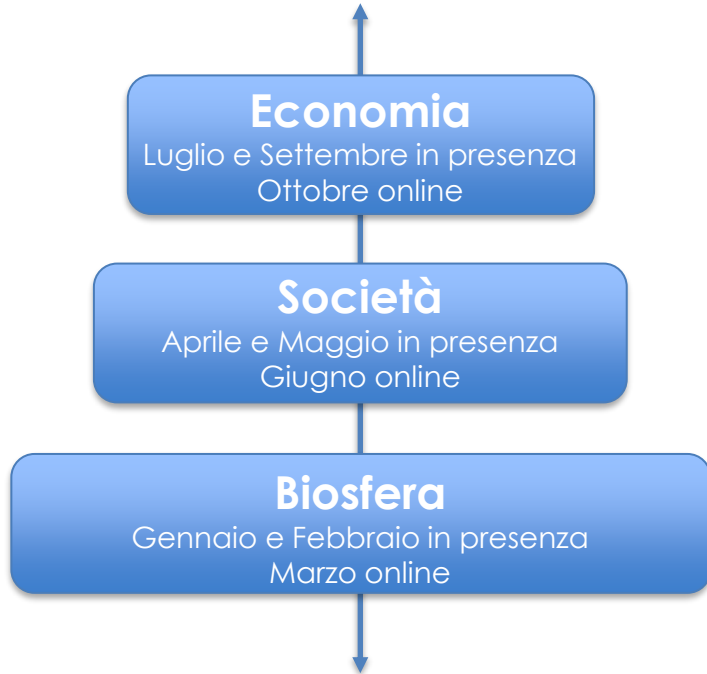


SETTORE	COMPETENZA	DESCRITTORE
1. Incarnare i valori della sostenibilità	1.1 Attribuire valore alla sostenibilità	Riflettere sui valori personali , individuare i valori e spiegare come variano tra le persone e nel tempo, valutando criticamente se collimano con i valori della sostenibilità .
	1.2 Difendere l'equità	Difendere l' equità e la giustizia per le generazioni attuali e future e imparare dalle generazioni precedenti a beneficio della sostenibilità.
	1.3 Promuovere la natura	Riconoscere che gli esseri umani fanno parte della natura e rispettare le necessità e i diritti di altre specie e della natura stessa, al fine di ripristinare e rigenerare ecosistemi sani e resilienti.
2. Accettare la complessità nella sostenibilità	2.1 Pensiero sistemico	Affrontare un problema in materia di sostenibilità sotto tutti gli aspetti ; considerare il tempo, lo spazio e il contesto per comprendere come gli elementi interagiscono tra i sistemi e all'interno degli stessi.
	2.2 Pensiero critico	Valutare informazioni e argomentazioni, individuare ipotesi , mettere in discussione lo status quo e riflettere sul modo in cui il contesto personale, sociale e culturale di provenienza influenza il pensiero e le conclusioni.
	2.3 Definizione del problema	Formulare le sfide attuali o potenziali come problemi legati alla sostenibilità in termini di difficoltà, persone coinvolte, tempo e ambito geografico, al fine di individuare approcci adeguati per anticipare e prevenire i problemi e per attenuare quelli già esistenti e adattarvisi .
3. Immaginare futuri sostenibili	3.1 Senso del futuro	Immaginare futuri sostenibili alternativi, prospettando e sviluppando scenari alternativi e individuando i passi necessari per realizzare un futuro sostenibile preferito.
	3.2 Adattabilità	Gestire le transizioni e le sfide in situazioni di sostenibilità complesse e prendere decisioni relative al futuro malgrado l'incertezza, l'ambiguità e il rischio.
	3.3 Pensiero esplorativo	Adottare un modo di pensare relazionale, esplorando e collegando diverse discipline, utilizzando la creatività e la sperimentazione con idee o metodi nuovi.
4. Agire per la sostenibilità	4.1 Agentività politica	Orientarsi nel sistema politico, individuare la responsabilità e la titolarità politiche dei comportamenti non sostenibili ed esigere politiche efficaci per la sostenibilità.
	4.2 Azione collettiva	Agire per il cambiamento in collaborazione con gli altri .
	4.3 Iniziativa individuale	Individuare il proprio potenziale a favore della sostenibilità e contribuire attivamente a migliorare le prospettive per la comunità e il pianeta .



Struttura del corso

3 livelli (Biosfera, Società, Economia) per 150 ore
75 in presenza in UNISG
75 online (registrate / streaming)



Elementi distintivi

un approfondimento transdisciplinare
in linea con l'Agenda ONU 2030
su tre livelli tra loro interconnessi
che forniscono conoscenze e competenze in linea con le Green Comp

Alcuni dei temi in programma:

- pensiero sistemico e circolare (Green Skill)
- gestione delle risorse e dei servizi ecosistemici (piante, animali, oceani e mari, suolo)
- biodiversità, agroecologia e cambiamento climatico
- linguaggi per la transizione
- diritto alimentare e giustizia sociale
- tecnologie alimentari per la circolarità e l'approccio One Health
- cucina circolare
- governance e finanza sostenibile
- project management e nuovi modelli di business
- bioeconomia circolare e sistemi di gestione per la sostenibilità
- corporate identity, schemi di certificazione e rendicontazione
- comunicare l'avanguardia nell'ambito della sostenibilità

Il percorso formativo è propedeutico
a ottenere le **certificazioni**

Sustainability Manager / Practitioner & Innovation Manager

Metodi e sbocchi professionali

Lingua: **italiano**

Iscrizioni aperte da **Giugno a Dicembre 2024**

Chiusura iscrizioni da **Novembre 2024**

Inizio corso: **31 Gennaio 2025**

Fine corso: **21 Novembre 2025**

Costo: **€ 5.000**

- **Circular Economy Manager**
- **Sustainability Manager & Practitioner**
 - **Innovation Manager**
 - **ESG Manager**

- **Lezioni frontali tradizionali, in aule UNISG, con professori dell'università ed esperti del settore**

- **Lezioni registrate condivise con gli studenti che potranno seguirle organizzando liberamente il proprio tempo, secondo le proprie disponibilità e i propri impegni**

- **Incontri con aziende, enti ed istituzioni**

- **Lezioni in streaming, per incontrare esperti senza che la distanza sia un problema**

- **Libero professionista specializzato in sostenibilità**
 - **Consulente aziendale**
 - **Lavoratore specializzato in economia circolare e innovazione**
 - **Esperto in rendicontazione ambientale**
 - **Formatore aziendale per lo sviluppo sostenibile**
- **Imprenditore**



Fondimpresa e Fondirigenti

Le aziende iscritte a Fondimpresa e/o a Fondirigenti possono utilizzare le risorse accantonate nei Fondi per **finanziare la partecipazione dei propri dipendenti o dirigenti** all'Executive Master in Circular Economy for Food.

CONTO FORMAZIONE e MODALITÀ DI UTILIZZO

Entrambi i Fondi Interprofessionali, mettono a disposizione lo strumento del cosiddetto **«Conto Formazione»** per dare alle aziende aderenti la possibilità di accedere in forma diretta a quote del **contributo** che hanno versato tramite l'**INPS**. Se l'importo accantonato nel Fondo aziendale è sufficiente, **può essere finanziato l'intero costo del Master**.

FONDIMPRESA

- L'utilizzo del contributo di Fondimpresa avviene attraverso lo strumento del **Voucher formativo**, che rappresenta il contributo al costo per la formazione.
- Le aziende richiedono il contributo presentando (in qualsiasi momento dell'anno) un **Piano Formativo**, progettato in riferimento ai contenuti del Master.
- Le **spese** per la formazione sono anticipate dall'azienda e completamente **rimborsate** con la rendicontazione del Piano Formativo.
- Per ottenere il contributo anche per **attività formative al di fuori dell'orario di lavoro** (sabato mattina), dovrà essere data evidenza del pagamento degli straordinari.

FONDIRIGENTI

- Le aziende richiedono il contributo presentando (in qualsiasi momento dell'anno) un **Piano Formativo**, progettato in riferimento ai contenuti del Master. Non è previsto lo strumento del voucher formativo.
- Le **spese** per la formazione sono anticipate dall'azienda e completamente **rimborsate** con la rendicontazione del Piano Formativo.
- Il Fondo rimborsa anche **attività formative svolte al di fuori dell'orario di lavoro**.

Uomo e Ambiente: servizio di supporto UNISG

Attraverso la collaborazione del partner scientifico UOMOeAMBIENTE, l'Università di Scienze Gastronomiche mette a disposizione delle aziende interessate un **servizio di supporto completo per le pratiche di finanziamento** del Master tramite le risorse dei Fondi Interprofessionali.

CONTENUTI DEL SERVIZIO

UOMOeAMBIENTE può supportare le aziende interessate con un **servizio integrato per la gestione di tutte le fasi del processo di utilizzo dei contributi dei Fondi**, che prevede:

- **Analisi dello stato dell'arte degli importi accantonati (e maturandi)** dall'azienda nei propri Fondi Interprofessionali, per valutare la fattibilità e le migliori modalità di finanziamento del Master;
- **Presentazione, per conto dell'azienda, del Piano Formativo per i partecipanti del Master**, costruito in modo personalizzato rispetto al contesto aziendale e al programma didattico;
- **Presentazione, per conto dell'azienda, della richiesta di Voucher** (nel caso di utilizzo di Fondimpresa);
- **Rendicontazione finale** del piano formativo svolto e delle spese sostenute, **finalizzata alla richiesta di rimborso delle spese sostenute.**

uomoeambiente
PROGRESSO SOSTENIBILE

Per info scrivere a: formazionefinanziata@uomoeambiente.com
Webinar di approfondimento: **Giovedì 28 Novembre ore 16.30**



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

unisg.it



@ UNISG



@unisg_official

Piazza Vittorio Emanuele 9, Pollenzo – 12042

Executive Master in Circular Economy for Food



Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

 ITALIANO

1 ANNO
MASTER
EXECUTIVE

50 CREDITI
FORMATIVI
UNIVERSITARI

Formazione **diversificata**

7 weekend a Pollenzo

75 ore di lezioni in presenza + **75** ore di lezioni online + **Workshop Incontri** con enti e imprese

Preparazione per sostenere l'esame da **Sustainability Manager** e **Innovation Manager**

Attestato di **Circular Economy for Food Manager**

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Partner Scientifici



uomoeambiente
PROGRESSO SOSTENIBILE



COM.PACK

Media Partner