

Scheda di verifica superamento criticità Corso di Studio

Versione del 24/03/2022

Da caricare nella piattaforma nuclei.cineca.it entro il 31 maggio dell'ultimo anno accademico di accreditamento, così come definito dal relativo Decreto Ministeriale.

Esempio. Se l'art. 2 comma 2 del D.M. di accreditamento periodico dei Corsi di Studio riporta: "La durata massima dell'accREDITamento dei corsi di cui al comma 1 è di 3 anni accademici, ovvero fino all'a.a. 2021/2022"; la presente Scheda di verifica superamento criticità dovrà essere caricata in piattaforma entro il 31 maggio 2022.

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management

Periodo dell'ultima visita istituzionale: *dal 30 novembre al 4 dicembre 2020*

Ricezione Relazione Finale CEV da parte dell'Ateneo: *20 aprile 2021*

Ricezione Rapporto ANVUR da parte dell'Ateneo: *20 aprile 2021* (di norma contestuale al precedente) -
Approvato dal Consiglio Direttivo con Delibera n. 86 del 7/04/2021

Termine periodo di accreditamento: *a.a. 2022/2023* (DM 746 25/06/2021)

Premessa

Per l'AccREDITamento Periodico l'ANVUR ha pubblicato ad agosto 2017 le Linee guida per l'AccREDITamento periodico delle sedi e dei corsi di studio universitari. Queste di fatto attribuiscono ai NdV anche l'accertamento del superamento delle eventuali criticità riscontrate dalla CEV per la Sede/Dipartimenti/CdS, da riportare in un "rapporto circostanziato" (paragrafo 7.3.4 - IL MONITORAGGIO DELLE CRITICITÀ EVIDENZIATE DALLE VISITE). Tale rapporto circostanziato è di fatto costituito dalle Schede di verifica superamento criticità (Sede, CdS, Dipartimento), dove per ciascun punto di attenzione segnalato dalla CEV con una raccomandazione o condizione, si chiede al NdV di verificare le azioni intraprese dall'Ateneo/Dipartimento/CdS al fine del loro superamento. Tali riscontri dovranno essere corredati dall'indicazione delle relative fonti documentali. Il NdV è tenuto, al termine dell'analisi, a dare un giudizio sintetico circa l'avvenuto superamento della raccomandazione o condizione, ovvero l'adeguatezza o meno delle misure poste in essere al fine del loro superamento.

Per consentire l'analisi da parte di ANVUR, tali Schede devono essere caricate in piattaforma entro il 31 maggio dell'ultimo anno accademico di accreditamento, così come indicato nel relativo Decreto Ministeriale. Le informazioni contenute nelle Schede verranno utilizzate dall'ANVUR al fine di esprimere un giudizio circa l'avvenuto superamento delle criticità, e verranno messe a disposizione della CEV incaricata della successiva visita di accreditamento periodico come ulteriori informazioni preliminari.

Istruzioni per la redazione

Per ogni punto di attenzione che ha ricevuto una *raccomandazione* o una *condizione* da parte della CEV nella Relazione finale/Rapporto AP di ANVUR:

1. Copiare e incollare il contenuto delle seguenti sezioni dalla scheda di valutazione del CdS presente nella relazione finale della CEV:
 - Codice e denominazione del punto di attenzione
 - Contenuto del punto di attenzione
 - In conclusione (giudizio motivato della CEV)
 - Indicazione (il punteggio attribuito al punto di attenzione)
 - Segnalazione di Raccomandazione / Condizione
 - Controdeduzioni dell'Ateneo
 - Risposta della CEV alle controdeduzioni dell'Ateneo
2. Riempire (campo libero) il box denominato **Descrizione delle azioni intraprese dall'Ateneo al fine del superamento della raccomandazione/condizione posta e giudizio del NdV circa la loro adeguatezza** con tutti gli elementi che il Nucleo di Valutazione ritiene utili ad una valutazione da parte di ANVUR del livello di superamento della *raccomandazione* o *condizione* posta dalla CEV.
3. Compilare la sezione **Fonti documentali / riscontro azioni intraprese** inserendo i riferimenti alla documentazione a supporto di quanto dichiarato dal Nucleo di Valutazione al punto precedente (***max 5 documenti***). Si raccomanda di assegnare alle fonti documentali titoli esplicativi o di caratterizzarne l'ambito di utilizzazione accompagnandoli con una "indicazione sintetica", priva di giudizi di merito, dei contenuti da esaminare.

Esempio:

- Per gli obiettivi della Programmazione triennale 2015-17 perseguiti, e per il loro livello di raggiungimento, si veda la Relazione di convalida del Nucleo di valutazione al seguente link: <http://www.unixx.it/Ateneo1/NDV/Pareri/Relazione-nucleo-2016.pdf> (Il NdV, in caso di documenti di notevoli dimensioni, può indicare il riferimento di sezione/paragrafo dove sono collocate le informazioni necessarie).
4. Segnalare, nella sezione **Giudizio sintetico**, se le azioni intraprese dall'Ateneo hanno permesso il superamento della raccomandazione/condizione posta, ovvero ne garantiscono il superamento nei tempi richiesti.

R3.A.4 Offerta formativa e percorsi

<p><u>Contenuto del punto di attenzione</u></p> <p>L'offerta ed i percorsi formativi proposti sono coerenti con gli obiettivi formativi definiti, sia negli contenuti di-disciplinari che negli aspetti metodologici e relativi all'elaborazione logico-linguistica?</p>
<p><u>In conclusione / Giudizio motivato</u></p> <p><i>Il corso si presenta a percorso unico, molto compatto e con un'efficace alternanza di insegnamenti teorici (sempre con una didattica attiva) e di esperienze pratiche e sul campo (workshop, viaggi-studio, stage, field project). L'offerta formativa è dunque coerente con gli obiettivi formativi definiti, sia negli aspetti disciplinari sia in quelli metodologici. Alla compattezza della proposta fa da contraltare l'approccio multidisciplinare che richiede un equilibrio e un monitoraggio del peso delle diverse discipline e delle varie attività pratiche in relazione ai singoli obiettivi di conoscenza e di applicazione della conoscenza e ai profili.</i></p>
<p><u>Indicazione</u></p> <p>5</p> <p><u>Segnalazione di Raccomandazione / Condizione</u></p> <p>Si raccomanda un monitoraggio dell'offerta sia in considerazione delle osservazioni del documento di Riesame, sia in risposta ai problemi emersi dalla relazione della CPDS. In particolare, si suggerisce di rifletterse una più ampia offerta di Elective courses non possa essere indirizzata a rafforzare la specificità dei differenti profili professionali.</p>
<p><u>Controdeduzioni dell'Ateneo</u></p> <p>... ..</p> <p><i>(copiare e incollare da scheda di valutazione – relazione finale CEV)</i></p>
<p><u>Risposta della CEV alle controdeduzioni dell'Ateneo</u></p> <p>... ..</p> <p><i>(copiare e incollare da scheda di valutazione – relazione finale CEV)</i></p>
<p><u>Punteggio finale attribuito al PA:</u></p>
<p><u>Descrizione delle azioni intraprese dall'Ateneo al fine del superamento della raccomandazione/condizione posta e giudizio del NdV circa la loro adeguatezza</u></p> <p><i>Il Nucleo rileva che:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>A partire dall'Anno Accademico 2022/2023, il CdLM ha incrementato gli insegnamenti opzionali previsti dal piano di studi tra i quali lo studente può scegliere.</i> • <i>Il Corso di Laurea Magistrale assicura la differenziazione dei percorsi formativi prioritariamente attraverso altre attività didattiche, quali i tirocini e i field project. I field project, a partire dall'A.A. 2022/23, seguono l'indirizzo di uno dei due focus offerti dal Corso di Laurea Magistrale e scelto dallo studente.</i> • <i>Il CE del 20/01/2022 ha deliberato che siano assicurate agli studenti del Corso di Laurea Magistrale:</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>maggiori opportunità di entrare in relazione con le aziende, mediante incontri periodici;</i> 2. <i>il potenziamento dei field project, previsti dal Piano di studi;</i> 3. <i>visite didattiche in aziende, coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Laurea Magistrale.</i> • <i>La Coordinatrice del Corso di Laurea Magistrale, con la collaborazione dell'Ufficio Relazioni Esterne e dell'Ufficio Viaggi Didattici, ha mappato, sistematizzato e potenziato la partecipazione di aziende ed enti nelle attività didattiche del Corso (singoli insegnamenti/moduli, field project, visite didattiche). Attualmente, la maggior parte degli insegnamenti prevede l'intervento di esperti del settore e di</i>

rappresentanti del mondo aziendale o istituzionale in ambito alimentare tramite seminari, workshop e/o laboratori.

Le visite didattiche sono state progettate con l'obiettivo di assicurare una maggiore coerenza con i contenuti degli insegnamenti del CdS, mentre i field project sono stati maggiormente differenziati e tematizzati.

In coda e disponibili al seguente link – Accredimento periodico: <https://www.unisg.it/assicurazione-qualita/area-riservata-documentazione/attivita-presidio-qualita/> (password UnisgAQ2016)

1. SUA-CdS 2022/2023– per modifiche all’Offerta formativa. Ordinamento didattico
2. Manifesto LM 2022/2023 - per modifiche all’Offerta formativa.
3. Verbale del CE del 20/01/2022 – per rispondere alla richiesta della CEV di rafforzare la specificità dei differenti profili professionali
4. Mappatura partecipazione di aziende ed enti nelle attività didattiche del Corso di Laurea Magistrale
5. Incontro dei Partner Strategici del 17/03/2023 (Slide intervento del Prof. Fino)

Giudizio sintetico

Le azioni intraprese dall’Ateneo hanno permesso il superamento della raccomandazione/condizione posta, ovvero ne garantiscono il superamento nei tempi richiesti.

SI

NO

R3.B.2 Conoscenze richieste in ingresso e recupero delle carenze

Contenuto del punto di attenzione

Le conoscenze richieste o raccomandate in ingresso sono chiaramente individuate, descritte e pubblicizzate?

Il possesso delle conoscenze iniziali indispensabili è efficacemente verificato?

Sono previste attività di sostegno in ingresso o in itinere?

Per i CdS triennali e a ciclo unico: le eventuali carenze sono puntualmente individuate e comunicate agli studenti? Vengono attuate iniziative per il recupero degli obblighi formativi aggiuntivi?

Per i CdS di secondo ciclo, sono definiti, pubblicizzati e verificati i requisiti curriculari per l'accesso? È verificata l'adeguatezza della preparazione dei candidati?

In conclusione / Giudizio motivato

Il requisito formale di ammissione è definito in maniera analitica. Il numero delle Lauree accettate senza verifica dei crediti effettivi conseguiti è assai elevato e, al contempo, il ventaglio dei crediti (in numero non alto) ritenuti idonei per l'iscrizione di studenti in possesso di altre lauree è molto ampio. L'esperienza della LM precedente induce il corso a ritenere sufficienti a omogeneizzare le competenze degli studenti in ingresso - tanto diversificate - attraverso l'erogazione di cinque "Preparatory Works" di 20 ore ciascuno, con frequenza obbligatoria all'inizio del primo semestre.

Su questo punto il CdS interviene con una proposta precisa, e che va ad incidere in maniera non marginale sull'organizzazione del corso, il Nucleo di Valutazione nella sua recente relazione, suggerendo all’Ateneo "di offrire tali workshop in una fase preliminare all'iscrizione e solo su richiesta dello studente o, in alternativa, proporre questa attività senza attribuirle CFU".

Le modalità attuate dalla commissione delle ammissioni, articolate in tre parametri (curriculum, prova scritta, colloquio) sono certamente adeguate a verificare gli aspetti motivazionali, le esperienze non accademiche e le competenze di lingua inglese. La verifica delle conoscenze disciplinari e delle competenze specifiche resta però affidata al solo requisito formale di ammissione (elenco delle lauree di ammissione diretta e ventaglio dei cfu conseguiti in lauree differenti).

Indicazione

5

Segnalazione di Raccomandazione / Condizione

Si raccomanda una riflessione sui criteri di ammissione e attenzione al raggiungimento di una migliore omogeneizzazione delle competenze in entrata.

Controdeduzioni dell'Ateneo

... ..

(copiare e incollare da scheda di valutazione – relazione finale CEV)

Risposta della CEV alle controdeduzioni dell'Ateneo

... ..

(copiare e incollare da scheda di valutazione – relazione finale CEV)

Punteggio finale attribuito al PA:

Descrizione delle azioni intraprese dall'Ateneo al fine del superamento della raccomandazione/condizione posta e giudizio del NdV circa la loro adeguatezza

Il Nucleo rileva che:

- *Le conoscenze disciplinari dei candidati all'ammissione vengono verificate e valutate da una Commissione composta da 2 a 4 docenti di ruolo, presieduta dal Coordinatore del Corso di Laurea Magistrale attraverso una prova scritta, articolata in due domande su temi legati alle Scienze Gastronomiche, e un colloquio. Il colloquio viene valutato sulla base di tre criteri:*
 1. *capacità comunicativa;*
 2. *capacità analitica;*
 3. *conoscenza relativa alle Scienze Gastronomiche.*
- *A partire all'Anno Accademico 2021/22, agli studenti iscritti al Corso di Laurea Magistrale è offerta l'opportunità di frequentare moduli formativi integrativi, non attributivi di CFU, aventi l'obiettivo di agevolare l'allineamento di eventuali disomogeneità iniziali per gli insegnamenti per i quali la Coordinatrice lo ha ritenuto necessario, in accordo con i docenti responsabili. Queste attività formative sono aperte a tutti gli studenti.*

(Riservato al NdV)

Fonti documentali / riscontro azioni intraprese (max n. 5)

In coda e disponibili al seguente link– Accredimento periodico: <https://www.unisg.it/assicurazione-qualita/area-riservata-documentazione/attivita-presidio-qualita/> (password UnisgAQ2016)

1. SUA-CdS 2022/2023 Quadri A3.a e A3.b – per le conoscenze richieste per l'accesso e Modalità di ammissione
2. SUA-CdS 2022/2023 – Ordinamento didattico
3. Manifesto LM 2021/2022

(Riservato al NdV)

Giudizio sintetico

Le azioni intraprese dall'Ateneo hanno permesso il superamento della raccomandazione/condizione posta, ovvero ne garantiscono il superamento nei tempi richiesti.

SI X **NO**

(Riservato al NdV)

R3.C.1 Dotazione e qualificazione del personale docente

Contenuto del punto di attenzione

I docenti sono adeguati, per numerosità e qualificazione, a sostenere le esigenze del CdS, tenuto conto sia dei contenuti scientifici che dell'organizzazione didattica? Per la valutazione di tale aspetto si considera, per tutti i Cds, la quota di docenti di riferimento di ruolo appartenenti a SSD base o caratterizzanti la classe con valore di riferimento a 2/3.

Si rilevano situazioni problematiche rispetto al quoziente studenti/docenti? Per la valutazione di tale aspetto si considera l'indicatore sul quoziente studenti/docenti ora, complessivo e al primo anno, con valore di riferimento il doppio della numerosità di riferimento della classe (costo standard). Nel caso tale soglia sia superata, il CdS ne ha informato tempestivamente l'Ateneo, ipotizzando l'applicazione di correttivi?

Viene valorizzato il legame fra le competenze scientifiche dei docenti (accertate attraverso il monitoraggio dell'attività di ricerca del SSD di appartenenza) e la loro pertinenza rispetto agli obiettivi didattici?

Sono presenti iniziative di sostegno allo sviluppo delle competenze didattiche nelle diverse discipline?

In conclusione / Giudizio motivato

In questi ultimi anni, per ovviare a una carenza di organico, il numero dei docenti, la loro qualificazione didattica e la qualità della ricerca sono stati al centro dell'azione del Comitato esecutivo, con un certo ampliamento del corpo docente. La SUA mostra che sui 21 insegnamenti offerti 5 sono affidati a non incardinati. Si rileva che il numero di ore di lezione fissate per ciascun credito non è costante per ogni disciplina. Il quoziente studenti/docenti è attorno a 8, vista la bassa numerosità degli iscritti grazie al numero programmato. Si rileva inoltre che, nell'intero Ateneo, i docenti ordinari e associati sono 10 (di cui uno in quiescenza), mentre i ricercatori sono 7. Dalla relazione 2020 del Nucleo di Valutazione si ricava che nell'a.a. 2019/2020 sono 10 i docenti di ruolo e i ricercatori a tempo determinato titolari di insegnamento obbligatorio. Un buon numero di insegnamenti sono dunque tenuti da docenti esterni nella forma del contratto. Se da un lato - date le caratteristiche del corso - la presenza di competenze specifiche esterne all'accademia e talvolta anche di alto profilo professionale rappresenta un arricchimento dell'offerta, dall'altro sottolinea l'esigenza di ampliare e dare stabilità alla docenza strutturata, processo peraltro avviato in questi ultimi anni.

Dalla documentazione fornita, confermata in occasione dei colloqui, non risultano attività di monitoraggio del legame tra competenze scientifiche dei docenti e la loro pertinenza rispetto agli obiettivi didattici, se non la dichiarazione del Riesame: "Il Coordinatore del Corso di Laurea Magistrale ha agito per assicurare l'organicità dei contenuti". Anche sotto questo aspetto un contributo al miglioramento dell'offerta non può che provenire dall'oculato ampliamento della docenza strutturata.

Indicazione

5

<p>Segnalazione di Raccomandazione / Condizione</p> <p>Si raccomanda l'impegno per l'incremento dell'organico dei docenti strutturati, come indispensabile per migliorare l'offerta formativa.</p>
<p><u>Controdeduzioni dell'Ateneo</u></p> <p>... ..</p> <p><i>(copiare e incollare da scheda di valutazione – relazione finale CEV)</i></p>
<p><u>Risposta della CEV alle controdeduzioni dell'Ateneo</u></p> <p>... ..</p> <p><i>(copiare e incollare da scheda di valutazione – relazione finale CEV)</i></p>
<p><u>Punteggio finale attribuito al PA:</u></p>
<p><u>Descrizione delle azioni intraprese dall'Ateneo al fine del superamento della raccomandazione/condizione posta e giudizio del NdV circa la loro adeguatezza</u></p> <p><i>Il Nucleo rileva che:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Alla luce della revisione in atto dell'offerta formativa complessiva dell'Ateneo, il CdF del 9/02/22 e il CE del 10/02/2022 hanno deliberato l'avvio di</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>2 procedure per professori di II fascia ai sensi dell'art. 18, comma 1, della Legge 240/2010</i> ○ <i>1 procedura per ricercatore a tempo determinato, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera a), della Legge 240/2010</i> ○ <i>1 procedura per ricercatore a tempo determinato, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera b)</i> <p><i>Il CdF del 13/07/2022 e il CE del 20/07/2022 hanno deliberato l'avvio di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>3 procedure per professori di I fascia ai sensi dell'art. 18, comma 1, della Legge 240/2010</i> ○ <i>1 procedura di chiamata diretta di un Professore di II fascia italiano impegnato all'estero ai sensi dell'art. 1, comma 9, Legge 230/2005.</i> <p><i>Il CdF del 28/09/2022 e il CE del 29/09/2022 hanno inoltre deliberato:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>la chiamata quale professore associato di Gabriele Proglia - ricercatore a tempo determinato ex art. 24, comma 3, lett. b) della Legge 240/2010</i> <p><i>Il CdF del 24/02/2023 e il CE del 1/03/2023 hanno deliberato l'avvio di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>1 procedura di selezione per la copertura di un posto da ricercatore a tempo determinato, art. 24, comma 3, lettera a), della L. 240/2010, SSD BIO/03, finanziato nell'ambito del programma PNRR (progetto NODES).</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>In esito all'espletamento dei concorsi sopra elencati, l'Ateneo ha effettuato 3 nuovi reclutamenti di ricercatori a tempo determinato (1 ex art. 24, comma 3, lettera a) e 2 ex art. 24, comma 3, lettera b) e 4 progressioni di carriera (1 Professore I fascia e 3 Professori II fascia). Attualmente, quindi, l'organico dei docenti di ruolo dell'Ateneo si compone di 19 docenti, con un incremento di 2 docenti rispetto al momento della visita di accreditamento (novembre 2020) di cui:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>3 professori ordinari (erano 2)</i> ○ <i>9 professori associati (erano 7)</i> ○ <i>1 ricercatrice a tempo indeterminato (erano 3)</i> ○ <i>2 ricercatori a tempo determinato - Legge 240/2010, art. 24, comma 3, lettera a) (erano 3)</i> ○ <i>4 ricercatore a tempo determinato - Legge 240/2010, art. 24, comma 3, lettera b) (erano 2)</i> • <i>Che sono in fase di svolgimento le seguenti procedure</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>1 procedura per ricercatore a tempo determinato, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera a), della Legge 240/2010</i> ○ <i>1 procedura per professore di I fascia ai sensi dell'art. 18, comma 1, della Legge 240/2010.</i>

- *In merito al miglioramento della qualità della formazione, nell'incontro con il Comitato Esecutivo del 1/03/2023, è stata comunicata la programmazione di una serie di incontri dedicati a docenti dell'Ateneo e internazionali, con esperienze e tecniche di insegnamento innovative e di buone pratiche. Nel Consiglio di Facoltà del 19/04/2023 è stato comunicato il primo incontro di formazione, programmato per il 5 giugno, con il Prof. Gier Lieblein: seminario sul tema della action learning.*

(Riservato al NdV)

Fonti documentali / riscontro azioni intraprese (max n. 5)

In coda e disponibili al seguente link – Accredimento periodico: <https://www.unisg.it/assicurazione-qualita/area-riservata-documentazione/attivita-presidio-qualita/> (password UnisgAQ2016)

1. Verbale del PQ del 3/02/2023 – per la periodica verifica dei requisiti di docenza.
2. Verbale del CE del 20/07/2022 – per la delibera di avvio di procedure di selezione
3. Verbale CE del 29/09/2022– per la delibera di avvio di procedure di selezione/valutazione
4. Verbale del CE del 1/03/2023– per la delibera di avvio di procedure di selezione
5. Verbale del CdF del 19/04/2023 – per il miglioramento della qualità della formazione

(Riservato al NdV)

Giudizio sintetico

Le azioni intraprese dall'Ateneo hanno permesso il superamento della raccomandazione/condizione posta, ovvero ne garantiscono il superamento nei tempi richiesti.

SI

NO

(Riservato al NdV)



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE
Nome del corso in italiano	Management e innovazione per l'impresa alimentare (IdSua:1579362)
Nome del corso in inglese	Food Innovation & Management
Classe	LM/GASTR - Scienze economiche e sociali della gastronomia
Lingua in cui si tiene il corso	inglese
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-magistrale/
Tasse	https://www.unisg.it/assets/Disposizioni_Pag-Retta_LM_2022_23-1.pdf
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SACCONI Donatella
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Facoltà
Struttura didattica di riferimento ai fini amministrativi	Facoltà di SCIENZE GASTRONOMICHE

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	FASSIO	Franco		PA	1	
2.	FINO	Michele Antonio		PA	1	
3.	ONORATI	Maria Giovanna		PA	1	

4.	PERULLO	Nicola	PO	1
5.	PIOCHI	Maria	RD	1
6.	SACCONI	Donatella	RD	1

Rappresentanti Studenti	Cerkleski Mallory m.cerkleski@studenti.unisg.it Borsatto Edoardo e.borsatto@studenti.unisg.it Piccirillo Beatrice b.piccirillo@studenti.unisg.it Carminati Davide d.carminati@studenti.unisg.it
Gruppo di gestione AQ	Roberta Cevasco Donatella Saccone Valentina Weller
Tutor	Maria Giovanna ONORATI Michele Antonio FINO Franco FASSIO Maria PIOCHI



Il Corso di Studio in breve

18/05/2021

Il Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management pensato per la formazione di analisti, manager, consulenti ed esperti, specializzati nella gestione e nell'innovazione nel settore del Food & Beverage, e fornisce una solida conoscenza dei sistemi alimentari e dei processi economici, sociali e culturali legati al cibo.

Il laureato magistrale può operare in azienda o in istituzioni pubbliche o non governative. Il laureato magistrale ha la capacità di analizzare il contesto socio-economico e i mercati agroalimentari con l'utilizzo di strumenti analitici quantitativi e qualitativi, di prevederne i principali trend e di evidenziarne le problematiche connesse. Grazie alle conoscenze specifiche in tema di storia e cultura del cibo, produzioni agroalimentari e processi di trasformazione del cibo in grado infatti di proporre soluzioni innovative. Grazie alle competenze in materia gestionale e giuridica in grado di implementare le soluzioni sviluppate valutandone l'impatto economico e le implicazioni legali. Il Corso ha un accesso programmato pari a 50 iscritti; i candidati all'ammissione vengono vagliati tramite l'esame dei curricula, dei titoli e un colloquio. Per essere ammessi occorre essere in possesso di un titolo di laurea triennale, che viene esaminato da una Commissione di Ateneo, per verificarne la compatibilità ai fini dell'iscrizione. La frequenza obbligatoria. Gli insegnamenti sono impartiti in lingua inglese.

Viaggi didattici

Il percorso di studi si caratterizza anche per la presenza di due viaggi didattici durante il primo anno di corso che constano di visite e attività didattiche, di circa una settimana, presso produttori e aziende operanti nel settore food & beverage e presso istituzioni legate al settore agroalimentare. Gli studenti, durante i viaggi, sono assistiti da tutor di UNISG e beneficiano di una formazione ad hoc ex ante (prima del viaggio) e di una attività di debriefing e sistematizzazione ex post delle conoscenze acquisite nel corso dell'esperienza di viaggio (a conclusione del viaggio).

Field project

I Field project sono progetti applicati di carattere interdisciplinare realizzati da gruppi di studenti sotto la guida di un docente per conto di aziende e/o istituzioni nazionali o internazionali che conferiscono al gruppo di lavoro un formale mandato di analisi e ricerca di soluzioni innovative. Tali progetti, assimilabili nei contenuti a progetti di consulenza per le

aziende o di ricerca applicata, hanno di norma una durata di cinque mesi e sono sottoposti a un processo strutturato di sviluppo che prevede una verifica periodica dello stato di avanzamento. Al loro completamento sono sottoposti a un feedback formale da parte del soggetto che ha conferito l'incarico e a una valutazione da parte del docente incaricato.

Stage (Internship - Tirocinio)

Il percorso di studi prevede nel secondo semestre del secondo anno la realizzazione di un tirocinio della durata complessiva di un minimo di 250 ore che può essere svolto a tempo pieno o a tempo parziale, in aziende o istituzioni italiane o estere, preferibilmente scelte tra quelle con cui UNISG ha rapporti consolidati, in particolare i Partner Strategici e Soci Sostenitori UNISG.

Al fine di rendere maggiormente formativa l'esperienza di tirocinio e facilitare l'inserimento nel mercato del lavoro, l'Università può contribuire economicamente fino ad un massimo di 5 mesi di durata.

La scelta del tirocinio viene effettuata attraverso un servizio di placement personalizzato per ciascuno studente a cura del Career Center. Tramite appuntamenti di formazione collettiva in aula e un percorso di orientamento individuale viene selezionato il tirocinio più coerente con gli ambiti disciplinari a cui lo studente è maggiormente interessato e in cui verosimilmente svolgerà il lavoro di tesi. L'Ateneo aderisce al programma di mobilità internazionale Erasmus, che dà la possibilità a un gruppo di studenti selezionati sulla base di criteri prestabiliti di svolgere il tirocinio formativo all'estero. Nota Bene: L'uso generico del maschile singolare per tutti i sostantivi indicanti qualifica od attività professionale (e.g. il docente, il laureato, lo studente) è da considerarsi quale inclusivo di ogni genere.

Link: <https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-magistrale/laurea-magistrale-private/>



QUADRO A1.a

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

15/02/2018

Dal 17 al 21 giugno 2016 Pollenzo ha ospitato l'Evento 'Le 5 Giornate di Pollenzo' ovvero un Seminario avente l'obiettivo di attivare un Laboratorio di Pensiero sul Cibo e sulle Scienze Gastronomiche. L'evento ha rappresentato un momento intermedio di una più ampia fase di riflessione che Unisg ha avviato al suo interno, che è culminata con la definizione da parte del MIUR di due Classi di Laurea in Scienze Gastronomiche (Triennale + Magistrale), capaci di recepire le Scienze Gastronomiche come sistema complesso e sintesi di uno spazio didattico che, grazie ad un approccio olistico fondato sulla relazione sistemica e interdisciplinare di diversi ambiti di sapere, riesca ad esprimere virtuosamente la dinamica tra Scienza e Cultura valorizzando gli elementi di unicità ed eccellenza di UNISG

L'Evento ha così coinvolto diversi contributori esterni (studiosi, scienziati, accademici e professionisti espressione di tutti gli ambiti della conoscenza) e contributori interni (docenti, presidenza, staff, studenti, sostenitori, associazioni) in cinque giornate di lavori dedicati all'individuazione di tutti gli elementi potenzialmente costitutivi del Quadro Teorico di riferimento delle 'Nuove' Scienze Gastronomiche. Il Seminario ha contato su contributi da parte di Domenico De Masi, Aldo Bonomi, Franco La Cecla, Gunter Pauli, Domenico Siniscalco, Nando Pagnoncelli, Ugo Mattei, Luca Mercalli, Josè Esquinas, Ilvo Diamanti, Stefano Zamagni, Luigino Bruni, Giorgio Diritti. I lavori si sono conclusi con il conferimento della Laurea Honoris Causa a Michael Pollan.

Il programma delle 5 giornate si è articolato in 'Tavole Rotonde Olistiche' di elevato valore per dinamiche dialettiche e qualità di contributo, producendo i seguenti output:

- visioni della società letta e interpretata attraverso il Cibo: cibo come linguaggio globale con cui costruire connessioni e gastronomi come narratori e come scienziati del rispetto e dell'ascolto, biodiversità al centro del sistema come Eco Gastronomy e 'sense of place', cibo come Movimento etico;
- metodologie innovative e di valore su cui declinare l'Offerta Formativa: olismo, ricerca e progettualità, viaggio-azione e storytelling, action learning come attivatore di pensiero critico e applicazione integrata e multidisciplinare delle conoscenze;
- contenuti di rilievo su cui costruire un impianto accademico sistemico e interdisciplinare: Food Security, Cambiamento, Consumo, GeoPolitica e Istituzioni, Comunicazione, Psicologia.

Il Corso di Laurea Magistrale è stato presentato alle parti sociali in un incontro ufficiale organizzato il 19 dicembre 2017 presso l'Ateneo, su convocazione del Rettore. A margine dell'incontro è stato redatto un verbale che ne sintetizza i principali contenuti. Hanno partecipato all'incontro: i rappresentanti degli enti del territorio dove ha sede l'Ateneo, manager e collaboratori di aziende del settore agroalimentare (di medie e grandi dimensioni, nazionali ed internazionali) facenti parte del network di sostenitori dell'attività didattica e di ricerca dell'Ateneo e i rappresentanti di associazioni di imprese e imprenditori. All'incontro erano presenti:

1. Direttore Marketing - Autogrill SpA
2. Training Center Manager - Lavazza SpA
3. Ufficio Risorse Umane - Eataly Srl
4. Ufficio Risorse Umane - Iper SpA
5. Ufficio stampa - Coldiretti
6. Fondatrice - Intrecci Srl
7. Ufficio comunicazione - La Granda Srl
8. Presidente - Fondazione CRC

9. Settore Sviluppo e valorizzazione filiere - CCIAA Torino
10. Dirigente servizi alla persona - Comune di Saluzzo
11. Assessore lavori pubblici, edilizia scolastica - Comune di Bra

Le parti sociali hanno fornito un riscontro ampiamente positivo sugli obiettivi e i contenuti del corso. In particolare, le parti sociali hanno manifestato un notevole consenso sul bilanciamento tra gli insegnamenti metodologici che mettono in grado gli studenti di effettuare analisi di tipo quantitativo e qualitativo, gli insegnamenti sui 'saperi' legati alle scienze gastronomiche e gli insegnamenti con contenuti giuridici ed economico-gestionali. Le parti sociali hanno apprezzato il respiro internazionale del corso e la scelta della lingua inglese come lingua ufficiale di insegnamento.

L'Ateneo si è dotato in modo stabile di un suo sistema di consultazione continua delle parti sociali attivo dall'A.A. 2013-2014 attraverso cui verifica con le aziende, gli enti pubblici e privati e i consorzi che lo supportano a livello finanziario e progettuale, la congruità degli obiettivi formativi dei propri Corsi di Studio e dei contenuti didattici degli insegnamenti impartiti agli studenti con le esigenze del tessuto produttivo, nazionale e internazionale e con le istanze provenienti dal terzo settore e dalle istituzioni pubbliche.

A questo proposito, nel corso dell'anno si tengono tre riunioni con i partner sostenitori dell'Università di Scienze Gastronomiche, di cui sono membri importanti aziende italiane ed internazionali del settore agroalimentare, importanti istituti finanziari, enti no-profit ed istituzioni pubbliche. Nel corso di queste riunioni il Presidente, il Rettore dell'Ateneo e il Direttore del Corso di Laurea presentano l'attività accademica, gli obiettivi, i progetti e i risultati conseguiti e raccolgono, attraverso una discussione guidata e oggetto di verbalizzazione, i feedback provenienti dai partecipanti. L'incontro rappresenta una preziosa occasione in cui le aziende e gli enti coinvolti presentano le loro osservazioni in merito ai profili professionali formati dall'Ateneo, alla luce anche della condizione occupazionale dei laureati dell'Ateneo, costantemente monitorata.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale_Consult_parti_sociali_19_dicembre_2017



QUADRO A1.b

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

09/06/2021

Il 7 novembre 2018 si è tenuto l'incontro di Revisione del Corso di Laurea, un tavolo di confronto con organizzazioni esterne portatrici di interesse, reali o potenziali, verso l'Università per discutere specifici aspetti dell'offerta formativa relativi a conoscenze, capacità e professionalità da raggiungere.

A tale incontro, convocato dal Rettore e dal Direttore del Corso di Laurea, sono stati invitati diversi contributori esterni (studiosi, scienziati, accademici e professionisti, aziende, associazioni e rappresentanti degli enti territoriali).

All'incontro erano presenti (oltre ai contributori interni - docenti, presidenza, staff UNISG) rappresentanti di aziende, organizzazioni e associazioni nazionali e internazionali, quali Milan Center Food Law and Policy, FAO, UNESCO Venezia, Fondazione Teobaldo Fenoglio, Slow Food, Eataly, Cir Food.

L'incontro è stato dedicato a una prima revisione del Corso di Laurea, attivato nell'ambito della Classe di Laurea L/GASTR in Scienze, Culture e Politiche per la Gastronomia, che ha sostituito il precedente Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche (Classe di Laurea L/26), ponendosi in continuità con lo stesso.

L'incontro con le parti sociali si è sviluppato attorno a 4 focus specifici: Contenuti e Obiettivi Formativi; Metodi e Strategie Didattiche; Viaggi Didattici; Profili Professionali e Sbocchi occupazionali.

Il dibattito si è focalizzato in primo luogo sul contenuto degli insegnamenti, la loro collocazione e sugli obiettivi formativi specifici del Corso di Laurea.

Successivamente, la riflessione si è concentrata sulle modalità di apprendimento e sugli strumenti didattici necessari al perseguimento degli obiettivi formativi, allo sviluppo dell'esperienzialità, all'integrazione tra didattica e ricerca e

all'affinamento del materiale di supporto.

Infine si è affrontato il tema dei Viaggi didattici (e le relative attività di verifica), la necessità di una loro più organica integrazione nell'offerta didattica complessiva e il maggiore coinvolgimento di operatori del settore e interlocutori operanti sul territorio.

Il dibattito si è concluso con una riflessione circa le figure professionali da formare, gli ambiti lavorativi e le funzioni dei laureati in un contesto di lavoro. In particolare, il dibattito ha riguardato le conoscenze, le abilità e le competenze necessarie affinché i laureati operino efficacemente nei relativi contesti.

I partecipanti hanno espresso un generale apprezzamento per il modello formativo illustrato. In particolare, è stato apprezzato il fatto che il Corso di Laurea sia strutturato come un percorso di studi nel quale lo studio teorico è accompagnato dalla pratica e dalla sperimentazione sul campo o in laboratorio di quanto appreso in aula. Sono emersi, altresì, tre rilievi fondamentali: la necessità di approfondire il tema della governance dei sistemi alimentari e delle food policy; l'opportunità di affinare il metodo didattico, anche per rispondere alle esigenze espresse dagli studenti internazionali; l'importanza di proseguire nella creazione di profili con visione aperta e formazione interdisciplinare su scala globale.

Link : <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sintesi_Review_LM_7-11-2018



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Marketing and innovation manager

funzione in un contesto di lavoro:

Innovazione di prodotto, gestione della distribuzione, analisi del livello di soddisfazione dei clienti

competenze associate alla funzione:

Coordinamento dei processi di sviluppo di nuovi prodotti e servizi e miglioramento di quelli esistenti in ottica sostenibile
Analisi delle tecniche produttive e identificazione delle innovazioni sostenibili da adottare
Identificazione dei canali distributivi, con particolare riguardo a quelli innovativi e sostenibili
Analisi dei consumatori e dei mercati
Sviluppo di piani di marketing

sbocchi occupazionali:

Responsabile marketing
Responsabile innovazione/sviluppo nuovi prodotti
Responsabile commerciale/di canale distributivo
Customer relationship manager
Account manager

Quadro o dirigente all'interno di medie e grandi imprese del settore food (produzione e distribuzione), con particolare riguardo agli operatori che si collocano su una fascia di qualità medio/alta e un'elevata propensione all'internazionalizzazione

Quadro o dirigente all'interno di medie e grandi aziende ricettive con una forte caratterizzazione sul food system.

Strategy and marketing consultant

funzione in un contesto di lavoro:

Consulente aziendale in materia di sostenibilità, processi produttivi e di commercializzazione del cibo, con particolare riguardo per la comunicazione del valore del prodotto e delle politiche aziendali

competenze associate alla funzione:

Sviluppo e conduzione di ricerche di mercato relative al settore agroalimentare
Sviluppo, pianificazione e conduzione di piani industriali e di piani di marketing per imprese del settore agroalimentare.
Sviluppo, pianificazione e conduzione di politiche aziendali per la sostenibilità
Supporto allo sviluppo di nuovi prodotti/servizi in ambito agroalimentare.

sbocchi occupazionali:

Consulenza integrata per aziende medie o grandi del settore agroalimentare, con particolare riguardo per quelle interessate all'integrazione della sostenibilità, al rinnovamento della propria gamma produttiva ed alla più efficace comunicazione delle scelte operate a monte nella messa a punto del proprio prodotto.

Responsabile di programma-funzionario in istituzioni pubbliche nazionali, sovranazionali e internazionali, o non governative per lo sviluppo di politiche socio-economiche sostenibili in ambito alimentare**funzione in un contesto di lavoro:**

Responsabile o coordinatore di strategie e politiche (locali, nazionali o internazionali) di sviluppo socio-economico sostenibile con particolare riguardo alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica dei sistemi alimentari.

competenze associate alla funzione:

Analisi dei mercati, dei sistemi alimentari e della relativa sostenibilità.
Sviluppo di politiche socio-economiche e di piani strategici per la sostenibilità e per la transizione ecologica in ambito alimentare.
Sviluppo di piani di comunicazione a supporto delle politiche e strategie pianificate.
Identificazione e gestione di strumenti di sostegno allo sviluppo socio-economico sostenibile in ambito alimentare con particolare riguardo al partenariato pubblico-privato.

sbocchi occupazionali:

Impiegato, funzionario o dirigente in istituzioni pubbliche o non governative, nazionali o locali, che si occupano dello sviluppo socio-economico sostenibile del comparto agroalimentare, dello sviluppo delle potenzialità del territorio e della sua valorizzazione.
Funzionario o dirigente in istituzioni pubbliche o non governative, locali, nazionali o internazionali, che si occupano di politiche di sviluppo socio-economico sostenibile dei sistemi alimentari e della relativa transizione ecologica.

Responsabile/membro del team di pianificazione strategica**funzione in un contesto di lavoro:**

Supporto ai processi di pianificazione strategica, in particolare per quanto riguarda le politiche di crescita esterna e/o interna e la gestione della sostenibilità aziendale.

competenze associate alla funzione:

Analisi dello scenario competitivo, in particolare della domanda e dei concorrenti.
Identificazione delle opportunità di crescita interna (attraverso lo sviluppo di nuovi prodotti e/o nuovi canali distributivi) e di crescita esterna.
Sviluppo di piani industriali.
Gestione della CSR e delle politiche per la sostenibilità aziendale.
Analisi dei trend istituzionali, sociali e geopolitici e del loro impatto sulle imprese del settore agroalimentare.
Definizione delle linee guida delle politiche di comunicazione istituzionale.

Gestione dei rapporti con gli stakeholder istituzionali, quali gli interlocutori politici, le associazioni di consumatori e le NGO.

sbocchi occupazionali:

Responsabile o membro (quadro o dirigente) di team di pianificazione strategica all'interno d'impresе del settore agroalimentare di grandi dimensioni operanti nella produzione e/o distribuzione e/o somministrazione. CSR manager, manager con delega alla sostenibilità, manager con delega alle relazioni istituzionali. Gli sbocchi occupazionali si rivolgono alle imprese di grandi dimensioni che hanno strutture organizzative sufficientemente articolate per inserire laureati magistrali con questo tipo di profilo professionale.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Specialisti nell'acquisizione di beni e servizi - (2.5.1.5.1)
2. Specialisti nella commercializzazione di beni e servizi (escluso il settore ICT) - (2.5.1.5.2)
3. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze politiche e sociali - (2.6.2.7.2)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

14/02/2018

Il Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management si propone come un corso di studi multidisciplinare, focalizzato sulle tematiche delle scienze gastronomiche declinate in ottica di gestione dell'innovazione sostenibile di prodotto, processo e consumo.

Il Corso di Laurea Magistrale è istituito con un accesso programmato, definito annualmente. I candidati all'ammissione alla Laurea Magistrale verranno vagliati tramite l'esame del curriculum e dei titoli, un test analitico e un colloquio individuale.

Il corso di studi è stato progettato per tenere conto delle conoscenze effettivamente in possesso di studenti provenienti da diversi Corsi di Laurea, interessati allo sviluppo di un percorso formativo orientato ai temi delle scienze gastronomiche.

Sono ammessi al Corso di Laurea Magistrale:

- laureati in possesso di un titolo di laurea triennale conseguito nell'ambito delle seguenti classi di laurea:

1. L-5 - Filosofia
2. L-10 - Lettere
3. L-12 - Mediazione linguistica
4. L-14 - Scienze dei servizi giuridici
5. L-15 - Scienze del turismo
6. L-16 - Scienze dell'amministrazione e dell'organizzazione
7. L-18 - Scienze dell'economia e della gestione aziendale
8. L-20 - Scienze della comunicazione
9. L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali
10. L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
11. L-33 - Scienze economiche

12. L-36 - Scienze politiche e delle relazioni internazionali
13. L-42 - Storia
14. L-GASTR - Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia

e nelle corrispondenti classi previste dal DM 4 agosto 2000.

- laureati in possesso di un titolo di laurea magistrale a ciclo unico conseguito nell'ambito della classe di laurea LMG/01 - Classe delle lauree magistrali in giurisprudenza.

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

- almeno 15 crediti nei settori scientifico-disciplinari indicati nell'ambito delle Scienze Economiche, Sociali e Politiche: SECS-P/01 - Economia politica; SECS-P/02 - Politica economica; SECS-P/06 - Economia applicata; SECS-P/07 - Economia aziendale; SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese; SECS-P/10 - Organizzazione aziendale; SECS-P/13 - Scienze merceologiche - SPS/04 - Scienza politica; SPS/06 - Storia delle relazioni internazionali; SPS/07 - Sociologia generale; SPS/08 - Sociologia dei processi culturali e comunicativi; SPS/09 - Sociologia dei processi economici e del lavoro; SPS/10 - Sociologia dell'ambiente e del territorio; M-GGR/02 - Geografia economico-politica.

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

o Ambito giuridico

- IUS/01 - Diritto privato; IUS/02 - Diritto privato comparato; IUS/03 - Diritto agrario; IUS/04 - Diritto commerciale; IUS/05 - Diritto dell'economia; IUS/08 - Diritto costituzionale; IUS/09 - Istituzioni di diritto pubblico; IUS/10 - Diritto amministrativo; IUS/12 - Diritto tributario; IUS/13 - Diritto internazionale; IUS/14 - Diritto dell'Unione Europea; IUS/18 - Diritto romano e diritti dell'antichità;

o Ambito storico e filosofico

- M-STO/01 - Storia medievale; M-STO/02 - Storia moderna; M-STO/04 - Storia contemporanea; M-DEA/01 - Discipline demotnoantropologiche; M-FIL/04 - Estetica; M-FIL/05 - Filosofia e teoria dei linguaggi,

o Ambito delle scienze ambientali

- BIO/01 - Botanica generale; BIO/03 - Botanica ambientale e applicata; BIO/04 - Fisiologia vegetale; BIO/05 - Zoologia; BIO/07 - Ecologia; BIO/19 - Microbiologia; ICAR/15 - Architettura del paesaggio.

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

Tutti i candidati devono possedere una conoscenza (scritta ed orale) della lingua inglese pari ad un livello B2.

Durante il primo anno il Corso di Laurea Magistrale prevede la frequenza obbligatoria di 'preparatory workshops' per almeno 4 crediti - attivati nell'ambito delle 'Altre attività - Ulteriori attività formative' e, comunque, facenti parte dei 120 CFU richiesti per l'acquisizione del titolo - organizzati in seminari che consentono di uniformare le conoscenze degli iscritti nelle aree disciplinari del Corso.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

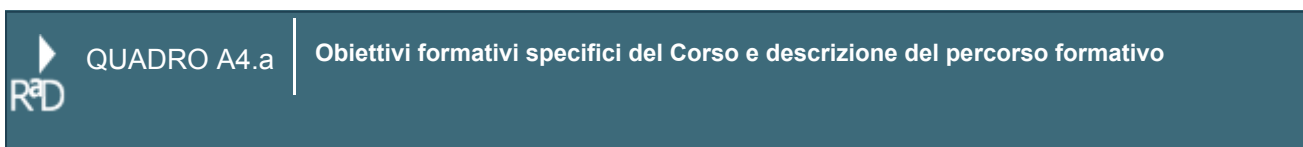
04/05/2021

Le ammissioni sono gestite da una commissione composta da 2 a 4 docenti di ruolo, nominata dal Consiglio di Facoltà e presieduta dal Coordinatore del Corso di Laurea Magistrale. Ricevute le domande di ammissione dei candidati al Corso, la commissione verifica i requisiti di ammissione del candidato, quindi assegna (a maggioranza semplice dei votanti)

punteggi specifici ai tre elementi oggetto di valutazione: dossier (costituito dai documenti forniti dal candidato che permettono di ricostruire il suo curriculum), prova scritta analitica e colloquio finale. Lo studente ha facoltà di produrre il dossier in lingua italiana o in inglese, la prova scritta analitica e il colloquio si svolgono in lingua inglese. Per il dossier vengono analizzati i seguenti elementi forniti dal candidato: il curriculum di studi, eventuali esperienze lavorative, il possesso di eventuali ulteriori titoli/certificazioni di attività extra-accademiche. La prova scritta analitica si avvale di un sistema informatizzato attraverso il quale viene somministrato al candidato un test a risposte aperte, con tempi e spazi di risposta predeterminati. Il colloquio può avvenire sia di persona sia attraverso strumenti di videoconferenza. Il Corso è erogato in lingua inglese, pertanto la conoscenza della lingua inglese viene accertata attraverso l'analisi della prova scritta analitica e tramite il colloquio orale. E' richiesto un livello di conoscenza della lingua inglese pari a B2. Per svolgere questo accertamento, il Coordinatore del Corso di Laurea Magistrale può avvalersi della consulenza di docenti di ruolo o a contratto madrelingua.

L'eventuale possesso di certificati e attestati riconosciuti relativi alle conoscenze linguistiche vengono considerati al fine della valutazione delle competenze linguistiche. Sono previste due sessioni di ammissione; la graduatoria finale viene pubblicata dopo la seconda sessione. I candidati italiani non ancora in possesso del titolo di laurea di I livello (laureandi) sono iscritti al Corso di Laurea Magistrale con riserva, che viene sciolta unicamente nel caso in cui il titolo di laurea venga conseguito dallo studente entro la sessione straordinaria di laurea dell'A.A. 2021/2022.

Link : <https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-magistrale/iscrizioni/> (Modalità di ammissione e iscrizione)



15/02/2018

Il laureato magistrale in Food Innovation & Management acquisisce una cultura di tipo specialistico basata su una solida conoscenza del sistema gastronomico e acquisisce una serie di conoscenze analitiche e gestionali specifiche per il settore agroalimentare, che gli permettono di svolgere le seguenti attività:

- operare in posizione manageriale - all'interno delle seguenti funzioni aziendali: pianificazione strategica, marketing, commerciale, sviluppo internazionale - in imprese che si occupano di produzione e commercializzazione di prodotti agroalimentari di qualità e che abbiano sviluppato un'offerta innovativa in termini di prodotti/servizi;
- fornire un contributo rilevante, grazie alle competenze analitiche e specialistiche acquisite, nei processi decisionali all'interno di aziende specializzate nelle produzioni alimentari di qualità interconnesse con il territorio;
- operare nel settore dell'editoria e dell'educazione, in particolare nel campo della informazione, comunicazione e promozione dei prodotti alimentari di qualità, con l'ausilio delle nuove tecnologie multimediali;
- elaborare e coordinare, nell'ambito di istituzioni pubbliche o non governative, le politiche di sviluppo finalizzate alla valorizzazione del territorio, con particolare riferimento al settore agroalimentare;
- operare nei settori che offrono risposta ai nuovi bisogni dell'economia sostenibile quali: il consumo critico e responsabile, il commercio equo e solidale, la filiera corta, la riduzione dell'impatto ambientale dei metodi e dei modelli di produzione agroalimentare;
- progettare nuove forme di imprenditoria con capitale pubblico e privato nell'ambito della produzione alimentare di qualità nel rispetto dei vincoli ambientali e della sostenibilità sociale.

Il corso prevede un'articolazione in quattro semestri (due anni), gli insegnamenti sono distribuiti secondo una logica precisa che consente di fornire conoscenze multidisciplinari sinergiche all'interno dei semestri.

Primo anno di corso: nel primo semestre sono concentrati gli insegnamenti che trasmettono conoscenze analitiche (qualitative e quantitative) con un focus sui sistemi agroalimentari e conoscenze in materia di comunicazione in chiave cross culturale in una prospettiva di sviluppo internazionale; nel secondo semestre si concentrano gli insegnamenti che trasmettono conoscenze di tipo gestionale e giuridico focalizzate sul settore agroalimentare.

Secondo anno di corso: nel primo semestre vengono sviluppati gli insegnamenti con contenuti specialistici legati alla cultura e alla storia del cibo, vengono inoltre trasmesse conoscenze in materia di comunicazione e progettazione, mentre

l'ultimo semestre è dedicato al tirocinio (internship) e allo sviluppo della tesi.

Tutte le attività formative previste dalla Laurea Magistrale si tengono in lingua inglese in linea con un approccio multi-culturale e internazionale.



Gli insegnamenti erogati si caratterizzano per una didattica attiva che prevede momenti di analisi e preparazione svolti singolarmente e in gruppo, presentazioni alla classe ed esercitazioni. Il corso prevede l'utilizzo di una piattaforma apposita per l'e-learning, fruibile da docenti e studenti su PC e sui dispositivi portatili, che supporta la didattica tradizionale in aula.

Il percorso di studi si caratterizza per l'organizzazione di almeno due viaggi didattici durante il biennio che constano in visite e attività didattiche supervisionate da uno o più tutor presso produttori e aziende del settore agroalimentare. Gli studenti beneficiano di una formazione ad hoc ex ante (prima del viaggio) e di una attività di debriefing e razionalizzazione ex post (a conclusione del viaggio).

Tra le altre attività didattiche, si segnala la presenza dei field project: trattasi di progetti applicati di carattere interdisciplinare realizzati da gruppi di studenti sotto la guida di un docente per conto di aziende e/o istituzioni nazionali o internazionali che conferiscono al gruppo di lavoro un formale mandato per l'analisi e per la soluzione di problematiche aziendali/gestionali/di comunicazione. Tali progetti, assimilabili nei contenuti a progetti di consulenza o di ricerca applicata, sono sottoposti a un processo strutturato di sviluppo con una verifica periodica dello stato di avanzamento e a un feedback formale da parte del committente.

Il percorso di studi prevede la realizzazione di un tirocinio svolto in aziende o istituzioni con cui UNISG ha rapporti consolidati. La scelta del tirocinio viene effettuata attraverso un servizio di placement personalizzato per ciascuno studente che viene erogato dall'Ateneo, che si occupa di individuare il tirocinio più coerente con gli ambiti disciplinari a cui lo studente è maggiormente interessato e in cui verosimilmente svolgerà il lavoro di tesi.

Tutti gli studenti del corso beneficiano del servizio di mentoring in cui hanno a disposizione un docente con cui si incontrano nel corso dell'anno accademico e a cui riferiscono sull'andamento del proprio percorso di studi. Il servizio di mentoring è posto sotto la direzione di un delegato del Rettore e di norma tutti gli incontri sono oggetto di verbalizzazione e archiviazione.

 **QUADRO**
A4.b.1


Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

Conoscenza e capacità di comprensione	<p>Il Corso ha l'obiettivo di preparare neo laureati in grado di coniugare conoscenze analitiche di carattere qualitativo e quantitativo, con conoscenze specialistiche relative al settore agroalimentare, con conoscenze in ambito economico, gestionale e giuridico.</p> <p>Il laureato magistrale in Food Innovation & Management acquisisce conoscenze di tipo analitico che gli permettono di comprendere problematiche di mercato, problematiche di carattere aziendale e problematiche macro-economiche, utilizzando sia strumenti analitici quantitativi sia strumenti analitici qualitativi.</p> <p>Grazie alle conoscenze specifiche in tema di storia e cultura del cibo, produzioni agroalimentari, processi di trasformazione del cibo, il laureato magistrale in Food Innovation & Management è in grado di comprendere i fenomeni sociali e culturali</p>	
--	---	--

e di sviluppare soluzioni di tipo innovativo alle problematiche riscontrate. Grazie alle conoscenze in materia gestionale e giuridica il laureato magistrale in Food Innovation & Management è in grado di implementare le soluzioni sviluppate comprendendo e valutando l'impatto economico, finanziario e giuridico. La valutazione dei singoli insegnamenti prevede una parte di verifica in aula, durante lo sviluppo dell'attività didattica, attraverso esercitazioni o assignment individuali e di gruppo ed una valutazione affidata all'esame finale, che, di norma, è scritto. Le esercitazioni o assignment individuali e di gruppo, previste nell'ambito degli insegnamenti, si svolgono, di norma, sulla base di casi empirici con un forte legame con l'attività di ricerca condotta in Ateneo. Anche gli esami hanno un taglio empirico, di applicazione di modelli e strumenti analitici a casi empirici. In questo modo s'intende stimolare lo sviluppo della capacità di comprensione delle problematiche di carattere aziendale e politico-sociale.

Il percorso formativo è stato progettato affinché il laureato magistrale in Food Innovation & Management possa svolgere le seguenti attività analitiche e gestionali:

- progettare e condurre ricerche di mercato utilizzando diversi strumenti di raccolta ed elaborazione dei dati;
- contribuire a gestire processi creativi e di innovazione nelle aziende del settore agroalimentare;
- definire le politiche e le strategie operative di marketing nelle aziende del settore;
- valutare l'impatto legale e sociale delle scelte strategiche ed operative.

Al fine di acquisire le capacità di applicare le conoscenze acquisite gli insegnamenti prevedono oltre la parte teorica una parte empirica/applicata (sottoposta ad uno specifico processo di verifica) attraverso la quale gli studenti possono sviluppare il know-how operativo necessario ad applicare le conoscenze acquisite.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Tutto il percorso didattico è supportato da una piattaforma di e-learning - Learning Management System.

Tutti gli insegnamenti impartiti beneficiano di una pagina dedicata della piattaforma che consente di effettuare una verifica dell'apprendimento con cadenza quotidiana, somministrando e correggendo assignment, lavori di gruppo ed individuali. Tutti gli insegnamenti impartiti prevedono la frequenza obbligatoria che viene rilevata attraverso una piattaforma informatica sviluppata ad hoc per UNISG che consente di verificare costantemente la partecipazione degli studenti alle attività didattiche.

Il laureato magistrale apprende come applicare le conoscenze acquisite nell'ambito dei diversi insegnamenti sviluppando i field project, ovvero il progetto applicato per aziende ed istituzioni, durante il quale il processo di apprendimento è verificato attraverso diversi momenti di confronto con il tutor del progetto e con il corpo docente.

Un ulteriore metodo di apprendimento è costituito dal tirocinio formativo, nell'ambito del quale lo studente opera sotto la supervisione di un tutor accademico (un docente di ruolo o a contratto) e di un rappresentante dell'ufficio placement, a cui riferisce con cadenza almeno bisettimanale e che si occupano di verificare il corretto andamento del percorso di apprendimento delle conoscenze e competenze.

Area delle discipline economiche, gestionali e giuridiche

Conoscenza e comprensione

La formazione dell'area di apprendimento delle discipline economiche, gestionali e giuridiche assicura allo studente le seguenti conoscenze:

- 1) conoscenze di economia politica e di politica economica, con particolare riguardo ai temi dello sviluppo sostenibile;
- 2) conoscenze di economia aziendale e management con particolare riguardo all'innovazione sostenibile di prodotto e di processo nel settore agroalimentare;
- 3) conoscenze in materia giuridica per quanto attiene la difesa della proprietà intellettuale, i regolamenti che interessano la produzione e la commercializzazione del cibo e i temi di sovranità e sostenibilità alimentare.

Tutti gli insegnamenti afferenti a questo ambito prevedono un approfondimento delle conoscenze attinenti alla sostenibilità economica, sociale e ambientale con particolare attenzione ai temi legati al consumo critico e responsabile, al commercio equo e solidale, alla filiera corta e alla riduzione dell'impatto ambientale dei metodi e dei modelli di produzione agroalimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

L'area di apprendimento delle discipline economiche, gestionali e giuridiche sviluppa nello studente capacità di pianificazione e controllo delle performance aziendali, nonché la capacità di gestire analisi di mercato ed elaborare strategie innovative sostenibili. In particolare, le conoscenze acquisite dallo studente lo rendono capace di supportare i processi decisionali di sistemi o aziende specializzati nella produzione e commercializzazione di prodotti alimentari. La conoscenza degli aspetti giuridici è fondamentale per pianificare la fattibilità e la corretta implementazione delle strategie elaborate.

Lo studente acquisisce inoltre la capacità di supportare la progettazione e pianificazione di politiche di sviluppo sostenibile applicate nell'ambito di imprese e istituzioni pubbliche o non governative. Lo studente è quindi in grado di condurre analisi di tipo socio-economico e assessment legali funzionali allo sviluppo e alla definizione di tali politiche legate ai temi del settore agroalimentare a livello locale, nazionale e internazionale.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Advanced Food Law: Institutions, Trade and Quality [url](#)

Economics and Development Policy [url](#)

Entrepreneurial Strategy for Sustainability (*modulo di Focus - Innovation in Food Production and Services (A): Planet, People, Prosperity*) [url](#)

Green Startups and Company Creation (*modulo di Focus - Innovation in Food Production and Services (B): Planet, People, Prosperity*) [url](#)

Sustainable Food Business Management [url](#)

Sustainable Food Policy (*modulo di Focus - Innovation in Food Policy (A): Planet, People, Prosperity*) [url](#)

Area delle discipline della gastronomia

Conoscenza e comprensione

La formazione dell'area di apprendimento delle discipline della gastronomia fornisce allo studente conoscenze relative a:

- 1) ecologia umana della storia e delle culture del cibo;
- 2) terroir, paesaggio agrario, paesaggio rurale di interesse storico e paesaggio individuale, conoscenza dei prodotti tipici, dei temi ambientali ed ecologici di agricoltura sostenibile;
- 3) storia dell'agricoltura e dell'industria alimentare, storia dei consumi alimentari in Italia e in macro aree geografiche rilevanti, dinamiche di formazione del gusto;
- 4) cultura filosofica, estetica del cibo e semiotica;
- 5) materie prime, preparazioni e processi di trasformazione del cibo con particolare riferimento all'innovazione green e all'economia circolare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

L'area di apprendimento delle discipline della gastronomia sviluppa nello studente capacità di analizzare e gestire processi decisionali e di innovazione nelle aziende e organizzazioni operanti nella produzione e distribuzione agroalimentare sostenibile e di qualità. Lo studente è in grado di collegare le produzioni agroalimentari locali ai paesaggi e alle culture e di riconoscerne, analizzarne e valutarne la natura storica, ambientale e culturale. Lo studente è altresì in grado di comprendere e applicare in maniera critica i concetti di ecologia, agroecologia, sostenibilità ambientale, sostenibilità integrale e innovazione sostenibile. Lo studente è capace anche di esaminare e approfondire i processi della continua co-evoluzione tra uomo e ambiente.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Food Culture, Equity and Social Inclusion (*modulo di Focus - Innovation in Food Policy (B): Planet, People, Prosperity*)
[url](#)

Food for Thought: Integral Sustainability in Gastronomy [url](#)

Green Innovation in Food Technology and Food Chains [url](#)

History of Food Cultures [url](#)

Human Ecology and Environmental Sustainability [url](#)

Systemic Design for Circular Economy and Agroecology [url](#)

Area delle discipline analitiche quali-quantitative

Conoscenza e comprensione

La formazione dell'area di apprendimento delle discipline analitiche fornisce allo studente la capacità di condurre analisi di tipo quantitativo e qualitativo per comprendere ed interpretare:

- 1) il comportamento dei consumatori identificando segmenti di mercato ed analizzando cluster specifici di comportamenti di consumo anche in chiave comparativa, con particolare attenzione al consumo responsabile e sostenibile;
- 2) l'evoluzione delle dinamiche competitive all'interno dei diversi comparti del settore agroalimentare, in particolare per quanto attiene alle scelte strategiche delle aziende di diverse dimensioni;
- 3) i fenomeni di cambiamento sociale, le migrazioni, i grandi fenomeni di evoluzione demografica.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale sarà in grado di progettare e condurre ricerche empiriche e di mercato utilizzando, ed eventualmente combinando, diversi strumenti di raccolta ed acquisizione dei dati, quali: interviste (strutturate e semistrutturate), questionari, osservazione partecipata.

Il laureato magistrale conosce le principali banche dati internazionali nell'ambito delle scienze sociali ed economiche e per la misurazione della sostenibilità, le tecniche di acquisizione ed elaborazione dei "big data" e sa utilizzare i social network per condurre ricerche di carattere economico e sociale focalizzate sul settore agroalimentare.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Applied Anthropology for Sustainable Food Systems [url](#)


Sociology of Consumer Culture and Social Inclusion [url](#)


Statistical Analysis for Sustainable Food Systems [url](#)

	QUADRO A4.c	Autonomia di giudizio Abilità comunicative Capacità di apprendimento
---	--------------------	---

Autonomia di giudizio	<p>I laureati saranno in grado di fornire un contributo innovativo e rilevante nella progettazione di prodotti e servizi nel settore agroalimentare e di pianificazione di politiche di sviluppo nell'ambito di istituzioni pubbliche o non governative. I laureati saranno capaci di valutare criticamente i mutamenti micro e macroeconomici di specifici ambiti territoriali, al fine di intervenire con appropriate politiche di sviluppo, interpretando il valore della comunicazione tecnica e ideologica relativa agli alimenti e alla loro fruizione.</p> <p>Questa autonomia di giudizio è garantita da un approccio multidisciplinare e sistemico ai problemi della produzione ispirato ai criteri della durabilità e della sostenibilità, dagli insegnamenti relativi all'economia politica, dall'analisi critica dei processi informativi in materia di consumi e da una costante attenzione ai fattori politico-ambientali. L'autonomia acquisita e verificata nelle attività di tirocinio è particolarmente importante ai fini dello sviluppo di capacità di giudizio e comportamento autonomo da parte del laureato.</p>	
Abilità comunicative	<p>Il piano formativo della Laurea Magistrale prevede l'insegnamento di competenze comunicative specifiche per il settore alimentare ed in particolare relative ai new media e ai social network. Il laureato, nel corso del biennio, è direttamente coinvolto in azioni di promozione nazionale ed internazionale di prodotti e servizi legati al settore agroalimentare.</p> <p>Il laureato magistrale sarà in grado di esprimersi in modo chiaro ed efficace in qualsiasi contesto; sarà in grado di fare una presentazione in pubblico utilizzando i più moderni strumenti informatici. Questo abilità sarà raggiunta attraverso la discussione e presentazione di risultati di ricerca empirica e casi in aula e/o nei lavori di gruppo, la presentazione in sede di accertamento delle conoscenze e attraverso la conduzione dei field project. La stesura della tesi di</p>	

	laurea offre inoltre un'ulteriore opportunità di approfondimento e di verifica delle abilità comunicative sviluppate.	
Capacità di apprendimento	Il laureato magistrale avrà acquisito capacità di apprendimento che gli permetteranno di essere autonomo nell'approfondire e sviluppare le proprie conoscenze e competenze relative all'innovazione nel settore food & beverage. Tale capacità sarà acquisita attraverso la partecipazione all'attività didattica d'aula (in particolare a quella di tipo partecipativo), il field project e le relative attività di ricerca empirica e sviluppo di soluzioni, lo studio individuale ed il lavoro di ricerca svolto per la stesura della tesi di laurea. La verifica del processo di apprendimento di queste conoscenze avviene prevalentemente attraverso le esercitazioni previste durante gli insegnamenti e gli esami previsti al termine degli stessi. In particolare le esercitazioni sono sviluppate sull'applicazione a problemi di carattere empirico dei modelli analitici illustrati in classe.	


 **QUADRO A4.d** | **Descrizione sintetica delle attività affini e integrative**

 **QUADRO A5.a** | **Caratteristiche della prova finale**

14/02/2018

La Laurea Magistrale si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella redazione di un elaborato originale e nella sua esposizione di fronte alla Commissione esaminatrice. La prova finale è effettuata esclusivamente in lingua inglese.

La tesi di laurea si basa sulle conoscenze acquisite negli ambiti disciplinari sviluppati nel corso di studi che possono essere integrate e completate con le esperienze realizzate nell'ambito dei field project e del tirocinio formativo. Il lavoro di tesi prevede di norma una parte empirica che può basarsi su diverse metodologie, quali, a titolo di esemplificazione, la raccolta e l'elaborazione di dati qualitativi e quantitativi, l'osservazione (eventualmente partecipata) di fenomeni sociali, la realizzazione di case study e studi etnografici.

 **QUADRO A5.b** | **Modalità di svolgimento della prova finale**

La prova finale consiste nella presentazione e discussione di un elaborato originale, redatto dallo studente sotto la guida di un docente relatore.

Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 16 crediti, lo studente deve aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti caratterizzanti e affini, per un totale di 71 crediti, acquisiti i 4 crediti relativi ai Viaggi Didattici, i 12 crediti relativi alle attività formative a scelta, i 7 crediti relativi al field project e i 10 crediti relativi al tirocinio formativo.

La Commissione esaminatrice è composta da almeno tre membri, di cui almeno 2 devono essere professori universitari e/o ricercatori. La funzione di Presidente è svolta dal Professore di I o di II fascia più anziano. Durante la prova finale ogni candidato viene preliminarmente presentato alla Commissione dal proprio relatore che mette in luce l'impegno, l'autonomia e l'innovatività dimostrati dallo studente nel corso dell'attività oggetto di dissertazione, le abilità e le competenze acquisite, le capacità relazionali sviluppate. Il relatore segnala inoltre ogni utile elemento di valutazione del candidato, con riferimento all'intero percorso di studi, ivi compreso il tirocinio. Il candidato espone il proprio elaborato in un tempo assegnato, mettendo in evidenza la finalità del lavoro che ha svolto, le metodologie applicate e i risultati ottenuti. L'elaborato può essere scritto in lingua italiana o inglese. Analogamente, l'esposizione della prova finale può avvenire in lingua italiana o inglese. La Commissione, valutando l'esposizione del candidato, tenendo conto del giudizio espresso dal Relatore e di eventuale sanzioni disciplinari (art. 9 del Regolamento studenti e iscrizioni), assegna un punteggio compreso tra 0 e 6. Il voto attribuito al candidato è espresso in centodecimi e è ottenuto dalla media ponderata di tutti i voti registrati dal laureando per gli esami di profitto nel corso del biennio di studi e dei punti attribuiti all'elaborato finale. Per il superamento della prova finale è necessario conseguire la votazione minima di 66/110. La votazione massima conseguibile è di 110/110; l'eventuale attribuzione della lode deve avvenire con voto unanime della Commissione, a fronte di un percorso di studi eccellente, di un elaborato di eccezionale valore e di una discussione brillante.

Link : http://ftparea.unisg.it/Regolamenti_Interni/Italiano/Esami%20e%20tesi%20di%20laurea/LT-LM/Disposizioni_Elaborato%20finale_LM_2021_04_26.pdf (Regolamento tesi di laurea)



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE
Nome del corso in italiano	Management e innovazione per l'impresa alimentare
Nome del corso in inglese	Food Innovation & Management
Classe	LM/GASTR - Scienze economiche e sociali della gastronomia
Lingua in cui si tiene il corso	inglese
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-magistrale/
Tasse	https://www.unisg.it/assets/Disposizioni_Pag-Retta_LM_2022_23-1.pdf
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Corsi interateneo R²D



Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studi, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione



Docenti di altre Università



Corso internazionale: DM 987/2016 - DM935/2017



Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SACCONI Donatella
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Facoltà
Struttura didattica di riferimento ai fini amministrativi	Facoltà di SCIENZE GASTRONOMICHE



Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	FSSFNC80C31L219F	FASSIO	Franco	ICAR/13	08/C	PA	1	
2.	FNIMHL73C04H247W	FINO	Michele Antonio	IUS/18	12/H	PA	1	
3.	NRTMGV69R49L049L	ONORATI	Maria Giovanna	SPS/08	14/C	PA	1	
4.	PRLNCL70C01E625F	PERULLO	Nicola	M-FIL/04	11/C	PO	1	
5.	PCHMRA86D54I726A	PIOCHI	Maria	AGR/15	07/F	RD	1	
6.	SCCDTL79T64D600R	SACCONI	Donatella	SECS-P/01	13/A	RD	1	



Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Cerkleski	Mallory	m.cerkleski@studenti.unisg.it	
Borsatto	Edoardo	e.borsatto@studenti.unisg.it	
Piccirillo	Beatrice	b.piccirillo@studenti.unisg.it	
Carminati	Davide	d.carminati@studenti.unisg.it	



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Cevasco	Roberta
Saccone	Donatella
Weller	Valentina



Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
ONORATI	Maria Giovanna		
FINO	Michele Antonio		
FASSIO	Franco		
PIOCHI	Maria		



Programmazione degli accessi



Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale	Si - Posti: 50

Requisiti per la programmazione locale

La programmazione locale è stata deliberata su proposta della struttura di riferimento del: 15/12/2021

La programmazione locale è stata approvata dal nucleo di valutazione il: 22/02/2022

- Sono presenti laboratori ad alta specializzazione
- E' obbligatorio il tirocinio didattico presso strutture diverse dall'ateneo



Sedi del Corso



Sede del corso: Piazza Vittorio Emanuele, 9, Pollenzo - 12042 Bra - BRA

Data di inizio dell'attività didattica	19/09/2022
Studenti previsti	50



Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività caratterizzanti R^aD

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze statistiche, economiche e aziendali	SECS-P/01 Economia politica			
	SECS-P/02 Politica economica			
	SECS-P/06 Economia applicata			
	SECS-P/07 Economia aziendale			
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese			
	SECS-S/01 Statistica	13	28	-
	SECS-S/03 Statistica economica			
	SECS-S/04 Demografia			
	SECS-S/05 Statistica sociale			
Scienze alimentari e della nutrizione	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti	6	12	-
Scienze giuridiche	IUS/02 Diritto privato comparato			
	IUS/13 Diritto internazionale			
	IUS/14 Diritto dell'unione europea			
	IUS/18 Diritto romano e diritti dell'antichità'	9	18	-
Scienze ambientali e progettuali Scienze socio-politiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	12	24	
	BIO/07 Ecologia			-
	ICAR/13 Disegno industriale			
	M-GGR/01 Geografia			
	M-GGR/02 Geografia economico-politica			

SPS/04 Scienza politica
 SPS/07 Sociologia generale
 SPS/08 Sociologia dei processi culturali
 e comunicativi
 SPS/10 Sociologia dell'ambiente e del
 territorio

Scienze della memoria, filosofiche e della comunicazione	L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione			
	L-LIN/12 Lingua e traduzione - lingua inglese			
	M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche			
	M-FIL/04 Estetica	12	24	-
	M-FIL/05 Filosofia e teoria dei linguaggi			
	M-STO/01 Storia medievale			
	M-STO/02 Storia moderna			
	M-STO/04 Storia contemporanea			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 48:				53
Totale Attività Caratterizzanti				53 - 106

 **Attività affini**
 RaD

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	12	24	12
Totale Attività Affini			12 - 24



Altre attività R^aD

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	12
Per la prova finale		16	22
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	16	24
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		16	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		40 - 58	



Riepilogo CFU R^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	105 - 188



Comunicazioni dell'ateneo al CUN R^aD



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe R^aD

Inserimento del testo obbligatorio.



Note relative alle attività di base

R^aD



Note relative alle altre attività

R^aD

Tra le altre attività segnaliamo la conduzione dei cosiddetti 'Field project', lo 'Stage aziendale' o 'Tirocinio formativo' e i viaggi didattici.

I Field project sono progetti applicati di carattere interdisciplinare realizzati da gruppi di studenti sotto la guida di un docente per conto di aziende e/o istituzioni nazionali o internazionali che conferiscono al gruppo di lavoro un formale mandato di analisi e ricerca di soluzioni innovative. Tali progetti, assimilabili nei contenuti a progetti di consulenza per le aziende o di ricerca applicata, hanno di norma una durata di cinque mesi e sono sottoposti a un processo strutturato di sviluppo che prevede una verifica periodica dello stato di avanzamento. Al loro completamento sono sottoposti a un feedback formale da parte del soggetto che ha conferito l'incarico e a una valutazione da parte del docente incaricato.

Il percorso di studi prevede la realizzazione di un tirocinio, che può essere svolto a tempo pieno o a tempo parziale, in aziende o istituzioni italiane e estere, preferibilmente scelte tra quelle con cui UNISG ha rapporti consolidati, in particolare i Partner Strategici e i Soci Sostenitori UNISG.

La scelta del tirocinio viene effettuata attraverso un servizio di placement personalizzato per ciascuno studente a cura del Career Center. Tramite appuntamenti di formazione collettiva in aula e un percorso di orientamento individuale viene individuato il tirocinio più coerente con gli ambiti disciplinari a cui lo studente è maggiormente interessato e in cui verosimilmente svolgerà il lavoro di tesi.

Il percorso di studi si caratterizza anche per la presenza di almeno due viaggi didattici durante il biennio che constano in visite e attività didattiche, supervisionate da uno o più tutor presso produttori e aziende operanti nel settore agroalimentare. Gli studenti beneficiano di una formazione ad hoc ex ante (prima del viaggio) e di una attività di debriefing e razionalizzazione ex post (a conclusione del viaggio). I viaggi consentono di acquisire conoscenze specialistiche 'sul campo' dei sistemi gastronomici, completando la tradizionale formazione in aula.



Note relative alle attività caratterizzanti

R^aD

GRADUATE PROGRAMME IN SUSTAINABLE FOOD INNOVATION AND MANAGEMENT (2022/23)

Year	Courses	Sector	Semester	ECTS	ORE	Educational Activities
I						
1	Economics and development policy (PROSPERITY)	SECS-P/01	I	6	48	Specific
	<i>Economics and development policy - introductory lectures</i>		I		16	
2	Sustainable food business management (PROSPERITY)	SECS-P/07	I	7	56	Specific
	<i>Sustainable food business management- introductory lectures</i>		I		16	
3	Statistical analysis for sustainable food systems (PROSPERITY)	SECS S/06	I	5	40	Similar/Supplementary
	<i>Statistical analysis for sustainable food systems - introductory lectures</i>		I		16	
4	Human ecology and environmental sustainability (PLANET)	BIO/08	I	9	72	Similar/Supplementary
5	Advanced food law: institutions, trade and quality (PROSPERITY)	IUS/18	II	9	72	Specific
6	Systemic design for circular economy and agroecology (PLANET)	ICAR/13	II	6	48	Specific
7	Green innovation in food technology and food chains (PLANET)	AGR/15	II	6	48	Specific
	<i>Green innovation in food technology and food chains - introductory lectures</i>		II		12	
	Green innovation lab (PLANET)		II	4	32	Complementary
8	Sociology of consumer culture and social inclusion (PEOPLE)	SPS/08	II	9	72	Specific
	Study Trips		I&II	4		Complementary
II						
9	Food for thought: integral sustainability in gastronomy (PEOPLE)	M-FIL/04	I	8	64	Specific
10	History of food cultures (PEOPLE)	M-STO/04	I	6	48	Specific
11	Applied anthropology for sustainable food systems (PEOPLE)	M-DEA/01	I	6	48	Specific
12	Elective course		I	5	40	Elective
	Field project		I	4		Elective
	Stage			10		Complementary
	Final thesis			16		
	TOTAL ECTS			120		

Elective Courses						
Focus - Innovation in food policy: planet, people, prosperity						
One elective course chosen between:						
<i>Sustainable food policy</i>		I	5	40	Elective	
<i>Food culture, cultural policies and media</i>		I	5	40	Elective	
Field Project on Food Policy		I	4		Elective	
Focus - Innovation in food production and services: planet, people, prosperity						
One elective course chosen between:						
<i>Entrepreneurial strategy for sustainability</i>		I	5	40	Elective	
<i>Green startups, company creation and marketing</i>		I	5	40	Elective	
Field Project on Food Production and Services		I	4		Elective	

Estratto

Verbale della riunione del Comitato Esecutivo dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche del 20 gennaio 2022

Oggi, 20 gennaio 2022, alle ore 9.30, presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, si è riunito il Comitato Esecutivo.

Il Presidente Carlo Petrini assume la presidenza della riunione, nominando segretario verbalizzante Alessandro Asteggiano.

Il Presidente constata la presenza del Comitato Esecutivo nelle persone dei consiglieri:

1. Carlo Petrini
2. Silvio Barbero
3. Bartolomeo Biolatti
4. Giuseppe Sergio Panero
5. Rinaldo Rava

Il Presidente constata, inoltre, la presenza della Direttrice Amministrativa, Stefania Ribotta, e del responsabile dell'Ufficio contabilità e bilancio, Riccardo Allocco.

Il Presidente dichiara aperta la seduta del Comitato Esecutivo, chiamato a deliberare sul seguente

Ordine del giorno

Omissis

- a. Corso di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics di nuova istituzione.
 - i. Delibere in merito alle modalità organizzative dei viaggi didattici e dei tirocini formativi.

Omissis

- a. Corso di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics di nuova istituzione.
 - i. Delibere in merito alle modalità organizzative dei viaggi didattici e dei tirocini formativi.

Il Rettore prosegue il suo intervento e,

- facendo seguito alla delibera di istituzione del Corso di Laurea Magistrale in International Gastronomies and Food Geo-Politics – A.A. 2022/2023

- considerato il prossimo avvio delle iscrizioni al nuovo Corso di Studi e la conseguente necessità di comunicare agli studenti le modalità organizzative con cui si svolgeranno le attività didattiche

propone ai presenti di deliberare sulle modalità organizzative dei viaggi didattici e dei tirocini formativi del nuovo Corso di Laurea Magistrale.

La Direttrice Amministrativa interviene, rilevando che, nelle previsioni economiche, in analogia con l'attuale Corso di Laurea Magistrale, sono stati valorizzati

- ✓ 2 viaggi didattici nel I anno di Corso;
- ✓ un rimborso mensile a copertura delle spese sostenute per lo svolgimento del tirocinio formativo curricolare.

Con riferimento ai tirocini formativi, il Consigliere Rinaldo Rava ricorda ai presenti le regole secondo cui, attualmente, l'Ateneo rimborsa agli studenti del Corso di Laurea Magistrale i costi sostenuti a fronte del tirocinio formativo curricolare:

- rimborso fino a un massimo di 6 mesi di un importo pari al 55% dell'ipotesi di costo della vita della città sede di tirocinio, determinato in base agli indici delle Nazioni Unite;
- l'importo è rimborsato a fronte di presentazione di giustificativi di spesa;
- qualora l'ente ospitante copra parte delle spese di tirocinio, l'importo riconosciuto al tirocinante è pari alla differenza tra il valore del 55% dell'ipotesi di costo della vita di cui al punto precedente e quanto rimborsato dall'ente ospitante stesso;
- la gestione dei rimborsi e la relativa rendicontazione è a carico del Career Center e dell'Ufficio Amministrazione.

Rinaldo Rava propone di non rimborsare i costi relativi ai tirocini formativi, a decorrere dagli studenti del Corso di Laurea Magistrale della coorte 2022/2023, alla luce, anche, del fatto che nessuna altra Università italiana accorda agli studenti questo beneficio. Nel contempo, Rinaldo Rava aggiunge che, al fine di compensare la sospensione del suddetto rimborso, agli studenti del Corso di Laurea Magistrale verrà offerto quanto segue:

1. maggiori opportunità di entrare in relazione con le aziende, mediante incontri programmati mensilmente;
2. potenziamento dei field project, previsti dal piano di studi;

3. visite didattiche in aziende, coerenti con gli obiettivi formativi dei Corsi di Laurea Magistrale;
4. rimborso dei costi sostenuti per lo svolgimento di tirocini formativi svolti presso organizzazioni internazionali (FAO, IFAD, ecc.) da parte di studenti iscritti sia ai Corsi di Laurea Magistrale sia ai Master.

Il Comitato Esecutivo,

- con riferimento ai viaggi didattici, al momento non assume alcuna decisione, in attesa di verificare la prossima evoluzione dell'emergenza epidemiologica;
- con riferimento al rimborso dei costi sostenuti dagli studenti relativi ai tirocini formativi, delibera di non procedere più al rimborso, a decorrere dagli studenti del Corso di Laurea Magistrale della coorte 2022/2023. Al fine di compensare la sospensione del suddetto rimborso, agli studenti del Corso di Laurea Magistrale verrà offerto quanto segue:
 1. maggiori opportunità di entrare in relazione con le aziende, mediante incontri programmati mensilmente;
 2. potenziamento dei field project, previsti dal piano di studi;
 3. visite didattiche in aziende, coerenti con gli obiettivi formativi dei Corsi di Laurea Magistrale;
 4. rimborso dei costi sostenuti per lo svolgimento di tirocini formativi svolti presso organizzazioni internazionali (FAO, IFAD, ecc) da parte di studenti iscritti sia ai Corsi di Laurea Magistrale sia ai Master.

Omissis

Esauriti i punti all'ordine del giorno, il Presidente dichiara sciolta la riunione alle ore 12.50.

Il Presidente
Carlo Petrini

Il Segretario
Alessandro Asteggiano

Data	Azienda	Tipologia attività	Partecipante	Ruolo	Rivolto a
dicembre 2022	Raspini	Degustazione Prosciutto	Stefano Paciotti	Maestro di taglio	tutti gli studenti
luglio 2022	Nonino	Degustazione distillati	Antonella Nonino	Proprietaria	tutti gli studenti
marzo - giugno 22	Tre Spade	Contest ricette con attrezzatura 3 Spade	Flavio Pecetto	Direttore Generale	tutti gli studenti
febbraio 2022	Pepino	Workshop "Pinguino di Pollenzo"	Alberto Mangiantini	CEO	tutti gli studenti
dicembre 2022	Cortilia e Wellcom	Workshop strategie di comunicazione e focus territorialità Cortilia	Emna Neifar, Martina Giovando	CCO, MKT coordinator	LM2
aprile 2022	Eurostampa	Envelope - Contest	Riccardo Sauvingne	Marketing manager	tutti gli studenti
ottobre 2022	Coltelleria Valgobbia	Presentazione Azienda	Fratelli Gnutti	Proprietà	MAG
da febbraio a giugn	ASSOCIAZIONE ALLEVATORI VENETO	Field Project	Floriano de Franceschi - Presidente ARAV (de.franceschi@alice.it) Walter Luchetta - Direttore ARAV (direzione@arav.it)		LM1
da febbraio a giugn	Mulino Padano	Field Project	marketing@mulinopadano.it - Diletta		LM1
da febbraio a giugn	La Centrale del Latte	Field Project	Nicola (amministrazione@valledaostalimenti.it) Paolo Miante (p.miante@gmail.com)		LM1
da febbraio a giugn	Timac Agro	Field Project	Daniel El Chami - Daniel. ElChami@roullier.com		LM1
da febbraio a giugn	FIVI	Field Project	Cecilia Magni (cecilia.magni@fivi.it) - Tommaso Iori (tommaso.iori@fivi.it)		LM1
da febbraio a giugn	UNISG - Ufficio relazioni esterne	Field Project	Carola Tessiore (c.tessiore@unisg.it) Gabriele Cena (g.cena@unisg.it)		LM1
marzo 2022	Macellaio RC	Conferenza	Roberto Costa	Proprietà	tutti gli studenti
marzo 2023	Pepino e Widen	worskshop " Stecco di Pollenzo"	Alberto Mangiantini e Nicola Robecchi	Proprietà	tutti gli studenti
marzo 2023	Polo del Gusto	Conferenza	Riccardo Illy	Proprietà	tutti gli studenti
febbraio 2023	Nonino	Lezione su distillazione	Antonella Nonino	Proprietà	LM1 e MAG





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

Michele A. Fino
Delegato alla Terza Missione



Una nuova dimensione della collaborazione

UNISG porta in aula i propri Socie Sostenitori, i sostenitori delle Borse di Studio e i propri Partner strategici

Tra 2022 e 2023, ben 51 appuntamenti hanno visto e vedranno interagire didatticamente le aziende e gli studenti di Pollenzo

26 soci sostenitori, 6 sostenitori delle borse di studio e 20 Partner Strategici hanno già fatto lezione, animato seminari, condiviso esperienze, offerto l'opportunità di un confronto, fatto mettere le mani in pasta agli studenti UNISG



I protagonisti 2022/2023

Acquerello , Associazione Allevatori Veneto, Birrificio Della Granda, Casa Vinicola Scarpa, Cean, Coltelleria Valgobbia, Coop Tesori Bio, Cortilia, Wellcom, D.It, Domori, Galup, Gelati Pepino, Il Frutto Permessso, La Centrale Del Latte, Molini Bongiovanni, Mulino Padano, Pastificio Dimartino, Pastificio Felicetti, Pepino, Polo Del Gusto, Sebaste, Timac Agro, Tre Spade, Varvello , Wilden

Ceretto, Fivi, Frantoio Muraglia,
Nonino Distillatori, Tero Ristorante,

Andriani, Barilla, Bonifiche Ferraresi, Bridor, Camst, Cirfood, Coldiretti, Coop, Eataly, Elior, Eurostampa, Farchioni, Ferrero, Fontanafredda, La Granda, Lavazza, Novi Elah Dufour, Raspini, San Bernardo, Slowfood



Testimonianze



Lezioni



Workshop



Visite



Conferenze



Progetti di R&D

Chi vuole essere
in aula con noi
nel 2024 e 2025?





Grazie per l'attenzione



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

Estratto
Verbale della riunione del
Presidio della Qualità d'Ateneo
del 3 febbraio 2023

Oggi 3 febbraio, alle ore 10.30, si è riunito il Presidio della Qualità (PQ) dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Risultano presenti:

- Gabriele Proglorio, componente docente.
- Alessandro Asteggiano, componente TA.
- Stefania Marino, Ufficio di supporto al Sistema di AQ dell'Ateneo, per le funzioni di supporto amministrativo e di verbalizzazione.

Assente giustificata Alessia Oderda, rappresentante degli studenti.

All'incontro è stata invitata Eleonora Zilio, responsabile della Segreteria Studenti e Didattica, per la trattazione del punto 7) in OdG.

L'ordine del giorno prevede che vengano trattati i seguenti punti:

Omissis

8. Verifica copertura requisiti di docenza.

Omissis

Su richiesta della Zilio i presenti concordano sulla proposta di anticipare la trattazione del punto 7).

Omissis

Punto 8 - Verifica copertura requisiti di docenza.

I presenti procedono, come stabilito nello scadenziario delle attività del PQ, alla verifica della copertura dei requisiti di docenza per i CdS attualmente attivati dall'Ateneo. La verifica da esito positivo anche grazie alla realizzazione in atto del piano di reclutamento attivato in Ateneo negli ultimi 3 anni.

Omissis

Esauriti i punti all'ordine del giorno, la seduta è sciolta alle ore 12.15.

Presidio della Qualità
Gabriele Proglorio
Alessandro Asteggiano

La Segretaria
Stefania Marino

Estratto

Verbale della riunione del Comitato Esecutivo dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche del 20 luglio 2022

Oggi, 20 luglio 2022, alle ore 9.30, presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, si è riunito il Comitato Esecutivo.

Il Presidente, assume la presidenza della riunione, nominando segretario verbalizzante Alessandro Asteggiano.

Il Presidente constata la presenza del Comitato Esecutivo nelle persone dei consiglieri:

1. Carlo Petrini
2. Silvio Barbero
3. Bartolomeo Biolatti
4. Giuseppe Sergio Panero
5. Rinaldo Rava

Il Presidente constata la presenza della Direttrice Amministrativa, Stefania Ribotta, e di Riccardo Allocco, responsabile dell'Ufficio contabilità e bilancio.

Il Presidente dichiara aperta la seduta del Comitato Esecutivo, chiamato a deliberare sul seguente

Ordine del giorno

Omissis

3. Delibere e aggiornamenti relativi ai docenti e al personale di ricerca. (Relatore Bartolomeo Biolatti)
 - a. Procedura di chiamata, ai sensi dell'art. 18 della Legge 240/2010, di tre professori ordinari per i seguenti settori scientifico-disciplinari:
 - i. AGR/15 – Scienze e tecnologie alimentari
 - ii. M-STO/04 – Storia contemporanea
 - iii. IUS/18 – Diritto romano e diritti dell'antichità.
 - b. Procedura di chiamata diretta di un docente italiano impegnato all'estero, prof. Carmine Garzia, ai sensi dell'art. 1, comma 9, Legge 230/2005.

Omissis

Punto 3 - Delibere e aggiornamenti relativi ai docenti e al personale di ricerca.

- a. Procedura di chiamata, ai sensi dell'art. 18 della Legge 240/2010, di tre professori ordinari per i seguenti settori scientifico-disciplinari:

- AGR/15 – Scienze e tecnologie alimentari
- M-STO/04 – Storia contemporanea
- IUS/18 – Diritto romano e diritti dell'antichità

Il Rettore sottopone ai presenti la proposta del Consiglio di Facoltà del 13/07/2022 di avvio della Procedura di chiamata, ai sensi dell'art. 18 della Legge 240/2010, di tre professori ordinari per i seguenti settori scientifico-disciplinari:

- AGR/15 – Scienze e tecnologie alimentari
- M-STO/04 – Storia contemporanea
- IUS/18 – Diritto romano e diritti dell'antichità

Il Consiglio di Facoltà, precisa il Rettore, ha pianificato di attivare le chiamate dei tre professori ordinari che verranno selezionati rispettivamente negli anni 2022, 2023 e 2024.

Il Comitato Esecutivo, preso atto della proposta del Consiglio di Facoltà del 13/07/2022,

- delibera l'avvio della procedura di chiamata, ai sensi dell'art. 18 della Legge 240/2010, di tre professori ordinari per i seguenti settori scientifico-disciplinari:
 - o AGR/15 – Scienze e tecnologie alimentari
 - o M-STO/04 – Storia contemporanea
 - o IUS/18 – Diritto romano e diritti dell'antichità

L'impatto economico annuo per l'Ateneo per ciascun professore è il seguente:

Professore ordinario (classe 0)	Compenso lordo annuo (euro)	Costo annuo (euro)
	76.100	98.700

- Definisce che la conseguente chiamata dei professori ordinari selezionati avvenga nei termini che seguono:
 - o AGR/15 – Scienze e tecnologie alimentari - 2022
 - o M-STO/04 – Storia contemporanea - 2023
 - o IUS/18 – Diritto romano e diritti dell'antichità - 2024

- b. Procedura di chiamata diretta di un docente italiano impegnato all'estero, prof. Carmine Garzia, ai sensi dell'art. 1, comma 9, Legge 230/2005.

Il Rettore mantiene la parola, sottoponendo ai presenti la proposta del Consiglio di Facoltà del 13/07/2022 di avvio della procedura di chiamata diretta di un docente italiano impegnato all'estero, prof. Carmine Garzia, ai sensi dell'art. 1, comma 9, Legge 230/2005.

La proposta di chiamata diretta del Prof. Carmine Garzia presentata dal Consiglio di Facoltà è stata supportata dalla seguente motivazione:

La chiamata del Prof. Garzia risponde all'esigenza di rafforzare l'area economico-aziendale, conferendole un chiaro orientamento sui temi del management e dell'innovazione sostenibile. Il Prof. Garzia sarà chiamato ad occuparsi dello sviluppo di tali temi nell'attuale offerta formativa, con particolare riguardo alla Laurea Magistrale e ai percorsi di Master, eventualmente anche partecipando allo sviluppo di nuovi programmi. Il Prof. Garzia sarà inoltre impegnato nello sviluppo di attività di ricerca applicata per le imprese del network UNISG con l'obiettivo di creare sinergie significative con la faculty di UNISG e con alcuni dei programmi formativi offerti. In particolare l'Ateneo ritiene importante rafforzare l'area della executive education, indirizzata ai manager che operano in azienda con ruoli di responsabilità, il Prof. Garzia potrà fornire un contributo qualificato allo sviluppo di quest'area di attività.

La procedura di chiamata diretta è una forma di reclutamento diretto, attraverso una procedura speciale, che non prevede bandi da parte delle singole università, ma una proposta nominativa che l'Ateneo invia direttamente al Ministero. I soggetti così chiamati dall'Università sono valutati dal Ministero e, ordinariamente, sottoposti al parere delle Commissioni per l'Abilitazione Scientifica Nazionale. Nel caso specifico, si tratta di chiamata diretta di studiosi stabilmente impegnati all'estero in attività di ricerca o insegnamento a livello universitario da almeno un triennio, che ricoprono una posizione accademica equipollente in istituzioni universitarie o di ricerca estere.

Di seguito, il riepilogo degli atti di carriera di Carmine Garzia:

- 1/03/2015 – nomina in ruolo e presa di servizio quale professore associato presso UNISG;
- 1/09/2018 – 31/08/2020 – periodo di aspettativa, coincidente con la presa di servizio di Carmine Garzia presso la SUPSI, Scuola Universitaria Professionale della Svizzera Italiana, Dipartimento di Economia Aziendale, Sanità, Sociale – DEASS;
- 1/09/2020 – dimissioni di Carmine Garzia con conseguente cessazione dal servizio e uscita dai ruoli del personale docente di UNISG.

La chiamata diretta di Carmine Garzia è interamente a carico del bilancio di Ateneo.

Professore associato	Compenso lordo annuo (euro)	Costo annuo (euro)
Carmine Garzia	53.419	69.300

Il Comitato Esecutivo, preso atto della proposta del Consiglio di Facoltà del 13/07/2022,

➤ delibera l'avvio della procedura di chiamata diretta del prof. Carmine Garzia, docente italiano impegnato all'estero, ai sensi dell'art. 1, comma 9, Legge 230/2005,
La chiamata diretta di Carmine Garzia è interamente a carico del bilancio di Ateneo.

Professore associato	Compenso lordo annuo (euro)	Costo annuo (euro)
Carmine Garzia	53.419	69.300

Omissis

Esauriti i punti all'ordine del giorno, il Presidente dichiara sciolta la riunione alle ore 13.00.

Il Presidente
Carlo Petrini

Il Segretario
Alessandro Asteggiano

Estratto

Verbale della riunione del Comitato Esecutivo dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche del 1° marzo 2023

Oggi, 1° marzo 2023, alle ore 10.30, presso la Presidenza dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, si è riunito il Comitato Esecutivo.

Il Presidente Carlo Petrini assume la presidenza della riunione, nominando segretario verbalizzante Alessandro Asteggiano.

Il Presidente constata la presenza del Comitato Esecutivo nelle persone dei consiglieri:

1. Carlo Petrini
2. Bartolomeo Biolatti
3. Giuseppe Sergio Panero
4. Rinaldo Rava

Il Presidente rileva l'assenza giustificata del Vicepresidente Silvio Barbero e la presenza della Direttrice Amministrativa Stefania Ribotta.

Il Presidente anticipa ai presenti che per la trattazione del punto 4) è stato invitato all'incontro odierno il Nucleo di Valutazione.

Il Presidente dichiara aperta la seduta del Comitato Esecutivo, chiamato a deliberare sul seguente

Ordine del giorno

1. Aggiornamenti e delibere relative al personale docente e di ricerca. (Relatore Bartolomeo Biolatti)
 - a. Avvio procedura di selezione valutativa per la copertura di un posto da ricercatore a tempo determinato, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera a), della Legge 240/2010, per il Settore concorsuale 05/A1 – Botanica Settore scientifico-disciplinare BIO/03 - Botanica Ambientale e Applicata, finanziato nell'ambito del programma NODES-PNRR.

Omissis

Punto 1 - Aggiornamenti e delibere relative al personale docente e di ricerca. (Relatore Bartolomeo Biolatti)

- a. Avvio procedura di selezione valutativa per la copertura di un posto da ricercatore a tempo determinato, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera a), della Legge 240/2010, per il Settore

concorsuale 05/A1 – Botanica Settore scientifico-disciplinare BIO/03 - Botanica Ambientale e Applicata, finanziato nell'ambito del programma NODES-PNRR.

Il Presidente passa la parola al Rettore che sottopone ai presenti la proposta del Consiglio di Facoltà del 24/02/2023 di avvio della procedura di selezione valutativa per la copertura di un posto da ricercatore a tempo determinato, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera a), della Legge 240/2010, per il Settore concorsuale 05/A1 – Botanica, Settore scientifico-disciplinare BIO/03 - Botanica Ambientale e Applicata. Il contratto è finanziato dal progetto NODES-PNRR per tutta la durata del progetto, ovvero fino al mese di settembre 2025.

Il Comitato Esecutivo, preso atto della proposta del Consiglio di Facoltà del 24/02/2023,

- delibera l'avvio della selezione di un ricercatore a tempo determinato, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera a), della Legge 240/2010, Settore concorsuale 05/A – Botanica, Settore scientifico-disciplinare BIO/03 – Botanica ambientale e applicata, finanziato nell'ambito del progetto NODES-PNRR per la durata del progetto, ovvero fino al mese di settembre 2025.

Ricercatore art. 24, comma 3, lett. a), L. 240/2010	Compenso lordo annuo (euro)	Costo annuo (euro)
	36.700	48.000

Omissis

Esauriti i punti all'ordine del giorno, il Presidente dichiara sciolta la riunione alle ore 12.45.

Il Presidente
Carlo Petrini

Il Segretario
Alessandro Asteggiano

Estratto

**Verbale della riunione del Consiglio di Facoltà
dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**

19 aprile 2023

In data 19 aprile 2023, alle ore 9.30, presso la sede dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, piazza Vittorio Emanuele 9, Pollenzo – 12042 Bra e in modalità telematica, si è riunito il Consiglio di Facoltà dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Il Prof. Bartolomeo Biolatti, Rettore dell'Università e Presidente del Consiglio di Facoltà, assente per impegni istituzionali, ha delegato il Prof. Nicola Perullo, Prorettore dell'Università, a presiedere la riunione. Il Prof. Perullo assume la presidenza della riunione, nominando segretario verbalizzante il Prof. Gabriele Proglione.

Il Presidente del Consiglio di Facoltà constata la presenza del Consiglio di Facoltà nelle persone di:

1. Prof. Nicola Perullo (professore di I fascia)
2. Prof. Andrea Pieroni (professore di I fascia)
3. Prof.ssa Luisa Torri (professoressa di I fascia)
4. Prof. Lorenzo Bairati (professore di II fascia)
5. Prof.ssa Roberta Cevasco (professoressa di II fascia)
6. Prof. Simone Cinotto (professore di II fascia)
7. Prof. Paolo Corvo (professore di II fascia)
8. Prof. Franco Fassio (professore di II fascia)
9. Prof. Michele Fino (professore di II fascia)
10. Prof.ssa Paola Migliorini (professoressa di II fascia)
11. Prof.ssa Maria Giovanna Onorati (professoressa di II fascia)
12. Prof. Gabriele Proglione (professore di II fascia)
13. Dott. Michele Fontefrancesco (rappresentante dei ricercatori)
14. Allegra Ghilardi (rappresentante degli studenti)

Il rappresentante degli studenti Yotam Kormehl è assente giustificato.

Il Presidente del Consiglio di Facoltà rileva, inoltre, la presenza dei seguenti docenti, invitati al Consiglio di Facoltà odierno, ai sensi dell'art. 15.8 dello Statuto:

1. Dott. Luca Antoniazzi (ricercatore)
2. Dott.ssa Gabriella Morini (ricercatrice)
3. Dott.ssa Maria Piochi (ricercatrice)
4. Dott.ssa Chiara Romano (ricercatrice).

Libro verbali delle riunioni del Consiglio di Facoltà

Il Presidente rileva altresì la presenza del consigliere delegato Rinaldo Rava, della Dott.ssa Donatella Saccone e della responsabile della Segreteria Studenti e Didattica Eleonora Zilio.

Il Presidente afferma che la riunione è validamente costituita e dichiara aperta la seduta del Consiglio di Facoltà, chiamato a deliberare sul seguente

Ordine del giorno

PARTE GENERALE

Alla parte generale sono invitati come uditori anche tutti i docenti

1. Comunicazioni.
2. Istanze presentate dai rappresentanti degli studenti.
3. Varie ed eventuali.

PARTI RISERVATE

A) Seduta riservata ai professori di I e di II fascia e al rappresentante dei ricercatori

A questa parte sono invitati come uditori anche tutti i docenti

1. Comunicazioni.
2. Proposte relative all'offerta formativa:
Omissis
3. Aggiornamenti e delibere relative al personale docente e di ricerca:
a Omissis
10. Varie ed eventuali.

PARTI RISERVATE

A) Seduta riservata ai professori di I e di II fascia e al rappresentante dei ricercatori

A questa parte sono invitati come uditori anche tutti i docenti

1. Comunicazioni.

a) Aggiornamento programmazione offerta formativa 2023/2024 e borse di studio.

Il Presidente aggiorna il Consiglio di Facoltà in merito alla programmazione dell'offerta formativa 2023/2024, segnalando che nei mesi scorsi sono state svolte riunioni per valutare la possibilità di introdurre modifiche e nuove idee di progettazione sia dei singoli corsi, sia dell'assetto generale ed invita a formalizzare le nuove proposte al Comitato Esecutivo entro giugno.

Omissis

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

Libro verbali delle riunioni del Consiglio di Facoltà

Esauriti i punti all'ordine del giorno, previa stesura, lettura e approvazione del presente verbale, il Presidente dichiara sciolta la riunione alle ore 12.10.

Il Presidente

Prof. Nicola Perullo

Il Segretario

Prof. Gabriele Proglio