

Executive Master in Circular Economy for Food



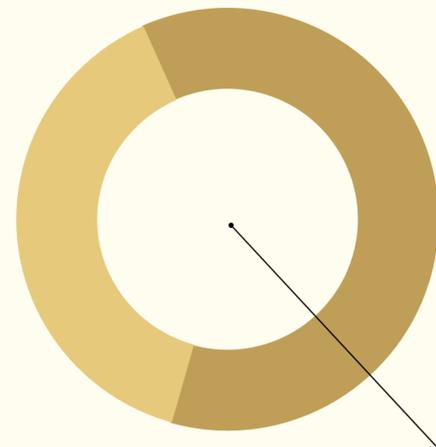
Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

UNISG

Fondata da Slow Food International nel 2004, UNISG è la prima Università di Scienze Gastronomiche al mondo, dedicata al mondo del cibo a 360° attraverso un **approccio didattico interdisciplinare ed esperienziale**.

UNA
COMUNITÀ
GLOBALE

40%
ITALIANI



60%
INTERNAZIONALI

PROVENIENTI DA
100 PAESI DIVERSI



20 ANNI DI
UNIVERSITÀ

2004



3800 STUDENTI LAUREATI



2024



La prima università al mondo interamente dedicata alle Scienze Gastronomiche

PARTNER UNISG

Il Club dei Partner Strategici è il gruppo di riferimento di aziende e istituzioni dell'Ateneo.

I nostri **Partner** rappresentano gli interlocutori privilegiati per progetti di ricerca, formazione e innovazione. Ad oggi l'Ateneo di Pollenzo è sostenuto dai seguenti Partner Strategici.

I **Soci Sostenitori** supportano l'attività di ricerca e didattica dell'Università di Scienze Gastronomiche, partecipando attivamente alla vita dell'ateneo.

Una rete di oltre **50 settori** merceologici con **+150 aziende** diverse dalla produzione alla distribuzione, dalla ristorazione commerciale e collettiva fino al food packaging e alle attrezzature.



Il 1° corso in Italia interamente dedicato all'economia circolare nel settore alimentare.



INTRO

L'Executive Master in Circular Economy for Food è un percorso formativo pensato per i futuri manager della sostenibilità nel settore alimentare.

Con questo Master sarai al centro della **transizione ecologica** e acquisirai le competenze necessarie per guidare il cambiamento all'insegna dell'**economia circolare applicata al sistema agroalimentare**.

Il corso ti fornirà le capacità per progettare, valutare e comunicare soluzioni concrete alle sfide del presente, adottando un approccio scientifico, tecnico e umanistico. Approfondisci e aggiorna le tue competenze sul settore grazie a lezioni frontali, workshop, incontri con imprese, enti, istituzioni e lezioni registrate da guardare quando vuoi.

OVERVIEW DEL CORSO

1 ANNO MASTER
EXECUTIVE

50 CREDITI
FORMATIVI
UNIVERSITARI

 ITALIANO

ORE DI LEZIONI:

75 IN AULA + **75** ONLINE

ESAME FINALE

Le attività a Pollenzo avranno luogo per **7 weekend in un anno** (da venerdì pomeriggio a sabato pomeriggio) nei seguenti mesi: gennaio, febbraio, aprile, maggio, luglio, settembre, con conseguimento dell'**attestato finale a novembre**.

A partire dal 24 gennaio 2025 durante le attività a Pollenzo ci saranno lezioni frontali, incontri e cene didattiche. Nei mesi di marzo, giugno, ottobre, verranno erogate le lezioni registrate da seguire come e quando se ne ha l'opportunità. I mesi di agosto e dicembre, non prevedono attività e sono ritenuti mesi utili per riflettere sulle nozioni acquisite.

FORMAZIONE DIVERSIFICATA:

- Lezioni online
- Workshop
- Incontri con enti e imprese
- 2 cene di networking sulla cucina circolare*
- Attestato di Circular Economy for Food Manager

*Il primo weekend di gennaio e l'ultimo di settembre, per entrare nel vivo della Cucina Circolare e fare networking.

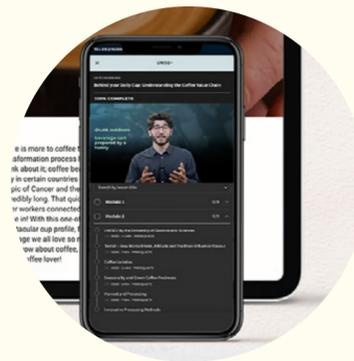
ATTIVITÀ DIDATTICHE

L'Executive Master in Circular Economy for Food offre un approfondimento transdisciplinare sull'economia circolare nel settore alimentare.

I partecipanti affrontano un percorso didattico propedeutico ad acquisire le certificazioni di **Sustainability Manager/Practitioner** e **Innovation Manager**, figure professionali fondamentali nell'attuale contesto nazionale e internazionale.



LEZIONI FRONTALI TRADIZIONALI:
in UNISG, con professori dell'UNISG ed esperti del settore



LEZIONI REGISTRATE:
condivise con gli studenti che potranno seguirle organizzando liberamente il proprio tempo, secondo le proprie disponibilità e i propri impegni



INCONTRI:
con aziende, enti e istituzioni



LEZIONI IN STREAMING:
per incontrare esperti senza che la distanza sia un problema

PIANO DI STUDI

Il corso, in linea con il Green Deal, il Circular Economy Action Plan e l'Agenda ONU 2030, si articola su tre livelli tra loro interconnessi, **biosfera-società-economia**, e fornisce conoscenze e competenze per rispondere alle esigenze della transizione ecologica, come indicato dal quadro europeo delle competenze in materia di sostenibilità (Green Comp).

Biosfera

Pensiero sistemico e circolare (Green Skill)

Gestione delle risorse e dei servizi ecosistemici

Il ruolo e le competenze di un Sustainability Manager e Sustainability Practitioner

Società

Diritto alimentare, e giustizia sociale, diversità e inclusione

Tecnologie alimentari per la circolarità e l'approccio One Health

Il ruolo e le competenze di un Innovation Manager

Economia

Governance, finanza sostenibile, project management e nuovi modelli di business

Bioeconomia circolare, agricoltura di precisione, eco-packaging e nuovi materiali

Corporate identity, schemi di certificazione e rendicontazione



COMPETENZE E SBOCCHI PROFESSIONALI

I profili professionali in uscita sono specializzati in Circular Economy e hanno le competenze di un Sustainability Manager/ Practitioner, di un Innovation Manager e un ESG Manager, tre figure al giorno d'oggi fondamentali in quanto l'innovazione non può che essere sostenibile.

Questo programma prepara i **futuri professionisti della sostenibilità** nel food system e/o permette di aggiornare le competenze e le abilità di chi è già impiegato nel settore, con ragionamenti trasversali utili per il settore primario, secondario e terziario.

Dopo il conseguimento dell'Executive Master, gli studenti potranno ricoprire differenti ruoli professionali, tra cui: Circular Economy Manager, Sustainability Manager, Innovation Manager, ESG Manager, ma anche più semplicemente lavorare come consulente specializzato in sostenibilità, rendicontazione ambientale, formatore aziendale per lo sviluppo sostenibile, o magari ancora, imprenditore nel settore dell'economia circolare applicata al cibo.

- Circular Economy Manager
- ESG Manager
- Consulente specializzato
- Sustainability Manager in sostenibilità
- Innovation Manager
- Formatore aziendale per lo sviluppo sostenibile



SPONSOR DEL CORSO

PARTNER SCIENTIFICI



MEDIA PARTNER



IN COLLABORAZIONE CON



INFORMAZIONI PRATICHE



Convenor:

[Prof. Franco Fassio Professore
Associato in Design Industriale](#)

Numero partecipanti	minimo 15 studenti, massimo 30 studenti
Lingua	italiano
Frequenza	obbligatoria (minimo 70%)
Prima fase di ammissione	6/09/2024
Seconda fase di ammissione	6/12/2024
Data inizio	24/01/2025
Certificazioni conseguite al termine del corso	l'attestato di partecipazione al corso di formazione denominato Executive Master in Circular Economy for Food
Retta anno accademico 2025/26	La retta comprende le seguenti voci: <ul style="list-style-type: none">• Tutte le attività didattiche e le esercitazioni pratiche• Materiale didattico (in formato digitale)• L'accesso ai Servizi del Career Office (Job placement)• La partecipazione a numerosi eventi promossi dall'UNISG e Slow Food, ritenuti rilevanti ai fini didattici dal comitato docenti• I certificati rilasciati dalla segreteria studenti

€ 5.000

FASI DI AMMISSIONE

L'iscrizione al corso è aperta a candidate/i in possesso del diploma di scuola secondaria superiore o equivalente ma in linea preferenziale, essendo un Executive Master, in fase di ammissione dei candidati, saranno avvantaggiate le persone che dimostrano di avere esperienze professionali documentate.

Studenti senza i titoli di studio sopra indicati possono fare domanda come uditori.

01 Fase di valutazione titoli

REGISTRAZIONE AL PORTALE WEB

Dall'Area Riservata seleziona il concorso dell'Executive Master Circular Economy For Food

[registrati!](#)

INVIO DEI DOCUMENTI RICHIESTI PER L'AMMISSIONE

- Autocertificazione del titolo di studio italiano o legalizzazione del titolo di studio straniero
- Certificazioni di esperienze professionali nel settore dello sviluppo sostenibile (per gli uditori)
- Copia della carta d'identità e/o del passaporto
- Curriculum Vitae
- Lettera motivazionale
- Certificati di altre esperienze formative

FASI DI AMMISSIONE

02 Fasi di ammissione

IN MODALITÀ ROLLING

Le ammissioni saranno comunicate entro poche settimane dall'invio della domanda e successivo completamento del processo di selezione. La scelta verte sulla valutazione della documentazione inviata

VERSAMENTO ACCONTO DELLE TASSE UNIVERSITARIE

Le studentesse e studenti ammesse/i dovranno versare la quota di acconto delle tasse universitarie entro 7 giorni dalla comunicazione online di ammissione e inviare conferma di avvenuto pagamento via email a:

segreteria@unisg.it

03 Immatricolazione

COME CONTATTARCI



Referente Recruiter:
Francesco Anastasi

Contattaci

f.anastasi@unisg.it

**Scopri i dettagli
del corso**

[Registrati al sito](#)

**Prenota la giornata di
orientamento o una
visita dell'ateneo**

[Prenota qui](#)

**Seguici sui
social media**





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