



In aula a Pollenzo

Master post lauream in Food Culture and Communications

Il Master nasce come formazione post lauream tenuta **in lingua inglese** ed è rivolto ad un pubblico internazionale che desidera sviluppare un approccio innovativo allo studio del cibo e ai suoi codici comunicativi. Il programma prevede **lezioni, esercitazioni e degustazioni, stage** in Italia e all'estero per conoscere i prodotti di qualità e attuare una comunicazione efficace nel settore food. L'obiettivo principale del Master è fornire agli studenti una conoscenza approfondita del concetto di qualità attraverso un approccio antropologico e storico del consumo alimentare per arrivare alle strategie di comunicazione e promozione.

La formazione teorica è integrata da un programma di stage (viaggi-studio) in numerose realtà regionali italiane ed europee. A conclusione del corso, ogni studente svolge un **tirocinio formativo** all'interno dell'associazione Slow Food o di realtà legate alla promozione dell'agroalimentare, dove potrà ricoprire ruoli diversi nell'ambito dell'editoria, marketing e comunicazione.



A cura dell'ufficio Comunicazione UNISG / grafica Scriba Studio



Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

*Il destino delle nazioni dipende dal modo
con cui si nutrono. (Jean-Anthelme Brillat-Savarin, Physiologie du goût)*

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, nata nel 2004 su iniziativa dell'associazione Slow Food con la collaborazione delle regioni Piemonte ed Emilia-Romagna, è un'università privata legalmente riconosciuta dallo stato italiano.

È il primo ateneo al mondo che si propone di dare dignità accademica al cibo attraverso lo studio di una rinnovata cultura dell'alimentazione.

**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI SCIENZE
GASTRONOMICHE**

Pollenzo
piazza Vittorio Emanuele 9
frac. Pollenzo
12042 Bra (Cn) Italia
tel. +39 0172 458511
fax +39 0172 458500

Colorno
piazza Garibaldi 23
43052 Colorno (Pr) Italia
tel. +39 0521 811111
fax +39 0521 811100

info@unisg.it
www.unisg.it

Laurea triennale in Scienze Gastronomiche

**Laurea magistrale in Promozione e Gestione
del Patrimonio Gastronomico e Turistico**

**Master annuali post lauream:
Italian Gastronomy and Tourism
Food Culture and Communications**



Sede di Colorno, il cortile interno

Master post lauream in Italian Gastronomy and Tourism

Il Master forma professionisti in grado di pianificare strategie di marketing e comunicazione nel settore agroalimentare e del turismo culinario, con particolare riferimento alla cucina italiana e ai prodotti di eccellenza ed alta ecocompatibilità. Il programma, in **lingua inglese** e destinato ad un pubblico internazionale, fornisce agli studenti un'approfondita **conoscenza della cultura alimentare italiana**, nei suoi aspetti produttivi, gastronomici, sociali e storici. L'apprendimento della lingua italiana, gli insegnamenti di Italian Studies e i viaggi-studio per un totale di 7 settimane alla scoperta di produzioni agroalimentari di qualità, offrono un'immersione totale nella cultura del paese. Il Master focalizza con particolare attenzione le dimensioni del turismo, dell'accoglienza e della ristorazione e il tema della sostenibilità. Durante il corso, gli studenti effettuano visite e assistono a lezioni pratiche su **pasta, formaggi, salumi, pesce, olio, pomodoro, vino** e in conclusione, 8 settimane di **tirocinio formativo** presso l'associazione Slow Food, un'azienda o un ente di promozione del settore alimentare.



stage

tematici

ANNO I
Salumi
Caffè
Pasta

ANNO II
Formaggio
Pasticceria
Riso

ANNO III
Olio
Birra
Pesca

territoriali

Emilia Romagna
Lazio
Trentino
Valle d'Aosta
Austria
Irlanda
Regno Unito
Francia

Puglia
Campania
Lombardia
Veneto
Australia
Canada
Stati Uniti
Messico

Cuba
India
Marocco
Taiwan
Spagna
Germania
Portogallo
Svezia

Stage
Il programma e le destinazioni degli stage possono essere soggetti a variazioni.

corso di laurea magistrale in Promozione e Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico

La laurea magistrale in Promozione e Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico, è mirata alla formazione di esperti in organizzazione e gestione del turismo enogastronomico e nella promozione delle produzioni alimentari di qualità.

Gli ambiti disciplinari della laurea magistrale prevedono insegnamenti nel campo dell'economia e del marketing enogastronomico e turistico, della comunicazione multimediale dell'alimento e della qualità, della distribuzione e della scienza dei consumi. Sede della laurea magistrale è l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, con il relativo campus dotato delle più moderne infrastrutture di sostegno alla didattica e alla ricerca.

L'ordinamento didattico prevede un periodo di studio presso l'University of New Hampshire (Durham, NH, USA).

Il biennio comprende (nella fase conclusiva) uno stage di formazione professionale in un'azienda, ente o istituzione internazionale con funzioni specifiche (gestione, marketing, giornalismo multimediale, editoria enogastronomica, distribuzione e logistica, turismo enogastronomico).

Arete di Insegnamento

Commercio internazionale e gestione dei prodotti agroalimentari
Diritto ambientale e alimentare europeo
Geografia
Lingua e lessicografia alimentare francese
Lingua e lessicografia alimentare inglese
Pubblicità e comunicazione sociale
Scienze e tecnologie alimentari
Semiotica e comunicazione visiva
Sociologia del turismo e della comunicazione
Storia del territorio e dei prodotti tipici
Valore economico e sociale della gastronomia

Laurea magistrale
Il piano di studi può essere soggetto a variazioni.

corso di laurea triennale in Scienze Gastronomiche

Il corso di laurea triennale in Scienze Gastronomiche, che si svolge nella sede di Pollenzo, fornisce competenze nelle aree storico-umanistiche, scientifico-tecnologiche, economico-gestionali e in quelle legate alla comunicazione alimentare.

triennio

ANNO I

Basi Molecolari del gusto
Elementi di biologia generale
Elementi di informatica e statistica
Microbiologia degli alimenti
Scienze molecolari
Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione

ANNO II

Analisi sensoriale
Produzioni agroalimentari
Storia della cucina e del vino
Tecnologie alimentari
Viticoltura ed enologia

ANNO III

Alimentazione e nutrizione umana
Antropologia culturale
Economia e diritto agroalimentare
Filosofia e semiotica dell'alimentazione
Geografia e Turismo
Sistemi e tecnologie di ristorazione
Sociologia dell'ambiente e del territorio

Piano di studi del triennio
Il presente piano di studi può subire delle variazioni.
Lingua straniera e Abilità informatiche sono insegnamenti integrativi caratteristici del primo anno.



Il corso forma una nuova figura professionale, il gastronomo, capace di operare nella produzione, distribuzione, promozione e comunicazione dell'agroalimentare di qualità.

I laureati in Scienze Gastronomiche ricoprono ruoli di esperti di comunicazione, divulgatori e redattori multimediali in campo enogastronomico, addetti al marketing di prodotti d'eccellenza in consorzi di tutela, aziende del settore, enti turistici.

Grazie alla complementarità tra formazione umanistica e scientifica, al *training* sensoriale, all'esperienza diretta (attraverso gli *stage* didattici) dei processi artigianali e industriali di produzione ed elaborazione del cibo, gli studenti acquisiscono competenze molteplici e un approccio olistico alla complessità del mondo della gastronomia.

Durante l'anno vengono organizzati stage tematici (su un prodotto) e territoriali (relativi alle peculiarità di un territorio) in Italia e all'estero.

Gli **stage** sono viaggi di studio in cui i ragazzi vivono l'esperienza diretta e imparano utilizzando i cinque sensi, seguono la filiera produttiva, conoscono la biodiversità, assaporano i cibi, incontrano gli esperti, partecipano alle lezioni sul campo.



Gli studenti durante il viaggio in bicicletta lungo il Po



La sede di Pollenzo