

Un ateneo internazionale ad alto tasso di biodiversità

Imparare sperimentando, viaggiando, documentando

Studenti da oltre 60 nazioni

Un ambiente internazionale con didattica in italiano e inglese

Un modello formativo originale, che coniuga studio e pratica, libri e testimonianze di vita, scienza e saperi tradizionali

Viaggi di studio in Italia e all'estero per incontrare chi produce, conoscere culture diverse, gustare i sapori di ogni regione del pianeta

www.unisg.it

in Food Culture and Communications

4 indirizzi, con un nucleo didattico di base comune

Lezioni in aula, esercitazioni, degustazioni guidate, momenti multi-esperienziali

Progetti e viaggi di studio in Italia e all'estero

I temi: ecologia, agronomia, tecnologia, storia, antropologia, comunicazione

La pratica: tirocinio presso un'azienda o ente scelti secondo gli interessi dello studente

master



I VIAGGI DIDATTICI DEL MASTER

Alla scoperta del patrimonio enogastronomico italiano ed europeo, con uno sguardo particolare sull'area del Mediterraneo

Una settimana intensa per conoscere prodotti e territori: le storie di artigiani e contadini, le esperienze con gli chef, gli incontri con le comunità del cibo

ITALIA FRANCIA
SLOVACCHIA GRECIA SPAGNA STATI UNITI CANADA
MESSICO, INDIA, CINA, KENYA, MAROCCO, UGANDA



Master in Food Culture and Communications: Food, Place and Identity

Il cibo attraverso la lente della geografia, del turismo, della storia, della memoria, dell'arte, e della letteratura.

Master in Food Culture and Communications: Human Ecology and Sustainability

Sostenibilità sociale e ambientale della produzione del cibo e conoscenze tradizionali

Master in Food Culture and Communications: High-Quality Products

Produzioni artigianali e eccellenza gastronomica: dalla regione d'origine al piatto

Master in Food Culture and Communications: Representation, Meaning, and Media

Nuovi linguaggi per comunicare il cibo: idee, forme e strumenti

i Corsi per formare le professioni dell'artigianato alimentare

Panettieri e pizzaioli, Mastri birrai, Affinatori di formaggio
Norcini, Gastronomi di sala

Un corso per giovani diplomati o laureati e per chi vuole reinventarsi una professione.

15 mesi di corso

2 mesi e mezzo di lezioni in aula e in botteghe artigiane

10 mesi di apprendistato presso maestri artigiani selezionati da Slow Food

master

alto apprendistato



alto apprendistato



Università degli Studi di Scienze Gastronomiche



UNISG

in Scienze Gastronomiche

Il mondo delle scienze gastronomiche a 360 gradi: tre anni di intensa attività didattica e sensoriale, alla scoperta delle radici del cibo

19 insegnamenti, corsi opzionali, laboratori, seminari, incontri, viaggi didattici nei 5 continenti

Approccio interdisciplinare: scienze della terra che si intrecciano con scienze umane

Il **gastronomo, una figura capace di operare** tanto nella promozione e valorizzazione del cibo quanto nella gestione e nella progettazione d'impresa



ITALIA, FRANCIA, Olanda, GERMANIA,
SLOVACCHIA, GRECIA, SPAGNA, STATI UNITI, CANADA
MESSICO, INDIA, CINA, KENYA, MAROCCO, UGANDA

laurea triennale



I VIAGGI DIDATTICI DEL CORSO TRIENNALE

Conoscere viaggiando: in Italia e nel mondo, attraverso il panorama agroalimentare globale. Viaggi tematici, su una filiera di un prodotto e viaggi territoriali, alla scoperta di una regione o una nazione.

- E sul campo, nei cinque continenti:
- > lezioni con docenti ed esperti;
 - > incontri con artigiani, contadini, ristoratori, imprenditori;
 - > laboratori di cucina con chef;
 - > visite dedicate alla cultura del territorio;
 - > visite a mercati tradizionali e alle comunità del cibo.

laurea triennale

in Promozione e Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico

Per una nuova *Imprenditorialità Alimentare e Gestione Sostenibile del Patrimonio Gastronomico e Turistico*

Un corso biennale che forma gli imprenditori di domani del settore agroalimentare

Insegnamenti interdisciplinari nell'ambito economico e aziendale, secondo la visione innovativa dell'UNISG

Field project: ricerche tematiche, condotte con un docente, su casi di studio reali proposti dalle aziende

Viaggi di studio alla scoperta di casi aziendali rilevanti

Incontri con personaggi chiave dell'economia mondiale: a Pollenzo testimonianze ed esperienze uniche sulle tematiche più attuali

Tirocinio presso aziende ed enti Sostenitori o Partner Strategici dell'UNISG

laurea magistrale



laurea magistrale

tavole accademiche un nuovo concetto di mensa universitaria

Le Tavole Accademiche: così si chiama il nuovo ristorante universitario dell'ateneo, dove si coniuga educazione, cucina d'eccellenza, costi equi e prodotti territoriali.

Gestito da un gruppo di cuochi UNISG, che affiancano 25 prestigiosi chef provenienti da tutto il mondo, propone menù quotidiani a costo contenuto, per una pausa-pranzo attenta ai concetti di qualità e sostenibilità.

Scopri il progetto e gli chef ospiti qui:
www.unisg.it/tavole-accademiche/il-progetto-2/

