



El master en inglés, se dirige principalmente a un público internacional que desea desarrollar un enfoque innovador al estudio del alimento y a sus códigos comunicativos. El programa proporciona lecciones, ejercitaciones y degustaciones, viajes didácticos en Italia y en el exterior, para conocer los productos de

calidad. El objetivo principal del master es proporcionar a los estudiantes un conocimiento profundo del concepto de calidad a través de un enfoque antropológico e histórico del consumo alimentario para llegar a las estrategias de comunicación y promoción. La formación teórica está integrada con un programa de

estancias en destinos italianos y europeos. Para concluir el curso, cada estudiante desarrolla una práctica formativa interna de una asociación o realidades legadas a la promoción del agroalimentario, donde podrán descubrir los diferentes roles en el ámbito de la editorial, del marketing y de la comunicación.



La Universidad de Ciencias Gastronómicas, que nace en el 2004 como iniciativa de la asociación Slow Food, es una universidad privada legalmente reconocida por el estado italiano.

Universidad de Ciencias Gastronómicas
 piazza Vittorio Emanuele 9
 Frazione Pollenzo
 12042 Bra (Cn) Italia
 tel. +39 0172 458511
 fax +39 0172 458500
 info@unisg.it
 www.unisg.it



entra en el futuro del alimento

master post lauream in Italian Gastronomy and Tourism

El master en inglés, proporciona a los estudiantes un profundo conocimiento de la cultura alimentaria italiana, en los aspectos productivos, históricos, sociales, antropológicos y gastronómicos. El programa ofrece una preparación en el área del marketing y de la comunicación del sector agroalimentario y del turismo enogastronómico italiano, con particular hincapié en los productos de excelencia y de la sostenibilidad. La posibilidad de aprender el idioma italiano, las

materias de *Italian Studies* y las estancias descubriendo las producciones agroalimentarias de diversas regiones italianas, dan la posibilidad de inmersión total en la cultura del país. Durante el curso están previstos viajes didácticos en Italia y en el exterior, visitas y lecciones prácticas sobre la pasta, quesos, pescado, aceite, tomate, vino y en conclusión una práctica formativa en asociaciones, empresas o entes de producción del sector alimentario.



master post lauream in Food Culture and Communications



La licenciatura en Ciencias Gastronómicas

La licenciatura en Ciencias Gastronómicas nace con el objetivo de formar una nueva figura profesional, el gastrónomo, capaz de operar en la producción, distribución, promoción y comunicación de la agroalimentación de calidad. Los Doctores en Ciencias Gastronómicas desarrollan roles de expertos en comunicación, comunicadores y de publicadores multimediales en el campo enogastronómico, responsables de la mercadotecnia de los productos de excelencia en consorcios de tutela,

empresas del sector y entes turísticos. Gracias a la complementación de la formación humanística y científica, al entrenamiento sensorial, a la experiencia directa (a través de las estancias didácticas) de los procesos artesanales e industriales de producción y elaboración de la comida, los estudiantes adquieren competencias múltiples y un enfoque holístico sobre la complejidad del mundo de la gastronomía. Durante los tres años se organizan 15 viajes didácticos en el territorio italia-

no y al exterior. Dichos viajes se definen como temáticos cuando se focalizan sobre un producto y territoriales cuando se descubren las particularidades de un territorio. Las estancias son viajes de estudios en los cuales los estudiantes viven la experiencia directamente y aprenden utilizando los cinco sentidos, siguiendo una línea de producción, conociendo la biodiversidad, degustando las comidas, visitando campesinos y participando a lecciones con expertos y productores.



PRIMER AÑO
 Informática y estadística
 Ciencias moleculares
 Biología
 Fisiología humana y bases moleculares del gusto
 Microbiología de los alimentos
 Historia de la agricultura y de la alimentación

SEGUNDO AÑO
 Producciones agroalimentarias
 Vitivinicultura y Enología
 Análisis sensorial
 Tecnologías alimentarias
 Historia de la cocina y del vino

TERCER AÑO
 Economía y derecho agroalimentario
 Sociología del medio ambiente y del territorio
 Nutrición y dietética
 Geografía y turismo
 Sistemas y tecnologías de restauración
 Filosofía y semiótica de la alimentación
 Antropología cultural

Viajes didácticos Temáticos

I AÑO
 Producciones
 Animales y vegetales
 Café
 Pasta

II AÑO
 Producciones
 Animales y vegetales
 Pesca
 Arroz

III AÑO
 Pesca
 Aceite de Oliva
 Cerveza

Viajes didácticos Territoriales

I AÑO
 Regiones italianas
 incluidas:
 Campaña
 Piamonte
 Pulia
 Trentino

II AÑO
 Kenia
 Francia
 Alemania
 Reino Unido
 Sudáfrica
 Portugal
 México
 España

III AÑO
 Alemania
 Albania
 Grecia
 Brasil
 Maruecos
 Estados Unidos
 Irlanda
 Corea

Las destinaciones de los viajes pueden sufrir anualmente cambios y variaciones.



el curso bienal de especialización en Promoción y Gestión del Patrimonio Gastronómico y Turístico

El curso de especialización en Promoción y Gestión del Patrimonio Gastronómico y Turístico dispone de dos áreas: una focalizada a la comunicación de los alimentos, la otra está relacionada a la política alimentaria. Otra característica del curso es la práctica de trabajo retribuido de 9 meses en una de las empresas o instituciones legadas a la excelencia agroalimentaria italiana. El área Comunicación está dirigida a diplomados de las facultades humanísticas y científicas que aspiran a operar en empresas o instituciones

publicas y privadas para ocuparse de marketing, promoción de las producciones gastronómicas del territorio o para afrontar actividades de comunicación enogastronómica. El área Derecho y Políticas Alimentarias se dirige a diplomados de facultades económicas y jurídicas o médico-científicas que deseen operar en organismos locales, nacionales o internacionales relacionados a las regulaciones de la filiera alimentaria como por ejemplo, ministerios, instituciones sanitarias, organizaciones internacionales.

Una parte fundamental del curso es la posibilidad de los estudiantes de ponerse en juego en un contexto laboral, donde podrán conocer las dinámicas de las empresas de grandes realidades del mundo de la alimentación. Las áreas disciplinares del curso dispone de materias del campo de la economía y del derecho, del marketing y del Management aplicado a la enogastronomía y al turismo, de la comunicación multimedial del alimento y de los sistemas de calidad, en la distribución y de la ciencia del consumo.

Materias
 Economía y derecho
 Ética, sociología y tradición
 Management y comunicación
 Ciencia y tecnología alimentaria
 Historia de las culturas alimentarias
 Historia del territorio y de los productos típicos
 Geografía