



L'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo (Italie)

Fondée en 2004 sur une initiative de Slow Food, en collaboration avec la Région Piémont et la Région Émilie-Romagne, l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo est une université privée et légalement reconnue par l'État italien.

Institution dynamique, ouverte à la nouveauté et dont l'empreinte est fortement internationale, l'UNISG est caractérisée par une présence estudiantine variée qui représente plus de 97 pays : une diversité d'expériences, d'opportunités, de provenances, de rencontres qui en constitue le nombre distinctif dans le panorama académique italien et à l'international.

L'enseignement original allie l'étude à la pratique, les livres aux témoignages de vie, la science au savoir artisanal et paysan et est enrichi par l'expérience des voyages didactiques, qui favorisent la rencontre avec ceux qui produisent sur les terres de chaque région de la planète.

Cette approche méthodologique et didactique donne aux étudiants une vision globale des systèmes de production alimentaire à la fois passés et actuels, et leur permet d'apprendre et d'œuvrer pour développer les futurs scénarios de la nourriture.

L'Université forme des gastronomes, professionnels pleinement insérés dans le panorama socio-économique contemporain, qui possèdent des connaissances et des compétences dans le secteur agroalimentaire et peuvent ainsi travailler en orientant la production, la distribution et la consommation d'aliments vers des choix bons et utiles afin de créer un avenir durable pour la planète. Les diplômés sont employés dans le secteur de la production agroalimentaire artisanale et industrielle, dans la petite, moyenne et grande distribution, dans le secteur du tourisme et celui de l'éducation alimentaire, ainsi que dans des institutions et des organisations non-gouvernementales. Bon nombre d'entre eux sont aussi devenus des entrepreneurs en charge de projets personnels.

L'offre didactique

Licence et Master:

Licence en *Sciences et Cultures Gastronomiques* (en italien et anglais)

Master I en *Food Innovation & Management* (en anglais)

Master I en *International Gastronomies and Food Geo-Politics* (en anglais)

Les Masters annuels :

Master of New Food Thinking (Creativity, Art, Relationship, Education) (en anglais)

Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility (en anglais)

Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts (en anglais)

Master in Food Culture, Communication & Marketing (en anglais)

Master in Wine & Spirits (en anglais)

Master in Agroecology and Food Sovereignty (en anglais)

Master in Contemporary Food Heritage (en anglais)

Executive Master in Cultura e Management del Vino (en italien)

Specializing Master in Design for Food (en anglais) - organisé par le Politecnico di Milano, en collaboration avec l'Université des Sciences Gastronomiques

Doctorat

PhD « *Ecogastronomia, Scienze e Culture del cibo* » en collaboration avec l'Université de Turin.

Les chiffres de l'Université des Sciences Gastronomiques

- Année de naissance : 2004
- plus de 3 300 étudiants : de 2004 à aujourd'hui, le nombre d'étudiants qui ont suivi nos cours
- plus de 1 300 étudiants étrangers
- 97 nationalités représentées à ce jour

Pour plus d'informations :

Bureau Communication UNISG - Tél. : +39 0172 458 574-532-515 – Fax : +39 0172 458 550 - comunicazione@unisg.it