



Información actualizada en marzo 2021

La Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo

Fundada en el 2004 por iniciativa de Slow Food, en colaboración con las Administraciones Regionales de Piamonte y Emilia Romagna, la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo es un ateneo no estatal legalmente reconocido por el Estado italiano.

Institución dinámica, abierta a lo nuevo y de vocación fuertemente internacional, la UNISG se caracteriza por una variada presencia estudiantil con carácter diverso, con de más de 94 países representados: una diversidad de experiencias, oportunidades, procedencias y encuentros que constituye su sello distintivo en el panorama académico no sólo italiano.

Con una fórmula didáctica original que conjuga estudio y práctica; libros y testimonios de vida, ciencia, conocimiento artesano y campesino y que se enriquece además con el componente de los viajes didácticos favoreciendo el encuentro con productores locales, les dará la posibilidad de operar y desarrollar nuevas figuras profesionales.

Este enfoque metodológico y didáctico proporciona a los estudiantes una visión holística de los sistemas de producción de alimentos tanto pasados como presentes, y les permite aprender y actuar para desarrollar futuros escenarios de la alimentación y apreciar la riqueza de la diversidad cultural.

La Universidad forma gastronomos, figuras profesionales plenamente insertadas en el panorama socioeconómico contemporáneo, con conocimientos y habilidades en el ámbito agroalimentario y que operan orientando la producción, distribución y consumo

La oferta educativa

Dos carreras universitarias:

Diplomatura trienal en *Ciencias y Culturas Gastronómicas* (en italiano y inglés)

Licenciatura de 2º ciclo en *Food Innovation & Management* (en inglés)

Másteres:

Master of Gastronomy: Creativity, Ecology and Education (en inglés)

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

Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts (en inglés)

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

Master in Wine Culture and Communication (en inglés)

Master in Agroecology and Food Sovereignty (en inglés)

Master in 'Cultura del Cibo e Turismo Sostenibile' (en italiano)

Specialization Master in Design For Food (creado por el Politecnico de Milan, en colaboración con l'Università di Scienze Gastronomiche)

Un doctorado de investigación:

Doctorado en Ecogastronomía, Formación y Sociedad.

Los números de la Universidad de Ciencias Gastronómicas

- Año de nacimiento: 2004
- Más de 3.100 estudiantes de todo el mundo han asistido a nuestros cursos desde 2004 hasta la actualidad
- Más de 1.200 estudiantes extranjeros
- 94 nacionalidades representadas hasta el momento

Para más información:

Gabinete de Comunicación de la UNISG

tel +39 0172 458 507-532 - comunicazione@unisg.it