



La Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo

Introducción

Fundada en 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 presencia estudiantil con carácter diverso, representativa de más de 85 países: una diversidad de experiencias, oportunidades, procedencias y encuentros que constituye su sello distintivo en el panorama académico no sólo italiano.

La original fórmula didáctica conjuga estudio y práctica, libros y testimonios de vida, ciencia, saber artesano y campesino y se enriquece además con el componente de los viajes didácticos, que favorecen el encuentro con los productores locales de todas las regiones del planeta.

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 del alimento.

La Universidad forma gastrónomos, figuras profesionales plenamente insertadas en el panorama socioeconómico contemporáneo, con conocimientos y competencias en el ámbito agroalimentario y que operan orientando la producción, distribución y consumo de alimentos hacia opciones correctas y útiles para crear un futuro sostenible para el planeta.

Los licenciados diplomados trabajan en el sector de la producción agroalimentaria artesanal y industrial, en la pequeña, mediana y gran distribución, en el sector turístico y en el de la educación alimentaria, además de en entidades y organizaciones no gubernamentales. Muchos, además, se convierten en emprendedores al frente de proyectos individuales.

La Universidad se caracteriza además por un proyecto innovador de restaurante universitario, **Las Mesas Académicas**, que conjuga educación, alta cocina, precios justos y productos locales. Célebres chefs (muchos de ellos cuentan con estrellas Michellin) procedentes de todo el mundo, acompañados por el equipo de cocineros UNISG, proponen platos que respetan los principios de lo *bueno, limpio y justo* con unos costes contenidos y la utilización de materia primas locales, en la medida de lo posible.

La Universidad está respaldada por la **Asociación de Amigos de la Universidad de Ciencias Gastronómicas**, cuyos Socios Colaboradores sustentan y contribuyen a la actividad de la institución.

El **Club de Colaboradores Estratégicos** de la Universidad de Ciencias Gastronómicas está constituido, a su vez, por empresas agrícolas líderes del sector agro-alimentario y por algunas instituciones. El club participa activamente en la vida universitaria, apoyando las actividades de investigación y compartiendo el compromiso y las estrategias para construir nuevos escenarios sostenibles de producción y de consumo de alimentos a nivel nacional e internacional



La oferta educativa

Dos carreras universitarias:

Diplomatura trienal en *Ciencias Gastronómicas* (en italiano e inglés)

Licenciatura de 2º ciclo en *Gestión del patrimonio gastronómico y turístico* (en italiano)

Quatro Másteres:

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

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

Master of Gastronomy: *Food in the World* (Food Ecologies and Sovereignty) (en inglés)

Master in *Wine Culture, Communication & Management* (en inglés)

Alta Formación:

Master in *Cucina Slow: Teoria e Pratiche della Sostenibilità Culinaria* (en italiano)

Master in *Slow Cuisine: Theory and Practice of Culinary Sustainability* (en inglés)

Además:

La *ASSG – Asociación de Estudiantes de Ciencias Gastronómicas*: se propone facilitar y mejorar la vida cotidiana de los estudiantes de la UNISG a través de distintos eventos y actividades.

La *Conducta Slow Food* de la Universidad de Ciencias Gastronómicas promueve iniciativas para todos los socios Slow Food de la Universidad.

El *GAS – La Credenza* (El Aparador), Grupo de Compra Solidaria: propone a sus socios la adquisición de productos alimenticios locales.

La *Sociedad Gastronómica*: lugar de encuentro administrado por los estudiantes de la UNISG, donde se comparten visiones, opiniones y buenos alimentos.

Los *Huertos UNISG*: un modelo sustentable con fines ecológicos, económicos y sociales. Son, además, la sede educativa del Curso optativo de Horticultura Ecológica y Agricultura Sostenible y experimental dentro del Curso de Producciones Vegetales y constituyen el laboratorio ideal para la aplicación concreta de los principios teóricos agronómicos y ecológicos desarrollados en el aula.

La *Biblioteca*: pone a disposición de los estudiantes e investigadores su rica colección de libros y revistas, para la investigación y profundización en los temas ligados a la cultura gastronómica.

El *Career Office* (oficina de empleo): favorece la inserción en el mundo laboral de los jóvenes estudiantes y titulados UNISG, dando mayor eficacia a la transición de la Universidad al entorno laboral.

El *Laboratorio de Análisis Sensorial*: es la sede del curso y de las prácticas dedicadas a la materia homónima. Aquí los estudiantes aprenden las principales técnicas de valoración sensorial aplicadas a los distintos productos alimenticios, a fin de comparar y juzgar la calidad de los mismos y sus modificaciones durante la conservación.

Local – Tienda de alimentos: es un proyecto inspirado por la UNISG, tendente a favorecer un nuevo modelo de distribución alimentaria: la PDO – Pequeña Distribución Organizada. Se trata de un punto de venta situado en la ciudad de Bra (Cúneo): una tienda de productos alimenticios de calidad, seleccionados conforme al principio de territorialidad, pero también un espacio académico y lugar de degustación y encuentro. La figura de los *Bottegai* (tenderos) será encarnada por alumnos egresados de la Unisg, gastrónomos titulados con una preparación específica.



Los viajes didácticos

Los viajes didácticos, parte integrante del plan de estudios de la Diplomatura trienal, son 5 al año, que hacen un total de 15 en el trienio, y se organizan por Italia y por el mundo.

Una parte es de carácter **temático** – es decir, dedicada a sectores agroalimentarios específicos como café, pasta, pescado, aceite, destilados – y otros son de carácter **territorial**, vinculados a las peculiaridades gastronómicas y culturales de un área geográfica específica dentro o fuera de Italia.

Algunos ejemplos de destinos son:

- las distintas regiones italianas
- en Europa: Francia, España, República Checa, Grecia, Croacia, Dinamarca, Gran Bretaña
- en el resto del mundo: Kenia, Etiopía, Uganda, la India, Japón, Canadá, Estados Unidos, Argentina, México, Perú.

Estas experiencias educativas sobre el terreno permiten a los futuros “gastrónomos” aprender utilizando los cinco sentidos, seguir la cadena de producción y conocer la biodiversidad saboreando los alimentos, conociendo a quienes los cultivan, producen y transforman y participando en clases con expertos y productores.



La investigación UNISG

La Universidad de Ciencias Gastronómicas se ha especializado en la investigación centrada en la multidisciplinariedad que caracteriza al contexto gastronómico. El enfoque metodológico se fundamenta en los principios básicos de la Universidad, es decir en el tema de la sustentabilidad del alimento como forma de subsistencia y de mejora de las condiciones humanas y naturales del planeta.

Con referencia a la peculiaridad de su rama de estudios y a la ya reconocida internacionalmente competencia en el mundo de la ciencia gastronómica y en su multifacética esfera de influencia, la UNISG promueve proyectos de investigación tanto vinculados al sector académico como al de innovación tecnológica de empresas, realidades productivas y culturales.

Éstas son las distintas áreas temáticas de investigación académica en las que están constantemente inmersos nuestros docentes e investigadores:

Internacionalidad y estilos de consumo

Los estudios centran el foco en los estilos de consumo alimentario en clave internacional, a través de procesos de análisis contemporáneos e históricos sobre los pueblos respecto a costumbres y tradiciones, clases demográficas y fenómenos migratorios.

Producción y nuevas tecnologías

Los estudios analizan la producción del alimento desde el cultivo, la recolección, la cría y la conservación, hasta el envase y la logística mediante el empleo de nuevas soluciones tecnológicas capaces de garantizar la originalidad, calidad y plena sostenibilidad.

Memoria y paisaje

Memoria, tradición y paisaje son los focos principales para descubrir y analizar el vínculo del alimento con el ambiente natural, los mitos, los ritos y los procesos históricos de las poblaciones y de los territorios de los que forma parte esencial, todo ello con el fin de definir el alimento como patrimonio cultural material e inmaterial de la humanidad.

Medioambiente y salud

Se estudian los efectos de la producción y del consumo de alimentos en el medio ambiente y la salud, analizando las soluciones que sean menos impactantes para nuestro entorno y capaces de garantizar una calidad gastronómica para una dieta saludable.

Economía y Política Alimentaria

Se amplía el foco sobre los fenómenos de la producción alimentaria y de los intercambios comerciales, el apoyo a las producciones a pequeña escala, la potenciación de la mano de obra campesina, la reglamentación normativa y operativa para garantizar calidad, autenticidad (rastreándola) y conservación en el tiempo.

Además, a través de **Pollenzo Innovazione**, la UNISG desarrolla proyectos específicos para cada empresa en temas de restauración, producción de alimentos y envasado sostenible.



Los Servicios UNISG para las empresas

La Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo, a través de la experiencia de su cuerpo docente y de su equipo, pone a disposición de las empresas los siguientes servicios:

El *Laboratorio de Análisis Sensorial*, donde las compañías pueden estudiar con métodos científicos las propiedades sensoriales de sus propios productos, obteniendo importantes elementos de juicio y de comparación sobre la calidad de los mismos, con expedición de un informe escrito de la prueba.

El *Food Industry Monitor* es un proyecto de investigación científica a largo plazo desarrollado por la Universidad de Ciencias Gastronómicas con el respaldo de BSI Europe SA. El observatorio tiene un doble objetivo:

- Elaborar una cartografía que ponga en evidencia la evolución de las actuaciones económicas y financieras de una muestra representativa de empresas del sector en un horizonte temporal suficientemente amplio;
- identificar a los *top performers* de cada apartado del sector para analizar las características distintivas de sus modelos de negocio.

El *Career Office* (oficina de empleo): realiza el seguimiento de la inmersión en el mundo del trabajo de los jóvenes estudiantes y titulados UNISG, dando mayor eficacia a la transición de la Universidad al entorno laboral, favoreciendo el encuentro entre los nuevos gastrónomos y las empresas en busca de figuras profesionales innovadoras y altamente competentes.

El *Taller de Sociología* se propone gestionar y coordinar las actividades sociológicas en el seno de la Universidad. Planifica y hace realidad: investigaciones sociales con metodología cualitativa y cuantitativa; asesoría socio-organizativa; cursos de formación, convenciones, seminarios; publicaciones y comunicación de los resultados de las investigaciones (medios tradicionales, web, redes sociales).

El *Taller de Comunicación* es un proyecto pensado para los estudiantes de la Diplomatura Trienal y de la Licenciatura: un espacio de experimentación y de didáctica audiovisual y al mismo tiempo un espacio de elaboración de archivos multimedia.



Los números de la Universidad de Ciencias Gastronómicas

- Año de nacimiento: 2004
- Más de 2.100 estudiantes de todo el mundo han asistido a nuestros cursos desde 2004 hasta la actualidad
- Más de 900 estudiantes extranjeros
- Más de 1.100 viajes didácticos por Italia y por el mundo
- 85 nacionalidades representadas hasta el momento

Y además:

170 Empresas e Instituciones que a lo largo de estos años han dado su respaldo a la Asociación Amigos de la Universidad

35 Empresas que forman parte de la red de Colaboradores Estratégicos

Para más información:

Gabinete de Comunicación de la UNISG

tel +39 0172 458 507 - fax +39 0172 458 550

comunicazione@unisg.it