



Formazione per
AZIENDE
Seminari ed Esperienze



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

Fondata dal movimento Slow Food e situata nel cuore enogastronomico della regione Piemonte, UNISG rappresenta un modello educativo unico, basato su didattica interdisciplinare, esperienza pratica e viaggi di studio in Italia e nel mondo.

La peculiarità dei suoi corsi attrae studenti da decine di paesi diversi, interessati all'originale progetto formativo che coniuga studio e pratica, libri e testimonianze di vita, scienza, cultura manageriale, sapere artigiano e contadino. L'esperienza dei viaggi didattici, inoltre, favorisce l'incontro con produttori e aziende dell'agroalimentare, permettendo di conoscere i territori di ogni regione del pianeta e le culture tradizionali.



L'Università di Scienze Gastronomiche offre l'organizzazione di:

+ SEMINARI
+ ESPERIENZE

Personalizzabili

Tenute da docenti e ricercatori dell'ateneo

Dedicate a tematiche di rilevanza e attualità in campo gastronomico



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

www.unisg.it

contattaci





S E M I N A R I

I seminari affrontano e approfondiscono temi gastronomici di interesse generale con una particolare rilevanza in ambito multidisciplinare.

Sviluppate dai docenti dell'Università, le lezioni sono il frutto delle ricerche più attuali condotte dall'ateneo e dai suoi esperti, con un respiro internazionale e un forte orientamento alla sostenibilità ambientale e alle applicazioni sociali. Nei seminari si approfondiranno:



- I Gusti e la Percezione Sensoriale
- Cibo, Nutrizione e Benessere
- Comunicazione e Vino
- Sostenibilità e Biodiversità

Durata di ogni attività 2 ore

Tenuti da docenti e ricercatori dell'ateneo o da esperti del settore

Approfondimenti specifici Possibilità di richiedere approfondimenti o seminari/esperienze con focus specifici

Ogni partecipante riceverà l'attestato di partecipazione ed eventuale materiale informativo relativo alle lezioni



University of Gastronomic Sciences
**Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche**

www.unisg.it

contattaci





ESPERIENZE

Le **esperienze** proposte consentono un immediato accostamento tra conoscenza diretta e riflessione astratta, tra teoria e prassi. Queste attività permettono di approfondire le tematiche già oggetto dei seminari e di mettere in gioco le abilità personali.

Le esperienze pratiche si svolgono negli spazi:

- Laboratorio di Cucina
- Laboratorio di Analisi Sensoriale
- Banca del Vino



Durata di ogni attività 2 ore

Tenuti da docenti e ricercatori dell'ateneo o da esperti del settore

Approfondimenti specifici Possibilità di richiedere approfondimenti o seminari/esperienze con focus specifici

Coaching Possibilità di essere affiancati da formatori professionisti per sostenere l'analisi e la rielaborazione dell'esperienza

Ogni partecipante riceverà l'attestato di partecipazione ed eventuale materiale informativo relativo alle lezioni.



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

www.unisg.it

contattaci



Spazi per le esperienze



Nasce con l'intento di offrire una formazione completa, in grado di armonizzare le scienze multidisciplinari e le tecniche di cucina con attenzione alle più attuali istanze etiche.

Attraverso il piacere di mettere le mani in pasta si affronteranno i temi della sostenibilità, del benessere e della comunicazione. Esperienze in cui apprendere ricette e tecniche, grandi e piccoli segreti e conoscere i prodotti e la loro storia: dal perchè si sbaglia al piacere di riuscire.



Si occupa di didattica e ricerca. Al suo interno vengono effettuate valutazioni ed attività sensoriali che hanno come obiettivo studiare la qualità percepita degli alimenti.

Una serie di attività a difficoltà crescente mostreranno quanto sia complessa ed affascinante la percezione sensoriale. Esperienze volte alla scoperta delle caratteristiche sensoriali degli alimenti e al riconoscimento delle sensazioni gusto-olfattive.



Si trova nelle cantine dell'Agenzia di Pollenzo e ha lo scopo di creare la memoria storica del vino italiano, selezionando e conservando i migliori vini della penisola.

Verranno presentate le tecniche base della degustazione e si metteranno in discussione molti luoghi comuni e consuetudini legate al vino. Esperienze volte a incuriosire i partecipanti introducendoli ad un mondo enologico in continua evoluzione.



Esempi di seminari ed esperienze proposte su misura:

Durata di ogni attività **2 ore**

S Seminario

E Esperienza

Es. 1

I GUSTI E LA PERCEZIONE SENSORIALE

S

Cosa mangiamo e perché: l'evoluzione del gusto

S

I fattori che influenzano la percezione sensoriale

E

Tecniche di assaggio e valutazione

E

Debrief
Coaching Aziendale

Es. 2

CIBO, NUTRIZIONE E BENESSERE

S

Storia del rapporto tra cibo e salute

S

Dalla salute individuale al benessere ambientale

E

Laboratorio di cucina e salute

E

Debrief
Coaching Aziendale

Es. 3

CULTURA E COMUNICAZIONE DEL VINO

S

Terreno, clima e vitigno: i tre elementi che fanno la qualità di un vino

E

La qualità, gli aromi, i difetti e l'effetto dei fattori esterni sulla percezione

E

Epistenologia: dal sapere sul vino al sapore col vino

E

Debrief
Coaching Aziendale

Es. 4

SOSTENIBILITÀ E BIODIVERSITÀ

S

Gastronomia, sostenibilità e questioni globali attinenti

S

L'importanza della biodiversità ecologica e umana

E

Laboratorio di Cucina Sostenibile

E

Debrief
Coaching Aziendale



SERVIZI AGGIUNTIVI

Docenze ed approfondimenti specifici

Servizio di coaching aziendale

Affitto di sale conferenze per meeting aziendali

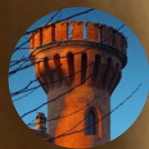
Servizio di coffee break

Servizio di pranzi e cene di lavoro

Pernottamento



C O N T A T T I



j.when@unisg.it

+39 0172 458529



University of Gastronomic Sciences
**Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche**

www.unisg.it

contattaci

