



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo

University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

UNISG PROFESSIONAL

Proposte **formative**
per le aziende

Catalogo 2025-2026
NUOVI ORIZZONTI



L'Università di Scienze Gastronomiche nasce nel 2004 per iniziativa di **Slow Food**, Regione Piemonte e Regione Emilia Romagna, ed è la prima università al mondo a dedicarsi interamente allo studio del cibo secondo una prospettiva olistica.

Il modello educativo di UNISG si basa su una proposta didattica multi- e interdisciplinare, integrata da esperienze pratiche, attività laboratoriali e viaggi di studio. Questa visione costituisce la cifra di tutte le offerte educative, incluse le attività formative extra-accademiche.

L'approccio di UNISG si basa sull'idea che le scienze gastronomiche non si limitino a una sola prospettiva, ma debbano necessariamente comprendere molti ambiti disciplinari delle scienze naturali, di quelle sociali e di quelle umane.

Teoria e pratica non costituiscono ambiti distinti bensì dimensioni intrecciate e complementari, necessarie per sviluppare una comprensione profonda, critica e complessa di tutto ciò che riguarda il cibo. Solo attraverso questo approccio integrato è possibile ideare soluzioni efficaci per affrontare le sfide della contemporaneità.



**Il cibo è strumento di cambiamento,
mezzo educativo e motore di
crescita e consapevolezza.
Costituisce il nodo di un sistema
complesso di relazioni che
comprende questioni ecologiche,
scientifiche, tecnologiche,
filosofiche, storiche, sociali,
politiche, giuridiche ed economiche.**

**Anche la nostra Formazione Executive poggia
su questo principio fondante di UNISG.**

Il catalogo è organizzato in aree tematiche, ciascuna declinata in contenuti e soluzioni metodologiche componibili. Ciò permette di personalizzare percorsi formativi unici a seconda delle esigenze, progettati per aderire all'area di business e soddisfare gli obiettivi dei partecipanti e dei committenti.

Il Team Executive affianca non solo le aziende del settore alimentare, ma anche tutte le realtà che vedono nella formazione continua, attraverso il cibo, un'opportunità di crescita culturale e uno strumento di team building.

Grazie alla collaborazione con i diversi attori, UNISG realizza proposte per lo sviluppo di consapevolezza, conoscenze e competenze afferenti alle aree chiave del mondo del cibo: ecologia e sostenibilità, cultura e società, qualità e innovazione.

- L'Università di Scienze Gastronomiche

Il corpo docente di UNISG comprende figure accademiche, esperte ed esperti, professioniste e professionisti d'eccellenza di livello internazionale.

Le aree tematiche sono ampie e variegate, per coprire i molteplici aspetti legati al cibo come elemento che si inserisce in un panorama complesso e sfaccettato di saperi e pratiche: dalla storia alimentare all'antropologia, dall'etica del cibo all'estetica del gusto, dall'economia all'agroecologia, dalla psicologia alla sociologia dei consumi, dal diritto alla comunicazione gastronomica, dalle scienze sensoriali alla salute planetaria, dall'ecologia al design fino alla geografia e al turismo.

I corsi possono essere erogati presso il campus di UNISG, nel suggestivo borgo neogotico di Pollenzo, oppure presso le sedi aziendali o altri siti da concordare. Le formule contemplano attività in presenza, on line o blended, in funzione degli obiettivi didattici e delle esigenze dei partecipanti.

Non vediamo l'ora di ascoltare le vostre esigenze, rispondere ai vostri dubbi, progettare insieme il vostro percorso formativo secondo l'approccio unico che caratterizza l'Università di Pollenzo.

Il Team Executive Training UNISG

- La formazione alle aziende

UNISG offre un **catalogo** di soluzioni formative modulari e modulabili per lo sviluppo di un pensiero **nuovo** e **innovativo** che comprenda il **cibo** quale chiave per affrontare le istanze complesse della contemporaneità e per acquisire **competenze tecniche** a fini professionali.

Un modello didattico unico, multidisciplinare e composito, in cui si integrano:

- didattica frontale
- sperimentazione
- cooperative learning





MASTERCLASS

sensibilizzare,
ispirare, approfondire

valori, cultura,
trend e scenari



LABORATORI/WORKSHOP

sperimentare,
applicare, personalizzare

soluzioni uniche e adattabili
al proprio contesto di business



CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

sviluppare e
aggiornare

conoscenze e
competenze tecniche

Accompagniamo le aziende lungo tutto il processo formativo, attraverso un continuo scambio e confronto con le figure di riferimento aziendali

ANALISI PROGETTAZIONE

- Contestualizzazione del progetto
- Individuazione degli obiettivi
- Design dei contenuti, dei docenti e del programma
- Definizione delle metodologie
- Pianificazione e supporto all'organizzazione

REALIZZAZIONE MONITORAGGIO

- Attività di tutoraggio costante
- Processo di feedback sistematico
- Coordinamento logistico

VALUTAZIONE FOLLOW UP

- Somministrazione di questionari di gradimento e apprendimento
- Supporto alle aziende nella valutazione del trasferimento delle competenze acquisite

- I laboratori

L'Università di Scienze Gastronomiche è dotata di spazi e laboratori dove **sperimentare** e **mettere in pratica** le conoscenze teoriche, in linea con il suo modello didattico.



Il Pollenzo Food Lab

È uno spazio polifunzionale che nasce con l'obiettivo di integrare le scienze con le pratiche gastronomiche. Le attività formative combinano teoria e pratica, con un approccio fortemente orientato alla sostenibilità e al benessere umano e ambientale.



Il Laboratorio di Analisi Sensoriale

È dedicato all'apprendimento e alla sperimentazione delle principali tecniche di valutazione delle caratteristiche sensoriali degli alimenti. Vi si tengono i corsi teorico-pratici per i professionisti e le attività di team building.

Faculty

Docenti ed esperti del corpo docente di Pollenzo, professionisti e opinion leader del network UNISG

Flessibilità

Nel combinare e adattare tipologie e contenuti in percorsi personalizzati in linea con obiettivi ed esigenze professionali

Organizzazione e logistica

Supporto del nostro team negli aspetti di residenzialità presso il campus di Pollenzo

Finanziamento

Supporto nell'individuazione di canali di finanziamento, attraverso società partner UNISG

Erogazione in-house

Possibilità di erogazione presso la sede dell'azienda o altre location



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo



I numeri dal 2024 al 2025

Ore di formazione erogate

1.400

Numero partecipanti ai corsi

3.276

Sono state con noi **95 aziende** tra cui:



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

unisg.it



@unisg_official

Piazza Vittorio Emanuele 9, Pollenzo – 12042

CATALOGO 2025-2026

NUOVI ORIZZONTI



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo



Il Catalogo UNISG PRO 2025–2026 si presenta in una veste rinnovata e ampliata, con **percorsi formativi inediti** pensati per stimolare la riflessione sulle **grandi sfide globali** legate al cibo e **fornire strumenti utili** ad affrontare i grandi temi del **futuro**.

In un contesto in rapida trasformazione, l'Università di Pollenzo ha aggiornato la **proposta Executive** con **nuovi corsi e masterclass** per rispondere ai **bisogni emergenti**, promuovere l'**innovazione** e sviluppare una **visione complessa** del cibo che si dimostri al passo coi tempi.

● Le aree tematiche

1. CULTURE, STORIE, TRADIZIONI
2. SOSTENIBILITÀ, ECOLOGIA E APPROCCIO SISTEMICO
3. ECONOMIA, MERCATI E GOVERNANCE DEL FOOD SYSTEM
4. COMUNICAZIONE, MEDIA, ARTE E CREATIVITÀ
5. CONSUMI E SOCIETÀ
6. ANALISI SENSORIALE, GUSTO E PERCEZIONE
7. CIBO E SALUTE
8. SCIENZE GASTRONOMICHE APPLICATE ALLA TRASFORMAZIONE





CULTURE, STORIE, TRADIZIONI

Il cibo ha un valore comunitario e storico che attraversa le tradizioni più diverse, costituendo un elemento chiave per la biodiversità umana, sociale e culturale. Il cibo è cultura da ogni punto di vista: produrre cibo senza consapevolezza culturale e senza passione per le storie che il cibo veicola è riduttivo. Un'azienda contemporanea non deve considerare solo il profitto e il successo immediato sul mercato, ma anche le sensibilità culturali, le tradizioni e i contesti in cui il cibo si inserisce.

Questa sezione propone masterclass e workshop che forniscono solide basi per affinare questa necessaria consapevolezza.

TITOLO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	EROGAZIONE	DURATA	ATTIVAZIONE – LINGUA
STORIA DELL'ALIMENTAZIONE	La storia del gusto e il gusto della storia, attraverso le grandi svolte dell'alimentazione nel corso del tempo	Masterclass	presenza o online	4 h	On demand – ita/eng
IL CIBO E LA CUCINA ITALIANA IN AMERICA	Dal cibo degli immigrati del primo Novecento al Made in Italy, come la cucina italiana è diventata la più amata negli Stati Uniti	Masterclass	presenza o online	4 h	On demand – ita/eng
GASTRONAZIONALISMO: GENESI E CONSEGUENZE DELL'OSSESSIONE IDENTITARIA ALIMENTARE	Il concetto di gastronazionalismo è recente ma ha guadagnato in pochi anni un'importanza semantica rilevante. Cosa significa gastronazionalismo dal punto di vista sociale, economico e anche giuridico?	Masterclass	presenza o online	2 h	On demand – ita/eng
LA NASCITA DEL CONCETTO DI ORIGINE E IL SISTEMA DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE	L'origine del cibo si basa su uno stile nato in un luogo o su un legame diretto con il territorio e il sapere locale. Questa concezione, dal Medioevo, si è evoluta con tappe chiave come la Rivoluzione Francese, Napoleone III e le convenzioni europee	Masterclass	presenza o online	3 h	On demand – ita/eng
STORIA E TECNICA DELLA GASTRONOMIA	Le diverse culture gastronomiche degli ultimi due secoli, partendo dai ricettari e arrivando alle nuove tendenze culturali, attraverso l'evoluzione tecnica	Masterclass	presenza o online	3 h	On demand – ita/eng

TITOLO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	EROGAZIONE	DURATA	ATTIVAZIONE – LINGUA
ARCHIVI E PATRIMONIO CULTURALE NELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE	Acquisire competenze relative alla gestione, alla curatela e soprattutto alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei fondi archivistici conservati da aziende di produzione agroalimentare. Come sfruttarne il potenziale nella costruzione di memoria pubblica e aziendale?	Masterclass	presenza o online	4 h	On demand – ita/eng
		Corso		18/36 h	
IL GUSTO TRA ETICA ED ESTETICA	Una mappa delle nostre esperienze tra piacere, sapere, indifferenza e saggezza	Masterclass	presenza o online	4 h	On demand – ita/eng
VITA BUONA/VITA FELICE	Ripensare alla saggezza e alla slow life nell'epoca dell'accelerazionismo	Masterclass	presenza o online	4 h	On demand – ita/eng
EPISTENOLOGIA: CONOSCERE-CON IL VINO	Conoscere e apprezzare il vino in modo creativo e non convenzionale	Workshop	presenza	da 6 a 15 h	On demand – ita/eng

TITOLO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	EROGAZIONE	DURATA	ATTIVAZIONE – LINGUA
SYSTEMIC FOOD DESIGN	Analizzare il food system attraverso l'adozione dell'approccio sistemico per imparare a riconoscere e a creare nuove traiettorie di sviluppo sostenibile	Masterclass	presenza o online	3 h	On demand – ita/eng
	Ripensare il food system attraverso l'approccio del design sistemico per imparare ad analizzare e progettare nuove relazioni di valore ragionando su uno scenario progettuale predefinito dal committente	Corso	presenza	6 h	On demand – ita/eng
CIRCULAR ECONOMY FOR FOOD	Conoscere i principi dell'economia circolare applicati al food system per immaginare nuovi prodotti, servizi, luoghi, politiche locali del cibo	Masterclass	presenza o online	3 h	On demand – ita/eng
CIRCULAR ECONOMY FOR FOOD – WORKSHOP	Applicare i principi dell'economia circolare per il cibo ragionando su uno scenario progettuale predefinito dal committente	Corso	presenza	6 h	On demand – ita/eng
ARCHEOLOGIA AMBIENTALE	Un invito a esplorare nuove fonti per la caratterizzazione di foodscapes e foodways in contesti localizzati	Masterclass	presenza o online	3 h	On demand – ita

TITOLO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	EROGAZIONE	DURATA	ATTIVAZIONE – LINGUA
CIBI, PAESAGGI, ECOLOGIE	Ri-scoprire le relazioni del cibo con paesaggi, habitat, ecosistemi e biodiversità nelle loro dinamiche storiche	Corso	presenza o online	da 3 a 12 h	On demand – ita
AGROECOLOGY IN ACTION AND GARDENING ACTIVITIES	Teoria e pratica dell'agroecologia	Workshop	presenza	3 h	On demand – ita/eng
FORAGING	Riconoscere erbe commestibili in ogni anfratto di natura	Workshop	presenza	3 h	On demand – ita/eng
I COSTI NASCOSTI DEL CIBO	Esternalità, ossia costi 'esterni', di produzione e/o consumo di cibo: mappatura e quantificazione	Corso	presenza o online	da 3 a 6 h	On demand – ita
DIRITTI UMANI E DUE DILIGENCE DELLE IMPRESE NELLA FILIERA AGROALIMENTARE	Le norme internazionali ed europee rivolte alle imprese per la sostenibilità sociale della catena del valore, dal produttore al food retailer	Masterclass		3 h	On demand – ita
STANDARD E CERTIFICAZIONI DI SOSTENIBILITÀ	Schemi, funzioni e modelli regolatori	Corso	presenza o online	8 h	On demand – ita



Gli impatti globali del sistema alimentare contemporaneo sono al centro dei dibattiti economici, ambientali e politici. Le ripercussioni del cibo sull'ambiente, sulla salute pubblica, sull'equità sociale e sulle economie locali e internazionali richiedono nuove competenze e strumenti per una governance efficace e sostenibile.

In questa sezione si propongono percorsi per capire e analizzare le regole e le normative dei mercati globali del cibo.

TITOLO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	EROGAZIONE	DURATA	ATTIVAZIONE – LINGUA
LA TUTELA GIURIDICA DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE	Marchi e indicazioni geografiche nel panorama europeo	Corso	presenza o online	8 h	On demand – ita/eng
LE REGOLE SULL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Tutela del consumatore e funzione commerciale	Corso	presenza o online	8 h	On demand – ita/eng
PRESENTE E FUTURO DEL SISTEMA ALIMENTARE DELL'UE	L'UE ha competenze condivise in politica agricola e sviluppo rurale, e competenze esclusive nella regolamentazione delle indicazioni geografiche DOP e IGP. Questo sistema normativo ha un'importante influenza commerciale globale ed è un modello attrattivo, permettendo anche a Paesi terzi di registrare in UE le proprie specialità secondo gli schemi DOP e IGP	Masterclass	presenza o online	2 h	On demand – ita/eng
NOVEL FOOD E OLD FEARS: IL SOTTILE LEGAME TRA RICERCA E NORMATIVA	Insetti, carne coltivata, nuovi additivi alimentari, novel food. Come opera la disciplina comunitaria e come si allinea l'opinione pubblica rispetto a essa? Criticità e successi del modello UE di validazione di nuovi cibi e ingredienti in un viaggio tra ciò che era esotico e non lo sarà in futuro	Masterclass	presenza o online	2 h	On demand – ita/eng

TITOLO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	EROGAZIONE	DURATA	ATTIVAZIONE – LINGUA
ANALISI DEI MERCATI ALIMENTARI GLOBALI	I trend e le sfide di oggi; i dati e gli indicatori dei mercati globali del food	Corso	presenza o online	Da 3 a 6 h	On demand – ita/eng
MERCATI ALIMENTARI E SHOCK GLOBALI	Analisi multiscenario nell'era dell'incertezza e delle 'policrisi'	Masterclass	presenza o online	2 h	On demand – ita/eng
SICUREZZA ALIMENTARE GLOBALE	Comprendere la malnutrizione e le sue cause	Masterclass	presenza o online	2 h	On demand – ita/eng
ASCESA E DECLINO DELL'AGENDA 2030 DELLE NAZIONI UNITE	Le ragioni del fallimento e le prospettive per il post-2030	Masterclass	presenza o online	3 h	On demand – ita/eng
THE ITALIAN FOOD&WINE INDUSTRY	Focus introduttivo per comprendere la struttura del settore in Italia e le prospettive di crescita	Masterclass	presenza o online	1,5 h	On demand – ita/eng



COMUNICAZIONE, MEDIA, ARTE E CREATIVITÀ

Il cibo è comunicazione, linguaggio, creatività ed emozione. Per questo è plasmato dai media, interpretato dalla critica, valorizzato dal design, reimmaginato dall'arte.

In questa sezione, creatività, pensiero critico e comunicazione del cibo diventano strumenti per esplorare e ripensare i sistemi alimentari ed elaborare progetti originali.

TITOLO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	EROGAZIONE	DURATA	ATTIVAZIONE – LINGUA
LA CRITICA GASTRONOMICA NELL'ERA DEL CIBO RIDOTTO AD IMMAGINE	Emozione, passione, giudizio	Masterclass	presenza o online	2 h	On demand – ita/eng
INTELLIGENZA ARTIGIANALE	Imparare a pensare in modo relazionale e creativo	Masterclass	presenza o online	2 h	On demand – ita/eng
ARISTORTELE, O COME PENSARE CON LA PASTICCERIA	Dare forma in ricette di pasticceria (dolce o salata) a idee e concetti	Workshop	presenza	6 h	On demand – ita/eng
CIBO E AROMI: L'ESTETICA E IL MARKETING DELL'OLFATTO	Come gli odori di cibo seducono i consumatori	Masterclass	presenza o online	4 h	On demand – ita/eng
CIBO E ARTE	La creatività come strumento per ripensare i sistemi alimentari: sviluppare progettualità creative per una consapevolezza critica e proattiva dei problemi globali legati al cibo, dalla sua produzione al consumo	Workshop	presenza	6 h	On demand – ita/eng

TITOLO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	EROGAZIONE	DURATA	ATTIVAZIONE – LINGUA
INDUSTRIA DEI MEDIA E CULTURA ALIMENTARE	Le modalità attraverso cui le logiche di sviluppo delle industrie culturali e dei media (come la televisione, il cinema e lo streaming) possono influenzare le culture alimentari, anche su larga scala	Masterclass	presenza o online	2 h	On demand – ita/eng
PILLOLE DI PASTICCERIA	La storia della dolcezza come espressione artistica	Masterclass	presenza o online	4 h	On demand – ita/eng

CONSUMI E SOCIETÀ

Le scelte alimentari sono sempre più modellate da fattori culturali, sociali, demografici, simbolici e tecnologici.

In questa sezione, il cibo diventa lente per leggere la società e i suoi cambiamenti, ma anche strumento per intervenire consapevolmente nei processi di consumo, benessere, inclusione e sviluppo sostenibile.

TITOLO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	EROGAZIONE	DURATA	ATTIVAZIONE – LINGUA
FOOD E QUALITY OF LIFE	Quando il cibo diventa benessere	Masterclass	presenza o online	2 h	On demand – ita/eng
LE ATTUALI TENDENZE DEL FOOD CONSUMPTION	I trend innovativi nel consumo alimentare	Corso – laboratorio	presenza	4 h	On demand – ita/eng
I MODELLI DI TURISMO ENO-GASTRONOMICO	I motivi della crescita del food and wine tourism	Masterclass	presenza o online	2 h	On demand – ita/eng
DIVERSITÀ, DISUGUAGLIANZE E INCLUSIONE NEI SISTEMI ALIMENTARI	L'impatto delle caratteristiche socio demografiche dei consumatori sulle scelte alimentari	Masterclass	presenza o online	2 h	On demand – ita/eng
		Corso		6 h	
GENERE E GENERAZIONE NEI SISTEMI ALIMENTARI	L'impatto dell'identità di genere e dell'appartenenza generazionale sulle scelte alimentari	Masterclass	presenza o online	3 h	On demand – ita/eng
		Workshop		6 h	



ANALISI SENSORIALE, GUSTO E PERCEZIONE

Lo studio dei comportamenti alimentari passa dall'indagine di molte variabili che necessitano del contributo di diverse discipline, tra cui analisi sensoriale, neuroscienze e psicologia.

Conoscere i fattori fisiologici e cognitivi che influenzano la percezione e condizionano il rapporto con il cibo è funzionale alle aziende che intendono valutare scientificamente la qualità dei propri prodotti, analizzare l'impatto di nuove linee sui consumatori, intercettare target, comunicare in modo più efficace, progettare spazi funzionali per la vendita.

TITOLO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	EROGAZIONE	DURATA	ATTIVAZIONE – LINGUA
L'ANALISI SENSORIALE	Introduzione alla disciplina: i suoi obiettivi e utilizzi nel marketing e nell'ambito delle consumer science	Masterclass	presenza o online	1,5 h	On demand – ita/eng
LE BASI SCIENTIFICHE DEL GUSTO	L'influenza della genetica e dell'educazione al gusto sulle preferenze e sulle scelte alimentari lungo la storia dell'evoluzione dell'umanità	Masterclass	presenza o online	1,5 h	On demand – ita/eng
DALLE TECNOLOGIE ALIMENTARI ALLE SCIENZE SENSORIALI	Per un approccio integrato ai gusti e alle preferenze dei consumatori	Masterclass	presenza o online	1,5 h	On demand – ita/eng
FILOSOFIA ED ESTETICA DEL CIBO	Cosa è implicato nell'atto di gustare, che cosa significa avvicinarsi alla gastronomia con gusto, e di quale tipo di esperienza si tratta?	Masterclass	presenza o online	1,5 h	On demand – ita/eng
PSICOLOGIA IN CUCINA	I fattori cognitivi e motivazionali che influenzano ciò che mangiamo e come lo mangiamo	Laboratorio	presenza	4 h	On demand – ita/eng

TITOLO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	EROGAZIONE	DURATA	ATTIVAZIONE – LINGUA
FOOD PSYCHOLOGY	Conoscenze teoriche essenziali delle neuroscienze e della psicologia per comprendere le basi biologiche dei comportamenti e delle scelte alimentari	Corso	presenza	8 h	On demand – ita/eng
PERCORSO DI ANALISI SENSORIALE	Conoscenze teoriche di base della disciplina e strumenti utili all'analisi e alla valutazione delle principali caratteristiche sensoriali di un prodotto	Corso	presenza	8 h	On demand – ita/eng



CIBO E SALUTE

La nutrizione riveste un ruolo chiave sul piano della salute e del benessere umano ed ecologico.

Conoscere i suoi principi base, le connessioni mente-corpo e le conseguenze ambientali delle nostre scelte alimentari costituisce un elemento di forza per tutte quelle imprese lungimiranti che vogliono avere un impatto positivo su due livelli: sulle proprie risorse interne, intraprendendo azioni di welfare aziendali, e sui consumatori, offrendo prodotti sani ed erogando servizi sostenibili.

TITOLO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	EROGAZIONE	DURATA	ATTIVAZIONE – LINGUA
LA NUTRIZIONE IERI, OGGI E DOMANI	Pattern dietetici a confronto per evidenziare come è cambiato lo scenario dagli anni Cinquanta a oggi e soluzioni per un futuro sano e sostenibile	Masterclass	presenza o online	1,5 h	On demand – ita
ONE HEALTH	La visione olistica One Health, ossia un modello sanitario basato sull'integrazione di discipline diverse	Masterclass	presenza o online	1,5 h	On demand – ita
ETICETTATURA E NUTRITIONAL CLAIM	Cosa sono, classificazione e linee guida per l'utilizzo	Masterclass	presenza o online	1,5 h	On demand – ita
CIBO, MICROBIOTA E SALUTE	Comprendere la connessione tra le nostre scelte alimentari, il microbiota intestinale e la nostra salute	Masterclass	presenza o online	1,5 h	On demand – ita
LA NUTRIZIONE CLINICA	Breve excursus sul suo significato, il ruolo in ambito medico e i suoi campi di applicazione	Masterclass	presenza o online	1,5 h	On demand – ita
ONE HEALTH IN CUCINA	Tecniche e pratiche di cucina per sfatare il mito del sano=poco gustoso	Laboratori di cucina	presenza	4 h	Luglio – eng

TITOLO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	EROGAZIONE	DURATA	ATTIVAZIONE – LINGUA
NUTRIZIONE E WELFARE AZIENDALE	Linee guida per la costruzione di azioni e iniziative all'interno dell'azienda volte a promuovere la consapevolezza e pratiche di alimentazione sana ed equilibrata	Corso	presenza o online	6 h	On demand – ita
NUTRIZIONE PER NON SPECIALISTI	Basi di nutrizione per tutte le funzioni del settore agro-alimentare al fine di acquisire nozioni da usare nella propria attività quotidiana	Corso	presenza o online	6 h	On demand – ita
MINDFUL EATING	Il consumo consapevole e i suoi benefici, scientificamente dimostrati, sulla salute, sul benessere e sull'ambiente	Corso	Online MOOC	23 h	Su piattaforma UNISG* – eng



SCIENZE GASTRONOMICHE APPLICATE ALLA TRASFORMAZIONE

UNISG offre uno spazio di formazione pratica, punto d'incontro tra teoria e applicazione. Il modello didattico è fondato sull'apprendimento attivo ed esperienziale la cui finalità è la piena comprensione dei processi gastronomici.

Alle aziende che vogliono innovare i propri prodotti, offriamo conoscenze tecniche ma anche ispirazione, idee e uno spazio dove creare e sperimentare nuove soluzioni, secondo l'approccio sistemico fondato sulla responsabilità sociale e ambientale.

TITOLO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	EROGAZIONE	DURATA	ATTIVAZIONE – LINGUA
PROGETTAZIONE GASTRONOMICA	I processi di trasformazione e i luoghi del cibo: per un'efficiente cucina del domani	Masterclass	presenza o online	1,5 h	On demand – ita/eng
LA RESPONSABILITÀ IN CUCINA	Nuovi scenari e nuove relazioni all'interno di un team di cucina	Masterclass	presenza o online	1,5 h	On demand – ita/eng
SOSTENIBILITÀ IN PRATICA	Problematizzare e applicare al proprio contesto il concetto di sostenibilità	Workshop	presenza	2 h	On demand – ita/eng
LA CUCINA CIRCOLARE	Alla scoperta della cucina del recupero, pratica così antica e così moderna	Laboratorio	presenza	3 h	On demand – ita/eng
FROM FARM TO TABLE	Imparare a riconoscere e raccogliere piante selvatiche e coltivate e a utilizzarle in cucina per valorizzarne i benefici per la nostra salute	Corso	presenza	6 h	On demand – ita/eng

TITOLO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	EROGAZIONE	DURATA	ATTIVAZIONE – LINGUA
FERMENTAZIONI	Basi teoriche sulla fermentazione e sui benefici a livello nutrizionale e gustativo: come gestire i microrganismi e i processi fermentativi nella trasformazione degli alimenti	Corso	presenza	6 h	On demand – ita/eng
LE SCIENZE IN CUCINA	Le pratiche di trasformazione gastronomica approciate nella loro relazione con scienze quali l'ecologia, la botanica, la nutrizione e la chimica, con il valore della sostenibilità come fil rouge	Summer School	presenza	24 h	Luglio – eng
BEHIND YOUR DAILY CUP	La value chain del caffè, dal campo alla tazza	Corso	online MOOC	23 h	Su piattaforma UNISC* – eng



● Contatti

Per maggiori informazioni:

executivetraining@unisg.it

+39 0172 458 529



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo