



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo

University of Gastronomic Sciences of Pollenzo



UNISG.IT

P I A N O

S T R A T E G I C O

2 0 1 9 - 2 0 2 3



P I A N O

S T R A T E G I C O

2 0 1 9 - 2 0 2 3

APPROVATO DAL CONSIGLIO
DI AMMINISTRAZIONE IN DATA
22/11/2019



INDICE

6	Premessa
8	Pollenzo: Alle Origini di un Nuovo Paradigma sul Cibo
14	Introduzione
16	Visione
22	Missione
28	Analisi di Posizionamento
34	Caratteristiche Specifiche dell'Ateneo
36	Obiettivi Strategici e Obiettivi di Indirizzo
	· Formazione
	· Ricerca
	· Terza Missione

Abbreviazioni

CdF	Consiglio di Facoltà	LT	Laurea (Laurea Triennale)
CdL	Corsi di Laurea	NdV	Nucleo di Valutazione
CdS	Corsi di Studio	PdQ	Presidio di Qualità
CE	Comitato Esecutivo dell'Ateneo	PTA	Personale Tecnico-Amministrativo
DA	Direttrice Amministrativa	SDGs	Sustainable Development Goals
LM	Laurea Magistrale	UNISG	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

PROGETTO GRAFICO: THE NEW GASTRONOME, UNISG




Copertina: @letizia.caroli · pagina precedente @andretomatatis



P

PREMESSA

 @pantoufia



Pollenzo ha l'ambizione di consolidarsi come punto di riferimento internazionale per lo studio, la ricerca, la trasmissione e l'innovativa elaborazione di conoscenze nell'ambito delle Scienze Gastronomiche, centrando in particolare il suo focus concettuale sulle relazioni tra cibo, ecologia e sostenibilità.

Benché il percorso del nostro Ateneo sia ancora relativamente breve, il ruolo che ci viene ormai riconosciuto è quello di aver rappresentato una radicale novità nel panorama italiano ed internazionale, relativamente all'introduzione delle "Scienze Gastronomiche" e delle loro applicazioni, ben al di là del perimetro delle scienze delle produzioni primarie, alimentari e nutrizionali. Pollenzo, partendo dal modello italiano, ove il cibo è costruito e rappresentato come fatto intimamente culturale, ha elaborato un paradigma complesso nel quale la gastronomia è espressione di una pluralità irriducibile di saperi ambientali, storici e sociali, che definiscono lo straordinario *connubio bio-culturale* che identifica ogni gastronomia del mondo.

Le aspettative che Pollenzo ha suscitato e continua a suscitare ci spingono, tuttavia, ad andare oltre quanto finora realizzato: il nostro piccolo Ateneo si propone di diventare un centro mondiale per una nuova coscienza della centralità del cibo nei sistemi culturali, economici e produttivi, soprattutto nella prospettiva della sostenibilità e delle sovranità alimentari. In particolare, l'università è impegnata nello studio e nella ricerca relativi a modelli che rispondano alle esigenze nate dall'attuale crisi ecologica globale.

Pollenzo potrà essere punto di riferimento su questi temi, nella misura in cui riuscirà a guardare alto, mantenendo lo spirito visionario da cui si è originata e la cura artigianale che, grazie alla sua piccola scala, consente di seguire il percorso formativo di ogni singolo studente. Occorre continuare a sviluppare il processo di internazionalizzazione della sua comunità, promuovere modelli formativi nuovi e sperimentali ed essere portatori di continua innovazione nella ricerca, anche e specialmente nelle sue ricadute esterne all'Accademia, nella società e nella cultura della sostenibilità.

Per realizzare questa visione è necessario che Pollenzo continui il suo processo di rafforzamento come comunità inclusiva, partecipata e realizzata da diversi attori, aperta a contributi e stimoli di tutte le sue componenti interne (studentesche, accademiche e amministrative) ed esterne: il mondo delle imprese, le istituzioni, Slow Food e le "comunità" del cibo, i centri di ricerca e le università di tutto il mondo, la società civile nel suo complesso.

Andrea Pieroni
Rettore



Fonte: albergoagenzia.it



ORIGINI



@marcellomarengo

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è stata inaugurata nel 2004, a seguito di una lunga genesi ideativa, promossa ed elaborata da Carlo Petrini e da Slow Food, assieme ad un comitato ordinatore composto da alcuni accademici di diversa provenienza disciplinare, ma tutti con un chiaro e riconosciuto percorso di ricerca attorno alle tematiche del cibo. L'idea di base e lo sforzo intellettuale che originò il progetto di un centro di formazione universitario può riassumersi nei termini seguenti: si riteneva che fosse giunto il momento in cui una figura, il gastronomo, sino a quel momento marginale nella cultura accademica e ufficiale, ma sempre più importante sul piano sociale e nella cultura diffusa e trasversale, potesse ricevere, per la prima volta nel mondo, un'alta formazione curricolare, adeguata alle sempre più complesse esigenze dell'epoca. Il gastronomo è, infatti, una figura codificata dalla moderna società occidentale borghese: esso emerge nel tardo Settecento europeo, in particolare in Francia, come guida e orientamento al mercato del cibo e della ristorazione, ma è un autodidatta che, a partire da un hobby, si inventa una professione all'interno di un percorso totalmente autogestito ed empirico.

Ciò che guidò il comitato ordinatore nell'elaborazione del progetto dell'Università fu l'iniziale convinzione che, con la crisi della società borghese moderna, il gastronomo non potesse più assolvere nello stesso modo ai compiti posti in essere da una società assai

diversa. La sfida si presentava molto difficile: da un lato, i sospetti del mondo accademico nei riguardi di un'istituzione privata, promossa da un'associazione internazionale (Slow Food), ampiamente riconosciuta per il suo contributo essenziale alla riflessione sulla perdita della biodiversità alimentare e sui problemi del sistema alimentare dominante, ma non legata al contesto della ricerca; dall'altro, la scelta di portare a dignità accademica una parola, **“gastronomia”**, nei cui confronti sussistevano forti pregiudizi perché, nella sua storia, essa era sempre stata perlopiù riferita all'ambito culinario ed edonistico. Nel progetto del comitato ordinatore, invece, “gastronomo” doveva diventare sinonimo di persona competente e capace di interpretare la complessità del campo del cibo e dell'alimentazione; non solo un esperto di cibo e dei sistemi gastronomici del mondo, dalla produzione alla trasformazione, dalla trasformazione al consumo, ma anche un intellettuale del cibo: qualcuno in grado di interpretarlo all'interno di un quadro di riferimento culturale, scientifico e tecnologico più ampio. Per questo motivo fu proposto un nuovo ambito di saperi, quello delle “Scienze Gastronomiche”, composto da molte discipline accademiche le quali, nel percorso formativo, sarebbero dovute andare a comporre un quadro complesso, ma coerente, di conoscenze e di competenze.

Fin dall'inizio si ritenne che il percorso formativo di un gastronomo dovesse poggiare e svilupparsi su quattro imprescindibili assi.

Il primo è l'interdisciplinarietà: il cibo, infatti, rappresenta un *medium* che consente un'osservazione multiprospettica, tanto più fruttuosa quanto più correlata ad un insieme di discipline tradizionalmente suddivise nei campi delle scienze dure, umane e sociali.

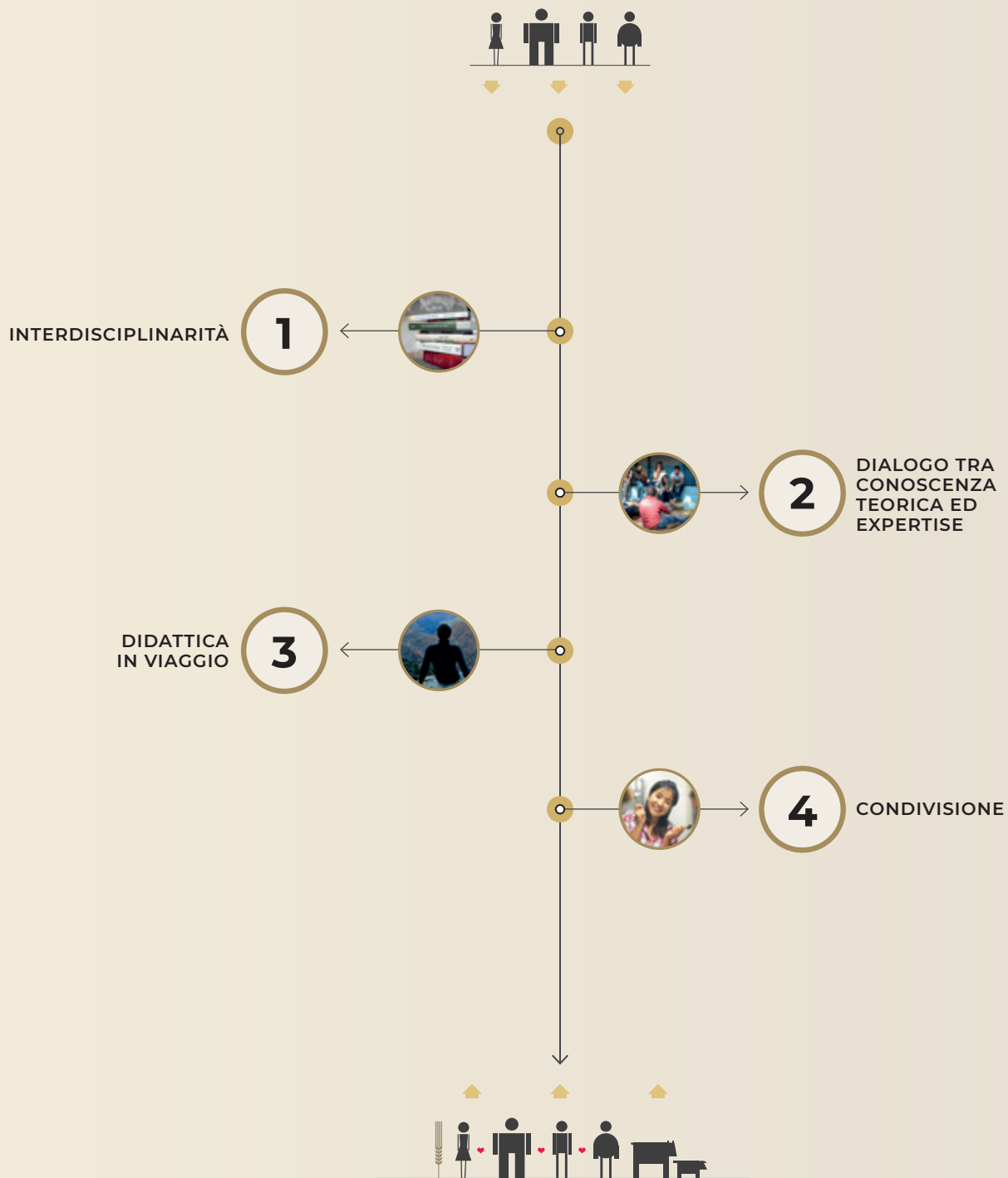
Il secondo è il costante dialogo tra conoscenza teorica ed expertise, realizzato da un'alternanza di formazione tradizionale, in aula e con lo studio di testi, e formazione esperienziale, anche attraverso il contatto diretto con professionisti e produttori di settore. In questo ambito, Pollenzo ha consolidato dal 2009 una fitta rete di relazioni con numerosi Partner Strategici (imprese, enti ed istituzioni del mondo del cibo) che sostengono la ricerca di Ateneo, partecipano attivamente ai tavoli di lavoro dei diversi CdS e ospitano molti tirocini degli studenti.

Il terzo è la dimensione della formazione in viaggio, essenziale momento sia di conoscenza attraverso casi di studio di sistemi e territori eno-gastronomici, che di scoperta e confronto con realtà diverse da quelle consuete. Il viaggio è parte integrante della formazione, culturale, tecnica ed esistenziale di un gastronomo; non una mera appendice della formazione, ma un modo di metterla continuamente alla prova.

Il quarto è un forte senso di condivisione, innanzitutto all'interno della piccola comunità internazionale pollentina, nella quale sia realmente possibile, grazie ai piccoli numeri, valorizzare le relazioni interpersonali e curare la formazione di ogni singolo studente con attenzione artigianale; ma anche con l'esterno, attraverso reti di *stakeholder* e *knowledge holder* "vegetali" e capillari nel mondo (accademici, produttori, agricoltori, cuochi e, più in generale, le reti a cui afferiscono le "comunità del cibo").

Tutti i CdS furono caratterizzati, fin dall'inizio, da questi quattro assi portanti e dalle loro intersezioni.

PERCORSO
FORMATIVO DI UN
GASTRONOMO



Il progetto di Pollenzo alla base di questa sfida – con la sua grande dose di creatività e visionarietà – si è rivelato tuttavia solido e convincente. L'Università di Scienze Gastronomiche ha riscosso da subito un notevole interesse da parte del mondo della cultura e un grande successo in termini di studenti, dai Corsi di Laurea fino ai Master post-laurea di primo livello (dal 2004 al 2011 realizzati nella sede di Colorno presso Parma) e, con il tempo, ha iniziato a fugare i sospetti e i pregiudizi del mondo accademico, guadagnando credibilità didattica e soprattutto scientifica. Progressivamente, l'Università si è consolidata e si è molto internazionalizzata, crescendo, in numero di studenti e docenti, ma soprattutto in consapevolezza e, dunque, nella qualità strutturale e nella convinzione che l'intero progetto avrebbe aperto una traiettoria scientifica e formativa nuova, non solo in Italia, ma nel mondo.

Non a caso dal 2004 CdS e/o dipartimenti inerenti le scienze gastronomiche si sono moltiplicati non solo in diversi atenei italiani, ma in molte aree del mondo, che hanno seguito l'esempio di Pollenzo dopo averlo conosciuto e "studiato" da vicino: in particolare negli USA, in America Latina (Messico), in Scozia, Spagna, Germania, nel Medio (Turchia) ed Estremo Oriente (soprattutto Giappone).

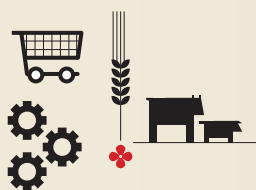
In particolare, sono andati sviluppandosi domini di studio e ricerca che orientano questo progetto formativo in modo più approfondito e preciso: il cibo viene pensato e proposto non tanto come un generico oggetto di conoscenza, ma come uno strumento di sapere privilegiato nell'ottica della sostenibilità e delle sovranità alimentari. In questo quadro di riferimento sono attualmente presenti tre grandi aree di ricerca:

- a) Ambiente** (biodiversità alimentari e loro dinamiche storiche, sostenibilità dei sistemi gastronomici, dalla produzione, ai processi di trasformazione, al consumo);
- b) Percezione e Qualità** (scienze sensoriali e percettologiche; definizione della qualità in prospettiva sincronica e diacronica);
- c) Mobilità** (studio storico e culturale dei flussi di merci e persone come generatori di sistemi gastronomici).

Pur rimanendo uno dei più piccoli atenei del mondo, Pollenzo conta oggi un Corso di Laurea, un Corso di Laurea Magistrale, cinque Master di primo livello (90 CFU) *full-time* e un Dottorato di Ricerca. Annovera un alto numero di studenti internazionali (circa il 50%, considerando anche gli studenti Master) e di *visiting professor* (circa 150 all'anno) per la maggior parte provenienti dall'estero. Soprattutto conta su una fiducia sempre crescente nella qualità artigianale della formazione che vi viene impartita ed in particolare nell'approccio epistemologico complesso allo studio del cibo, unico nel panorama internazionale e come ben sintetizzato dal *Manifesto di Pollenzo*, elaborato dai docenti dell'Ateneo nel 2018 (allegato).

AREE DI
RICERCA

AMBIENTE



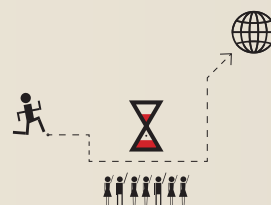
Biodiversità alimentari e loro dinamiche storiche, sostenibilità dei sistemi gastronomici, dalla produzione, ai processi di trasformazione, al consumo.

PERCEZIONE
E QUALITÀ



Scienze sensoriali e percettologiche; definizione della qualità in prospettiva sincronica e diacronica.


MOBILITÀ



Studio storico e culturale dei flussi di merci e persone come generatori di sistemi gastronomici.



INTRODUZIONE

 @Aarón C. Figueroa

Questo Piano Strategico 2019-2023 prende le mosse dal precedente (Piano Strategico 2018-2020, approvato dal Consiglio di Amministrazione il 20 Novembre 2017) che, per la prima volta, abbozzò, seppur in modo ancora poco strutturato, alcune linee per il futuro sviluppo dell'Ateneo.

Gli obiettivi del Piano Strategico 2018-2020 prevedevano, in particolare, l'istituzione di un corso di Dottorato di Ricerca, alcuni nuovi programmi Master di primo livello, l'istituzione di tavoli di lavoro permanenti per la progettazione e/o revisione di tutti i CdS, una razionalizzazione della ricerca in tre aree ed un forte irrobustimento della Terza Missione, sia nelle relazioni con il mondo delle imprese e delle istituzioni operanti nel settore del cibo, sia nella formazione e/o aggiornamento rivolti ad attori esterni – in particolare verso gruppi marginalizzati (rifugiati) e lungo le linee del *lifelong learning* (*alumni*, e non solo). Questi obiettivi sono stati quasi completamente raggiunti nell'estate del 2019, confermando la validità generale di quella primissima elaborazione.

Il Piano Strategico 2019-2023 sostanzia in modo più strutturato e preciso, proiettandola nei prossimi anni, la traiettoria di Pollenzo, ispirandosi e trovando fondamento, come anticipato nel paragrafo precedente, nel Manifesto di Pollenzo. Questo documento presenta la visione complessa delle Scienze Gastronomiche per come esse, grazie a Pollenzo, sono state introdotte nel mondo accademico e, particolarmente, per come esse vengono elaborate nel nostro Ateneo: un campo plurale e interattivo di saperi in continua evoluzione e ridefinizione, attraverso il contributo partecipato di una comunità composta da studenti, docenti interni, *visiting professor*, *staff* e *stakeholder*.



V

VISIONE

@spina_martide

Pollenzo è costituita dalla comunità di studenti, docenti e personale tecnico-amministrativo che opera nel *campus*, ma anche dalle centinaia di relazioni internazionali che, nel corso dei suoi quindici anni di vita, l'Ateneo ha caparbiamente costruito con gli *stakeholder* (mondo delle imprese ed istituzioni che operano nel settore alimentare e nella gastronomia), con i suoi *alumni*, con altri centri di ricerca ed accademici di tutto il mondo e con il fondamentale supporto della rete di Slow Food e delle sue "comunità del cibo".

Pollenzo pone al centro le sue studentesse ed i suoi studenti, e le conoscenze e competenze che debbono acquisire, elaborare e trasferire nel mondo del cibo per un cambiamento in direzione della sua sostenibilità ambientale, sociale ed economica e delle sue sovranità.

Partendo dall'orizzonte tracciato dagli SDGs delle Nazioni Unite, Pollenzo intende contribuire, attraverso le sue attività di formazione terziaria, di ricerca, innovazione e Terza Missione, a:

V1

Studiare, esplorare e conoscere le gastronomie del mondo (ingredienti, trasformazioni, prodotti, cibi, sistemi di produzione e di consumo), e la loro continua evoluzione; in particolare, documentare, custodire ed interpretare le diversità del cibo nel pianeta, mantenendo un dialogo costante tra saperi tradizionali, saperi scientifici e loro possibili ibridazioni;

V2

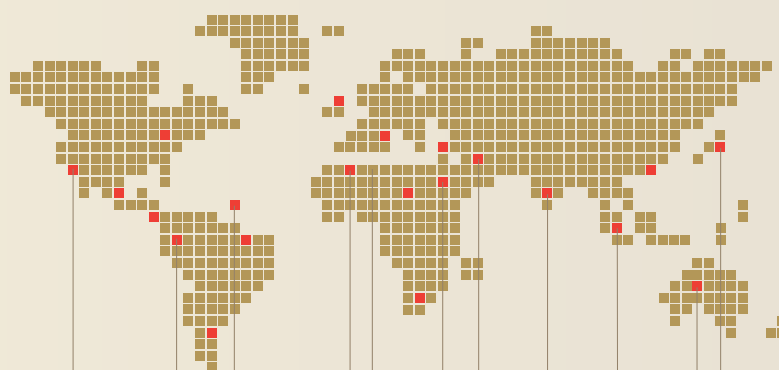
Promuovere la sostenibilità ambientale e sociale e l'economia circolare dei sistemi alimentari, nella loro produzione, trasformazione, distribuzione e consumo, soprattutto nel contesto dell'attuale crisi ecologica globale;

V3

Contribuire a realizzare le sovranità alimentari delle comunità locali ed implementare la responsabilità etica, sociale e politica di tutti gli attori del *foodscape* (imprese, istituzioni, consumatori, associazioni).



LA
COMUNITÀ
UNISG

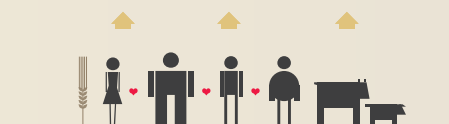


2700 studenti dal 2004

91 paesi diversi

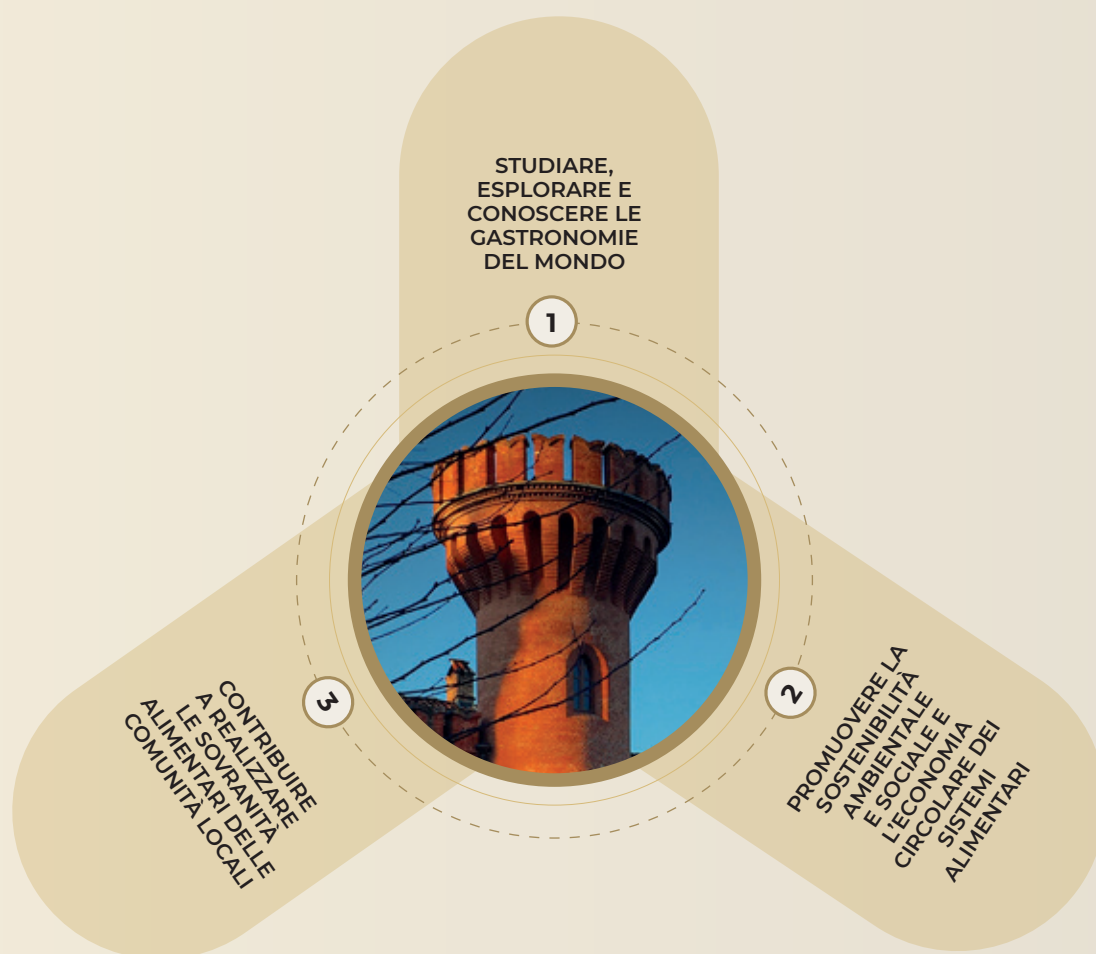


120 viaggi didattici organizzati ogni anno





CONTRIBUTO DELL'UNISG AGLI
SDGs DELLE NAZIONI UNITE



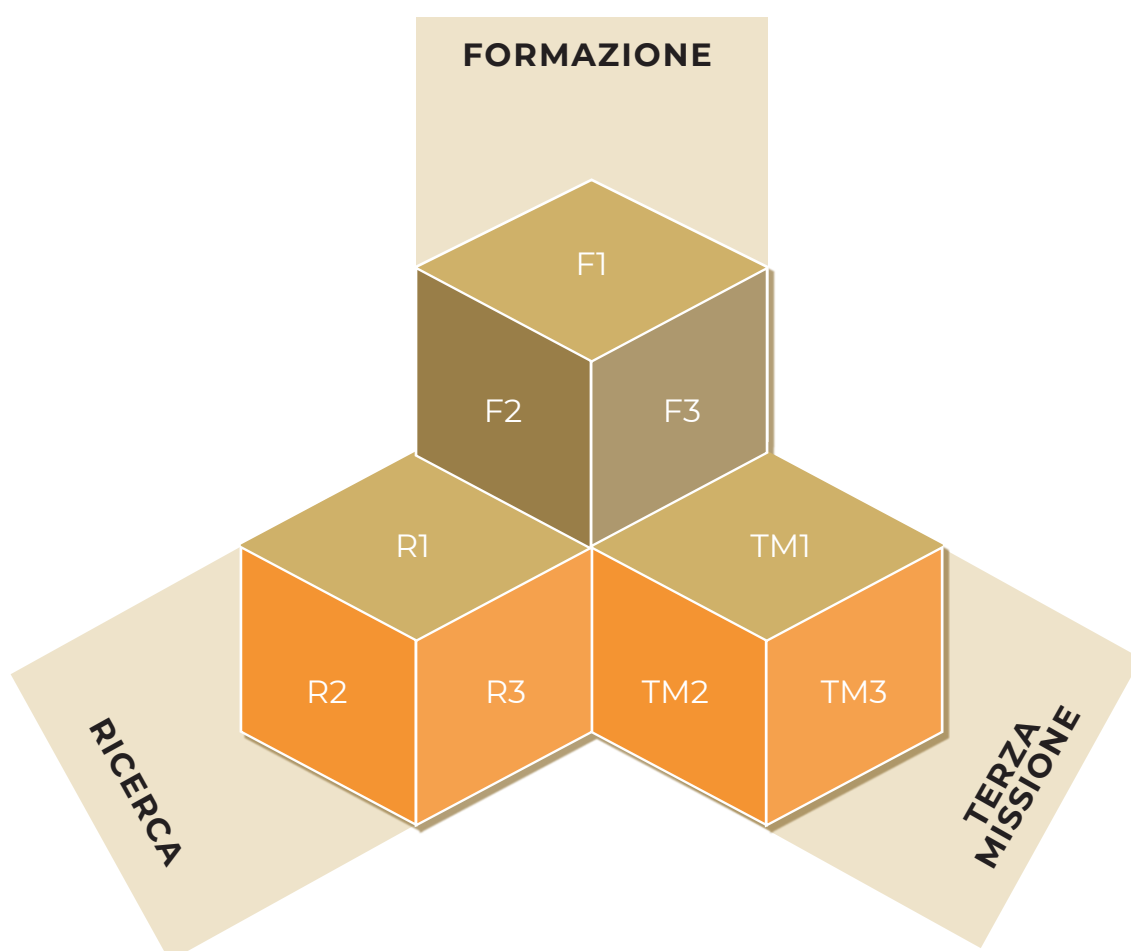


M

MISSIONE

@dariatiner

La missione dell'Ateneo è offrire formazione accademica, sviluppare ricerca scientifica e condividerla con il mondo esterno, nell'ambito delle Scienze Gastronomiche e nell'ottica della sostenibilità e delle sovranità. Essa è descritta dal seguente prospetto.





FORMAZIONE

F1

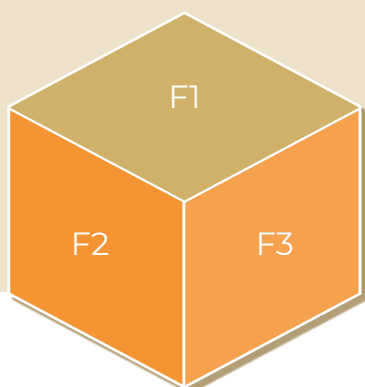
Formare gastronomi a diversi livelli e indirizzi, che siano in grado di conoscere, di difendere e soprattutto di promuovere e valorizzare le diversità del cibo ed in particolare le loro specificità storiche, antropologiche, ambientali, biologiche, chimiche, nutraceutiche, tecnologiche, sensoriali, sociali ed economiche;

F2

Formare manager e dirigenti che guidino, nel futuro prossimo, i processi di riconversione dei sistemi alimentari lungo l'orizzonte della sostenibilità ambientale e sociale e dell'economia circolare, sia nell'ambito dell'innovazione per le imprese che per il mondo delle istituzioni preposte alla governance del cibo;

F3

Formare esperti delle sovranità alimentari in grado di implementare nelle comunità piattaforme partecipative per la realizzazione e la condivisione di sistemi alimentari culturalmente appropriati.



- 1. FORMARE GASTRONOMI**
- 2. FORMARE MANAGER E DIRIGENTI SUI SISTEMI ALIMENTARI**
- 3. FORMARE ESPERTI DELLE SOVRANITÀ ALIMENTARI**

RICERCA

R1

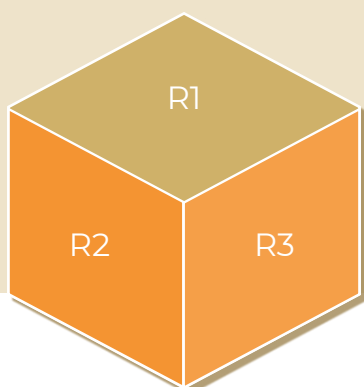
Promuovere ricerca imperniata nel documentare ed analizzare le caratteristiche delle diversità alimentari e la loro natura dinamica e storica, così come la loro percezione a livello individuale e sociale;

R2

Condurre ricerca e realizzare nuovi modelli e format di innovazione per il mondo delle imprese e delle istituzioni, in grado di implementare i principi della sostenibilità e dell'economia circolare nei diversi ambiti del foodscape;

R3

Sviluppare ricerca in grado di intercettare i bisogni delle comunità, cambiando i paradigmi esistenti del sistema alimentare dominante e riportando al centro il benessere individuale e sociale.



- 1. DOCUMENTARE E ANALIZZARE LE DIVERSITÀ ALIMENTARI**
- 2. REALIZZARE NUOVI MODELLI E FORMAT DI INNOVAZIONE ALIMENTARE**
- 3. INTERCETTARE I BISOGNI DELLE COMUNITÀ**

TERZA MISSIONE

SERVIZI PER IL MONDO PRODUTTIVO, LE ISTITUZIONI E LA SOCIETÀ CIVILE

TM1

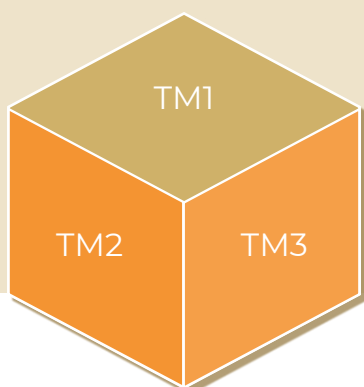
Promuovere la condivisione delle conoscenze sulle diversità storiche e sulle tradizioni gastronomiche a livello locale e globale, in particolare attraverso percorsi di formazione dedicati ad attori esterni diversi, inclusi gruppi marginalizzati e nella prospettiva del lifelong learning (obiettivo 4 degli SDGs);

TM2

Realizzare il trasferimento della conoscenza dall'Ateneo al mondo delle imprese e delle istituzioni e viceversa, nell'ambito della riconversione sostenibile dei sistemi alimentari;

TM3

Condividere le conoscenze gastronomiche e la loro successiva rielaborazione a seguito del processo partecipativo messo in atto con le comunità locali e la società civile.




1. **PROMUOVERE LA CONDIVISIONE DELLE CONOSCENZE SULLE DIVERSITÀ STORICHE E SULLE TRADIZIONI GASTRONOMICHE**
2. **REALIZZARE IL TRASFERIMENTO DELLA CONOSCENZA DALL'ATENEIO AL MONDO DELLE IMPRESE E DELLE ISTITUZIONI**
3. **PROMUOVERE PROCESSI PARTECIPATIVI CON LE COMUNITÀ LOCALI**



A

ANALISI DI
POSIZIONAMENTO

 @Marcello Marengo

Questa analisi rappresenta un primo passo essenziale nella riflessione dei maggiori punti di forza e di debolezza, opportunità e minacce dell'Ateneo.

PUNTI DI FORZA

- Comunità
- Internazionalità
- Legame con le imprese
- Dimensione ridotta
- Location

PUNTI DI DEBOLEZZA

- Limitato finanziamento pubblico
- Limitata attrattività di docenti strutturati e di PTA dal profilo internazionale
- Infrastrutture di ricerca da potenziare ulteriormente
- Spin-off ancora da definire

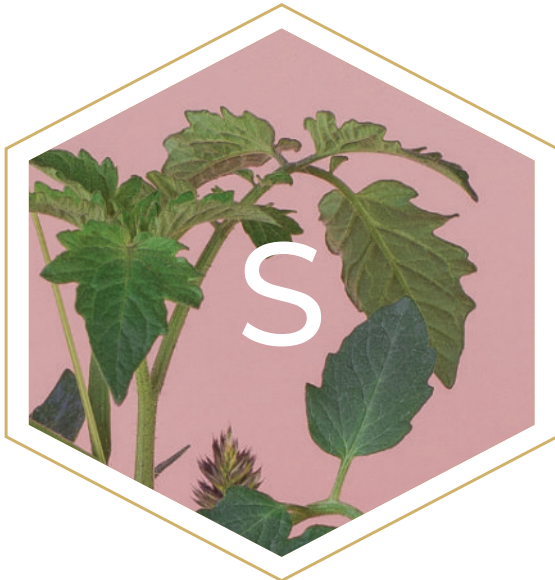


OPPORTUNITÀ

- Pollenzo come hub del food
- Coscienza ecologica
- Partner Strategici
- Digitalizzazione
- Ricerca in linea con SDGs

MINACCE

- Nuove Classi di Laurea
- Equilibri internazionali
- Crisi dell'economia
- Rigidità del sistema universitario italiano



PUNTI DI FORZA

I punti di forza di Pollenzo sono così sintetizzabili:

- una comunità dinamica, fortemente ispirata, appassionata ed ancorata alla sua visione e missione, volta a fornire un contributo sostanziale ai temi dell'ecologia del cibo. Questa comunità è composta sia dalle persone che vivono quotidianamente il *campus* di Pollenzo, che dalle molteplici relazioni nazionali e internazionali dell'Ateneo: *stakeholder*, *visiting professor*, *alumni*, centri di ricerca, reti di Slow Food e Terra Madre;
- una vocazione e una forte reputazione internazionali, fondate anche sull'attenzione e il rispetto per le culture gastronomiche del mondo. Queste caratteristiche hanno consentito all'Ateneo di consolidare, negli anni, una posizione quale importante punto di riferimento per lo studio e la ricerca sulla sostenibilità e sulla complessità dei sistemi alimentari;
- un forte legame con il mondo delle imprese che operano nell'innovazione alimentare e nella sostenibilità;
- una dimensione ridotta che ha permesso e permette di forgiare un rapporto tra docenti, studenti e comunità accademica di alta qualità "sartoriale", in cui ogni percorso formativo viene seguito con attenzione e con una cura specifica;
- una *location* suggestiva in un territorio che rappresenta un singolare crocevia di prodotti e tradizioni alimentari, riconosciuto a livello internazionale.

PUNTI DI DEBOLEZZA



I punti di debolezza di Pollenzo possono essere sintetizzati nei seguenti:

- come università privata l'Ateneo deve sostenersi con una strategia finanziaria autonoma e il contributo statale è modesto (circa il 2% del bilancio dell'Ateneo);
- rispetto ai suoi obiettivi, l'attrazione di docenti strutturati e di PTA dal profilo internazionale è ancora limitata;
- le infrastrutture di ricerca, soprattutto negli ambiti tecnico-bio-scientifici, sono ancora esigue;
- lo scambio tra innovazione e trasferimento di conoscenza (*spin-off*) è da strutturare e da definire meglio, perché possa essere un valido strumento di dialogo con l'esterno e di ascolto delle esigenze delle nuove generazioni.



OPPORTUNITÀ

Le opportunità che Pollenzo intravede sono le seguenti:

- Pollenzo rappresenta un punto di passaggio privilegiato e importante per chiunque, nel mondo, voglia confrontarsi con le questioni ecologiche a partire dal cibo. In questo contesto, l'attuale crisi ecologica globale impone la decisa presa d'atto da parte di tutti gli attori in gioco che il tema della sostenibilità è dirimente in ogni analisi dei *foodscape* nel prossimo futuro;
- il fatto che, soprattutto nei Paesi del Nord del mondo, la crisi ecologica venga percepita in modo stringente dalle giovanissime generazioni induce un grande interesse tra nuovi potenziali studenti per centri di ricerca che si occupano della sostenibilità; se a ciò si aggiunge l'interesse ormai diffuso per il cibo come strumento di conoscenza e di cultura, si ha una combinazione di fattori che possono far emergere Pollenzo quale caso di eccellenza nella formazione di avanguardia sul cibo;
- le relazioni con i Partner Strategici (imprese che sostengono l'Ateneo) ed i Soci Sostenitori permettono all'Ateneo di realizzare ulteriori collaborazioni nel campo dell'innovazione per la sostenibilità;
- l'espansione della digitalizzazione offrirà la possibilità di potenziare ulteriormente sia i processi di gestione dell'Ateneo, che l'innovazione nella formazione e nella ricerca;
- la riorganizzazione della ricerca di Ateneo secondo tre aree (Ambiente, Percezione e Qualità, Mobilità) intercetta tre grandi sfide che non solo rappresentano l'ossatura degli SDGs delle Nazioni Unite, ma che diverranno dirimenti nel prossimo futuro per la politica, la società, la formazione e la scienza.

MINACCE



Le minacce sono riassumibili secondo questi punti:

- le nuove Classi di Laurea inerenti le Scienze Gastronomiche nell'ambito delle quali, in diversi Atenei italiani, si sono attivati e si stanno attivando percorsi di studio potranno avere un impatto negativo sul numero dei candidati italiani;
- l'attuale crisi economica potrebbe influire sulla sostenibilità finanziaria dell'Ateneo o, perlomeno, influenzare in modo negativo (almeno nel contesto italiano) la disponibilità di risorse destinate alle borse di studio di studenti con redditi bassi e provenienti da Paesi del Sud globale;
- la possibile rottura degli equilibri internazionali, causata anche dall'avanzata dei nazionalismi, potrebbe indebolire la percezione degli *stakeholder* dell'importanza di sostenere la visione multi-culturale e inclusiva della gastronomia come strumento di dialogo, che rappresenta uno dei punti di forza per l'attrattività di Pollenzo;
- la probabile crisi dell'economia lineare potrebbe creare un modello sociale dove le offerte da parte del mondo del lavoro si riducono, così come gli investimenti complessivi nel campo della formazione;
- elementi di eccessiva rigidità del sistema universitario italiano (Settori Scientifico-Disciplinari e loro relazioni con le declaratorie delle Classi di Laurea), connessi alla persistente instabilità del quadro politico, potrebbero mettere a rischio la capacità anche dell'Ateneo di rispondere tempestivamente a stagioni di grandi cambiamenti.



CARATTERISTICHE

Per realizzare compiutamente la sua visione e missione e considerata la sopra descritta analisi di posizionamento, è necessario che l'Ateneo si caratterizzi in modo chiaro, per originalità di contenuti e di approccio, rispetto ad altri atenei italiani ed internazionali che propongono una formazione e una ricerca nell'ambito delle Scienze Gastronomiche.

Queste specificità si possono articolare nei seguenti tre punti, che saranno al centro dello sviluppo dell'Ateneo nei prossimi anni:

Lo studio delle caratteristiche storiche, ambientali, socio-antropologiche, scientifiche e culturali delle gastronomie del mondo. Questo ambito si riferisce anche all'esperienza dei viaggi didattici nei territori di tutto il mondo ed ai progetti dell'Arca del Gusto (*database* mondiale dei prodotti alimentari locali a rischio di estinzione) e dei Granai della Memoria (*database* di testimonianze orali attinenti al cibo);

Lo studio della sostenibilità a partire dal cibo, in tutte le sue dimensioni. Essa interseca, da un lato, l'offerta formativa interdisciplinare alla base delle Scienze Gastronomiche e, dall'altro, la ricerca, che si realizza attraverso sinergie sempre più forti con i Partner Strategici dell'Ateneo. Pollenzo si propone come uno dei riferimenti internazionali per l'analisi e la progettazione di nuovi sistemi alimentari basati sulla sostenibilità e sull'economia circolare;

La realizzazione di un modello formativo, ma più in generale, cognitivo e sociale, dove il sapere circola e fruttifica al di là degli steccati disciplinari oltre la separazione tra Accademia e mondo esterno: una sorta di "università diffusa" come proliferazione di esperienze e luoghi di insegnamento e di apprendimento, *fuori da*, ma in stretta *relazione con* Pollenzo, da implementare continuamente in collaborazione con Slow Food.

Per rafforzare queste particolarità, attraverso cui Pollenzo dovrà caratterizzarsi in modo più forte in futuro, è necessario che l'Ateneo consolidi in modo sostanziale il suo profilo sulle tematiche che connettono cibo, ecologia e sostenibilità, che aumenti la sua internazionalità, e che migliori la qualità complessiva della Formazione, della Ricerca e della Terza Missione.



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



OBIETTIVI STRATEGICI

@flavio_coffano



FORMAZIONE

- 1 Rafforzare l'interdisciplinarietà e approfondire il rapporto tra conoscenza teorica ed esperienziale, nel quadro di una formazione sperimentale, partecipata e itinerante
- 2 Consolidare l'internazionalizzazione dell'*environment* formativo



RICERCA

- 1 Accrescere l'impatto sui sistemi alimentari
- 2 Rafforzare il profilo internazionale
- 3 Consolidare il supporto alla ricerca di qualità



TERZA MISSIONE

- 1 Diffondere e condividere le conoscenze sulle diversità gastronomiche a livello locale e globale
- 2 Promuovere l'innovazione di sistema, *green*, circolare, con il mondo delle imprese

FORMAZIONE

OBIETTIVO STRATEGICO OF.1

Rafforzare l'interdisciplinarietà e approfondire il rapporto tra conoscenza teorica ed esperienziale, nel quadro di una formazione sperimentale, partecipata e itinerante.

Presidio politico: Direttore della Formazione.

Monitoraggio: verifica semestrale attraverso interviste a studenti, docenti e PTA coinvolto nelle attività didattiche e attraverso l'analisi di *survey* somministrati durante il semestre.

Obiiettivo di indirizzo	Azione	Indicatore	Valore di riferimento attuale e valori obiettivo 2021 e 2023
OF.1.1 Rafforzare l'efficacia e l'originalità della proposta formativa	AF.1.1a Consolidamento della proposta formativa di LT ed LM attraverso nuovi insegnamenti che rispondano alla visione dell'Ateneo ed agli <i>input</i> provenienti dagli <i>stakeholder</i> del cibo e attraverso revisioni dei <i>curricula</i>	IF.1.1a Numero di nuove attività didattiche annuali che rispondano alla visione dell'Ateneo ed agli <i>input</i> provenienti dagli <i>stakeholder</i> del cibo	2 ⇔ 3 ⇔ 4
	AF.1.1b Implementazione di "ponti" tra ricerca e formazione, sia nell'ultimo anno della LT che nella LM	IF.1.1b1 Numero di tavoli di lavoro biennali di <i>review</i> di ogni CdS aperti a <i>stakeholder</i>	8 ⇔ 10 ⇔ 11
		IF.1.1b2 Percentuale di tesi effettuate in uno o più dei tre seminari permanenti interdisciplinari di ricerca (Ambiente, Percezione e Qualità, Mobilità)	30 ⇔ 40 ⇔ 50
OF.1.2 Ampliare la sperimentazione nella formazione attraverso la conoscenza partecipativa in tutti i percorsi formativi, rafforzandola anche attraverso l'apprendimento itinerante nei viaggi didattici di gruppo	AF.1.2a Consolidamento di modalità di apprendimento di conoscenze e competenze fortemente sperimentali (<i>fora</i> tematici attorno ai temi dell'ecologia, della sostenibilità, della crisi ambientale e dell'esperienza acquisita sul campo attraverso i viaggi)	IF.1.2a1 Numero di ore di didattica annuali effettuate in <i>fora</i> tematici sperimentali trans-disciplinari e trans-CdS	0 ⇔ 100 ⇔ 150
		IF.1.2a2 Numero di ore di didattica relativa alle Scienze del Viaggio (didattica propedeutica e restituzione/ <i>debriefing</i>) per studenti per annualità dei CdS <i>undergraduate</i>	120 ⇔ 132 ⇔ 150
	AF.1.2b Rafforzamento delle competenze didattiche dei docenti specialmente focalizzandosi sui modelli sperimentali	IF.1.2b Numero di iniziative formative annuali rivolte ai docenti, volte al costante aggiornamento sulle tecniche didattiche più conformi agli obiettivi descritti, e al perfezionamento delle conoscenze e competenze nelle due lingue dell'Ateneo: inglese ed italiano (rispettivamente per docenti di madrelingua italiana e inglese)	2 ⇔ 3 ⇔ 3
OF.1.3 Migliorare il supporto alla formazione	AF.1.3 Miglioramento e adeguamento degli spazi e delle strutture dedicati alla didattica	IF.1.3 Percentuale di studenti soddisfatti delle infrastrutture e attrezzature	LT 68 ⇔ 73 ⇔ 80 LM 91 ⇔ 93 ⇔ 95

FORMAZIONE

OBIETTIVO STRATEGICO OF.2

Consolidare l'internazionalizzazione dell'*environment* formativo.

Presidio politico: Direttore della Formazione.

Monitoraggio: verifica semestrale attraverso interviste a studenti, docenti e PTA coinvolto nelle attività didattiche e attraverso l'analisi di *survey* somministrati durante il semestre.

Obiettivo di indirizzo	Azione	Indicatore	Valore di riferimento attuale e valori obiettivo 2021 e 2023
OF.2.1 Rafforzare il profilo internazionale dei docenti e del PTA	AF.2.1a Incremento della didattica in lingua inglese	IF.2.1 Percentuale delle attività didattiche (insegnamenti) impartiti in lingua inglese nei CdL e CdL Magistrali	50 ⇨55 ⇨60
	AF.2.1b Attrazione di nuovi docenti con chiaro profilo accademico di livello internazionale	IF.2.1b1 Numero di nuove assunzioni di RTD dal riconosciuto profilo accademico internazionale	1 ⇨2 ⇨5
		IF.2.1b2 Numero di nuove assunzioni di professori dal riconosciuto profilo accademico internazionale	0 ⇨0 ⇨1
	AF.2.1c Aumento di scambi internazionali di studenti, docenti e PTA	IF.2.1c1 Numero di scambi annuali ERASMUS per studenti	0 ⇨2 ⇨5
		IF.2.1c2 Numero di scambi annuali ERASMUS per docenti e PTA	5 ⇨7 ⇨10
	AF.2.1d Consolidamento della partecipazione di <i>alumni</i> con profilo internazionale ad attività didattiche	IF.2.1d Numero di <i>alumni</i> con profilo internazionale annualmente coinvolti in attività didattiche in classe e laboratoriali	4 ⇨7 ⇨10
OF.2.2 Aumentare ulteriormente l'internazionalità studentesca	AF.2.2a Incremento del numero di studenti non-italiani	IF.2.2a Percentuale di studenti non italiani iscritti ai CdL e CdL Magistrali	LT 35 ⇨40 ⇨45 LM 15 ⇨20 ⇨25
	AF.2.2b Rafforzamento del diritto allo studio per studenti non abbienti provenienti da Paesi terzi	IF.2.2b Numero di borse di studio annualmente disponibili per studenti non abbienti di Paesi terzi di tutti i CdS.	21 ⇨24 ⇨28

RICERCA

OBIETTIVO STRATEGICO OR.1

Accrescere l'impatto sui sistemi alimentari.

Presidio politico: Direttrice della Ricerca e Terza Missione.

Monitoraggio: verifica annuale attraverso *review* dei progetti presentati e dei seminari attivati.

Obiettivo di indirizzo	Azione	Indicatore	Valore di riferimento attuale e valori obiettivo 2021 e 2023
OR.1.1 Rafforzare le collaborazioni di ricerca sui temi della sostenibilità alimentare e dell'economia circolare con enti, istituzioni e imprese	AR.1.1 Promozione dello sviluppo di progetti di ricerca con enti, istituzioni e imprese sui temi della sostenibilità alimentare e dell'economia circolare	IR.1.1 Proposte progettuali annuali in risposta a bandi di finanziamento competitivi in collaborazione con enti, istituzioni e imprese sui temi della sostenibilità alimentare e dell'economia circolare	4 ⇨ 6 ⇨ 8
OR.1.2 Consolidare la razionalizzazione della ricerca su <i>focus</i> scientifici con impatto sui sistemi alimentari	AR.1.2 Riorganizzazione della Ricerca in tre Aree (Ambiente, Percezione e Qualità, Mobilità)	IR.1.2 Istituzione di seminari permanenti su ognuna delle tre aree di ricerca, aperti al contributo di <i>stakeholder</i> (in particolare Partner Strategici, Soci Sostenitori, altri atenei e Slow Food), con la partecipazione di un responsabile scientifico, docenti, assegnisti e dottorandi; con un proprio piano strategico e finanziario	0 ⇨ 3 ⇨ 3

RICERCA

OBIETTIVO STRATEGICO OR.2

Rafforzare il profilo internazionale.

Presidio politico: Direttrice della Ricerca e Terza Missione.

Monitoraggio: verifica annuale dei risultati *in itinere* ed eventuale messa in atto di specifici piani di azione finalizzati al raggiungimento degli obiettivi.

Obiettivo di indirizzo	Azione	Indicatore	Valore di riferimento attuale e valori obiettivo 2021 e 2023
OR.2.1 Consolidare il profilo internazionale del personale di ricerca	AR.2.1 Reclutamento di assegnisti di ricerca e RTD dal profilo internazionale	IR.2.1 Numero di nuovi assegnisti e nuovi RTD provenienti da università straniere o con rilevanti esperienze internazionali di almeno 2 anni	2 ⇄ 3 ⇄ 5
OR.2.2 Rafforzare le collaborazioni di ricerca internazionali	AR.2.2a Costituzione di partenariati internazionali di ricerca	IR.2.2a Numero di proposte progettuali in risposta a bandi di ricerca dell'Unione Europea (Horizon 2020, Horizon Europe, oppure ERC – anche in condivisione con altre università) presentate con partenariati internazionali	4 ⇄ 6 ⇄ 8
	AR.2.2b Produzione di <i>output</i> di ricerca in collaborazione con altri studiosi internazionali	IR.2.2b Percentuale delle pubblicazioni scientifiche in <i>co-authoring</i> con colleghi internazionali rispetto a pubblicazioni complessive	42 ⇄ 55 ⇄ 70
OR.2.3 Incrementare le collaborazioni di ricerca con i <i>visiting professor</i>	AR.2.3a Sviluppo di proposte progettuali di ricerca in collaborazione con <i>visiting professor</i> internazionali	IR.2.3a Percentuale di proposte progettuali di ricerca presentate in risposta a bandi in collaborazione con <i>visiting professor</i>	0 ⇄ 10 ⇄ 20
	AR.2.3b Produzione di <i>output</i> di ricerca in collaborazione con <i>visiting professor</i> internazionali	IR.2.3b Percentuale di <i>output</i> di ricerca in collaborazione con <i>visiting professor</i> internazionali nel biennio	1 ⇄ 3 ⇄ 5
OR.2.4 Accrescere il profilo internazionale del Dottorato	AR.2.4 Reclutamento di nuovi Dottorandi con profilo internazionale	IR.2.4 Numero di nuovi Dottorandi provenienti dall'estero, o con titoli di studio conseguiti all'estero, oppure con rilevanti esperienze di ricerca internazionali	3 ⇄ 4 ⇄ 4

RICERCA

OBIETTIVO STRATEGICO OR.3

Consolidare il supporto alla ricerca di qualità.

Presidio politico: Direttrice della Ricerca e Terza Missione.

Monitoraggio: verifica annuale dei risultati *in itinere* ed eventuale messa in atto di specifici piani di azione finalizzati al raggiungimento degli obiettivi.

Obiettivo di indirizzo	Azione	Indicatore	Valore di riferimento attuale e valori obiettivo 2021 e 2023
OR.3.1 Potenziare le strutture di ricerca	AR.3.1 Realizzazione di nuovi spazi e dotazione di nuove attrezzature dedicati alla ricerca	IR.3.1 Incremento percentuale del <i>budget</i> destinato a strutture/ laboratori/attrezzature	0 ⇨10 ⇨20
OR.3.2 Rafforzare le risorse umane dell'area tecnico-amministrativa a supporto della ricerca	AR.3.2 Assunzione di PTA dedicato alla ricerca	IR.3.2 Numero di PTA dedicati al <i>design</i> e alla gestione dei progetti di ricerca	2 ⇨2 ⇨3
OR.3.3 Rafforzare le risorse umane dedicate alla realizzazione della ricerca	AR.3.3a Assunzione di RTD (possibili aree disciplinari: Scienze del Viaggio, Scienze Nutrizionali, Scienze del Cambiamento Climatico, Scienze dell'Ecologia e della Sostenibilità, Scienze dell'Innovazione, Digital Media, Scienze della Percezione, Politiche del Cibo)	IR.3.3a Numero di nuovi RTD	2 ⇨5 ⇨7
	AR.3.3b Assunzione di Assegnisti di ricerca	IR.3.3b Numero di nuovi Assegnisti di ricerca	1 ⇨5 ⇨9
	AR.3.3c Progressione di carriera di ricercatori e professori associati	IR.3.3c Numero di progressioni di carriera	1 ⇨3 ⇨6
OR.3.4 Sostenere lo sviluppo di proposte progettuali in risposta a bandi competitivi rilevanti	AR.3.4 Incentivazione economica dello sviluppo di proposte progettuali rilevanti a livello nazionale e internazionale	IR.3.4a Numero di proposte progettuali annuali in risposta a bandi dell'Unione Europea (Horizon 2020, Horizon Europe, oppure ERC - anche in condivisione con altre università)	4 ⇨5 ⇨6
		IR.3.4b Numero di proposte progettuali biennali in risposta a bandi ministeriali	7 ⇨7 ⇨10
OR.3.5 Promuovere l'aumento degli <i>output</i> di ricerca di qualità	AR.3.5 Incentivazione economica della produzione scientifica <i>first-class</i>	IR.3.5 Percentuale di pubblicazioni su riviste di Fascia A, oppure WoK/ ISI, oppure Scopus, oppure libri, curatele, o capitoli di libro su <i>university press</i> internazionali o case editrici di equivalente prestigio	37 ⇨45 ⇨60

TERZA MISSIONE

OBIETTIVO STRATEGICO OTM.1

Diffondere e condividere le conoscenze sulle diversità gastronomiche a livello locale e globale.

Presidio politico: Direttrice della Ricerca e Terza Missione.

Monitoraggio: verifica annuale dei risultati *in itinere* ed eventuale messa in atto di specifici piani di azione finalizzati al raggiungimento degli obiettivi.

Obiettivo di indirizzo	Azione	Indicatore	Valore di riferimento attuale e valori obiettivo 2021 e 2023
OTM.1.1 Sostenere percorsi di formazione inclusiva in risposta alle nuove esigenze della società	ATM.1.1 Progettazione e realizzazione di corsi formativi rivolti alla terza età e a gruppi marginalizzati	ITM.1.1 Numero di ore di didattica annuali rivolte alla terza età e a gruppi marginalizzati	72 ⇨ 80 ⇨ 100
OTM.1.2 Incrementare le offerte formative di <i>lifelong learning</i> dedicate ad attori esterni e su commissione	ATM.1.2a Consolidamento delle <i>Summer School</i> internazionali di Pollenzo	ITM.1.2a1 Numero annuale di <i>Summer School</i>	1 ⇨ 3 ⇨ 5
		ITM.1.2a2 Numero di ore di didattica annuali in <i>Summer School</i>	36 ⇨ 120 ⇨ 200
	ATM.1.2b Rafforzamento di percorsi di aggiornamento specifici rivolti ad <i>alumni</i>	ITM.1.2b Numero di ore di didattica annuali rivolte ad <i>alumni</i>	16 ⇨ 22 ⇨ 30
	ATM.1.2c Potenziamento dei percorsi di formazione di breve durata dedicati ad imprese, istituzioni e ONG	ITM.1.2c1 Numero di ore di didattica annuali per esterni	598 ⇨ 800 ⇨ 1000
		ITM.1.2c2 Margine annuale in migliaia di euro da formazione per esterni	110 ⇨ 150 ⇨ 200

TERZA MISSIONE

OBIETTIVO STRATEGICO OTM.2

Promuovere l'innovazione di sistema, *green*, circolare, con il mondo delle imprese.

Presidio politico: Direttrice della Ricerca e Terza Missione.

Monitoraggio: verifica semestrale dei risultati *in itinere* ed eventuale messa in atto di specifici piani di azione finalizzati al raggiungimento degli obiettivi.

Obiettivo di indirizzo	Azione	Indicatore	Valore di riferimento attuale e valori obiettivo 2021 e 2023
OTM.2.1 Rafforzare il trasferimento di conoscenze verso le imprese ed il territorio sul tema della sostenibilità del cibo	ATM.2.1 Attivazione di un Laboratorio /Hub di Sostenibilità e <i>Company Creation</i> a supporto di enti, istituzioni ed imprese, e dello sviluppo di <i>spin-off</i> e <i>start-up</i>	ITM.2.1 Numero di <i>spin-off</i> e <i>start-up</i> entro il 2023	0 ⇨ 2 ⇨ 4
OTM.2.2 Potenziare le sinergie con i Partner Strategici ed i Soci Sostenitori nazionali ed internazionali	ATM.2.2 Realizzazione di progetti di ricerca e delle consulenze commissionati dai Partner Strategici e dai Soci Sostenitori	ITM.2.2 Margine annuale in migliaia di euro per progetti di ricerca e consulenze commissionati dai Partner Strategici e dai Soci Sostenitori	215 ⇨ 300 ⇨ 600

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Italia · Novembre 2019



@shotrgt



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

unisg.it



 [@unisg_official](https://www.instagram.com/unisg_official)