

#UNISG | @UNISG | YouTube | www.unisg.it

UNISG - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
Piazza Vittorio Emanuele, 9 - Pollenzo - 12042 Bra (CN) - Italia
Telefono: +39 0172 458511 - Fax: +39 0172 458500 - info@unisg.it

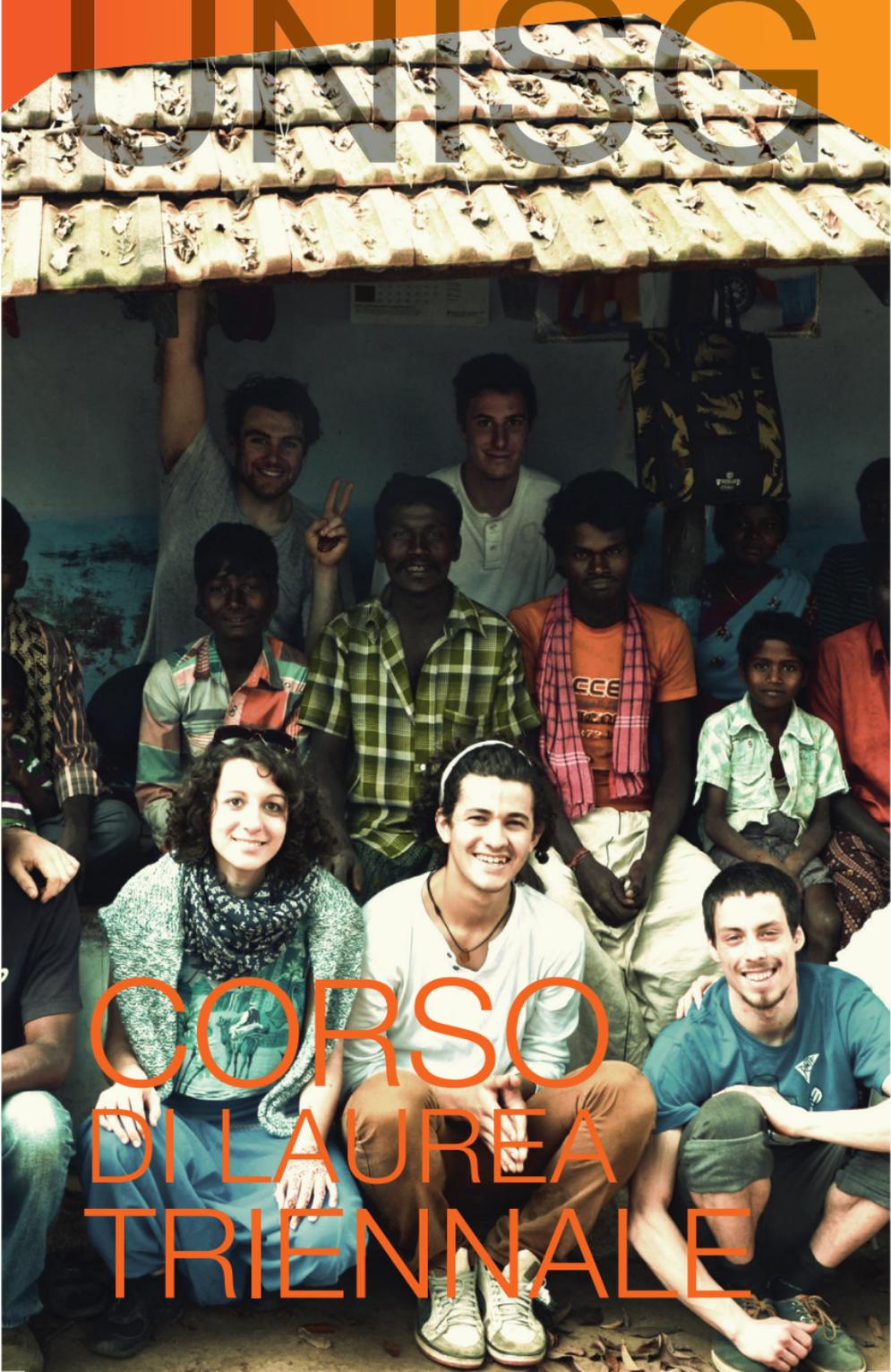


UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE

I
R
O
N
I
K
A



UNISG



CORSO DI LAUREA TRIENNALE

CORSO DI LAUREA TRIENNALE

IN SCIENZE GASTRONOMICHE

3 anni per diventare gastronomi

Un piano di studi che interseca discipline di natura umanistica e scientifica

Insegnamenti in inglese e italiano

Laboratori, esperienze pratiche e viaggi di studio alla scoperta dei prodotti e i loro territori d'origine

Un metodo di analisi e studio interdisciplinare del mondo della gastronomia

I CORSI

- Scienze della biodiversità alimentare
- Fondamenti di statistica, economia e metodologia
- Scienze molecolari
- Fondamenti del diritto europeo
- Microbiologia degli alimenti
- Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione
- Abilità informatiche
- Lingua italiana per stranieri
- Lingua inglese
- Laboratorio di gastronomia - I anno
- Insegnamento a scelta I
- Insegnamento a scelta II

- Sistemi agroalimentari
- Analisi sensoriale
- Tecnologie alimentari
- Basi molecolari e fisiologia del gusto e dei nutraceutici
- Storia della cucina e del vino
- Geografia e turismo
- Laboratorio di gastronomia - II anno
- Insegnamento a scelta I
- Insegnamento a scelta II

- Economia e diritto agroalimentare
- Ecodesign della gastronomia
- Sistemi e tecnologie della ristorazione
- Sociologia generale e del territorio
- Nutrizione e dietetica
- Antropologia culturale
- Filosofia e semiotica dell'alimentazione
- Laboratorio di gastronomia - III anno
- Elaborato finale
- Insegnamento a scelta I
- Insegnamento a scelta II

I VIAGGI DIDATTICI DELLA LAUREA TRIENNALE

Nel triennio 15 viaggi di studio in Italia e nel mondo

- viaggi tematici, dedicati a specifici settori dell'agroalimentare come: caffè, bevande, pesca, olio, salumi
- viaggi territoriali, legati alle peculiarità di una specifica area geografica in regioni italiane e vari stati europei ed extra europei

Un'esperienza formativa che:

- coinvolge i 5 sensi
- permette di conoscere la filiera produttiva e la biodiversità
- favorisce l'incontro con chi coltiva, produce e trasforma
- documenta, grazie a interviste con i depositari dei saperi contadini e artigiani, le conoscenze tradizionali di tutto il mondo implementando il progetto "I Granai della memoria".

L'INSEGNAMENTO È IN LINGUA INGLESE O ITALIANA.

Gennaio: apertura delle iscrizioni

Maggio e settembre: 2 prova di ammissione per studenti italiani

Inizio lezioni: settembre