



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo

University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

UNISG PROFESSIONAL

Proposte **formative**
per le aziende

Catalogo 2025-2026
NUOVI ORIZZONTI

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