



DIE UNIVERSITÄT DER GASTRONOMISCHEN WISSENSCHAFTEN IN POLLENZO UND COLORNO

Die Universität der gastronomischen Wissenschaften (UNISG), die erste Hochschule der Welt, die sich ganz der Lebensmittelkultur widmet, hat am 4. Oktober 2004 ihren Lehrbetrieb aufgenommen.

Die private, aber gesetzlich vom italienischen Staat anerkannte Hochschule, die vom internationalen Verein Slow Food in Zusammenarbeit mit den Regionen Piemont und Emilia Romagna gefördert wird, hat die Verbreitung der önologischen Kultur zum Ziel. Zahlreiche private Gesellschaften und öffentliche Einrichtungen, die von diesem Projekt überzeugt sind, unterstützen die Initiative als „Fördermitglieder“.

Die Universität der gastronomischen Wissenschaften hat zwei Niederlassungen: eine in **Pollenzo** (bei Bra in der Provinz Cuneo, Piemont), wo der Hauptstudiengang stattfindet, und die andere in **Colorno** (in der Provinz Parma, Emilia Romagna), wo die Master *post lauream* stattfinden.

Am 25. September 2003 wurde der Verein Freunde der Universität der gastronomischen Wissenschaften gegründet, der die Aufgabe hat, die organisatorischen Aspekte des Universitätsaufbaus zu verwalten. Am 5. Mai 2005 wurde Professor Alberto Capatti zum Rektor und Vittorio Manganelli zum Verwaltungsdirektor der Institution ernannt.

Die Universität, an der zweisprachig gelehrt wird (italienisch und englisch), will der Gastronomie als komplexer und interdisziplinärer Wissenschaft mit dem Studium einer neuen Ernährungskultur zu akademischer Würde verhelfen.

Ziel ist es, ein neues Berufsbild zu schaffen: den Gastronomen. Er ist in der Lage, in den Bereichen Erzeugung, Vertrieb, Promotion und Kommunikation für hochwertige Agrar- und Lebensmittelprodukte zu arbeiten. Die Universität bildet dafür zukünftige Fachleute für Kommunikation, multimediale Meinungsmacher und Journalisten im Wein- und Gastronomiebereich, Marketingfachleute für vorzügliche Produkte sowie Manager für Schutzkonsortien, Agrar- und Lebensmittelbetriebe oder Fremdenverkehrsvereine aus.

Der Studiengang unterliegt einem Numerus Clausus und ist auf 60 Plätze pro Jahr beschränkt. Aufgenommen werden Studenten aus aller Welt, die eigens ausgewählt und einem Zulassungstest unterzogen werden.

Die Studenten der ersten beiden Studienjahre kommen aus Deutschland, Frankreich, Griechenland, Großbritannien, Japan, Kanada, Kenya, Mexiko, Niederlande, Österreich, Schweiz, Türkei, USA und natürlich aus Italien. 177 Studenten besuchen derzeit die Lehrveranstaltungen in Pollenzo und Colorno. Voraussetzungen für die Immatrikulation sind die **Hochschulreife** oder ein gleichwertiger Abschluss und eine starke Motivation, einen innovativen, stark berufsbezogenen Studiengang mit Anwesenheitspflicht aufzunehmen.



Der Lehrplan sieht ein dreijähriges Basisstudium und zwei zweijährige, fakultative Aufbaustudiengänge vor, um eine berufliche Ausbildung zu garantieren: **Wissenschaft der ernährungsbezogenen und**

gastronomischen Kommunikation und Management von Produktions- und Vertriebsstätten im Nahrungsmittelbereich. Mit diesen werden also insgesamt fünf Studienjahre absolviert.

Das Besondere der UNISG ist das umfangreiche Programm an Inlands- und Auslandspraktika, die während des gesamten dreijährigen Studiums organisiert werden.

Bei diesen „Studienreisen“ treten die Studenten durch Besuche bei Konsortien, Instituten, Betrieben, Meistern in direkten Kontakt mit ihren Lerngegenständen. Es gibt zwei Arten von Praktika:

Themenpraktika vermitteln die Kenntnis eines bestimmten Produktes, des dazugehörigen Produktionsprozesses und der Vertriebs- und Verbrauchssysteme,

Gebietspraktika zielen auf das Kennenlernen eines Gebiets oder einer Region unter dem Aspekt der Agrar- und Lebensmittelsysteme, Produkte, Geschichte und des Umwelt- und Kunstreichtums ab.

Die **Jahresgebühr** für das Studium beträgt 19.000 Euro und umfasst:

- ganzjährige Unterkunft in Einzelzimmern in angemessen eingerichteten Wohnungen,
- die Mittagessen (ausgenommen samstags, sonntags und in den Schließzeiten der Universität),
- die Themen- und Gebietspraktika, die im Lehrplan vorgesehen sind,
- Kosten für Reise, Unterkunft, Verpflegung während der Praktikumszeiten,
- die vorgesehenen Lehrbücher für jeden Studiengang (Bücher oder Materialsammlungen),
- einen persönlichen Laptop sowie Zugang zum Internet (Internet, E-Mail) in den Studienorten Pollenzo und Colorno sowie in den Wohnräumen,
- alle Lehrveranstaltungen einschließlich Konferenzen, Seminare und Kongresse,
- Teilnahme an allen Veranstaltungen, die von der UNISG gefördert werden,
- Versicherungsdeckung während der Praktika und Krankenversicherung.

Es gibt die Möglichkeit, die von der Universität bereitgestellten Unterkünfte nicht in Anspruch zu nehmen. In diesem Fall beträgt die Jahresgebühr 14.000 Euro.



	I. Studienjahr	II. Studienjahr	III Studienjahr
Themen	Botanik	Biologie und Zoologie	Lebensmittelrecht
	Wirtschaft und Statistik	Tierische Erzeugnisse	Prozesse der
	Informatik	Pflanzliche Erzeugnisse	Lebensmitteltechnologien
	Grundlagen der	Önologie	Önogastronomischer Tourismus
	Molekularwissenschaft	Institutionen der	Soziologie der Umwelt und des
	Weinbau	Lebensmitteltechnologie	Territoriums
	Sensorische Bewertung I	Sensorische Bewertung	Betriebswirtschaft im Agrarsektor
	Mikrobiologie und	II	Systeme der Restauration
	Hygiene	Elemente der Physiologie,	Lebensmittelkommunikation
	Geschichte der	Ernährung und Diätetik	Marketing der
	Ernährung I	Geschichte der	Lebensmittelprodukte
	Geschichte der Küche	Landwirtschaft	Ästhetik
	und der Gastronomie I	Geschichte der Ernährung II	Geschichte der Küche und der
	Fremdsprache	Anthropologie	Gastronomie II
(Italienisch für			
Ausländer, Englisch für			
die Italiener)			
Gebietspraktika	Wurstwaren	Lebensmittelindustrie	Bier
	Kaffee	Gebäck	Brot
	Käse	Tierzucht	Fisch
	Pasta	Reis	Biologischer Anbau
	Ligurien	Sizilien	Umbrien
	Frankreich	Slowenien	Südafrika
	Venetien	Japan	Sardinien
	Emilia Romagna	Südtirol-Oberes Etschtal	Frankreich
	Portugal	Schottland	Marokko
	Aostatal	USA	Schweiz
	Piemont	Marken	Chile
	Apulien	Deutschland	Lombardei
	Österreich	Indien	Spanien
	Toskana	Kampanien	Mexiko
Friaul-Julisch Venetien	Frankreich		
Irland	Australien		



Für die Lehrtätigkeit werden im Laufe des akademischen Jahrs Fachleute von internationalem Rang hinzugezogen, die an kulturellen Initiativen, Seminaren, Übungen zur Vertiefung einzelner Studienthemen, Diskussionsforen zu aktuellen Themen und gastronomischer Information sowie an Produktverkostungen teilnehmen.

Am Studienort Colorno finden die beiden Master-Studiengänge statt: “*Master in gastronomic Sciences and Quality Products*” und “*Master in Food Culture: Communicating Quality Products*”. Beide werden vollständig **in englischer Sprache** abgehalten.

Master in gastronomic Sciences and Quality Products

Nahrungsmittel werden sowohl vom technischen wie auch vom humanistischen Standpunkt analysiert, um den Teilnehmern eine vielfältige Analysemethode zu vermitteln. Der Master-Studiengang dauert ein Jahr, die Studenten erwerben dabei die unverzichtbaren Kenntnisse, um Qualitätsprodukte durch Übungen, Verkostungen, Besuche in Agrar-, Handwerks- und Industriebetrieben der Branche zu valorisieren und zu fördern. Auch dieser Master-Studiengang umfasst **zahlreiche Praktika** vergleichender Art im In- und Ausland (Sizilien, Spanien, Ligurien, Frankreich, Kampanien, Kroatien, Toskana): Im Rahmen dieser Praktika werden verschiedene Produktionsbetriebe derselben Produktart verglichen.

Master in Food Culture: Communicating Quality Products

Dieser Master *post lauream* richtet sich an ein internationales Publikum, das einen innovativen Ansatz beim Studium der Lebensmittel verfolgen möchte. Hauptziel des Studiengangs ist es, Kompetenzen speziell für die Kommunikation und Promotion von Qualitätsprodukten zu vermitteln. Grundlage dafür ist eine gründliche Kenntnis der anthropologischen und historischen Kontexte des Lebensmittelkonsums – nicht nur in Italien, sondern auch in anderen europäischen Ländern. Es sind **zahlreiche Praktika** in Italien und im Ausland vorgesehen.

Büro für Kommunikation der Universität der gastronomischen Wissenschaften:
<comunicazione@unisg.it> Tel. +39 0172 458 507/505/519