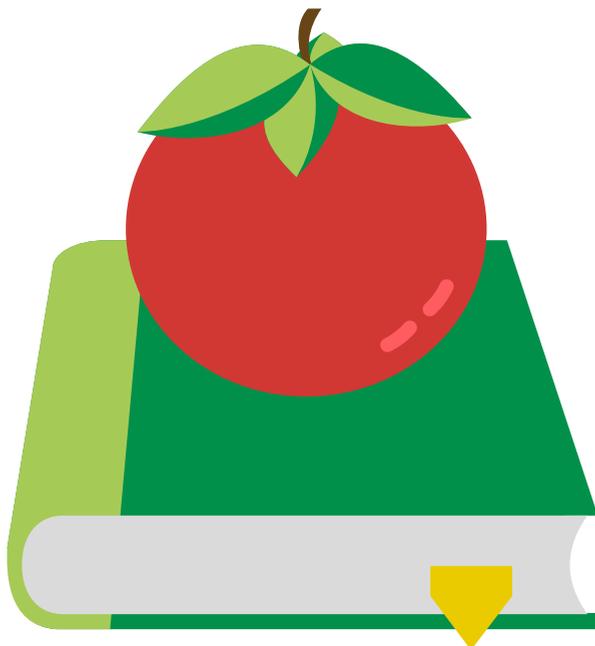

1° Corso di alta specializzazione in

CULTURA E PROMOZIONE GASTRONOMICA



Sono aperte le iscrizioni al 1° Corso di alta specializzazione in
Cultura e promozione gastronomica promosso
da Coldiretti INIPA Education,
da Fondazione Campagna Amica
e dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

FINALITÀ DEL CORSO

Con la partecipazione al corso, **svilupperai nuove conoscenze** e abilità per operare con successo nelle imprese agrituristiche, approfondendo contenuti di rilevanza e attualità in campo gastronomico: cultura dell'ospitalità, comunicazione e marketing del cibo, cucina e benessere, educazione alimentare e dietetica, sostenibilità e biodiversità.

Attraverso un metodo di insegnamento innovativo, che coniuga lezioni teoriche e esercitazioni gastronomiche nei laboratori all'avanguardia dell'Università di Pollenzo, **potrai familiarizzare con le tecniche di base nella ideazione e presentazione di un menù** e comprendere appieno i significati di stagionalità, biodiversità, produzioni tipiche, cucina sostenibile, riduzione degli sprechi, benessere animale.

Apprenderai, inoltre, tutto ciò che ti serve sapere **per costruire una comunicazione efficace**, anche attraverso i siti web e social media, per raccontare la tua offerta gastronomica e di ospitalità in maniera innovativa.

Al termine del corso avrai acquisito un alto livello di specializzazione e professionalità in ambito gastronomico, che ti permetterà di intercettare e soddisfare al meglio le motivazioni, i desideri e le esigenze dei consumatori e di promuovere efficacemente la tua azienda agrituristica e il suo territorio.

DESTINATARI

Il corso è rivolto a diplomati e laureati che siano imprenditori, coadiuvanti familiari o dipendenti di imprese agrituristiche.

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Il corso prevede l'erogazione di **7 giornate complessive per totale di 54 ore** di lezione, suddivise in due moduli, non fruibili singolarmente:

Modulo 1 - PROPEDEUTICO - IL RACCONTO DEL CIBO: È dedicato al valore simbolico del cibo e dell'ospitalità, oltre che all'acquisizione di una maggiore consapevolezza riguardo all'importanza economica del patrimonio gastronomico italiano, capace di veicolare e promuovere i prodotti e la cultura di un territorio. Nel percorso didattico si trasmetterà l'importanza di una comunicazione efficace nella promozione del cibo e si analizzeranno i valori fondamentali che occorre comunicare, raccontare e rendere visibili, anche attraverso le nuove tecnologie e i social media. Il modulo include inoltre un focus sulla costruzione di menù che si rifacciano ai concetti di stagionalità, origine del prodotto e nutraceutica.

Modulo 2 - PRODUZIONI SOSTENIBILI, DIETETICA GASTRONOMICA E SENSORIALITÀ: approfondisce gli aspetti legati alla sostenibilità del cibo, toccando temi quali le diverse produzioni vegetali, l'agro-biodiversità e la riduzione degli sprechi. Il modulo trasmette ai partecipanti l'importanza dell'educazione sensoriale, di alcuni principi di base della dietetica gastronomica, del legame tra benessere e cibo e alcune fondamentali nozioni relative alle allergie e alle intolleranze. La presentazione di tutti gli argomenti è arricchita da sessioni pratiche di cucina e da attività sensoriali e in laboratorio.

Al termine del percorso formativo è previsto un esame finale.

MODALITÀ DI FRUIZIONE

Accanto alla tradizionale formazione d'aula, il corso prevede la realizzazione di laboratori pratici finalizzati a sviluppare competenze specifiche attraverso le strutture all'avanguardia dell'**UNISG**.

DATE DEL CORSO

23- 26 ottobre 2017 | 20 - 23 Novembre 2017

SEDE E ORARI

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo - Bra - Cuneo.
La formazione verrà realizzata dalle 14 del lunedì alle 13 del giovedì, in modalità residenziale e semiresidenziale.

CORPO DOCENTE

Il corso si avvale di docenti e ricercatori dell'Ateneo, esperti delle tematiche di rilevanza e attualità in campo gastronomico.

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

AL CORSO POTRANNO PARTECIPARE FINO AD UN MASSIMO DI 22 PARTECIPANTI.

Coloro che intendono aderire all'iniziativa, dovranno presentare la domanda di partecipazione corredata dal curriculum vitae in formato europeo, comprensivo di titoli di istruzione. *Alla domanda deve essere allegata una breve descrizione dell'attuale o precedente esperienza lavorativa in campo agroalimentare e turistico gastronomico, oltre alla dichiarazione di intenti finalizzata alla partecipazione al corso.*

Le domande dovranno essere compilate on-line al link indicato nella mail informativa del corso, **entro e non oltre le ore 12:00 del 12 ottobre 2017.**

Per informazioni sulle procedure di iscrizione è possibile scrivere a inipa@coldiretti.it

REQUISITI

POTRANNO ACCEDERE ALLA SELEZIONE, LAUREATI E DIPLOMATI CHE OPERANO NEL SETTORE AGROALIMENTARE E TURISTICO GASTRONOMICO CHE SIANO IMPRENDITORI, COADIUVANTI FAMILIARI O DIPENDENTI DI IMPRESE AGRITURISTICHE.

Costituisce criterio di premialità l'età inferiore ai 35 anni.
L'AMMISSIONE AL CORSO È SUBORDINATA ALLA POSITIVA VALUTAZIONE DEL CANDIDATO DA PARTE DI UNA COMMISSIONE DI ESPERTI, COMPOSTA DA RAPPRESENTANTI DI INIPA, FONDAZIONE CAMPAGNA AMICA E UNISG, SULLA BASE DELLA PRESENTAZIONE DEL CURRICULUM E DELLE MOTIVAZIONI ESPRESSE NELLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLEGATA AL PRESENTE AVVISO.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La quota di partecipazione al corso è pari ad € 1.673,00 comprensiva di attestato di partecipazione, materiale didattico, vitto e alloggio presso le Strutture sabaude dell'Agenzia di Pollenzo.

I candidati ammessi al corso potranno versare la quota in due tranches:

- > € 950,00 a titolo di anticipo finalizzato alla formalizzazione dell'iscrizione entro tre giorni dalla conferma di ammissione al corso.
- > la restante parte entro la data di inizio del corso.

PROGRAMMA DEL CORSO

>> Allegato 1

MODULO 1

IL RACCONTO DEL CIBO

LUNEDÌ 23 OTTOBRE 2017

- 14 Accoglienza
15 > 16.30 Il valore simbolico del cibo e dell'ospitalità
17 > 18.30 Produzioni tipiche e territori: biodiversità ecologica e umana

MARTEDÌ 24 OTTOBRE 2017

- 9 > 11 Le basi storiche del patrimonio gastronomico italiano
11 > 13 La cultura del cibo e la storia contemporanea della cucina italiana
14 > 20 Pratiche di cucina: *tecniche di base nella gestione di un menù, semplicità e stagionalità, applicazioni scientifiche.*

MERCOLEDÌ 25 OTTOBRE 2017

- 9 > 11 Lo storytelling: *l'importanza di una comunicazione efficace verso il cliente su prodotti e offerta.*
11 > 13 La comunicazione virtuale on line: *come curare i siti web e i Social Media per raccontare al meglio la propria offerta gastronomica*
14 > 20 Produzioni e benessere animali

GIOVEDÌ 26 OTTOBRE 2017

- 9 > 13 Tecniche di cucina con focus sulla costruzione di un menù
13 Partenza del gruppo

MODULO 2

PRODUZIONI SOSTENIBILI DIETETICA GASTRONOMICA E SENSORIALITÀ

LUNEDÌ 20 NOVEMBRE 2017

- 14 > 18 Produzioni vegetali e agro-biodiversità

MARTEDÌ 21 NOVEMBRE 2017

- 9 > 13 Pratiche di cucina. Cucina sostenibile e riduzione degli sprechi
14 > 16 Educazione sensoriale
16 > 18 Attività sensoriale in Laboratorio di Analisi Sensoriale

MERCOLEDÌ 22 NOVEMBRE 2017

- 9 > 11 Dietetica gastronomica
11 > 13 La comunicazione orale e scritta: *il valore del linguaggio e delle parole per raccontare il cibo.*
14 > 20 Pratiche di cucina: *cucina e benessere*

GIOVEDÌ 23 NOVEMBRE 2017

- 9 > 13 Pratiche di cucina: *allergie e intolleranze.*
13 Partenza del gruppo e consegna degli attestati di partecipazione

>> Allegato 2 > **Domanda di partecipazione FAC-SIMILE**

Domanda di partecipazione al Corso di Alta Specializzazione da compilare on line al link indicato nella mail informativa del corso **entro le ore 12:00 del 12 ottobre 2017.**

CULTURA E PROMOZIONE GASTRONOMICA

Il/La sottoscritto/a _____ nato/aa _____

Il _____ e residente a _____ ()

in Via _____ n. _____ Tel. _____

e-mail _____

richiede di partecipare al Corso in oggetto e a tal fine dichiara, consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro in caso di dichiarazioni false o comunque non rispondenti al vero, quanto segue:

di aver conseguito il Diploma di Maturità in _____ nell'annualità _____

di aver conseguito la Laurea in _____ nell'annualità _____

di essere iscritto al Corso di Laurea in _____ annualità _____

di essere **Titolare** **Dipendente** **Coadiuvante** di impresa agrituristica _____

Si allega curriculum vite europeo comprensivo di altri titoli accademici ed esperienziali negli ambiti inerenti il corso e indicazione di pregresse esperienze lavorative nel settore.

Il/la sottoscritto/a esprime il proprio consenso affinché i dati personali forniti con la presente richiesta possano essere trattati nel rispetto del Decreto Legislativo 30/06/2003 n. 196, per gli adempimenti connessi al presente concorso.

_____, li _____

firma _____

>> Allegato 3 >

Breve descrizione dell'attuale o precedente esperienza lavorativa

>> Allegato 4 >

**Motivazioni e aspettative personale e professionali
legate all'iscrizione al corso**

INVIARE CURRICULUM VITAE ALLA MAIL: inipa@coldiretti.it