

*Herausgegeben von Comitato
per l'Università di Scienze Gastronomiche*

Ich möchte Ihnen hier die Universität der Gastronomischen Wissenschaften und ihre beiden Studiengänge vorstellen: Gastronomie und Agroökologie. In dieser kurzen Formel stecken all jene Ideen, Überlegungen und Hoffnungen, die uns zu dem Aufbau dieses neuen akademischen Projekts bewegt haben.

Wenn wir das Wort Gastronomie von seinen oberflächlichen und populistischen Konnotationen befreien, so steht es für all das, was mit der Erzeugung, der Verarbeitung und dem Konsum von Nahrungsmitteln zu tun hat. Die Gastronomie ist eine ernste Angelegenheit, denn wenn wir von Lebensmittelproduktion sprechen, so kommen die landwirtschaftlichen Gemeinden mit ihrer Wirtschaft und der Viehzucht ebenso ins Spiel wie die Agronomie, die Biotechnologie, die sozialen und umweltbezogenen Aspekte der bäuerlichen Welt und die Gleichgewichtsverhältnisse eines immer globaler werdenden Marktes. Wenn wir hingegen von der Verarbeitung der Nahrungsmittel sprechen, so müssen wir auch solche Faktoren berücksichtigen wie die Spannungen zwischen der Industrie und den kleinen handwerklichen Herstellungs-

betrieben, den Verlust von Kenntnissen, die bis vor wenigen Jahrzehnten von Generation zu Generation weitergegeben wurden, sowie die Sicherheit der Nahrungsmittel: ein ganzes Spektrum von Disziplinen, die von der Ethnologie bis zur Chemie reichen. Wenn wir schließlich von dem Konsum der Nahrungsmittel sprechen, so stehen wir vor zahlreichen kulturellen Modellen, die die gesellschaftliche, die wirtschaftliche und auch die politische Entwicklung unserer Welt repräsentieren.

Das Essen gehört zu den wenigen Dingen, die in unserem Leben wirklich unentbehrlich sind und es ist erstaunlich, dass ein so wichtiges Element, ein so breitgefächertes Bereich, der eine autonome und interdisziplinäre Wissenschaft erfordert, bisher als solcher keine akademische Anerkennung errungen hat und sich in autonome Teilgebiete unterteilt, die lediglich rein technisch gehandhabt werden. Die Geisteswissenschaften haben sich stets mit den "hoch" Themen beschäftigt, während der Mangel einer organischen Beziehung zu den technologischen Wissenschaften dieses Bereiches eine keineswegs unbedeutende, kulturelle Leere geschaffen hat. Wahrschein-



lich liegt all dem ein Tabu zugrunde: Der Genuss, und damit auch der gastronomische Genuss, wurde jahrhundertlang als unmoralisch und einer wissenschaftlichen Annäherung als unwürdig betrachtet. Aber der Genuss ist „biologisch“, gehört zur menschlichen Natur und darf nicht einfach unterschätzt werden.

Die Fakultät der Gastronomie der Universitäten Pollenzo und Colorno beabsichtigt, sich dieser Herausforderung zu stellen, nämlich der Gastronomie ihre akademische Anerkennung zu verschaffen, die Grundlagen für eine neue Ernährungskultur zu legen und Studenten auszubilden, die diese Kultur praktizieren, eingehend studieren und mit Vergnügen in den von ihnen gewählten Berufen - vom Journalisten bis zum Marketingleiter einer Nahrungsmittelindustrie - anwenden.

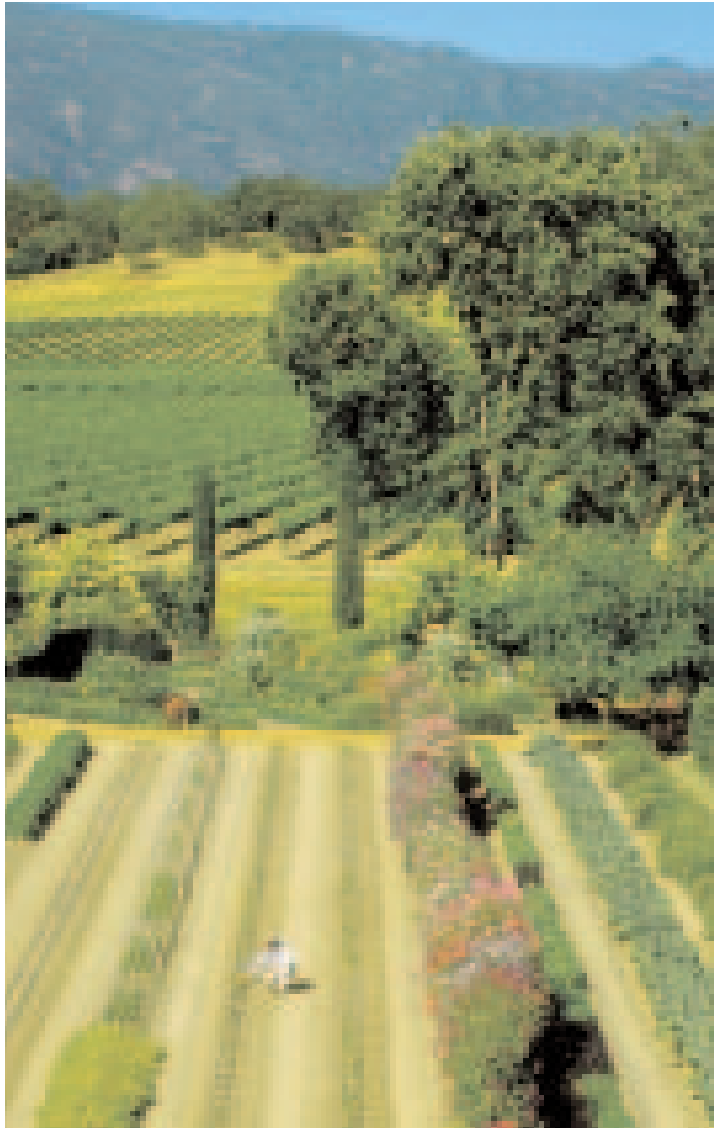
Es ist kein Zufall, dass man als Universitätssitze die Orte Pollenzo (in der Provinz Cuneo - Piemont) und Colorno (in der Provinz Parma - Emilia-Romagna)

ausgewählt hat, denn beide liegen in zwei Gebieten Norditaliens mit starken önologastronomischen und landwirtschaftlichen Traditionen.

Pollenzo liegt in einem sehr renommierten Weinanbaugebiet, nämlich dem des Barolo, und ist ein idealer Standort für die Ausbildung der önologastronomischen Kultur und des Geschmacks. Colorno liegt nur wenige Kilometer von Parma entfernt in einem für handwerkliche Lebensmittelherstellung und für die Agrar-Industrie strategisch wichtigen Gebiet. Beide Universitäten, mit Bibliotheken, Dokumentationszentren, Laboratorien, Didaktik- und Forschungsräumen, beherbergen die Studenten während ihrer Ausbildungszeit. Colorno und Pollenzo, als Sitze derselben Einrichtung, werden jeweils koordinierte und aufeinander abgestimmte Dienstleistungen anbieten.

Es muss noch ein anderer Aspekt hinzugefügt werden: Wenn sich das akademische Studium im Hinblick auf die Gastronomie auf einige „wissenschaftli-





che" Fächer wie Ernährung oder Nahrungsmitteltechnologien beschränkt hat, so hat die Wissenschaft im landwirtschaftlichen Bereich stets punktuell, ohne Rücksicht auf humanistische Traditionen und weit entfernt von jeder multifunktionalen Anwendung in Bezug auf eine der ältesten Tätigkeiten des Menschen, eingegriffen. Die Resultate liegen vor jedermanns Augen: Die Verwerfungen, die aus der Intensivierung der Produktionssysteme im Zusammenhang mit der industriellen Verarbeitung der Nahrungsmittel hervorgegangen sind, haben zu dramatischen Situationen geführt, von denen Bauern der ganzen Welt und deren Umwelt ebenso betroffen sind wie auch unser Patrimonium an Artenvielfalt selbst.

Aus diesem Grund ist das Projekt der zweiten Fakultät entstanden: die Agroökologie. Ein zusammengesetzter Begriff, der den Sinn dieses Studiengangs vorwegnimmt: die Ausbildung von Studenten, die dann in der Lage sein werden, in der Landwirtschaft tätig zu sein mit einem starken und gereiften Umweltbewusstsein und einem Gespür für gastronomische Belange. Diese Fakultät wird neue Landwirte hervorbringen, und zwar solche, die die Landwirtschaft

braucht, und die in der Lage sind, eine führende Rolle in ihren Gemeinden zu übernehmen, um wieder ein Bewusstsein für die soziale und kulturelle Bedeutung ihres Berufes zu schaffen.

Die Universität der Gastronomischen Wissenschaften hat zum Ziel, die Beziehungen zwischen dem Universum der Gastronomie, der Welt der Produktion und der Landwirtschaft zu erhellen und organischer zu gestalten.

Die Internationalität der Universität wird garantieren, dass dieses stark innovative Projekt dank der wissenschaftlichen Forschungen, der Berücksichtigung der Beziehungen zum Territorium und durch die vielen Beteiligten aus unterschiedlichen Bereichen seine Auswirkungen in der ganzen Welt haben wird. Die Herausforderung ist, angesichts der gefährlichen Strömung, die im Begriff ist, den agroalimentären Bereich weltweit durch Globalisierung, Armut, Ausbeutung, Vereinheitlichung, Vermassung, durch das Aussterben der Arten und durch den Verlust von alten überlieferten Kenntnissen in Gefahr zu bringen, ebenso schwierig wie stimulierend und vor allem dringlich .

Carlo Petrini

Die Universität der Gastronomischen Wissenschaften dient dem Studium von Speisen und Getränken mit dem Ziel, ihren kulturellen Wert kennen zu lernen und zu schätzen. Die Universität hat ihre ersten beiden Sitze in Italien, weil hier auch die Vereinigung Slow Food entstanden ist, die dieses Projekt gewollt hat, aber sie ist Studenten aus aller Welt offen, die hier nationale und internationale Speisen und Getränke kennen lernen können.

Was sind gastronomische Wissenschaften? Es sind die verschiedenen Wissensgebiete, die uns über die Lebensmittel, die Umwelt, in der sie entstehen, ihre landwirtschaftliche oder viehzuchttechnische Produktion und ihre industrielle, traditionelle und kulinarische Verarbeitung unterrichten. Bis heute gibt es Institute, in denen man Lebensmitteltechnologie, Ernährungsphysiologie oder den Beruf des Koches erlernt: Keines davon lehrt aber, wie man Rohstoffe richtig auswählt, wie man diese Produkte verkostet, wie man sie erkennt und wie man deren Geschichte, Geographie und Konsum dokumentiert. Die Nahrungsmittel verkörpern eine Kultur, eine Kultur, die unentbehrlich

ist, um sie zu beschreiben, zu erzeugen, zu vermarkten und zu verkaufen. All dies wird an der Universität der Gastronomischen Wissenschaften vermittelt. Dank dieses Projekts wird es ein neues Berufsbild geben, das des Fachmanns, der die Produktion lenkt, sie aufwertet, das Verkosten lehrt, den Markt orientiert und die Speisen und Getränke sowie deren Image vermittelt und fördert. Die Universität bietet denjenigen, die sich für das Studium der Nahrungsmittel interessieren, ein humanistisches Verständnis, einen sinnlichen Zugang, ein verantwortliches Bewusstsein für handwerkliche wie industrielle Produktionsprozesse, sowie praktische Erfahrungen in der Küche und im gastronomischen Tourismus. In einer Welt, wo "Spezialitäten" und "typische Produkte" immer mehr an Bedeutung gewinnen und einen Markt mit neuen Qualitätsstandards schaffen, wird der Diplom-Gastronom in der Lage sein, alle dazugehörigen Wissenssparten zu verbinden, neue Betriebe zu unterstützen, neue Vertriebsquellen zu erschließen richtungweisend für die Restauration zu sein. Es handelt sich um einen neuen Beruf, der in Zukunft als der wahre Interpret der Lebensmittelkultur fungieren wird.

Die Universität der Gastronomischen Wissenschaften ist eine Privatuniversität. Sie entstand aus dem Wunsch der Vereinigung Slow Food, gemeinsam mit den Regionen Emilia-Romagna und Piemont, eine Universität zu gründen, die sich mit der Ausbildung von jungen Leuten befasst, die in die Lage versetzt werden, Nahrungsmittel zu produzieren, zu verarbeiten und zu vermarkten und die komplexe Welt der Önologastronomie zu verstehen.

Die Organisationsstruktur setzt sich aus zwei Nonprofit-Vereinigungen zusammen: die erste (mit der Bezeichnung "*Freunde der Universität der Gastronomiewissenschaften*") erhält die Aufgabe, den wirtschaftlichen und organisatorischen Erfolg des Projektes zu garantieren, während die zweite (*die Universität*) sich allen Aspekten widmet, die mit der Didaktik und der Forschung in Zusammenhang stehen. Die Vereinigung "Freunde der Universität" besteht aus Teilhabern, die direkt zur erforderlichen Anfangskapitalbildung beigetragen haben. Der Vorstand der Vereinigung "Freunde der Universität" setzt sich zusammen aus den Gründungsmitgliedern (Slow

Food, Region Emilia-Romagna, Region Piemont) und aus von der Mitgliederversammlung gewählten Teilhabern, zu denen Privatbetriebe und öffentliche Körperschaften zählen. Neben den Gründern können all diejenigen dem Projekt beitreten, die an diese Initiative glauben. Aus diesem Grunde sind auch „verdienstvolle Mitglieder“ und "Freunde" vorgesehen, je nach dem Beitrag, den sie bereit sind zu leisten. Die direkte Einbeziehung der Produktionswelt und besonders der hochwertigen Önologastronomie ist der Kerngedanke für den Erfolg des Projektes.

Die Universität der Gastronomischen Wissenschaften beabsichtigt in der Tat, den zukünftigen Lehrern, Journalisten, Händlern und Verantwortlichen von Genossenschaften und Produktions- und Vertriebsstätten alle Mittel zur Verfügung zu stellen, die in der Arbeitswelt verlangt werden.

Eine weitere wesentliche Grundlage der Universität sind die öffentlichen Körperschaften, die Stiftungen, die Handelskammern, Gemeinden, Provinzen und Regionen, die diesem Projekt beigetreten sind und damit eine entscheidende Unterstützung garantieren.

Die Universität der Gastronomischen Wissenschaften gliedert sich in zwei Studiengänge: Der erste widmet sich der Gastronomie, der zweite befasst sich mit der Agroökologie bzw. mit dem Studium der Landwirtschaft, der Viehzucht, der Anbausysteme von hochwertigen Produkten im Sinne des Umweltschutzes und der Traditionen in der Verarbeitung und in der Verwertung. Beide Kurse bieten die Möglichkeit, das gesamte Produktionssystem zu studieren, von der Umwelt der Produkte bis zu deren Endverkostung, ebenso wie alle darauf folgenden Phasen, die das sensorielle Profil und die Qualität festlegen und verfeinern.

Der Studienkurs für Gastronomie beginnt am 4. Oktober 2004. Der Kurs für Agroökologie wird danach sukzessiv eingeführt. Der Unterricht und die Seminarübungen des Gastronomieurses werden in englischer und italienischer Sprache abgehalten, und die Vertiefung der sprachlichen Ausbildung der Teilnehmer erfolgt gänzlich an der Universität. Die zukünftigen Diplom-Gastronomen studieren in Polen und in Colorno, reisen an die Produktionsstätten in Italien, in Europa und in der Welt und werden ausgebildet, indem sie die Lebensmittel überall dort, wo

diese ausgewählt und verarbeitet werden, beobachten, studieren und verkosten. In der Tat sind es zwei Aspekte, die die Ausbildung an der Universität der Gastronomischen Wissenschaften von den anderen Instituten, die sich mit der menschlichen Ernährung befassen, unterscheiden: Erstens die gründliche theoretische und praktische Lehre der Nahrungsmittel, einschließlich ihrer Geschmacks- und Wahrnehmungsmerkmale, und zweitens die praktische Ausbildung vor Ort, die in den Zuchtbetrieben und Molkereien, in den Weinbergen und Kellereien, in den industriellen und den handwerklichen Betrieben, auf den Märkten und in den Küchen erteilt wird. Drei Jahre lang reisen die Studenten und lernen all diese Dinge, um dann diese Kenntnisse in ihrer beruflichen Zukunft anzuwenden. Im vierteljährlichen Wechsel zwischen Studium und Praktikum erhalten die Studenten eine Ausbildung, die nicht nur von Lehrkräften, Assistenten und Tutoren, sondern auch von den besten Winzern und Nahrungsmittelproduzenten der Welt unterstützt wird.

Nach dem ersten dreijährigen Kurs, der die Grundkenntnisse der gastronomischen Kultur vermittelt und mit dem Hochschulabschluss endet, folgen zwei fakultative,



zwei Jahre dauernde Fachkurse: Einer widmet sich dem Bereich der Kommunikation in der Gastronomie und bei den Nahrungsmitteln und der andere dem Bereich der Verwaltung von Produktions- und Handelsunternehmen. Hieraus entstehen zwei Experten: einmal jener Diplom-Fachmann, der in der Lage ist, in der multimedialen Förderung und Aufwertung der Lebensmittel zu arbeiten und zum anderen jener Diplom-Fachmann, der Handelsunternehmen, Betriebe und Geschäftsstellen leiten kann. Diese Spezialisierung, die aus theo-

retischen und praktischen Studien besteht, wird mit einer Diplomarbeit abgeschlossen. Während dieser zwei Jahre erfolgt eine Vorab-Eingliederung des sich spezialisierenden Studenten in jener von ihm ausgewählten Berufstätigkeit, entweder im Rahmen der Kommunikation oder der Unternehmensverwaltung. Nach diesen 5 Jahren wird der Diplom-Gastronom professionell tätig sein. Durch die Erfahrungen in der Branche und die direkte Kenntnis seiner Arbeit kann er mit voller Berechtigung eine selbständige Tätigkeit beginnen.



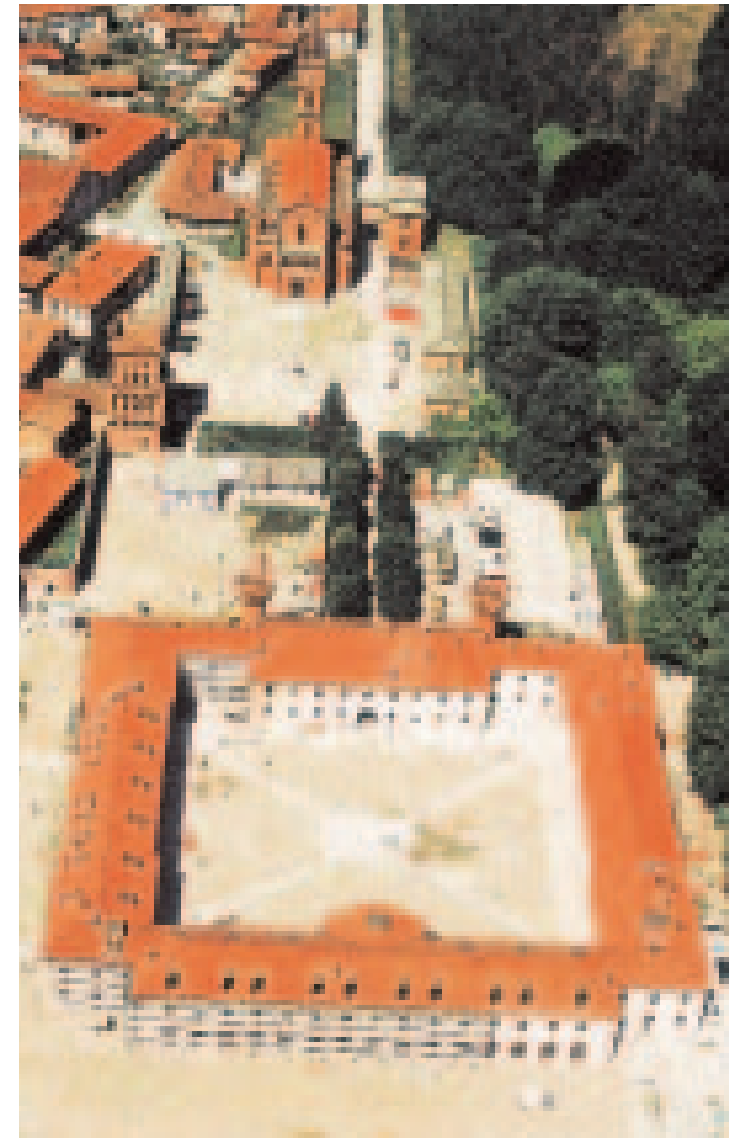
Neben den Studiengängen bieten die Universitätszentren in Colorno und Pollenzo auch Fachkurse für diejenigen, die bereits in der Nahrungsmittelbranche arbeiten, Masterkurse in Gastronomiewissenschaften für diejenigen, die eine wissenschaftliche Vorbildung besitzen, Intensivseminare zur Fortbildung für Touristikfachleute und Önologen, sowie Sommer-Masterkurse, wobei jedes Jahr einer davon der gastronomischen Kultur Italiens gewidmet sein wird. Diese langen oder kurzen Lehrgänge zeichnen sich besonders dadurch aus, dass sie neben dem Beitrag der Universitätsdozenten auch auf die Mitarbeit der besten Praktiker der betreffenden Berufszweige zählen können: von den Getränke-Experten bis zu den Gastronomie-Experten, und natürlich auch die Verkoster. Auch in diesen Fächern gilt der Grundsatz, dass es kein Wissen ohne Erfahrung gibt, und demnach erfolgen die Seminare nicht nur in den Universitätsräumen, sondern auch im Weinberg, in den Ställen, in Industriewerken oder in der Küche einer Osteria. Die Universität der Gastronomischen Wissenschaften widmet sich außerdem umfassenden Forschungstätigkeiten, und zwar besonders solchen, die sich mit der Umwelt und der Arbeit der Menschen

befassen. Daran beteiligt sind einige "klassische" Sektoren wie die Önologie, die Geschichte der Ernährung und der Küche, die Ökonomie und Soziologie des Konsums. Miteinbezogen werden auch andere Bereiche wie z.B. der Gastronomie-Tourismus und die Nahrungsmittelkommunikation, die erst seit kurzem einen Aufschwung erleben und auf großes allgemeines Interesse stoßen. Bündnisse und Austausch mit der Welt der Produktion, Synergien mit den Institutionen nähren die Forschungen und liefern Ressourcen und Ziele. Die Leitung der gesamten Ausbildungstätigkeiten ist Aufgabe der Universität der Gastronomischen Wissenschaften, aber es besteht die Möglichkeit, aufgrund der erworbenen Kompetenzen und der Fähigkeiten von Slow Food, in allen Ländern der Welt präsent zu sein und so die besten Erzeugnisse zu schützen, gastronomische Modelle zu entwerfen, die für jedes Land angewandt werden können, und so einen nicht globalisierten Markt der Qualität zu schaffen. Die Grundidee bei der Ausbildung der Studenten, Experten und Praktiker besteht darin, die Kenntnisse und Instrumente zu vermitteln, um den Reichtum der Nahrungsmittel, Kulturgut der Menschheit, zu fördern, zu garantieren und zu schützen.

Die Gründung der Universität der Gastronomischen Wissenschaften war möglich durch die Beteiligung von Professoren, Assistenten, Praktikern und Akademikern verschiedener Herkunft, für die diese Universität ein idealer Ort ist, um Themen der Ernährung, die in sehr vielen Hochschulinstitutionen auf nur wenig Gehör stießen, zu unterrichten, zu studieren, zu erörtern. Unter anderen werden einige exzellente Persönlichkeiten der agroökologischen und gastronomischen Fachbereiche Grundfächer, Seminare, Master und Fachkurse leiten.

Eine dieser Expertinnen und Experten wird Vandana Shiva sein, Ökowsissenschaftlerin und Schriftstellerin, Leiterin der Research Foundation for Science, Technology and Natural Resource Policy in Indien. Zu den Historikern – die Geschichte der Nahrungsmittel ermöglicht es uns, die Lebensmittel in ihrem Werdegang zu studieren -, die hier Kurse abhalten, gehören Massimo Montanari (Universität Bologna, Ernährungsgeschichte), Ariel Toaff (Universität Bar-Ilan, Tel Aviv), Françoise Sabban (École

des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris, chinesische Ernährung und Küche), Dominique Fournier (Centre National de la Recherche Scientifique di Parigi, Anthropologin). Was die Önologie betrifft, so beruft sich die Universität der Gastronomischen Wissenschaften auf international bekannte Persönlichkeiten wie Hugh Johnson und Jancis Robinson. Sie werden eine methodologische Orientierung für eine Reihe von Fachgebieten erarbeiten, an denen auch Önologieprofessoren, Produzenten, Praktiker und Journalisten teilnehmen. Die fachliche Beratung und Mitarbeit von Bernward Geier, Direktor der International Federation of Organic Agriculture Movements, von José Esquinas Alcazar, Dozent für Genetik und Pflanzenerzeugung der Universität Madrid, derzeit Sekretär der Kommission der genetischen Ressourcen in der Landwirtschaft und Ernährung der FAO, der Professoren Marcello Buiatti (Universität Florenz, Genetik) und Ettore Tibaldi (Universität Mailand, Zoologie) sind für den zweiten Studiengang der Agroökologie gesichert. An der Universität der Gastronomischen Wis-



senschaften werden auch Köchinnen und Köche zugegen sein (als erste hat sich Alice Waters, große Vertreterin der neuen amerikanischen Ernährungskultur, bereit erklärt), die keine zukünftigen Küchenchefs ausbilden, sondern Kritiker und Journalisten in die Lage versetzen, diese zu beurteilen.

Die Teilnahme dieser Elite an Fachleuten bezieht sich nicht nur auf die Lehre, sondern auch auf ein Gesellschaftsmodell, das von einer gastronomischen Kultur geprägt wird, die immer weiter elaboriert wird und humanistische und wissenschaftliche Ansätze, Geschmacks- und Ernährungswerte miteinander verknüpft.

Die Dozenten unterscheiden sich zwar in ihrer Herkunft, ihren Lebensläufen und ihren Tätigkeiten, aber sie ergänzen sich gleichzeitig in Bezug auf die spezifischen Zielsetzungen dieser Universität.

Die Studenten lernen in der Vielfalt der Kurse, die abwechselnd theoretische und praktische Lehren vorsehen und eine ständige und kritische Zusammenarbeit mit den Dozenten ermöglichen.

DOZENTEN, ASSISTENTEN, PRAKTIKER UND WISSENSCHAFTLER, DIE DER UNIVERSITÄT DER GASTRONOMISCHEN WISSENSCHAFTEN BEREITS BEIGETRETEN SIND

ÄGYPTEN

AHMED KAMEL HEGAZY, *Universität Kairo*

ARGENTINIEN

ERNESTO BARRERA, *Universität Buenos Aires*

HUGO CETRANGOLO, *Universität Buenos Aires*

CARLOS JORGE LEWIS, *Agronom*

JAVIER RODRÍGUEZ, *Agronom*

AUSTRALIEN

VIC CHERIKOFF, *Australian Native Fine Foods*

GEOFFREY CRAIG, *Universität Murdoch*

MICHEL FANTON, *Forscher und Wissenschaftler*

LYNN MARTIN, *Universität Adelaide*

CARMELO MUSCA, *Fernsehproduzent*

WENDY PARKINS, *Universität Murdoch*

BARBARA SANTICH, *Universität Adelaide*

WILLIAM STUDD, *Käseverfeiner, Käseherstellungsexperte*

BRASILIEN

GABRIO MARINOZZI, *Agronom*

CHILE

MARIANO FERNANDEZ, *Diplomat*

PABLO JARA, *Agronom, Unternehmer*

AUGUSTO MERINO MEDINA, *Universität von Chile*

FRANKREICH

PAUL ARIES, *Soziologe, Politologe*

MOHAMMED BENKEIRA, *Ecole Pratique des Hautes Etudes, Sorbonne*

LAURENCE BÉRARD, *Centre National de la Recherche Scientifique*

CLAUDE BOURGUIGNON, *Institut National de la Recherche Agronomique, Dijon*

DIDIER CHABROL, *Museum Agropolis, Montpellier*

MICHEL CHAUVET, *Agronom, Botaniker und Sprachforscher*

CLAUDE FISCHLER, *Centre National de la Recherche Scientifique*

DOMINIQUE FOURNIER, *Centre National de la Recherche Scientifique*

MARY HYMAN, *Ernährungshistorikerin*

PHILIP HYMAN, *Ernährungshistoriker*

AÏDA KANAFANI-ZAHAR, *Ethnologin, Maison Méditerranéenne des Sciences de l'Homme*

PHILIPPE MARCHENAY, *Centre National de la Recherche Scientifique*

FRANÇOISE SABBAN, *École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris*

SILVANO SERVENTI, *Ernährungshistoriker*

LILIA ZAOUALI, *Universität Jussieu, Paris*

DEUTSCHLAND

BERNWARD GEIER, *International Federation of Organic Agriculture Movements*

ULRICH KÖPKE, *Universität Bonn*

GROßBRITANNEN

RANDOLPH HODGSON, *Käseverfeiner*

MICHAEL JACKSON, *Bierproduktionsexperte*

HUGH JOHNSON, *Journalist, Schriftsteller*

TIM LANG, *City University, Londra*

JULES PRETTY, *Universität Essex*

JANCIS ROBINSON, *Journalist*

HOLLAND

HIELKE VAN DER MEULEN, *Universität Nyenrode*

KANADA

AXEL DIEDERICHSEN, *Plant Gene Resources of Canada*

BRIAN KIENAPPLE, *Fernsehproduzent*

STEPHEN L. J. SMITH, *Universität Waterloo*

ANITA STEWART, *Schriftstellerin, Gastronomieexpertin*

NANCY TURNER, *Universität Victoria*

KOLUMBIEN

ANTONIO MONTAÑA, *Journalist und Schriftsteller*

INDIEN

VANDANA SHIVA, *Research Foundation for Science, Technology and Natural Resource Policy*



ISRAEL

ARIEL TOAFF, *Universität Bar-Ilan, Tel Aviv*

ITALIEN

PIERO BEVILACQUA, *Universität La Sapienza, Rom*

MARCELLO BUIATTI, *Universität Florenz*

FAUSTO CANTARELLI, *Universität Parma*

ALBERTO CAPATTI, *Universität Pavia*

FRANCO CARLINI, *Journalist*

RINALDO COMBA, *Universität Mailand*

PAOLO DE CASTRO, *Universität Bologna und Nomisma di Bologna*

BRUNO GAMBACORTA, *Fernsehjournalist*

MAURIZIO GILY, *Agronom*

PIER CARLO GRIMALDI, *Universität des Ostpiemont*

GIUSEPPE LICITRA, *Università Catania und Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia (Konsortium der Milch- und Käsewirtschaft) in Ragusa*

PIERO MELDINI, *Schriftsteller*

MASSIMO MONTANARI, *Universität Bologna*

ALESSANDRO NARDONE, *Universität der Tuscia, Viterbo*

IRMA NASO, *Universität Turin*

MARINO NIOLA, *Universität Suor Orsola Benincasa in Neapel*

LUCIANO PIERGIOVANNI, *Universität Mailand*

ORIANA PORFIRI, *Genetikerin und Agronomin*

GIOVANNI REBORA, *Universität Genua*

MARCO RIVA, *Universität Mailand*

ROBERTO RUBINO, *Experimentalinstitut für Viehzucht in Bella (Potenza), ANFOSC Landesvereinigung der Käse unter freiem Himmel*

ATTILIO SCIENZA, *Universität Mailand*

VITO TETI, *Universität von Kalabrien*

ETTORE TIBALDI, *Universität Mailand*

MALAISIA

GURDIAL SINGH NIJAR, *Universität Malaya*

MAROKKO

ABDERRAHIM BARGACHE, *Journalist, Marokkanische Akademie der Gastronomie*

MEXIKO

ALICIA AND GIORGIO DE' ANGELI, *Gastronomen und Experten der traditionellen Erzeugnisse*

RAÚL HERNÁNDEZ GARCADIEGO, *Experte für Produktionen in Trockengebieten*

JOSÉ N. ITURRIAGA, *Ernährungshistoriker, Ökonomist*

VICTOR MANUEL SOLIS MEDINA, *Hochschulinstitut 'Alfonso Reyes'*

LUIS ALBERTO VARGAS, *Universidad Nacional Autónoma*

NEUSEELAND

GRAHAM HARRIS, *Open Polytechnic of New Zealand*

NIGERIA

STELLA ODEBODE, *Universität Ibadan*

NORWEGEN

CARY FOWLER, *Agrar-Universität*

PERU

MARIO TAPIA, *Agronom und Forscher*

ADRIANA VALCARCEL, *Unternehmerin, Cuzco*

PORTUGAL

JOÃO NAVALHO, *Biologe*

ANA SOEIRO, *Agrarwissenschaftlerin, Ministerium für Landwirtschaft, Landentwicklung und Fischerei*

SCHWEIZ

LAURENCE OSSIPOW-WÜEST, *Universität Neuchâtel, Genf*

PAUL THÉRENCE SENGHOR, *International Union for the Protection of New Varieties of Plants, Genf*

SPANIEN

JOSÉ ESQUINAS ALCAZAR, *Universität Madrid, Sekretär der Kommission für genetische Ressourcen für Landwirtschaft und Ernährung der FAO*

JESUS GARZON HEYDT, *Umweltschützer*

ROSER ROMERO DEL CASTILLO, *Escuela de Ingeniería Técnica Agrícola de Barcelona*

MARIANO SANZ PECH, *Experte traditioneller Erzeugnisse*

USA

MIGUEL ALTIERI, *Universität Kalifornien, Berkeley*

VICTORIA DE GRAZIA, *Columbia University, New York*

KENT FLEMING, *Universität Hawaii*

MARK H. FURSTENBERG, *Brotexperte, Washington*

CORBY KUMMER, *Journalist, Schriftsteller*

WILLIAM LOCKERETZ, *Friedman School of Nutrition Science and Policy, Boston*

JAROU S. MANNING, *Universität Kalifornien, Davis*

GARY PAUL NABHAN, *Center for Sustainable Environments, Northern Arizona University, Arizona*

MARION NESTLE, *New York University, New York*

PETER REINHART, *Johnson and Wales University, Rhode Island*

ORVILLE SCHELL, *Universität Kalifornien, Berkeley*

ERIC SCHLOSSER, *Journalist, Schriftsteller*

ALICE WATERS, *Restaurateurin, Kalifornien*

JENNIFER WILKINS, *Cornell University, New York*



UNIVERSITÄT DER GASTRONOMISCHEN WISSENSCHAFTEN FÄCHER DES DREIJÄHRIGEN STUDIENGANGS IN GASTRONOMIE		
1. JAHR	2. JAHR	3. JAHR
Önologie	Geographie der Weine	Anthropologie der Ernährung
Hygiene und Mikrobiologie der Nahrungsmittel	Geographie der Ressourcen und Agrar-Nahrungsmittelsysteme	Kommunikation und Ernährung
Grundsätze der Ökonomie und Statistik	Institutionen der Nahrungstechnologien	Nahrungsmittelgesetz und -politik
Erzeugnisse tierischen Ursprungs	Gastronomisches Lexikon und Schreiblabor	Elemente der Ernährung und Diätetik
Pflanzliche Produktionen	Nahrungsmittel-Warenkunde (1. Teil und 2. Teil)	Semiotik
Geschichte der Ernährung I	Geschichte der Ernährung II	Restaurationsysteme
Geschichte der Agrarlandschaft	Geschichte der Küche und der Gastronomie II	Soziologie des Konsumverhaltens
Geschichte der Küche und der Gastronomie I	Kulinarische Techniken	Gastronomie und Tourismus
Sensorische Bewertung I	Sensorische Bewertung II	
4 THEMENBEZOGENE PRAKTIKA - 3 TERRITORIALE PRAKTIKA pro Jahr (siehe Tabelle s. 37)		

UNIVERSITÄT DER GASTRONOMISCHEN WISSENSCHAFTEN FÄCHER DES ZWEIJÄHRIGEN FACHSTUDIUMS	
WISSENSCHAFT DER ERNÄHRUNGSBEZOGENEN UND GASTRONOMISCHEN KOMMUNIKATION	MANAGEMENT VON PRODUKTIONS UND VERTRIEBSSTÄTTEN IM NAHRUNGSMITTELBEREICH
Gastronomiekritik	Nahrungsmittel und Konsumverhalten
Gastronomischer Journalismus	Lebensmittelgesetz
Ikongraphie der Nahrungsmittel	Nahrungsmittelvertrieb
Gastronomische Literatur	Agrar- und Nahrungsökonomie
Methodologie der Ernährungserziehung	Management und Buchführung
Psychologie der Konsumgewohnheiten	Nahrungsmittelindustrie
Wissenschaftliche Forschung und Informationen zur Nahrung	Betriebs-Marketing
Geschichte des Gebietes und der typischen Produkte	Markt der Agrar-Lebensmittel
Gastronomie und Tourismus	Restauration
Audiovisuelle und multimediale Techniken	Gastronomie und Tourismus

Die Themen des Studiums der Gastronomie basieren auf einer humanistischen und wissenschaftlichen Sicht und kennzeichnen in ihrer Gesamtheit eine komplette Ernährungskultur. Keine Universitätsinstitution bietet heute eine ähnliche Studiengelegenheit.

Was in vielen Fächern, die seit langer Zeit existieren und sich bewährt haben, neu ist, ist ihre Anwendung im Zusammenhang mit der Ernährungskultur, die ihnen einen "fachspezifischen" Wert vermittelt. Bei anderen Fächern können wir von absoluten Neuheiten sprechen, da es sich um Fachgebiete handelt, die erstmals in den Seminaren von Colorno und Pollenzo angeboten werden.

Alle zusammen, über fünf Jahre gegliedert und verteilt, bilden ein völlig neues Studienprogramm, bei dem dasselbe Nahrungsmittelprodukt von vielen Gesichtspunkten aus behandelt wird. Dies erlaubt wiederum, auch die Problematik der Ernährung von verschiedenen Ansätzen aus anzugehen. Dieser Lehrplan ist einer der Hauptschlüssel zum Erwerb einer professionellen Ausbildung.

Bei der Darstellung des Lehrplans wurden die Fächer des dreijährigen und

des zweijährigen Studiums der jeweiligen Spezialisierung getrennt aufgeführt. Eventuelle Änderungen bei Beginn des Studiums sind möglich und wahrscheinlich wird es noch mehr Lehrfächer geben, die aus neuen Trends und der Entwicklung der Nahrungsmittel und der weltweiten Konsumgewohnheiten entstehen werden.

FÄCHER DES DREIJÄHRIGEN STUDIUMS DER GASTRONOMIE

GESCHICHTE DER ERNÄHRUNG I UND II

Die ökonomischen, sozialen, politischen und kulturellen Aspekte der Produktion und des Konsums von Nahrungsmitteln in ihrer geschichtlichen Entwicklung. Die Beziehung zur Umwelt und die Nutzungsmöglichkeiten der natürlichen Ressourcen. Die Modelle der Vermarktung und des Handels, durch die sich die Ernährungssysteme in den verschiedenen Gebieten der Welt gebildet haben.

ÖNOLOGIE

Die Weinkultur von ihren Anfängen bis heute: der Anbau der Rebe, die historischen Produktionstechniken, die symbolischen und sozialen Werte des Weines, die Entwicklung der Märkte. Studium des Weinbaus und der Weinbereitung. Grundsätze der visuellen, olfaktorischen und gustatori-

schen Analyse mit Übungen zur sensorischen Bewertung.

GRUNDSÄTZE DER ÖKONOMIE UND STATISTIK

Die Grundlagen der Wirtschaftstheorie und der statistischen Analyse mit besonderem Bezug auf den Agrar- und Nahrungsmittelsektor. Nachfrage und Angebot; die Verbindungen zwischen Preis, Qualität und Quantität. Theorie der Unternehmenspolitik. Deskriptive und ökonomische Statistik. Elemente zur Analyse der historischen Serien und ökonometrische Analyse. Anwendung der Wirtschaftstheorien im Agrar- und Nahrungsmittelsektor.

GESCHICHTE DER KÜCHE UND DER GASTRONOMIE I UND II

Die Auswahl- und Verarbeitungsverfahren der Nahrungsmittel im privaten und öffentlichen Bereich, von der Römerzeit bis heute, in Europa und in den außereuropäischen Ländern. Servier- und Konsumgewohnheiten. Studium von Rezeptsammlungen, Hauswirtschaftsbüchern, Abhandlungen zur Ernährungslehre, Werbung auf Papier, von spezialisierten und nichtspezialisierten Zeitschriften, sowie handschriftlichem Material.

ERZEUGNISSE TIERISCHEN URSPRUNGS

Analyse der Produktionen tierischen Ursprungs in den verschiedenen Regionen der Welt mit den verschiedenen Züchtun-

gen und Rassen, mit Hinweisen zu Zuchtarten und ihren historischen, wirtschaftlichen und sozialen Hintergründen. Konkrete Erfahrungen in der Aufwertung von typischen Produkten.

PFLANZLICHE PRODUKTIONEN

Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs, Eingliederung in verschiedene Gruppen und Kategorien nach quantitativen und qualitativen Analysen. Konkrete Erfahrungen in der Aufwertung von lokalen Produkten im Verlauf der letzten Jahre.

HYGIENE UND MIKROBIOLOGIE DER NAHRUNGSMITTEL

Die Gesundheitskontrolle der Lebensmittel und die Vorbeugung ihrer Verschmutzung. Mikrobiologische und hygienische Untersuchungen von Wasser, Mineralwasser, Milch, Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst, Cerealien, Teigwaren, Eier, alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränken. Lebensmittelgesetzgebung. Normative Grundlagen. Das Haccp-System.

SENSORISCHE BEWERTUNG

Einführung in die sensorische Analyse. Elemente der Sinnes-Physiologie. Das menschliche Wahrnehmungssystem. Die Wahrnehmungsschwellen. Chemische Analyse zur Ergänzung der sensorischen Analysen. Das Berufsbild des Verkosters. Die Verkostungstechniken. Die wichtig-

sten Tests der sensorischen Analyse. Anwendungen auf einzelne Produkte (Olivenöl, Wein, Käse etc.).

GESCHICHTE DER AGRARLANDSCHAFT

Die Ressourcen des Territoriums und ihre Wechselwirkung mit den ökonomischen und sozialen Systemen. Die Art und Weise, wie die Gesellschaften mehr oder weniger stabile Gleichgewichte geschaffen haben zwischen den verfügbaren Ressourcen, den Konsumbedürfnissen, den technologischen Möglichkeiten und den sozialen Verhältnissen. Die Agrarlandschaft als kulturelle Struktur, als historisches Gedächtnis und als aufzuwertendes Kulturgut. Die Umweltauswirkungen der Nahrungsmittelnachfrage.

KULINARISCHE TECHNIKEN

Die Vorbereitung, Zubereitung und Konservierung von Speisen, im Hinblick auf die Rohstoffe, auf die Geräte für deren Verarbeitung, auf die Traditionen des Handwerks. Studium der Literatur, besonders der Rezeptsammlungen und Handbücher, sowie der kulinarischen Kunst im Privathaushalt und im Restaurantbetrieb.

GEOGRAPHIE DER WEINE

Die Hauptanbau- und Konsumgebiete der Weine in der Welt: die geographischen, kulturellen und wirtschaftlichen Merkmale der einzelnen Gebiete und die verschie-

denen Typologien der Weine, die dort entstehen. Analyse und Vergleich der lokalen und internationalen Weinmärkte. Der Weintourismus. Die wichtigsten Rebsorten der Welt und ihre geschmacklichen Eigenschaften. Übungen zur sensorischen Bewertung.

INSTITUTIONEN DER NAHRUNGSTECHNOLOGIEN

Der Agrar-Nahrungsmittelbereich. Zielsetzungen und historische Aspekte der Verarbeitungstechnologien (Trocknung, Konzentration, Fermentation, Kühlung und Tiefkühlung, thermische Stabilisierung, ionisierende Strahlungen, Klimatisierung) und Konservierung der Nahrungsmittel (Größenreduzierung, Trennung, Extraktion, Zerkleinerung, Wiederausstellung). Tradition und Innovation bei den Vorgängen der Nahrungsmitteltechnologien.

NAHRUNGSMITTEL-WARENKUNDE (1. TEIL UND 2. TEIL)

Das Nahrungsmittelproblem; Bezeichnung der Nahrungsmittel; die Bestandteile der Lebensmittel; der Nähr- und Gebrauchswert; die Konservierung; die Zusätze; die Lebensmittelfälschung; die Reinheit; die historische Entwicklung der Qualität; die Qualitätskontrolle im Lebensmittelbereich; die Verpackung und Etikettierung. Systematische Analyse der Lebensmittelklassen. Pflanzliche Nahrungs-

mittel – Cerealien: Mehle, Grieß und Getreideprodukte; Brot und Teigwaren. Reis. Öle. Lebensmittel tierischen Ursprungs – Fleisch. Wurstwarenindustrie. Milch und Molkereierzeugnisse.

GEOGRAPHIE DER RESSOURCEN UND AGRAR-NAHRUNGSMITTELSYSTEME

Die vorherrschenden Agrarsysteme in der Welt. Von West- und Südeuropa, über die russischen und osteuropäischen Agrarsysteme bis zu den amerikanischen, afrikanischen, asiatischen und ozeanischen Systemen. Der Einfluss von geographischen und geoökonomischen Faktoren im Agrar-Nahrungsmittelbereich, mit besonderer Berücksichtigung der Beziehung zwischen Landwirtschaft und Umwelt.

GASTRONOMISCHES LEXIKON UND SCHREIBLABOR

Das Studium der allgemeinen und spezifischen Terminologie der Lebensmittel. Studium der Stichwortverzeichnisse, Sammlungen und Enzyklopädien gastronomischer und kulinarischer Art. Komparative Sprachforschung. Studium und Abfassung von journalistischen, Werbe- und institutionellen Texten: Beschreibungen und Bewertungen (Produkte, Restaurants), Dossiers (von Produkten und Dienstleistungen), Menüs, Rezepte, Artikel, Kritiken, Texte für Webseiten.

ELEMENTE DER ERNÄHRUNG UND DIÄTETIK

Die physiologischen Aspekte der Verdauung von Nahrungsmitteln, Stoffwechsel und Ernährungsbedürfnisse bei verschiedenen Aktivitäten. Der Geschmack und die physiologischen Prozesse, die Mechanismen wie Hunger und Sättigungsgefühl auslösen. Chemische und biochemische Analyse von Proteinen, Fetten, Kohlehydraten, Fasern, Vitaminen und Mineralien.

GASTRONOMIE UND TOURISMUS

Geschichte des Fremdenverkehrs, des gastronomischen Angebots und der Transportmittel. Verzeichnisse und Führer. Die Organisation der Gastlichkeit. Die öffentlichen und privaten Dienstleistungen und ihre wichtigsten Träger (Verlage, Presse, Web). Die Speisen und ihre Umweltauswirkungen: Qualität und Gesundheit unterwegs. Touristische und bibliographische Dokumentationen des Verlagswesens und der Fachpresse.

KOMMUNIKATION UND ERNÄHRUNG

Die Präsentation und das Lebensmittelangebot. Die Informationsträger – Stimme, Text, Bild, Objekt – und ihre geschichtliche Entwicklung. Typologie der Information, der Werbung und der Kommunikation im Nahrungsmittelbereich. Das Mittel und der Aufbau der Kommunikation: Inhalt, Form, Überzeugungskraft, Gesetzmäßigkeit, Wirkung. Die neuen Technologien im Netz.

SOZIOLOGIE DES KONSUMVERHALTENS

Die Beziehung zwischen Ernährung, Küche, Gastronomie und einfachen sowie komplexen Gesellschaftsgruppen (Familie und Kleingruppen – Nationen und Großgruppen), anhand der Beziehungen zwischen Verbrauchsmuster und kulturellen und religiösen Identitäten. Rituale, soziale Unterschiede und Wandlungen in der Nutznießung der Speisen. Die Verbrauchsgewohnheiten in der heutigen Gesellschaft (Globalisierung, World Food, multiethnische Küche, vielfältige Identitäten)

RESTAURATIONSSYSTEME

Die kollektive Restauration: Definition und Typologie der Benutzer und Qualitätszielsetzungen. Produktionssysteme und Service. Kennzeichnende Faktoren der kollektiven Restauration: Terminologie, Prozessphasen, Kontrollen, Qualität. Garmethoden und Nebenwirkungen. Konservierungstechniken der Speisen und die entsprechenden Auswirkungen auf den Nährwertgehalt und auf die sensorische Qualität. Rezepte, Menüs, Programmierung der Zubereitung und des Servierens.

ANTHROPOLOGIE DER ERNÄHRUNG

Die symbolischen Bedeutungen des Nahrungsmittelkonsums als Ausdruck fundamentaler Instanzen des menschlichen Lebens (Überleben, Ritualität, Beziehungen

zu den Mitmenschen und zum Jenseits). Der Kommunikationskodex, durch den die Speisen zum Kommunikationsmittel des kulturellen Systems und der sozialen Beziehungen werden. Die Verhaltensweisen der Menschen zur Nahrung, Beständigkeit und Veränderungen im Laufe der Zeit.

SEMIOTIK

Die Zeichentheorie und ihre verbale und visuelle Bedeutung. Die Mittel zur Textanalyse und das "gastronomische Thema": von der Präsentation der Gerichte in den Zeitschriften und in den Führern bis zu deren "Beschreibung", von dem Aufbau und der schriftlichen Darstellung der Rezepte, von der Beschreibung der Weine bis hin zu den Fertiggerichten. Die Beziehung der Zeichen untereinander in der Ikonologie, Literatur und Gastronomie.

NAHRUNGSMITTELGESETZ UND -POLITIK

Die theoretischen und rechtlichen Formen des Nahrungsmittelgesetzes und der Nahrungsmittelpolitik. Die grundlegenden Rechtselemente. Die italienischen, europäischen und weltweiten Vorschriften mit besonderer Beachtung des internationalen Handels, vom Gatt zur Wto. Die Gesetze der Industrie (Patent und Markenzeichen), der Werbung (trägerisch und komparativ). Der Schutz der Verbraucher und der Unternehmen.

ENGLISCH

Studium der englischen Sprache in Wort und Schrift, einschließlich der Terminologie der englischen Gastronomie.

FRANZÖSISCH

Studium der französischen Sprache in Wort und Schrift, einschließlich der Terminologie der französischen Gastronomie.

DIE FÄCHER DES ZWEIJÄHRIGEN FACHSTUDIUMS

Nach dem Abschluss des allgemeinen dreijährigen Kurses können die Studenten einen zweijährigen Fachkurs belegen, der in zwei Fachrichtungen unterteilt ist:

- Wissenschaft der ernährungsbezogenen und gastronomischen Kommunikation
- Management von Produktions- und Vertriebsstätten im Nahrungsmittelbereich

FACHRICHTUNG DER WISSENSCHAFT DER ERNÄHRUNGSBEZOGENEN UND GASTRONOMISCHEN KOMMUNIKATION

GASTRONOMIEKRITIK

Bewertungsinformationen zum Angebot der Nahrungsmittel und zu den Konsumgewohnheiten. Bewertungsgrundlagen und -kriterien im Zusammenhang mit den Produkten, den Verpackungen und den Dienstleistungen in privaten und öffentlichen Lokalen. Verzeichnisse, Führer, Rubriken, Werbung für Beherbergungs- und

Bewirtschaftungsstätten. Presse und internationales Verlagswesen, lokale und globale Modelle, Gastronomiehandel in der Welt.

METHODOLOGIE DER ERNÄHRUNGSERZIEHUNG

Wissenschaftliche Grundlagen der Programme der Ernährungserziehung: hygienische, nährwertbezogene, technologische, sensorische, historisch-kulturelle und rechtliche Aspekte des Lebensmittelkonsums. Sprache, Kommunikationstechniken und -methoden der wissenschaftlichen Inhalte. Ernährungs- und Geschmackslehre. Ernährungserziehung für besondere Gruppen (Kinder, Studenten, Sportler, werdende Mütter, ältere Leute...).

GASTRONOMISCHE LITERATUR

Die wichtigsten literarischen Texte zur Ernährung und den dazugehörigen Unternehmen, von ihrer Entstehung bis heute. Die literarischen Quellen im Vergleich zu den historisch-dokumentarischen Unterlagen; Texte zur modernen und zeitgenössischen Geschichte des Geschmacks. Reiseliteratur, Sammlungen über Sitten und Bräuche, über Kunst und Handwerk, Hausbücher.

IKONOGRAPHIE DER NAHRUNGSMITTEL

Die Vorbereitung, das Servieren und der Konsum der Speisen in der bildnerischen Darstellung. Analyse der Botschaften in der Darstellung und in der Symbolik: Zeichnungen, Malereien, Skulpturen, Ar-



chitektur, Gravuren, Fotografien, Design, Web-Design und Film. Die kulinarischen und gastronomischen Gebrauchsartikel und deren Produktion. Die Dekorationskunst in der Konditorei und in der Küche, von ihren Anfängen bis zum *eat art*. Thematische Museen und Sammlungen.

GASTRONOMISCHER JOURNALISMUS

Presseinformationen zum Thema Nahrung und Gastronomie, Geschichte und Aktualitäten, vom Markt bis zur Werbung. Analyse der Geschmacksmodelle und der Kommunikationsarten. Der Beruf des gastronomischen Journalisten mit Hinweisen zu Ausbildung und Berufsaussichten.

WISSENSCHAFTLICHE FORSCHUNG UND INFORMATIONEN ZUR NAHRUNG

Konventionelle Informationsunterlagen (Kataloge, Bibliographien, Zeitschriften, Quellenhinweise). Die Darstellung der Dokumente innerhalb eines Retrieval-Systems. Sammlungen, Zeitschriftenkataloge und bibliographische Quellen im Bereich der Nahrung und der Gastronomie. Informationsquellen online. Suche im Web, in online-Katalogen (Opac) und in Datenbanken. Gestaltung und Entwicklung von digitalen Informationssystemen.

PSYCHOLOGIE DER KONSUMGEWOHNHEITEN

Die Beziehung zwischen Psyche und Nahrungsmittel vom Gesichtspunkt der

kollektiven Motivationen: die Botschaften, die Werbung, das Marketing, die Entwicklung und der Wandel der Konsumgewohnheiten. Individuelle Psychologie des Konsumverhaltens: die Beziehung zwischen Körper und Speisen, im Zusammenhang mit psychischen und pathologischen Merkmalen, der Nahrungsmittelkonsum.

GASTRONOMIE UND TOURISMUS

Geschichte des Fremdenverkehrs, des gastronomischen Angebots und der Transportmittel. Die Organisation der Gastlichkeitsstrukturen heute: Großunternehmen und kleine Betriebe. Öffentliche und private Dienstleistungen und ihre wichtigsten Träger (Verlagswesen, Presse, Web). Die Ernährung und deren Umweltauswirkungen: Qualität und Gesundheit unterwegs. Touristische Dokumentationen in Büchern und Fachzeitschriften.

GESCHICHTE DES GEBIETES UND DER TYPISCHEN PRODUKTE

Die Entwicklung des landwirtschaftlichen Bereichs und dessen Verwurzelung in dem Territorium. Die Produktionssysteme von früher bis heute. Die Verknüpfungen zwischen Territorium und Lebensmitteln im Hinblick auf jene Gebiete, die reich bzw. arm an Nahrungsmitteln sind. Die Tendenzen zur Globalisierung des Agrar-Nahrungsmittelmark-

tes; Analyse solcher Gebiete, in denen vorherrschend Familienbetriebe existieren und solcher Gebiete, wo große Firmen dominieren.

AUDIOVISUELLE UND MULTIMEDIALE TECHNIKEN

Die Ernährung im multimedialen Kommunikationssystem. Die Erstellung von hypertextlichen und hypermedialen Dokumenten, das Suchen von Dokumenten im Web, an Informationsstellen und auf CD-Rom. Kartei- und Katalogisierungssysteme, Anlegen von Datenbanken. Grafik, Ausarbeitung und Verwaltung von Audio- und Video-Dateien online. Kommunikationsstrategien des Handels, der Informationen und der Didaktik im Netz.

FACHRICHTUNG DES MANAGEMENTS VON PRODUKTIONS- UND VERTRIEBSSTÄTTEN IM NAHRUNGSMITTELBEREICH

AGRAR- UND NAHRUNGSOÖKONOMIE

Nachfrage und Angebot im Agrar- und Nahrungsmittelbereich. Der Übergang des landwirtschaftlichen Produktes zum Nahrungsmittel. Das Gleichgewicht der Nahrungsmittel: die Märkte des Agrar-Nahrungsmittelsektors, die Preisgestaltung und die Kontrolle des landwirtschaftlichen Wachstums und des Bedarfs. Die agrar-industrielle Politik in Bezug auf die Lebensmittel und auf die

Gesundheit der Öffentlichkeit. Die verschiedenen agrar-nahrungstechnischen Systeme der Familien- und Großbetriebe.

BETRIEBS-MARKETING

Die Funktion des Marketing als strategischer Ansatzpunkt für die Unternehmensleitung. Marketing der verschiedenen Agrar-Nahrungsmittelbereiche unter Beachtung der Strategien, die konkret von führenden Unternehmen eingesetzt werden. Der historische Ansatz des Marketing und die Verbindung zwischen Marketing und Umfeld, im Zusammenhang mit dem territorialen Marketing und der Aufwertung der typischen Produkte.

MANAGEMENT UND BUCHFÜHRUNG

Die theoretischen und praktischen Elemente in der Führung der Unternehmen im Agrar-Nahrungsmittelsektor. Buchführung und Bilanzaufstellungen, Planung und Kontrolle in den Produktions-, Verarbeitungs-, Vertriebs- und Gastronomiebetrieben, unterteilt nach Größe. Die finanzielle Planung, die Neueinteilung des Budgets, die Techniken der Vorausplanung und die Erstellung von Business-Plänen.

NAHRUNGSMITTELVERTRIEB

Logistik, Inlandsverkehr, Lagerhaltung. Analyse und Planung von Verkaufsnetzen. Qualitätssysteme im Lebensmitteltransport. Kühltransport von frischen und tiefgefrore-

nen Produkten. Entwicklung und Tendenzen des Handels. Beschreibung und Klassifizierung der Handelsformen der Lebensmittelprodukte. Merchandising und Strategien in der Verkaufsstelle. Handelsrecht und Lebensmitteltransportvorschriften.

NAHRUNGSMITTEL UND KONSUMVERHALTEN

Das Konsumverhalten der Völker in den Industrie- und Entwicklungsländern unter kulturellem, soziologischem und ökonomischem Aspekt. Bedarf und Ressourcen, Versorgungs- und Verkaufssysteme, Konsummodelle und reales Konsumverhalten, Verbraucherweiterbildung und Verbraucherschutz.

MARKT DER AGRAR-LEBENSMITTEL

Der Markt als Begegnungsstätte zwischen Nachfrage und Angebot. Preispolitik, die verschiedenen Märkte und Organisationsformen. Internationaler Handel in Bezug auf die ausländischen Märkte, die internationalen Abkommen, die Kontrollorgane und die Handelspolitik auf weltweiter Ebene. Die lebensmittelarmen und -reichen Märkte mit Erwägungen zur Hungersnot und Unterernährung.

RESTAURATION

Die Zubereitungs- und Vertriebssysteme von Speisen in industriellen Organisationen, in Betriebslokalen, Genossenschaften und Familienbetrieben. Die geltenden Ge-

setze, der Gesundheitsschutz, die Ausrüstungen, die Qualifikation und der Schutz des Personals, die Zubereitung der Speisen, die Erstellung von Menüs, die Leitung des Kellers, der Service und die Werbung. Ernährungsweisen, ethnische und religiöse Betrachtungen auf weltweiter Ebene.

LEBENSMITTELGESETZ

Die Grundzüge der Gesetzgebung und des Lebensmittelgesetzes im nationalen und internationalen Rahmen. Hygiene, Gesundheit, Qualitätszertifikate. Die Lebensmittelpolitik, mit makroökonomischen Betrachtungen und mit Berücksichtigung der Themen zum Wettbewerb in der Europäischen Gemeinschaft und der Agrar-Lebensmittel-Authority, um das nationale Gesetz in die Grundsätze des Gemeinschaftsrechtes einzugliedern.

NAHRUNGSMITTELINDUSTRIE

Analyse der Produktionsindustrien und -betriebe von festen und flüssigen Speisen, sowie der Betriebe, die die Lebensmittel zubereiten und vertreiben. Die bedeutenden Konzerne der Agrar-Lebensmittelunternehmen, die mittleren und kleinen Betriebe, die sich nur auf ein Produkt spezialisiert haben.

Die Versorgung, die Infrastrukturen, die Organisation des Personals, das Studium, die Planung und Aufwertung der Lebensmittel, Packaging und Werbung.





Die Universität der Gastronomischen Wissenschaften unterscheidet sich von den anderen Hochschulen nicht nur durch ihre interdisziplinäre Struktur und durch die Originalität einiger ihrer Fächer, sondern auch durch ihr dichtgedrängtes Programm an nationalen und internationalen Praktika.

In den ersten drei Jahren der Ausbildung und in den darauf folgenden zweijährigen Fachkursen haben die Studenten die Möglichkeit, die theoretischen Studien durch aktive Praktika zu ergänzen.

Diese Neuheit entstand aus der Notwendigkeit, persönlich das zu testen und anzuwenden, was in den Unterrichtsräumen gelehrt und gelernt wurde. So wird den Studenten nach Beendigung des Studiums der Sprung ins Berufsleben erleichtert.

Die Praktikanten werden auf ihren Reisen die verschiedensten Produktionsprozesse, sowie das breite Spektrum der Rohstoffe und deren Verarbeitungsweisen kennen lernen.

Vor jedem Praktikum findet ein Vorbereitungskurs statt, der von Dozenten, Assistenten und Tutoren abgehalten wird, und dazu dient, den Studen-

ten auf die entsprechende Praxis vorzubereiten.

Während des gesamten Praktikums haben die Studenten einen Tutor, der ihren Aufenthalt organisiert und ihre Tätigkeiten koordiniert.

Am Ende des Praktikums müssen die Studenten eine schriftliche Abhandlung verfassen und vor dem Dozenten verteidigen. Diese Abfassungen, die inventarisiert werden, tragen dazu bei, eine regelrechte Datenbank der Erfahrungen aufzubauen.

Die Praktika haben thematischen und territorialen Charakter.

Die thematischen Praktika zielen auf das Studium eines bestimmten Produktes, einschließlich Produktionsverfahren, Vermarktungssystemen und Konsumverhalten.

Jedes Jahr werden die Studenten vier thematische Praktika von jeweils einer Woche machen, und zwar bei Handwerksbetrieben, kleinen und großen Lebensmittelindustrien, Genossenschaften und Vereinen.

Zu den vorgesehenen Themen des ersten Studienjahres gehören: in der Zeit von November bis Dezember Kaffee, im Januar Wurstwaren, im April Käse und im Mai Teigwaren. Im zweiten

Jahr folgen dann: in der Zeit von November bis Dezember die Nahrungsmittelindustrie, im Januar Konditorei, im April Viehzucht und im Mai Almkäse. Im dritten Jahr: in der Zeit von November bis Dezember Bier, im Januar Brot, im April Fischereiwesen und im Mai Bio-Anbau.

Die territorialen Praktika zielen auf das Studium eines Gebietes oder einer Region, einschließlich deren Landwirtschaftssystemen, ihrer Produkte, ihrer Geschichte und ihrer landschaftlichen und künstlerischen Schätze.

Jedes Jahr werden drei territoriale Praktika stattfinden, die jeweils 10-14 Tage dauern werden, je nach Aufenthaltsort (siehe Tabelle).

Die Studienaufenthalte des zweijährigen Fachstudiums sind professionalisierende Ausbildungspraktika, in denen die Studenten ihre Erfahrungen in der ausgewählten Fachrichtung ausbauen. Es ist die letzte Etappe vor dem endgültigen Eintritt ins Berufsleben.

Die Studenten, die als Fachrichtung die gastronomische und ernährungs-technische Kommunikation gewählt haben, werden von Kommunikationszentren des Fernsehens und des

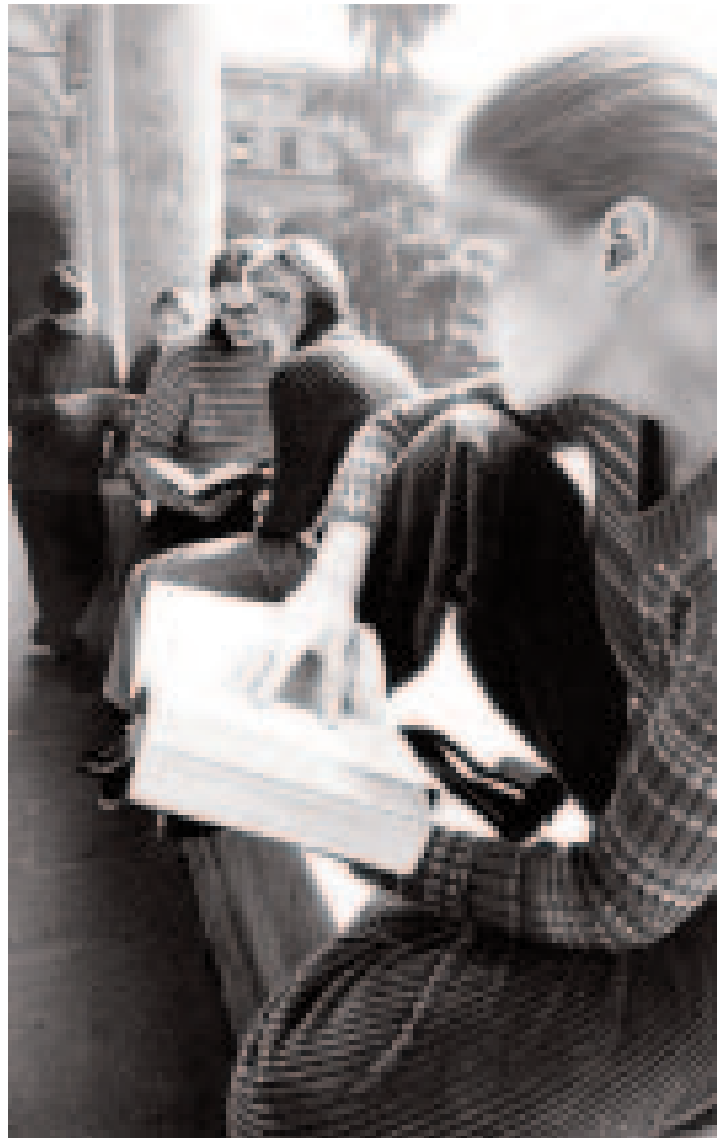
Rundfunks, von Zeitungs- und Zeitschriftenredaktionen, Verlagshäusern, Pressebüros und Werbebüros, Facharchiven und Verbraucherverbänden aufgenommen.

Diejenigen, die sich für das Management der Produktions- und Vertriebsstätten entscheiden, absolvieren ihr Praktikum in handwerklichen, industriellen und kommerziellen Herstellungsbetrieben, bei Genossenschaften, Konsortien, önologischen Vereinen, bei Händlern, in Catering- und Restaurantbetrieben.

Die Praktika der ersten drei Jahre geben dem Studenten die Möglichkeit, den praktischen Zusammenhang der verschiedenen Fächer des Studienplanes beispielhaft kennen zu lernen und eine umfassende, nicht spezialistische Vorbereitung zu erlangen, falls er das anschließende zweijährige Fachstudium nicht in Anspruch nehmen sollte. Diese Praktika bilden die Grundlage der kulturellen Ausbildung.

Die Praktika der zweijährigen Fachstudien dienen hingegen jenen Studenten, die eine spezifische Kompetenz und Praxis in den önologischen Bereichen erreichen wollen, als Einstieg in das Berufsleben.

UNIVERSITÄT DER GASTRONOMISCHEN WISSENSCHAFTEN TERRITORIALE PRAKTIKA WÄREND DES DREIJÄHRIGEN STUDIENGANGS		
1. STUDIENJAHR 2004/2005	2. STUDIENJAHR 2005/2006	3. STUDIENJAHR 2006/2007
Gruppe A (15 studenten)	LIGURIEN (Februar – März)	SIZILIEN (Februar – März)
	VENETIEN (Juni-Juli)	UMBRIEN (Februar – März)
	FRANKREICH/CÔTE DU RHÔNE (September)	SPANIEN/RIOJA (Juni-Juli)
	JAPAN (September)	SÜDAFRIKA (September)
Gruppe B (15 studenten)	EMILIA-ROMAGNA (Februar – März)	TRENTINO SÜDTIROL (Februar – März)
	AOSTATAL (Juni-Juli)	SARDINIEN (Februar – März)
	PORTUGAL (September)	SCHOTTLAND (Juni-Juli)
	USA/KALIFORNIEN (September)	FRANKREICH/BURGUND (Juni-Juli)
Gruppe C (15 studenten)	PIEMONTE (Februar – März)	MARKEN (Februar – März)
	APULIEN (Juni-Juli)	LOMBARDEI/FRANCIACORTA (Februar – März)
	ÖSTERREICH (September)	DEUTSCHLAND/RHEINLAND (Juni-Juli)
	INDIEN (September)	SCHWEIZ (Juni-Juli)
Gruppe D (15 studenten)	TOSKANA (Februar – März)	KAMPANIEN (Februar – März)
	FRIAUL (Juni-Juli)	LOMBARDEI/VELTLIN (Februar – März)
	IRLAND (September)	FRANKREICH/CHAMPAGNE (Juni-Juli)
	AUSTRALIEN (September)	SPANIEN/ANDALUSIEN (Juni-Juli)
		MEXIKO (September)



Die Studienkurse der Universität der Gastronomischen Wissenschaften zielen darauf hin, Akademiker mit guten wissenschaftlichen und humanistischen Kenntnissen auszubilden, die in der Lage sein werden, in der Produktion, der Verarbeitung, der Vermarktung und der Förderung von Speisen und Getränken im internationalen Rahmen zu arbeiten. Der hier ausgebildete Diplom-Gastronom hat ein neuartigen Beruf, das sich in den Arbeitsmarkt einfügt und folgende Merkmale aufweist: solide kulturelle Grundlagen, ebenso wie eine direkte in den Produktionsstätten und Anbaugeländen gereifte Erfahrung, die während der Praktika in den jeweiligen Spezialgebieten erlangt wird.

Die dreijährige Ausbildung zielt auf eine Vorbereitung der Kursteilnehmer für Tätigkeiten in verschiedenen Sektoren: bei Handelsgenossenschaften, in Industrie-, Handels- und Catering-Betrieben, Produzentenvereinigungen, Restaurants oder Hotelketten; im Kommunikationsbereich und in der Didaktik, bei öffentlichen oder privaten Körperschaften, wo Kenntnisse im Lebensmittel- oder Produktionsbereich, sowie im Konsumverhalten unentbehrlich sind.

Das darauf folgende weiterführende zweijährige Fachstudium ermöglicht eine Spezialisierung in zwei Fachrichtungen: Kommunikation in all ihren Ausdrucksformen (Verlagswesen, Journalismus, Werbung, Didaktik); Unternehmensmanagement mit dem Studium des Marketing, der Fremdenverkehrsstrategien, der Werbekampagnen, der Marktforschungen.

Das zweijährige Studium der Fachrichtung "Kommunikation im Nahrungsmittel- und Gastronomiebereich" bildet folgende Experten aus: Public-Relation Manager in Agrar-Nahrungsmittelbetrieben; Dozenten in Agrar-Nahrungsmittelbetrieben; spezialisierte Gastronomie-Journalisten und Kritiker; multimediale Editoren im Agrar-Nahrungsmittelbereich.

Das zweijährige Studium der Fachrichtung "Management der Produktions- und Vertriebsstätten für Nahrungsmittel" bildet folgende Experten aus: Experten für den Lebensmitteleinkauf in mittleren und großen Vertriebsstätten; Leiter in Bereichen der öffentlichen Verwaltung; Leiter von Produktionsgenossenschaften im Agrar-Nahrungsmittelbereich; Planer für Produktions- oder Handelstätigkeiten; Organisatoren und Leiter von Fremdenverkehrsbetrieben.

Die Universität der Gastronomischen Wissenschaften zeichnet sich durch ihre starke internationale Prägung aus und steht all jenen Studenten offen, die den Speisen und Getränken einen absolut bedeutenden kulturellen Wert zusprechen.

Jedes Jahr werden 60 Studenten aus aller Welt aufgenommen.

Die innovative didaktische Organisation, der Beitrag von Dozenten und Experten aus der Welt der Önologonomie und Agrar-Nahrungsmittelwirtschaft, die technologische Ausstattung und die Dienstleistungen, die angeboten werden, garantieren eine Vorbereitung, die darauf zielt, den Studenten eine unmittelbare Eingliederung in die Berufswelt zu ermöglichen.

Für die Anmeldung zum dreijährigen Kurs der Gastronomischen Wissenschaften ist ein Abschlusszeugnis einer höheren Schule erforderlich und das Absolvieren einer Aufnahmeprüfung, bei der auch die Kenntnisse der Kandidaten in den beiden offiziellen Sprachen der Universität, nämlich Italienisch und Englisch, geprüft werden.

Ab Sommer 2004 sind auf jeden Fall Kurse vorgesehen für all diejenigen Studenten, die ihre Sprachkenntnisse verbessern müssen.

Für die 60 Studenten, die den Aufnahmetest bestanden haben, ist die Teilnahme an den Kursen obligatorisch, wobei die Serviceleistungen und Strukturen, die von der Universität zur Verfügung gestellt werden,

in Anspruch genommen werden können:

die Multimedia-Bibliothek, die auch über Intranet eingesehen werden kann, ist das erste Beispiel eines interdisziplinären und internationalen Studienbestands für Gastronomiewissenschaften. Sie enthält Tausende von alten und modernen Titeln in Form von Büchern, optischen und digitalen Systemen;

die Studiensäle, die mit den neuesten Informationssystemen ausgestattet sind zwecks eingehender Studien und Nutzung des multimedialen Lehrmaterials; die Laboratorien für Verkostungen und für die sensorische Bewertung der Nahrungsmittel und Getränke, wobei diese Labors grundlegend für didaktische Tätigkeiten werden und einen nützlichen Service für alle Fachleute der Branche darstellen;

das Produktionszentrum für das Multimedia-Lehrmaterial, das von den fortschrittlichsten Technologien unterstützt wird; der persönliche, tragbare Computer, der jedem Studenten ausgehändigt wird: mit kabellosem Anschluss an Internet (mit dem System WiFi) und Intranet von Pollenzo und Colorno, mit dessen Hilfe alle didaktischen Informationen zugänglich werden;

das Restaurant der Universität, die vortreffliche "Mensa" der Universität, wo die Studenten an den Studientagen essen;

die Tutoren, die für jede Klasse vorgesehen sind und persönlich die didaktischen Tätigkeiten leiten, die Gruppenarbeit organisieren und die Studenten während ihrer Praktika begleiten;

das Sekretariat der Studenten, das stets zur Verfügung steht für Informationen und Fragen zur Aufnahme, zur Anmeldung, und das für die Ausgabe von Zertifikaten und Dokumenten zuständig ist. Im Jahresbeitrag sind enthalten: Lehrmittel, Unterbringung in Einzelzimmern in möblierten Wohnungen, die regelmäßig gereinigt werden, Studienreisen (themenbezogene und territoriale Praktika), die Beförderung von den nahen Städten Bra und Parma zu den Vorlesungsstätten, Versicherungsschutz und Gesundheitsfürsorge für alle Fälle, besondere Vereinbarungen mit Sport- und Kulturzentren, sowie Ermäßigungen in verschiedenen Geschäften der Umgebung.

Die vorgesehene Studiengebühr für das akademische Jahr 2004/2005 liegt ungefähr bei 19.000 Euro, wobei Stipendien, Ehrendarlehen und andere finanzielle Hilfen vorgesehen sind.



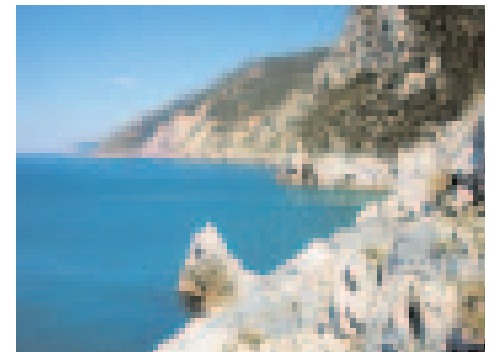
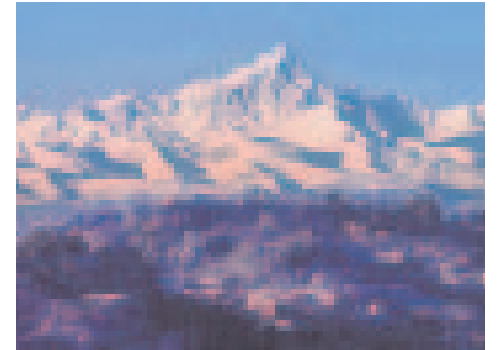
DAS LEBEN AN DER UNIVERSITÄT

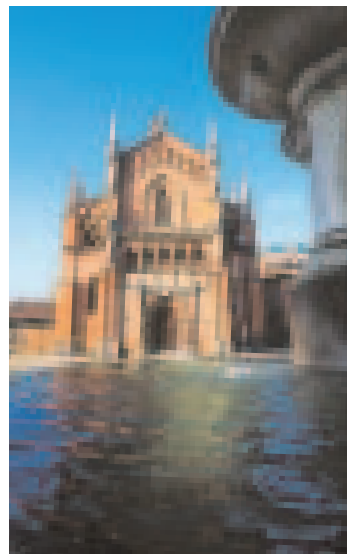
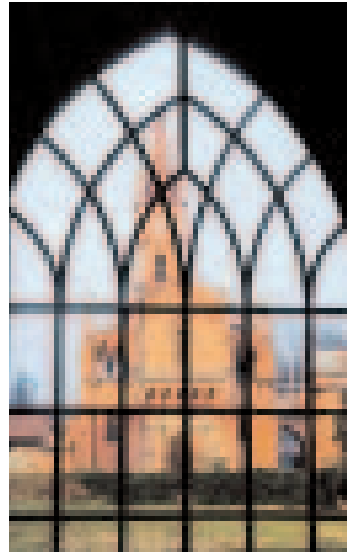
Die Anmeldung in der Universität der Gastronomischen Wissenschaften ist eine einmalige Gelegenheit, in eine einzigartige Umgebung einzutauchen: Die beiden Studienzentren Pollenzo und Colorno liegen in bedeutenden Weinanbau- und Landwirtschaftsgebieten, in denen es ein hochrangiges Gastronomieangebot, interessante Fremdenverkehrsorte und zahlreiche weltbekannte Kunststädte gibt. Die Studenten wohnen hauptsächlich in Bra, nur wenige Kilometer von Pollenzo entfernt, und können hier alle Vorteile eines Aufenthaltes in der Provinz genießen. Neben den didaktischen Aktivitäten werden die Studenten im Laufe des Studienjahres in Bra mit einbezogen bei der Organisation und Durchführung von Kulturveranstaltungen, Degustationen, Gastronomiekursen oder einfachen Festen und geselligen

Zusammenkünften, um ihnen ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten und ihn zu einer denkwürdigen Erfahrung zu machen. Zu all dem ist noch hinzuzufügen, dass die Stadt Bra ganz in der Nähe von namhaften Fremdenverkehrsgebieten liegt der Stadt Turin, der Langhe, der Côte d'Azur, der Alpen und der ligurischen Riviera. Die Studenten der Universität Können von den speziellen Ermäßigungen der Kulturvereine und Sportzentren Gebrauch machen: Hallen- und Freibäder, Sportplätze, Athletikpisten, Fitness-Studios, Reitställe, Wanderwege in den Wäldern für Treckingfreunde oder Mountainbikefahrer sind nur einige der Aktivitäten, denen man sich hier widmen kann. Während der Studienzeit in Colorno stellt die nahe Stadt Parma all jene Freizeit- und Kulturstrukturen zur Verfügung, die den Aufenthalt der Studenten



angenehm und stimulierend machen. Von Colorno aus kann man außerdem leicht Bologna erreichen, eine der ältesten und lebendigsten Universitätsstädte Europas. Beide Universitätszentren liegen in Gebieten von großer künstlerischer Bedeutung: Neben den bereits genannten Orten kann man in wenigen Stunden von Pollenzo und auch von Colorno aus nach Genua, Mailand, Florenz, Siena, Mantova und Ferrara gelangen. Die Flughäfen und Bahnhöfe von Turin und Bologna bieten ausgezeichnete Verkehrsverbindungen zu anderen großen Städten in Italien und Europa. Die Entscheidung, die Kurse der Universität der Gastronomischen Wissenschaften zu besuchen, ist eine überzeugende Lösung für all diejenigen, die ihre Leidenschaft für die Welt der Önogastromie in einen Beruf verwandeln möchten und dabei in die faszinierende Umgebung der beiden Universitätszentren Pollenzo und Colorno eintauchen möchten. Die Studenten haben in der Tat die Möglichkeit, ihre multidisziplinäre Ausbildung mit internationaler Prägung mit der Freude am Leben zu vereinen und dabei an einem anregenden außerschulischen Leben teilzunehmen, das den Studenten die Werte des gesunden Genusses und des guten Lebens vermittelt.





Die Unterrichtsräume und Büros der Universität sind in der sogenannten "Agenzia von Pollenzo" eingerichtet, einem neugotischen Gebäudekomplex, dessen Bau 1833 begonnen wurde. 1842 gründete König Carlo Alberto die erste landwirtschaftliche Vereinigung mit dem Ziel, die Landwirtschaft und die damit verbundenen Tätigkeiten in diesem Gebiet zu fördern. Die Eröffnung dieser „Agenzia di Pollenzo“, erfolgte im Oktober 1843 während der ersten Generalversammlung der landwirtschaftlichen Vereinigung. Bei dieser

den Wissenschaftler eingehend die wirtschaftlich-verwaltungstechnischen, technisch-produktiven und sozialen Aspekte, die die Zielsetzung dieser Agenzia darstellten. Der Komplex, der 1999 von der Gesellschaft "Agenzia di Pollenzo s.p.a." erworben wurde, um restauriert und in ein Begegnungszentrum vieler Aktivitäten im Zusammenhang mit der Ernährung verwandelt zu werden, wird neben der Universität, ein Hotel, ein großes Restaurant, sowie eine Weinbank beherbergen. Die Gebäude werden von einem großen Park, von Feldern und Wäldern umgeben.



In der Nähe des Zusammenflusses des Baches Parma und des Kanals Lorno, wo sich heute der Palazzo Ducale von Colorno befindet, stand im XIII. Jahrhundert eine Festungsanlage. Im Verlauf der Zeit und nach zahlreichen Umbauten verwandelte sich der Bau zunächst in eine herrschaftliche Residenz und später in einen prächtigen Palast. Hier verweilten einige der bedeutendsten Dynastien Italiens: Sanseverino, Adelsgeschlecht aus dem Reich von Neapel; die Herrscherfamilie

Farnese aus dem XVII. Jahrhundert, sowie die Borbone und die Herzogin Maria Luigia, Ehefrau von Napoleon Bonaparte. Der Palazzo Ducale von Colorno und seine herrliche Gartenanlage aus dem 18. Jahrhundert sind heute Eigentum der Provinz Parma. Der Universitätssitz von Colorno liegt ganz in der Nähe von Parma, einer Stadt von internationaler Berühmtheit, die in der Lage ist, die notwendigen Strukturen für die Beherbergung der Studenten zur Verfügung zu stellen.



BEGINN DER KURSE: 4. Oktober 2004

ABGABEDATUM DER VORANMELDUNG: 31. Januar 2004

VORGESEHENES DATUM FÜR DEN AUFNAHMETEST: 28. Februar 2004

ZULÄSSIGE STUDENTENZAHL: 60 pro Studienjahr

GRUNDSPRACHEN: Englisch und Italienisch (ab Sommer 2004 sind ständige Sprachkurse vorgesehen).

JÄHRLICHE STUDIENGEBÜHR: ungefähr 19.000 Euro

Die Studiengebühr enthält:

- Unterbringung während des ganzen Jahres in Einzelzimmern in möblierten Wohnungen;
- Mittagessen (außer samstags, sonntags und an den Tagen, an denen die Universität geschlossen bleibt);
- die *themenbezogenen und territorialen Praktika*, die vom Studienplan vorgesehen sind (siehe Tabelle s.37);
- Unterkunft, Verpflegung und Beförderungskosten während der Praktika;
- Lehrmittel (Bücher, Skripten);
- der persönliche, tragbare Computer, einschließlich Anschluss ans Netz (Internet, E-Mail) von den Universitätszentren Pollenzo und Colorno;
- alle didaktischen Aktivitäten, einschließlich Konferenzen, Seminaren, Praktika;
- Teilnahme an allen Veranstaltungen, die von der Universität der Gastronomischen Wissenschaften angeboten werden;
- Versicherungsschutz und Gesundheitsfürsorge;
- Ermäßigungen in Sportzentren, Buchhandlungen, Freizeitzentren und Geschäften.

Zuschüsse, Darlehen und Stipendien sind vorgesehen.

FÜR WEITERE INFORMATIONEN WENDEN SIE SICH BITTE AN:

Sekretariat : Piazza Vittorio Emanuele 9, 12042 Pollenzo - Bra (Cuneo) Italien

Telefon **+39 0172 458419**.

Oder besuchen Sie unsere Site im Internet: **www.unisg.it** E-mail **info@unisg.it**.

