

SUPSI

Nell'ambito del Progetto Food & wine business management 2018 - 2019

Titolo: Neuroscienze applicate al food & beverage *(una giornata del ciclo di formazione)*

Presentazione

Il settore del Food&Wine è in grande espansione a livello internazionale ed ha oltrepassato i confini dell'artigianalità domestica ritagliandosi un ruolo di primo piano anche nel settore turistico. Questa crescita significativa in termini di interesse e di opportunità ha determinato la necessità di formare figure manageriali specializzate in grado di riconoscere i processi produttivi e qualitativi specifici del Food&Wine, ma anche, e soprattutto, di fronteggiare un mercato sempre più globale attraverso lo sviluppo di specifiche competenze gestionali e comunicative.

Obiettivi

- Conoscere ed applicare le tecniche di processo e di approvvigionamento in ambito FOOD
- Conoscere ed applicare le tecniche di processo e di approvvigionamento in ambito WINE
- Completare ed aggiornare le proprie conoscenze nella gestione d'impresa
- Aggiornare le proprie competenze in ambito Marketing, e Comunicazione e processi mentali che influenzano le scelte e i consumi alimentari
- Conoscere ed applicare le scoperte neuro scientifiche in ambito food & beverage

Programma

- I sistemi emozionali primari secondo le ricerche di Jaak Panksepp
- Il rapporto tra cognizioni ed emozioni
- Il cervello enterico scoperto da Michael D. Gershon
- I marcatori somatici proposti da Antonio R. Damasio
- I tre cervelli (trono encefalico, sistema limbico e neocorteccia) proposti da Paul MacLean e il loro funzionamento autonomo e integrato
- La complessità dei sistemi percettivi e sensoriali oltre i cinque sensi: l'enterocezione, l'eterocezione e la percezione implicita
- Il rapporto tra mente cibo e bevande: come il cervello guida il consumatore
- Il sistema di gratificazione o sistema "dopaminergico"
- Le ricerche svolte con la risonanza magnetica
- L'influenza complessa di memoria, emozioni, motivazione e senso di ricompensa nell'acquisto e nel consumo di cibo e bevande
- Sintesi delle neuroscienze applicate al food & beverage

Durata

8 ore-lezione

Relatore

Gian Carlo Cocco, docente del corso di Intelligenze manageriali presso la Facoltà di Economia dell'Università telematica e-Campus di Novedrate (Italia) e autore, tra 25 saggi, anche di due testi innovativi: "Intelligenze Manageriali" e "Neuromanagement" sui contenuti del corso (FrancoAngeli editore).