



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Giornate di Orientamento

Scienze e Cultura della Gastronomia





Per informazioni

- Sito della Scuola di AMV: www.agrariamedicinaveterinaria.unipd.it
- Gruppo LinkedIn
- Pagina Facebook: gestita da docenti e studenti

The screenshot shows the Facebook interface for the page 'Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione'. The page cover features a circular logo with the text 'Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione' around the perimeter and 'GR' in the center, accompanied by three stars. The profile picture is an aerial view of a university campus with several large buildings and green spaces. The page name is 'Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione' with the handle '@SCGR.unipd'. Navigation options include 'Home', 'Posta', 'Notifiche' (with a red notification badge), 'Insights', 'Strumenti di...', 'Centro inserz...', 'Impostazioni', and 'Assistenza'. At the bottom, there are buttons for 'Ti piace', 'Pagina seguita', 'Condividi', and 'Invia un messaggio'.



- Università degli Studi di Padova
- DAFNAE: Department of Agronomy, Food, Natural Resources, Animals and the Environment
- Corso di Studio:
Scienze e Cultura della Gastronomia
(SCG)





Perché SCG? Si cerca la parola *food*



Google trend: ricerca a livello mondiale ultimi 10 anni



Ingresso e Uscita

Provenienza 2018/19

Alberghiero	Licei	Altro	<i>Veneto</i>	<i>Altro</i>
30%	35%	35%	90%	10%

Soddisfazione al termine del percorso: **85%**

Tasso di occupazione: **75%** (media di Ateneo 45%)

Tempo medio alla laurea 3,4 anni (media di scuola 3,5)



Accesso libero ! Senza numero programmato !



Ma test di ammissione obbligatorio (date del test nel sito del CISIA) per l'autovalutazione delle conoscenze e l'attribuzione degli OFA (obblighi formativi aggiuntivi):

Riconosciuto per l'ammissione il TOLC-AV (agraria-veterinaria) e il TOLC-E (economia)

Obblighi formativi aggiuntivi:

- Inglese (livello B1 recettivo)
- Matematica



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Scienze e Cultura della Gastronomia

Organizzazione delle attività

- Lezioni frontali, esercitazioni e attività di laboratorio
- Seminari con esperti e visite aziendali



Presso il Campus di Agripolis!! Legnaro



Laboratori di Storia della Cucina, Chef Anna Maria Pellegrino



Seminario Le Cucine del Mondo, Chef Kumalè



Uscita Didattica «modelli di business nell'enogastronomia»



Visita Didattica Infermentum, azienda di prodotti fermentati



Visita a Cast Alimenti



Curriculum tecnico e gestionale:

tecnico che all'interno di un'azienda del settore gastronomico assolve una funzione di collegamento tra i diversi attori che sono coinvolti nel processo di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti



Curriculum tecnico e della comunicazione:

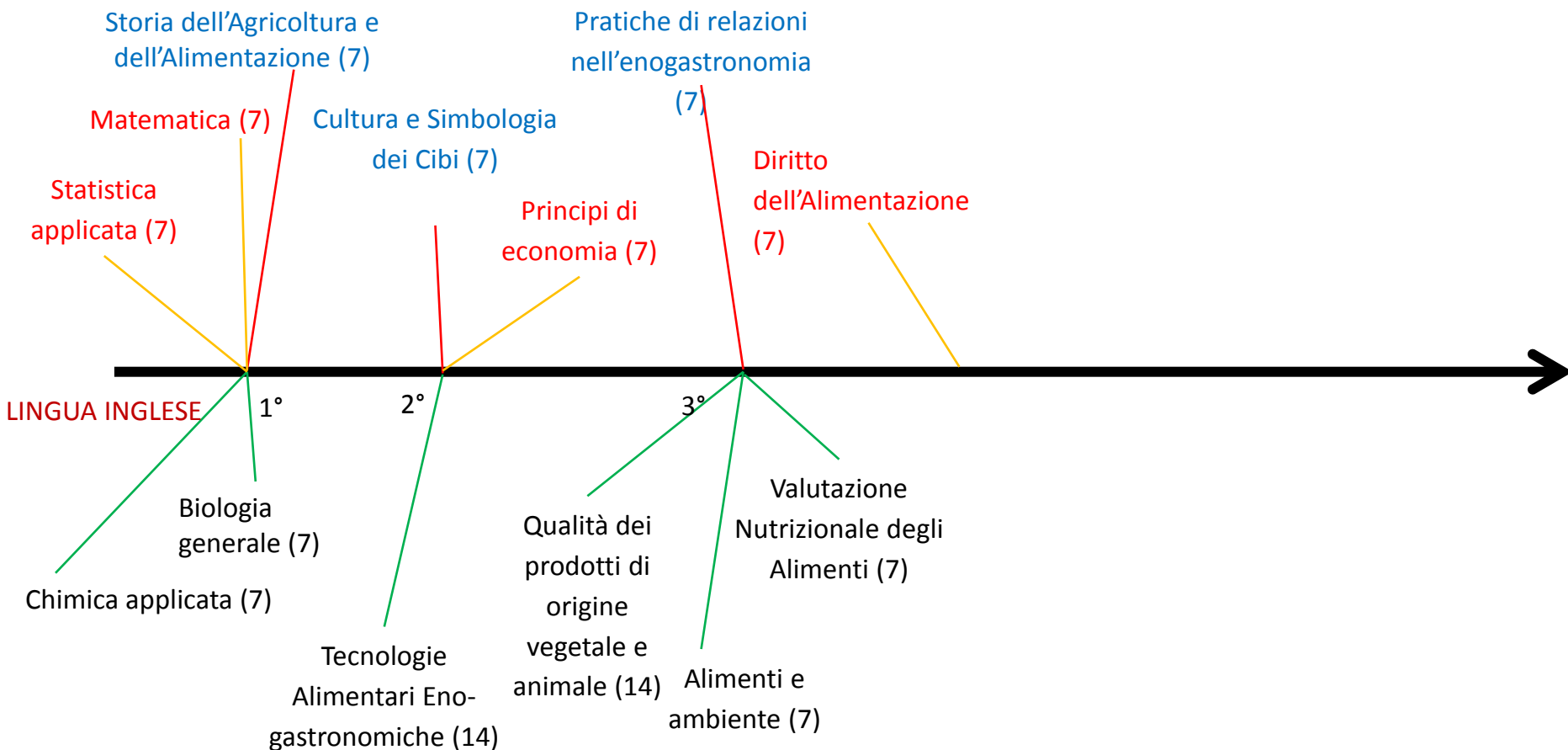
tecnico responsabile della valorizzazione dei prodotti agroalimentari presso le aziende, come anche attraverso i mass media, il giornalista del settore, il responsabile della pianificazione di nuovi spazi per la ristorazione e dell'organizzazione di eventi

Scienze e cultura della gastronomia





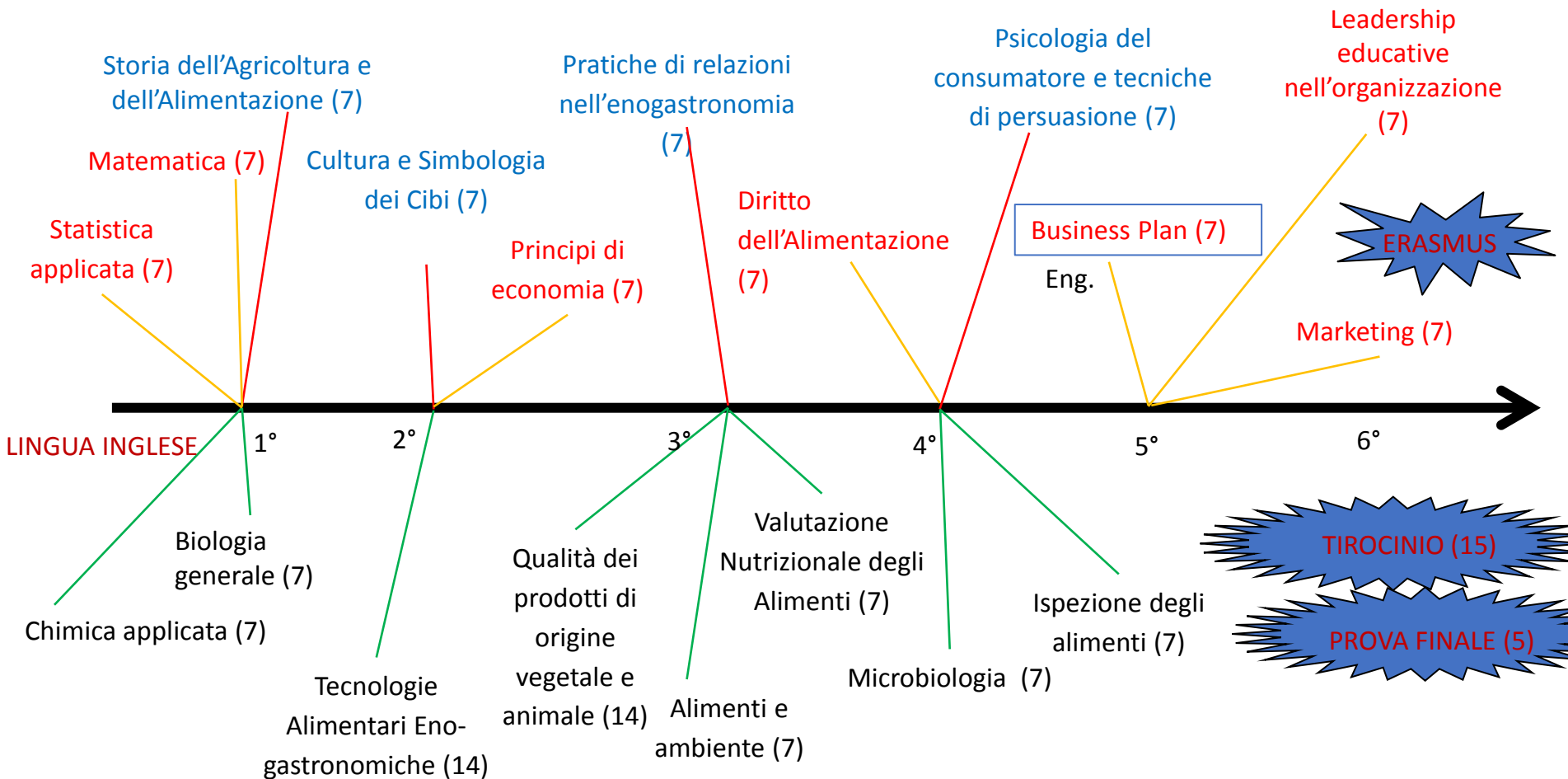
- **ruolo tecnico**
nella selezione dei prodotti alimentari
- **ruolo tecnico-organizzativo**
in un ristorante, in un'azienda di catering o che offra prodotti o produzioni tipiche (Food & Beverage manager, assistente al direttore, responsabile di struttura, project manager);
- **ruolo comunicativo**
nelle imprese del settore alimentare-gastronomico-ristorativo comprese le aziende e i consorzi per la promozione turistica e enogastronomica, le aziende agrituristiche, etc.
- **ruolo divulgativo**
presso i mass media (editoria, giornalismo enogastronomico, blogger).



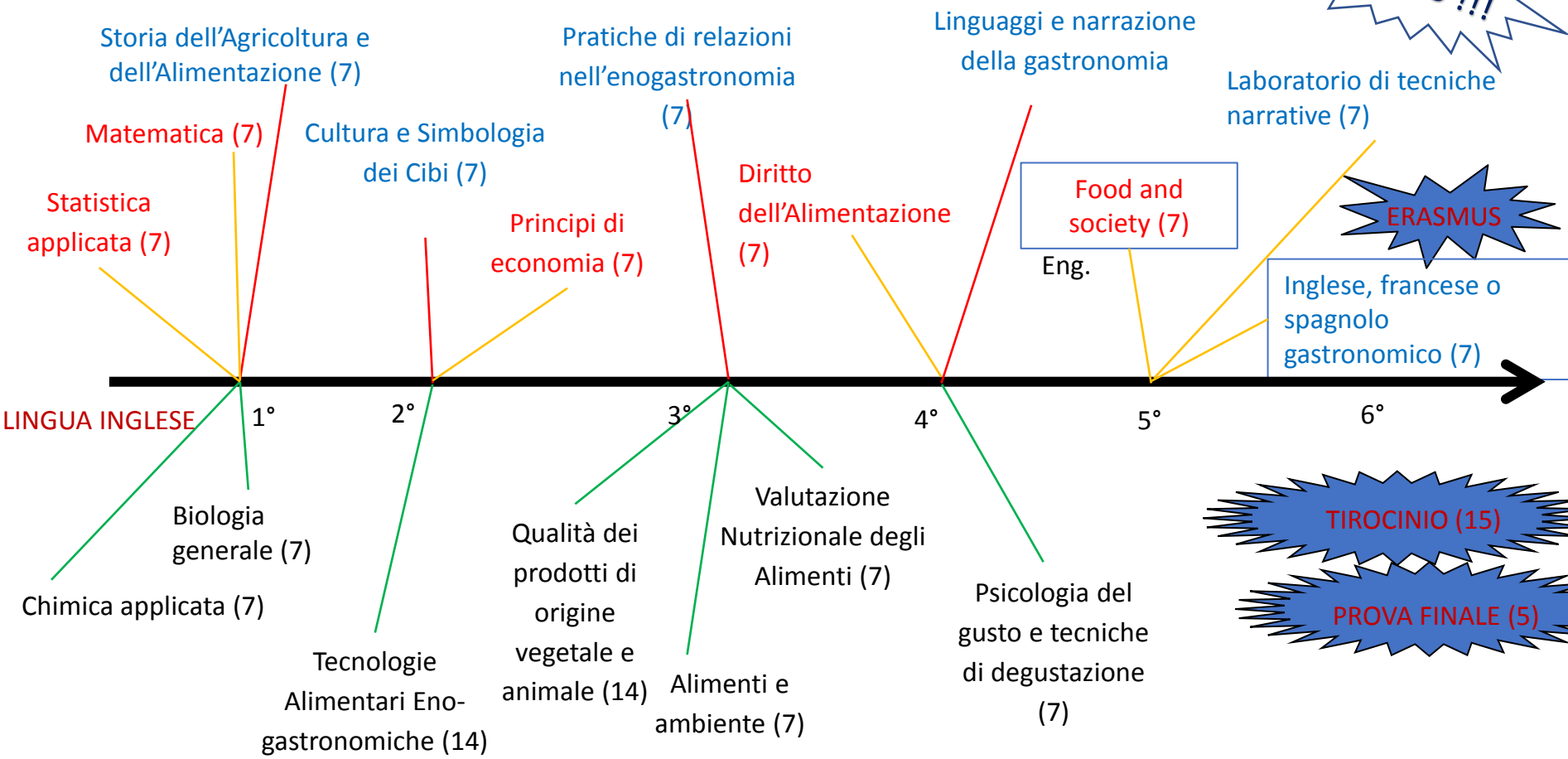
La scelta del curriculum al momento dell'immatricolazione !!!!!!!!!!!!!!!!



Il percorso formativo: Curriculum tecnico e gestionale



La scelta del curriculum al momento dell'immatricolazione !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!



La scelta del curriculum al momento dell'immatricolazione !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Scienze e Cultura della Gastronomia

Tirocinio aziendale



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA
VICENZA



NUTRIVENDING

"DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI ALIMENTI E
PROMOZIONE DELLA SALUTE"
(progetto sperimentale e risultato di appalto presso gli enti pubblici)



Marca
Consulting



QUESTO ITALIANO
alajmo





IL LAUREATO

A Padova

Scuola di Agraria:

- Italian Food and Wine
- Scienze e Tecnologie Alimentari

Scuola di Economia:

- Entrepreneurship and Innovation

Scuola di scienze umane, sociali

- Scienze storiche
-

In italia

Piacenza

- Food Marketing e Strategie Commerciali

Parma

- Gestione dei Sistemi Alimentari di Qualità e della Gastronomia



Italian Food and Wine : Insegnamenti

Area tecnica

Plant biodiversity and food
Animal biodiversity and food,
Quality, processing and sensorial analysis
of Italian food
Quality, processing and sensorial analysis
of Italian wine
Food microbiology and quality
Food safety and hygiene,
Food traceability for food quality
Food, wine and nutrition

Area economica

Value adding quality schemes and consumer demand
Food and wine-based territorial valorization and rural development
Quality-oriented food and wine management and governance

Area storico-culturale

Consumer behaviour
Food, wine and society
Food and wine history and anthropology
Food and wine: perspectives from abroad

Stage per la tesi di laurea

