



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione

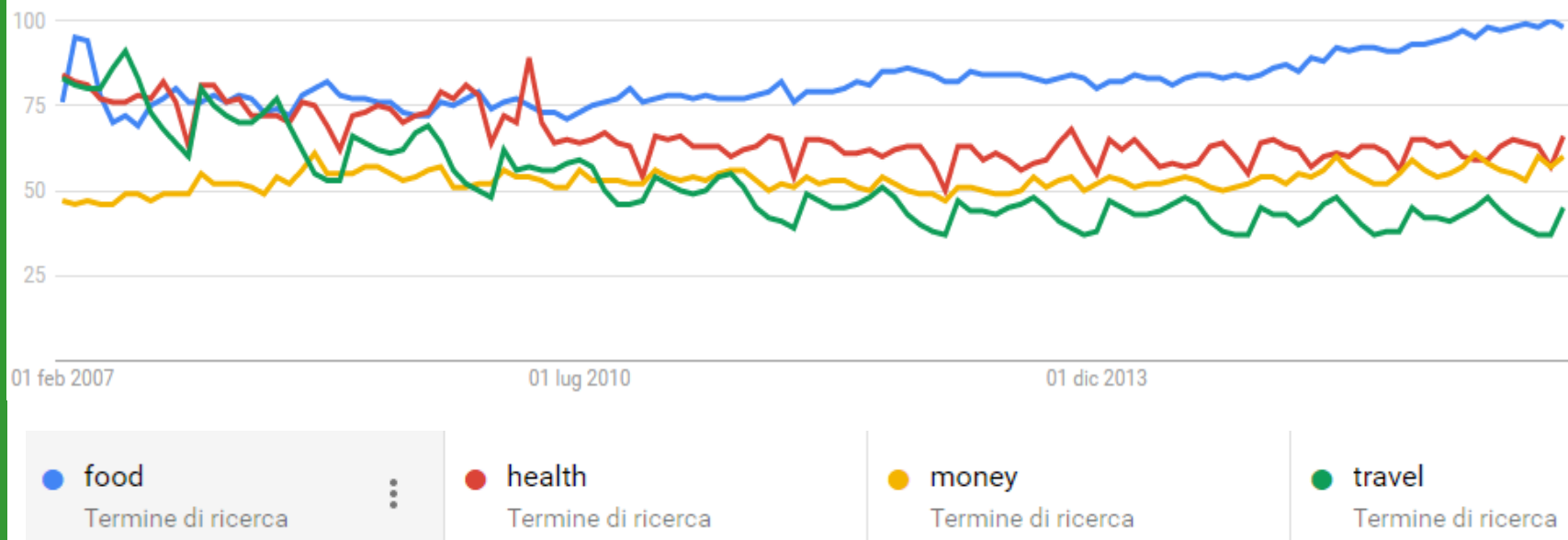
Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente





Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione

Perché SCGR



Google trend: ricerca a livello mondiale ultimi 10 anni

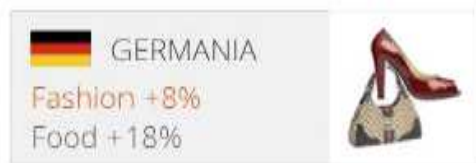


Esportiamo solo il 18% (Germania 32%) ma faremo meglio

Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione

Perché SCGR

Ricerche con Google: poco *italian food* ma in forte crescita



- Top categorie più cercate e tassi di crescita H1
- Categoria con crescita più alta



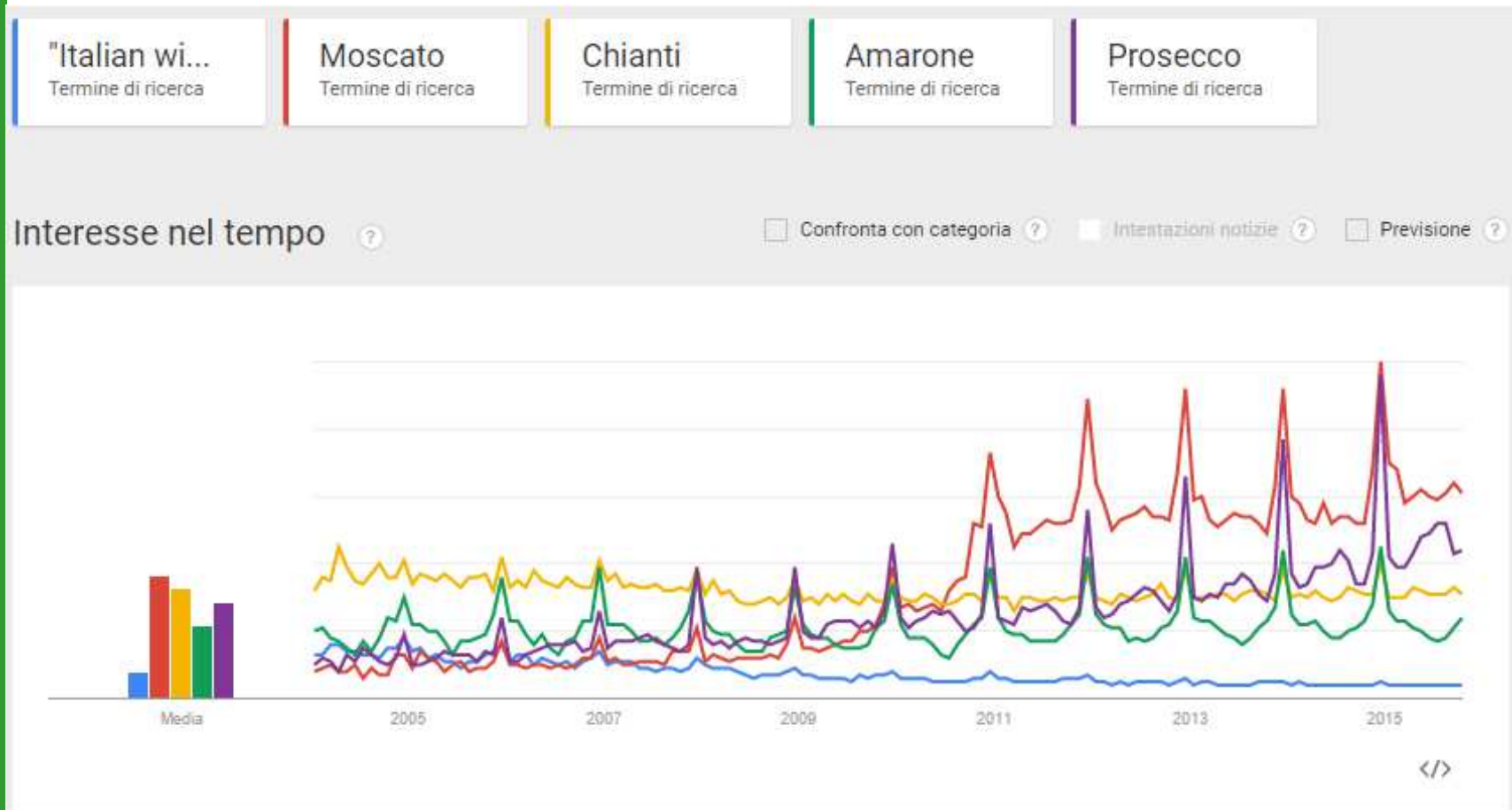
Fonte: *Il Made in Italy -
Biondo*



Consumatori più informati

Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione

Perché SCGR





Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione

Obiettivi

Obiettivi formativi

- conoscenze su attività e problematiche dei settori della gastronomia e della ristorazione
- capacità di integrare competenze tecniche con conoscenze economiche e culturali.

Prospettive professionali

- ricoprirà ruoli tecnico-organizzativi
- promozione e valorizzazione di prodotti e nelle aziende
- comunicazione e marketing di prodotti ed eventi
- per es. assistente al direttore, responsabile di struttura, project manager in un ristorante, in un'azienda di catering, o in una che offre prodotti o produzioni tipiche.

Conoscenze per l'accesso

- soddisfacente familiarità con la matematica di base
- conoscenze di base della biologia, della chimica generale.
- doti di logica, una capacità di espressione orale e scritta senza esitazioni ed errori, una discreta cultura generale.



Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione

La proposta formativa

Organizzazione delle attività

- La didattica è articolata in lezioni frontali, esercitazioni e attività di laboratorio
- Sono previsti seminari con esperti e visite aziendali con cadenza settimanale
- Settimana di visite in aziende delle principali filiere di una regione italiana.

Didattica

- formazione matematica-informatica e chimico-biologica
- formazione di base nell'area della microbiologia, dell'economia e del diritto, della storia dell'agricoltura e dell'alimentazione
- formazione più specificamente indirizzata al settore delle tecnologie gastronomiche, della conoscenza, valutazione nutrizionale, e ispezione degli alimenti, dell'economia e dell'organizzazione aziendale.



Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione

Il percorso

I anno	II anno	III anno
Matematica e Informatica Applicata	Alimenti di Origine Animale e Vegetale	Alimenti e ambiente
Chimica Applicata	Microbiologia, Ispezione degli Alimenti	<i>Business Plan (Eng)</i>
Economia Aziendale	Valutazione Nutrizionale degli Alimenti	<i>Marketing</i>
<i>Storia dell'Agricoltura e dell'Alimentazione</i>	Istituzioni di Diritto e Diritto dell'Alimentazione	<i>Storia del Cibo e Globalizzazione</i>
Biologia Applicata	Istituzioni di Economia Politica	Comunicazione nell'enogastronomia
Cultura e Simbologia dei Cibi	Organizzazione aziendale	TIROCINIO ALTRE ATTIVITA'
Tecnologie Alimentari e Eno-Gastronomiche		ERASMUS !!!
Filiere Agro-Alimentari e Analisi Sensoriale	Lingua Inglese	PROVA FINALE



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione

Alcuni esempi di tirocinio



NUTRIVENDING

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



GUSTO ITALIANO
alajmo





Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione

Ingresso e uscita

75 posti disponibili (di cui 2 riservati a cittadini non comunitari)

- 2017/18 **134 domande**

Provenienza 2017/18

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

Soddisfazione al termine del percorso: **95%**

Tasso di occupazione: **85%** (media di Ateneo 37%)

Tempo medio alla laurea 3,4 anni

Media Scuola 3,5



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Iscrivetevi al gruppo



Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione

I nostri laureati



Andrea Vinciati 1st

F&B Supervisor at Hilton Worldwid
London, Regno Unito



Alessandro Santi 1st

Restaurant Manager at Acquaworld
Monza, Italia



Fabio Ferrantino 1st

Docente e Coordinatore dei Corsi at Bon Ton Academy
Italia



Nicola Botter 1st

Chef de Partie Antipasti at Siriola Group - Ristorante La Siriola (1 Stella Michelin)
Italia



paolo forgia 1st

docente at dieffe ristorazione
Verona, Italia



Riccardo Toti 1st

Production Manager at Food company
Italia



Sharon Mares 1st

technician at V.al.in. s.r.l.
Italia



Fabiana Fermo 1st

Quality assurance at Chimab s.p.a.
Treviso, Italia



Giacomo Favaro 1st

Food & Beverage Manager at Hotel Plaza Padova
Padova, Italia



Federica Romitelli 1st

Reception & guest relations at HOTEL PALAZZO GIOVANELLI & GRAN CANAL ****
Venezia, Italia



Michele Duminuco 1st

Assistant Restaurant Manager at Rossopomodoro
Venezia, Italia



Fidaa Abuhamdiya 1st

Kitchen manager, attivista Culturale, Consulente nella ristorazione at Cinema City Nablus



Simone Marconato 1st

Impiegato ufficio gare at Serenissima Ristorazione
Vicenza, Italia



Domenico Andolfato 1st

Docente di Merceologia e tecnologie alimentari at IAL Friuli Venezia Giulia
Treviso, Italia



Italian Food and Wine (ItF&W)

Nuova laurea magistrale

Completamente in lingua inglese

Internazionale: studenti e docenti italiani e stranieri

Obiettivi

- comprendere in modo multidisciplinare e sistemico i diversi elementi tecnici, economici e culturali, che danno valore delle produzioni agroalimentari
- per la conoscenza, la gestione, la valorizzazione e la tutela degli alimenti e del vino italiani di qualità

Prospettive

Imprese alimentari e vinicole, organizzazioni di produttori, organizzazioni pubbliche e private che si occupano di protezione, valorizzazione, commercializzazione, consulenza, formazione e comunicazione per gli alimenti e i vini di qualità a livello internazionale

<http://www.unipd.it/en/node/1196>



ItF&W: 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

