

*Il cibo è storia e cultura oltre che business*

**Università degli Studi di Padova**

## ***Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione***

Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente (DAFNAE)

Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali (DSEA)

Dipartimento di Scienze Storiche, Geografiche e dell'Antichità (DiSSGeA)

*Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria*

### **Obiettivi del Corso di Studio**

SCGR si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività e delle problematiche legate ai settori della gastronomia e della ristorazione.

Il *laureato* in SCGR ricoprirà ruoli **tecnico-organizzativi** (es. assistente al direttore, responsabile di struttura, project manager) in un ristorante, in un'azienda di catering o della distribuzione che offra prodotti tipici; oppure ruoli **comunicativi** (es. giornalista enogastronomico, creativo pubblicitario) presso i mass media o imprese del settore alimentare-gastronomico-ristorativo. In ogni caso dovrà essere in grado di **integrare competenze tecnico-scientifiche con conoscenze economiche e storico, culturali e antropologiche**.

### **Competenze specifiche**

Nei tre anni il *laureato* in SCGR svilupperà **competenze** articolate in tre livelli:

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

La solida formazione scientifico-culturale e di laboratorio gli permetterà di **operare** nel *settore agrario* (aspetti qualitativi e igienico-sanitari delle produzioni), *alimentare* (qualità e igiene degli alimenti; gestione delle imprese di produzione gastronomica e della ristorazione), *economico* (analisi delle strategie aziendali e dei valori economico-finanziari) e *culturale* (storia dell'agricoltura e della alimentazione; cultura e simbologia dei cibi; studi antropologici).

### **Competenze trasversali**

L'**interdisciplinarietà** della metodologia e della formazione, l'**autonomia** nella programmazione del lavoro, la capacità di gestire la **comunicazione** dei risultati, sia in **lingua italiana che inglese**, costituiscono il profilo e i punti di eccellenza del *laureato* in SCGR.

La preparazione scientifica e l'apertura intellettuale gli consentiranno di operare negli ambiti della produzione e dell'offerta di cibi e vivande, della salubrità delle produzioni, della gestione dell'attività imprenditoriale correlata alla gastronomia, alla ristorazione e alla distribuzione alimentare, della promozione culturale e dell'identità gastronomica.

## Ingresso

Per l'a.a. 2014-15 ci sono state presentate **132** domande per **73** posti disponibili.

<b>Provenienza</b>	Alberghiero	Licei	Altro	Veneto	Altro
%	18%	57%	20%	75%	25%

## Piano di studi

<b>I anno</b>	<b>II anno</b>	<b>III anno</b>
Conoscenze culturali e scientifiche di base	Studio delle materie del settore alimentare a 360°	Immersione nel mondo economico e culturale del settore alimentare
Matematica e Informatica Applicata	Alimenti di Origine Animale e Vegetale	Alimenti, cucina e diete italiane
Chimica Applicata	Alimentazione e Salute	<i>Anthropology of food (Eng)</i>
Storia dell'Agricoltura e dell'Alimentazione	Microbiologia, Ispezione degli alimenti	Marketing
Biologia Applicata	Valutazione nutrizionale	Organizzazione aziendale
Cultura e Simbologia dei Cibi	Economia aziendale	<i>Business Plan (Eng)</i>
Lab. di Tecnologie Gastronomiche, HACCP e impiantistica	Istituzioni di Diritto e Diritto Alimentare	Storia economica del cibo
Tecnologie gastronomiche	Istituzioni di economia politica	
Filiere agro-alimentari e analisi sensoriale		<i>TIROCINIO</i>
Lingua Inglese		PROVA FINALE

Il percorso di studio è mediamente completato in **3,6 anni** (mediana = 3,2 anni) con una valutazione media e mediana di **101/110**.

## Ingresso nel mondo lavorativo

### Ad un anno dalla laurea

soddisfatti 100%

iscritti alla laurea specialistica 13%

**Lavorano 65%**

Il **reddito medio** ad un anno dalla laurea è di 976€ (media di Ateneo 906€)

## Contatti

 Agripolis, Viale dell'Università, 16  
35020 Legnaro (PD) Italy

 <http://www.unipd.it/scienze-e-cultura-della-gastronomia-e-della-ristorazione>

 [www.agrariamedicinaveterinaria.unipd.it](http://www.agrariamedicinaveterinaria.unipd.it)

 [www.unipd.it](http://www.unipd.it)

→ Corsi

→ Corsi di laurea

→ Corsi di laurea triennale

