



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

**Scuola di Agraria
e
Medicina Veterinaria**

www.agrariamedicinaveterinaria.unipd.it



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria

- **Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, risorse Naturali e Ambiente (DAFNAE)**
- **Dipartimento di Biomedicina Comparata ed Alimentazione (BCA)**
- **Dipartimento di Medicina Animale, Produzioni e Salute (MAPS)**
- **Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali (TESAF)**



Anno Accademico

1° Semestre
Le lezioni si svolgono

da ottobre a gennaio

**I sessione di esami,
con due appelli**

febbraio

2° Semestre
Le lezioni si svolgono

da marzo a metà giugno

**II sessione di esami,
con due appelli**

giugno e luglio

**Sessione esami di recupero,
con due appelli**

settembre



E' previsto in tutti i corsi di laurea triennali

IL TIROCINIO: la strategia per un primo contatto con il mondo del lavoro

Possibili sedi in Italia e all'Estero:

- Enti pubblici
- Aziende di produzione e trasformazione
- Aziende commerciali
- Studi professionali
- Associazioni di categoria
- Organizzazioni governative e non governative
- Istituti di ricerca pubblici e privati



Perché sceglierci?

- Campus di *AGRIPOLIS*
- Offerta didattica dei Corsi di laurea e di laurea magistrale





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria

Dove studierò



Campus di Agripolis

Campus di Conegliano

Campus di Vicenza



Borse Erasmus; Fondazione Ing. Aldo
Gini; Accordi bilaterali



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

IL CAMPUS di AGRIPOLIS





IL CAMPUS di AGRIPOLIS

STRUTTURE DIDATTICHE: *biblioteca, aule di lezione, aule studio e laboratori informatici*





IL CAMPUS di AGRIPOLIS

STRUTTURE di SUPPORTO: *mensa, bar, alloggi*



IL CAMPUS di AGRIPOLIS

SERVIZI: Segreteria Studenti, Servizio Tutor junior, Stage e mondo del lavoro, Erasmus





IL CAMPUS di CONEGLIANO



La SEDE di VICENZA





Prova di ammissione

Fasi della procedura:

- Pre-immatricolazione (vedi sito di Ateneo)
- Test ultimi giorni di agosto (o primi di settembre) a PADOVA
- Graduatoria iniziale (chi ha diritto e non si iscrive perde il posto)
- Immatricolazione
- Riassegnazioni fino alla fine di ottobre (con successiva immatricolazione)

Numero di opzioni

Al massimo 3 corsi di laurea per cui intende concorrere in ordine di preferenza, vincolante ai fini dello scorrimento delle graduatorie

Caratteristiche della prova

64 quesiti a risposta multipla, di cui una sola esatta tra quelle indicate per ciascun quesito:

- 35 di biologia, chimica, fisica, matematica, lingua inglese (B1)
- 29 di abilità analitiche, quantitative e di memoria



Prova di ammissione

Tempo massimo: 80 minuti

Punteggio:

massimo 80 punti riservati all'esito della prova;

massimo 20 punti riservati al voto dell'Esame di Stato

- 1,25 punti per ogni risposta esatta
- - 0,4 punti per ogni risposta sbagliata
- 0 punti per ogni risposta non data

Attribuzione OFA (Biologia, Chimica, Fisica, Matematica):

Agli studenti che nella prova di ammissione non abbiano risposto positivamente a 4 su 7 quesiti per ciascuna delle discipline di Biologia, Chimica, Fisica e Matematica, verranno assegnati degli **obblighi formativi aggiuntivi** separatamente per ogni disciplina, da soddisfare con il superamento di una specifica prova per ciascuna disciplina.

Obblighi Formativi Aggiuntivi

- ✓ **BIOLOGIA**
- ✓ **CHIMICA**
- ✓ **FISICA**
- ✓ **MATEMATICA**

**Prova da superare prima dei relativi
esami del primo anno**





Test Sicurezza

Prima dell'inizio delle lezioni gli studenti dovranno sostenere un test sulla sicurezza.

Per poter garantire un accesso sicuro ai laboratori e rendere consapevoli dei “rischi” legati a particolari ambienti e attività è prevista una formazione sulla sicurezza ed è necessario superare il relativo test di accertamento: tale formazione si svolge on line tramite lo studio di materiale didattico predisposto dall'Ateneo.



Come esercitarsi

Piattaforma MOODLE per utenti esterni:

- **Esempio prova di accesso**
- **Programma di studio**

Come accedere:

➤ **Sito UNIPD:** <https://elearning.unipd.it/orientamento/>



Sito internet della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA Unipd.it Dipartimenti Biblioteche Contatti Webmail Uniweb

Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria

SCUOLA CORSI STRUTTURE SERVIZI VIVI PADOVA IL BO

Benvenuti nel Campus di Agripolis

AVVISI E NOTIZIE

BANDI
MYCOTOXINS IN CEREAL FOOD/FEED CHAINS (ADVANCED COURSE)
Deadline for the submission of applications is 26 February 2014

INFO STUDENTI

- Immatricolazioni 2013/14
- Piani di Studio
- Tasse e contributi
- Studenti stranieri
- Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA)
- Orario delle lezioni
- Calendario esami
- Prova Finale
- Corsi di Lingua Inglese B1 e B2
- Informatica

OPPORTUNITÀ

- Tutorato
- Stage e Tirocini
- Erasmus
- AUSF
- ECDL
- Aspetti Etici
- Corsi GIS

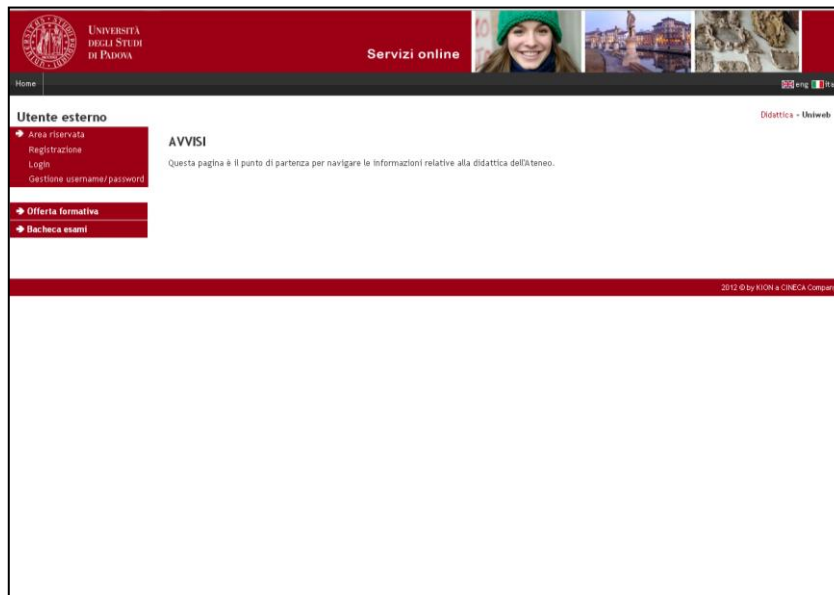
ARCHIVIO AVVISI E NOTIZIE

- AULE E LABORATORI
- BANDI DI INSEGNAMENTO
- FUTURI STUDENTI
- MODULISTICA
- MOODLE

LA RICERCA DISEGNA IL TUO FUTURO
CODICE FISCALE 80006480281



Gestione informatizzata della carriera universitaria



- Informazioni sul percorso di studi, carriera studente, appelli, ecc.



Piattaforma informatica per la didattica

The screenshot shows the Moodle interface for the University of Padua, specifically for the Agraria Medicina Veterinaria department. The header includes the university logo, name, and a navigation bar with links: HOME, UNIPO, DIPARTIMENTI, DIDATTICA, TUTORIAL DOCENTI, and CONTATTI. The main content area features a large image of the university campus and a section titled "Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria" for the ANNO ACCADEMICO 2013-14. This section lists "LAUREE TRIENNALI", "LAUREE MAGISTRALI", and "CORSI INTENSIVI DI LINGUA INGLESE". Below this, there is a section for "ORGANI COLLEGIALI E COMMISSIONI" with a link to "Scuola AMV". The right sidebar contains a "CALENDARIO" for February 2014, a "TUTORJUNIOR" section with a photo of students, and a "STAGE E TIROCINIO" section with a photo of students. The bottom of the page has a "CIRCEO" section.

Non sei collegato. (Login) EN IT Webmail Univeb

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA AGRARIA MEDICINA VETERINARIA

HOME UNIPO DIPARTIMENTI DIDATTICA TUTORIAL DOCENTI CONTATTI

Home

MENU PRINCIPALE
News del sito

NAVIGAZIONE
Home
News del sito
Corsi

CATEGORIE DI CORSO
ANNO ACCADEMICO 2013-14
Organi collegiali e Commissioni
ALTRI ANNI ACCADEMICI
Tutti i corsi ...

ARCHIVIO
Altri Anni Accademici

Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria

ANNO ACCADEMICO 2013-14
LAUREE TRIENNALI
LAUREE MAGISTRALI
CORSI INTENSIVI DI LINGUA INGLESE

ORGANI COLLEGIALI E COMMISSIONI
Scuola AMV

CALENDARIO
febbraio 2014

Dom	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

TUTORJUNIOR
Servizio di tutorato studenti

STAGE E TIROCINIO
Stage e Tirocinio

CIRCEO

➤ Materiale

➤ Forum

➤ Comunicazioni



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria: sintesi dell'offerta didattica

Laurea

Area Agraria e Forestale

- Riassetto del territorio e tutela del paesaggio
- Scienze e tecnologie agrarie
- Scienze e tecnologie animali
- Tecnologie forestali e ambientali
- (Scienze e tecnologie per l'ambiente)
- (Biotecnologie)

Area Alimenti

- Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione
- Scienze e tecnologie alimentari
- Scienze e tecnologie viticole ed enologiche
- Sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti

Area Animali

- Animal Care (in attivazione)
- Medicina Veterinaria

Laurea magistrale

Area Agraria e Forestale

- Scienze e tecnologie agrarie
- Scienze forestali e ambientali
- Forest science
- Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio
- Italian food and wine
- Sustainable agriculture
- (Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli)
- (Biologia marina)

Area Alimenti

- Scienze e tecnologie alimentari
- Biotecnologie per l'alimentazione
Curr. Biotecnologie per l'alimentazione
Curr. Biotechnologies for food science

Area Animali

- Scienze e tecnologie animali

Dottorato

- **Animal and food science**

- **Scienze delle produzioni vegetali**

- **Scienze veterinarie**

- **Land, environment, resources and health**

***Scegli un lavoro che ami e non dovrai
lavorare neppure un giorno in vita tua
(Confucio)***



Riassetto del Territorio e Tutela del Paesaggio – RTTP

Dipartimento TESAF - Territorio e Sistemi Agro-Forestali





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria: offerta didattica Dipartimento TESAF

LAUREA TRIENNALE

RTTP \Rightarrow ***Classe L-21 Scienze della
pianificazione territoriale, urbanistica,
paesaggistica e ambientale***

Presidente CdS: Prof. Vincenzo D'Agostino
vincenzo.dagostino@unipd.it

Vice-presidente: Prof. Paolo Semenzato
paolo.semenzato@unipd.it



Riassetto del territorio e tutela del paesaggio

Sede: Campus di Agripolis

RTTP in numeri ...

- Media iscritti al primo anno (ultimi 5 anni): **90-100 studenti**
- **18 insegnamenti**
 - + Inglese e Statistica
 - + 2 insegnamenti a scelta



Riassetto del Territorio e Tutela del Paesaggio

Sede: Campus di Agripolis

ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

RTTP si articola in due curriculum professionalizzanti:

- a) **Tutela e Riassetto del Territorio (TRT)** rivolto prevalentemente alla pianificazione territoriale e agli interventi di conservazione e tutela del territorio
- b) **Paesaggio Parchi e Giardini (PPG)** in cui sono privilegiati gli aspetti relativi alla progettazione, gestione, manutenzione, riqualificazione delle aree verdi

Riassetto del Territorio e Tutela del Paesaggio

Sede: Campus di Agripolis

180 CFU complessivi del corso (1 CFU = 8 ore didattica frontale)

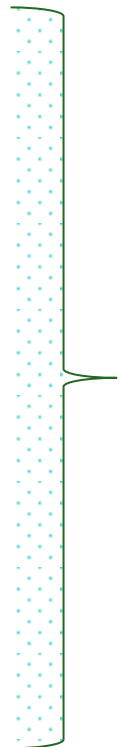
140 riguardano corsi di base, caratterizzanti e affini (18 esami)

- 12 CFU a scelta, 4 CFU Inglese, 4 CFU Statistica applicata,
- 8 CFU - **200 ore di Tirocinio**

Laboratorio GIS, seminari professionalizzanti: riconosciute

fino a 50 ore massime di tirocinio

- 4 CFU **Laboratorio CAD** (esclusivo per RTTP)
- 8 CFU Tesi (prova finale)





Riassetto del territorio e tutela del paesaggio: **RTTP**

Numero programmato: 110 - Sede: Campus di Agripolis

Obiettivi formativi

-Il corso si propone di fornire capacità professionali che garantiscano una padronanza completa delle attività e delle tematiche relative alla gestione del territorio, alla riqualificazione del paesaggio e alla progettazione e gestione degli spazi verdi

Prospettive professionali

Libera professione, enti pubblici nell'ambito delle seguenti attività:

- Analisi ed interpretazione del paesaggio e dell'assetto insediativo, infrastrutturale, idraulico nel quadro dei processi di pianificazione del territorio (vari ambiti)
- Progetti tecnici di interventi di conservazione, riassetto/riqualificazione territoriale
- Partecipazione piani/azioni territoriali, paesaggistici e di rigenerazione di ambiente/città
- Progettazione e gestione del verde ornamentale, sportivo, ricreativo (pubblico/privato)



Riassetto del territorio e tutela del paesaggio RTTP

I CORSI: PRIMO ANNO (comuni ai due curricula)

insegnamento	anno	sem	CFU	ore
Matematica	I	1°	8	64
Chimica generale e inorganica e organica	I	1°	8	64
Geomorfologia e geografia fisica	I	1°	8	64
Fisica	I	2°	8	64
Istituzioni di economia	I	2°	6	48
Biologia generale	I	2°	8	64
Lingua inglese	I		4	

1°
anno

+ Laboratorio di CAD: 4 CFU



Riassetto del territorio e tutela del paesaggio RTTP

PRINCIPALI INSEGNAMENTI CURRICULUM TRT

insegnamento	anno	sem	CFU	ore
Elementi di ecologia	II	1°	6	48
Agronomia generale e territoriale	II	1°	8	64
Topografia	II	1°	8	64
Cartografia numerica e GIS	II	2°	6	48
Indicatori per la pianificazione territoriale	II	2°	8	64
Idraulica e idrologia	II	2°	8	64
Tecnica e pianificazione urbanistica	II	2°	6	48
Statistica applicata	II	1°	4	32
insegnamento	anno	sem	CFU	ore
Elementi di costruzioni per il territorio e l'ambiente	III	1°	8	64
Sistemazione dei bacini idrografici	III	1°	8	64
Tutela del paesaggio agricolo e for. e riass. idraulico del territorio	III	1°	8	64
Progettazione ed esecuzione lavori (C.I.) - Composizione architettonica	III	2°	6	48
Progettazione ed esecuzione lavori (C.I.) - Direzione lavori e cantieristica	III	2°	6	48
Estimo territoriale e ambientale	III	2°	8	64

2°
anno

3°
anno



Riassetto del territorio e tutela del paesaggio RTTP

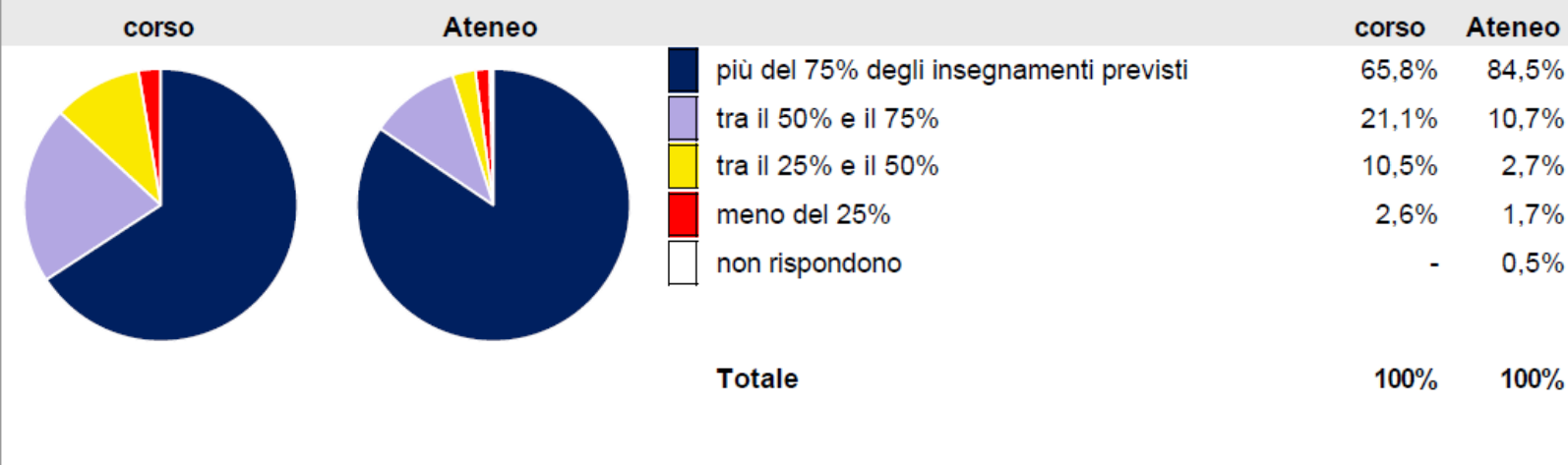
PRINCIPALI INSEGNAMENTI CURRICULUM PPG

insegnamento	anno	sem	CFU	ore
Elementi di ecologia	II	1°	6	48
Agronomia generale e territoriale	II	1°	8	64
Disegno	II	1°	8	64
Alberi per il paesaggio	II	2°	8	64
Inerbimenti e tappeti erbosi	II	2°	8	64
Piante ornamentali	II	2°	8	64
Idraulica e idrologia	II	2°	8	64
Statistica applicata	II	1°	4	32
Patologia degli alberi ornamentali	III	1°	8	64
Progettazione delle aree verdi	III	1°	8	64
Entomologia delle piante ornamentali	III	2°	8	64
Irrigazione e gestione dell'acqua nelle aree verdi	III	2°	8	64
Estimo territoriale e ambientale	III	2°	8	64

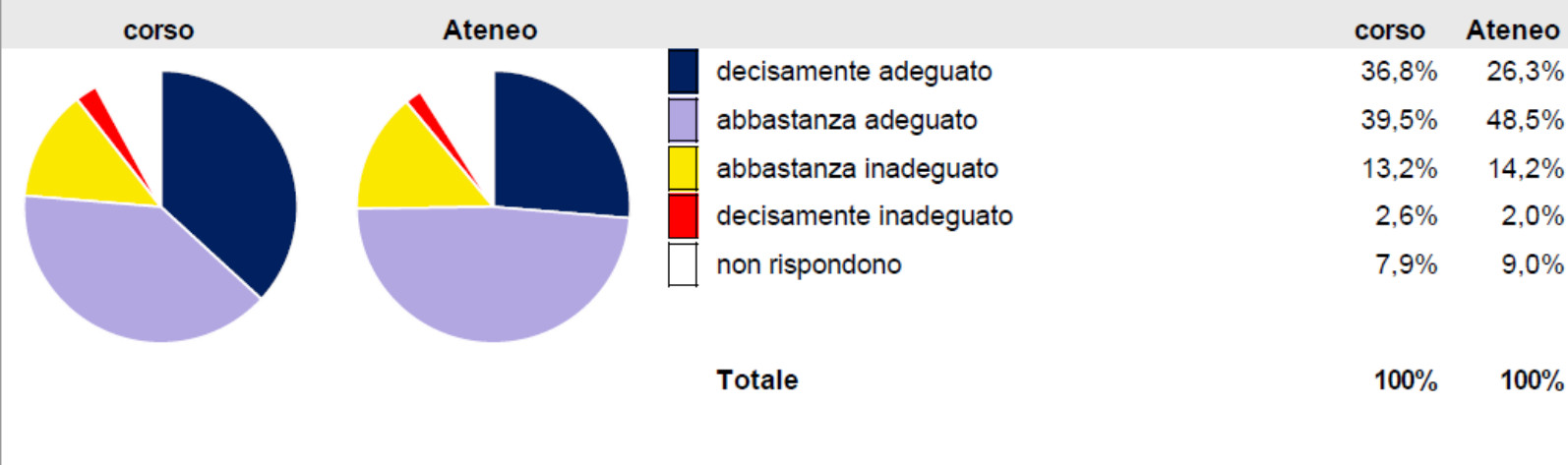
2°
anno

3°
anno

Hanno frequentato regolarmente:

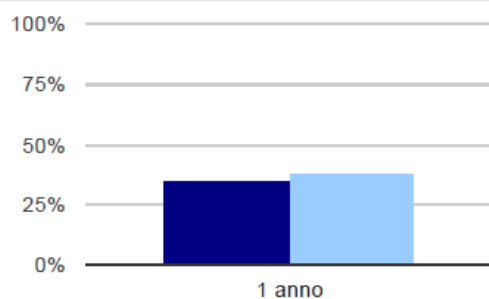


Valutazione del carico di studio degli insegnamenti rispetto alla durata del corso:





Tasso di occupazione⁽¹⁾



1 anno

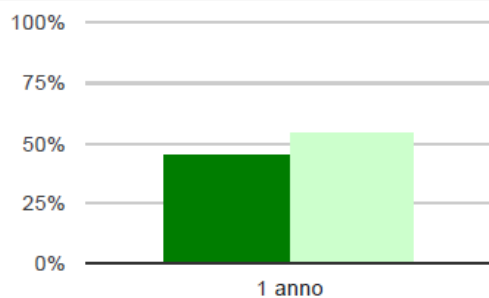
corso

35,0%

Ateneo

38,0%

Laureati attualmente iscritti ad un corso di laurea magistrale⁽²⁾



1 anno

corso

45,0%

Ateneo

54,8%



Riassetto del territorio e tutela del paesaggio - RTTP

ACCESSO AGLI ORDINI PROFESSIONALI

- 1) ORDINE DEI DOTT. AGRONOMI E FORESTALI (JUNIOR)
- 2) ORDINE DEGLI ARCHITETTI PIANIFICATORI, PAESAGGISTI
E CONSERVATORI (JUNIOR)
- 3) COLLEGIO DEI GEOMETRI E GEOMETRI LAUREATI

Accesso a tutte le Lauree Magistrali che richiedono un titolo triennale in classe L21 e non solo ...

LM: ACCESSO DIRETTO DA RTTP

CONVENZIONE PER
POTER SOSTENERE
GRATUITAMENTE
PRESSO IUAV
GLI INSEGNAMENTI
A SCELTA

I
- - -
U
- - -
A
- - -
V

Università Iuav
di Venezia

CORSI DI STUDIO

LM-48 Pianificazione territoriale urbanistica e ambientale
pianificazione e politiche per la città, il territorio e l'ambiente

pianificazione e politiche per l'ambiente (ambiente)

pianificazione e politiche per la città e il territorio (città)

nuove tecnologie per la pianificazione

Progettazione DELLE AREE VERDI E DEL PAESAGGIO

Corso di Laurea Magistrale Interateneo



Cerca

Home

Il Corso

Attività didattica

Insegnamenti

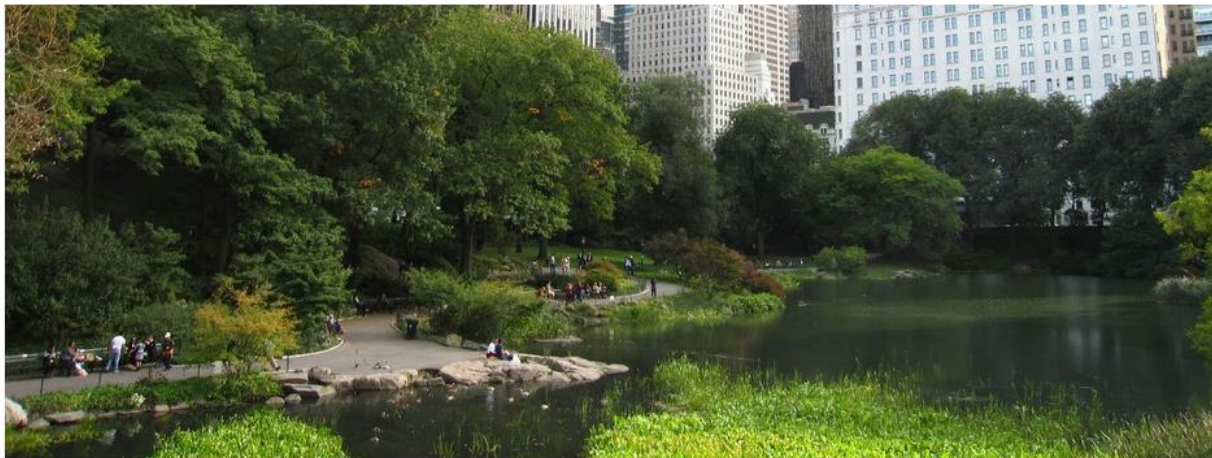
Docenti

Orari e Calendari

Avvisi

Iscrizione

Contatti



Gli Atenei coinvolti



Quattro Atenei, Università degli Studi di Genova (Dipartimento DSA), Università degli Studi di Milano (Dipartimento DISAA), Università degli Studi di Torino (Dipartimento DISAFA) e Politecnico di Torino (Dipartimento DIST), ciascuno con la propria specializzazione, per un corso di laurea in classe LM3 'Architettura del paesaggio'.

Più...

News

NUOVO INCONTRO

I PAESAGGI CULTURALI RICONOSCIUTI DALL'UNESCO: aspetti relativi alla gestione, salvaguardia e valorizzazione. Con la partecipazione del Prof. G. Puglisi (Presidente Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO) - Sala della Caccia del Castello del Valentino a Torino, martedì 16 febbraio 2016, ore 11.00.

LM: ACCESSO DIRETTO DA RTTP



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

Scuola di Architettura

corso di laurea magistrale

Architettura del paesaggio

corso di studio	didattica	docenti	orario e calendari
			

"La natura viene prima"

Sørensen



ACCESSO DIRETTO A LAUREA MAGISTRALE ALL'INTERNO DELLA SCUOLA di AGRARIA (voto di laurea di almeno 90/110)

Scienze Forestali e Ambientali (cl. 73M)

(sbocco verso ordine dei dottori Agronomi e Forestali)

5 Piani di Studio

SFA = Scienze Forestali ed Ambientali

PT = Protezione del Territorio

PGAV = Progettazione e Gestione delle Aree Verdi

VPRPF = Valorizzazione Produttiva delle Risorse Pastorali e Forestali

GAB = Gestione dell'Ambiente e della Biodiversità

Piani di
studio
ottimali per
chi proviene
da RTTP

Oppure Laurea Magistrale totalmente in lingua inglese: **FOREST SCIENCE**
(cl. 73M): curriculum «Forest and Land Management»



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Scienze e tecnologie agrarie

Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente





Scienze e tecnologie agrarie

Numero programmato: 110- Sede: Campus di Agripolis

Obiettivi formativi

Conoscenze di base e competenze tecnico-professionali finalizzate a:

- gestione del sistema delle produzioni agrarie vegetali ed animali e del vivaismo ortofrutticolo
- sicurezza, qualità e salubrità delle produzioni e dell'agrosistema
- riduzione degli sprechi e dell'impatto ambientale in un'ottica di sostenibilità.

Prospettive professionali

- Mansioni organizzative e tecnico-gestionali nella filiera agroalimentare;
- Inserimento all'interno dei numerosi organismi pubblici (Regioni, Province, Comuni, Consorzi, Autorità Territoriali, Agenzie) e privati;
- Proseguimento "diretto" alla Laurea magistrale della stessa classe.

Conoscenze per l'accesso

- Valutazione della conoscenza di Matematica, Fisica, Chimica e Biologia.



Scienze e tecnologie agrarie

Sede: Campus di Agripolis

Organizzazione delle attività

- Gli insegnamenti si articolano per il 60% in attività di didattica frontale (lezioni in aula) e per il 40% in attività di esercitazione (laboratorio, visite tecniche, seminari, esercitazioni in campo e azienda).

Didattica

Il percorso formativo si articola su tre livelli:

- a) la formazione fisico-matematica e chimico-biologica;
- b) la formazione di base nell'area estimativo-economica, genetica, agronomica, microbiologica;
- c) la formazione di indirizzo al settore delle produzioni vegetali (erbacee, arboree, orticole), della loro difesa (entomologia e patologia) e delle produzioni animali.



Struttura del corso di Laurea

Anno	Semestre	Insegnamenti	CFU
I	1	4	28
	2	4	30
II	1	3	24
	2	4	28
III	1	3	22
	2	2	16
	Inglese		4
	Statistica		4
	A scelta		12
	Tirocinio		8
	Prova finale		4
TOTALE			180



Insegnamenti del PRIMO anno di corso

Insegnamento	Semestre	CFU	ore
Matematica	1°	8	64
Chimica generale e inorganica	1°	8	64
Biologia vegetale (m1) e biologia animale (m2)	1°	12	96
Chimica organica e biochimica	2°	8	64
Istituzioni di economia agraria, forestale e ambientale	2°	8	64
Fisica	2°	8	64
Microbiologia agraria	2°	6	48
lingua inglese		4	



Insegnamenti del SECONDO anno di corso

Insegnamento	Semestre	CFU	ore
Pedologia e chimica del suolo	1°	8	64
Nutrizione e alimentazione animale	1°	8	64
Genetica agraria	1°	8	64
Agronomia generale	2°	8	64
Coltivazioni arboree (m1) e orticoltura (m2)	2°	12	96
Entomologia agraria	2°	8	64
Statistica Applicata	1°	4	

Insegnamenti del TERZO anno di corso

Insegnamento	Semestre	CFU	ore
Allevamenti zootecnici	1°	6	48
Meccanica agraria	1°	8	64
Economia ed estimo dell'azienda agraria	1°	8	64
Coltivazioni erbacee	2°	8	64
Patologia vegetale	2°	8	64



Esercitazioni e Tirocinio





STAg: immatricolazioni

Sede: Campus di Agripolis

	Numero chiuso	Numero domande 1a scelta all'interno del concorso	Numero presenti al test	Numero immatricolati	% Ammessi
2015/16	108	203	188	109	58.0
2014/15	107	219	200	105	52.5
2013/14	98	179	164	90	54.9
2012/13	--	229	186	141	75.8



STAg: immatricolazioni

Sede: Campus di Agripolis

Anno Solare	Numero Laureati*	Numero di laureati per voto di laurea (in centodecimi)						Durata media**
		Meno di 80	81-89	90-99	100-105	106-110	110 e lode	
2015°	65	0	3	22	22	8	10	3.52
2014	80		9	36	14	12	9	3.66
2013	66		2	26	16	12	10	3.37
2012	44		3	20	10	4	7	3.40

Scienze e tecnologie agrarie

Sede: Campus di Agripolis

Indagine sull'Opinione degli Studenti

Laurea triennale (DM270) - SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (AG0056 - Legnaro (PD))

Soddisfazione Complessiva



MEDIA: 7,75

Indicatore Aspetti Organizzativi



MEDIA: 8,1

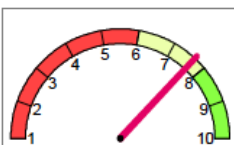
Indicatore Azione Didattica



MEDIA: 7,72

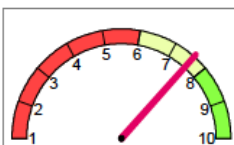
AD-Docente Valutabili	AD-Docente Valutate	% AD-Docente Valutate	Questionari Visionati	Questionari Compilati	% Questionari Compilati
21	21	100,0%	2068	1584	76,6%

Soddisfazione Complessiva



Indicatore per Scuola

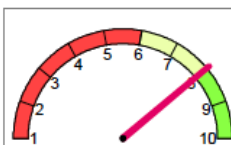
7,65



Indicatore per Ateneo

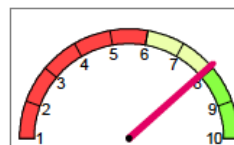
7,58

Aspetti Organizzativi



Indicatore per Scuola

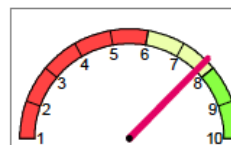
8,00



Indicatore per Ateneo

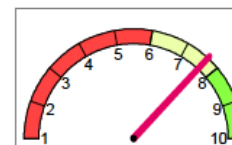
7,92

Azione Didattica



Indicatore per Scuola

7,72



Indicatore per Ateneo

7,64

Media delle risposte ai quesiti:

Media delle risposte ai quesiti:

Media delle risposte ai quesiti:



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Corso di Laurea Magistrale

Scienze e tecnologie agrarie

Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti risorse Naturali e Ambiente





Scienze e tecnologie agrarie

Corso di Laurea Magistrale

Obiettivi

- Acquisire conoscenze specifiche e differenziare la propria preparazione tra l'ambito della produzione-difesa e quello della gestione tecnica e di mercato delle imprese agricole e agro-zootecniche.

Prospettive

- Svolgere attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione sui processi produttivi agricoli e zootecnici.

- Intervenire nella fase progettuale, programmatica e attuativa dei processi produttivi agricoli e zootecnici, valutandoli anche sotto il profilo economico ed ambientale.



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Corso di Laurea Magistrale

Sustainable Agriculture

Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti risorse Naturali e Ambiente





Sustainable Agriculture

Corso di Laurea Magistrale

Fornire conoscenze avanzate nell'ambito dei sistemi agrari e formare capacità professionali in grado di sviluppare e gestire sistemi produttivi sostenibili

Il contesto delle tematiche trattate è internazionale, avente come area principale di indagine gli ambienti temperato-caldi

Il laureato opera nel **rispetto e miglioramento degli equilibri ambientali**, per raggiungere allo stesso tempo obiettivi di **sicurezza alimentare** associati al miglioramento della qualità e della salubrità dei prodotti. Il laureato conosce, inoltre, le problematiche relative alla **biodiversità**, ai **cambiamenti globali** e ai **servizi ecosistemici**, le quali sono affrontate con **approccio adattativo e sistemico**



Sustainable Agriculture

Corso di Laurea Magistrale

Il percorso formativo in Agricoltura Sostenibile, di durata biennale, si può articolare in **due ambiti di studio**:

- 1) **produttivo**: formazione nelle aree dell'agronomia e delle produzioni vegetali e animali, della scienza del suolo, del miglioramento genetico, della difesa integrata alle avversità biologiche
- 2) **tecnologico**: formazione nelle aree della gestione, tutela e valorizzazione di aria-acqua-suolo, delle biomasse di origine agricola vegetale e animale, della gestione del territorio rurale, del processo produttivo sia per gli aspetti socio-economici (su ampie scale geografiche) sia per l'applicazione delle tecnologie innovative





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Scienze e tecnologie animali

Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente



S.T.An.
**Animal
Scientists**





Scienze e tecnologie animali



Numero programmato: 110 - Sede: Campus di Agripolis

Obiettivi formativi

Fornire specifiche competenze tecnico-professionali nel settore dell'allevamento degli animali da reddito integrate da informazioni di carattere agronomico, economico e veterinario utili per la gestione delle moderne aziende agro-zootecniche.

Prospettive professionali

Aziende agricole indirizzate all'attività di allevamento degli animali da reddito e di animali sportivi.

Aziende che operano entro e a supporto delle filiere di produzione degli alimenti di origine animale e imprese fornitrici di materiali e impianti per gli allevamenti.

Prosecuzione attività studio nella Laurea Magistrale-> Percorso di altri 2 anni finalizzato a formare una figura di carattere di dirigenziale/gestionale con possibilità anche di libera professione (Albo Agronomi)

Struttura del corso di Laurea

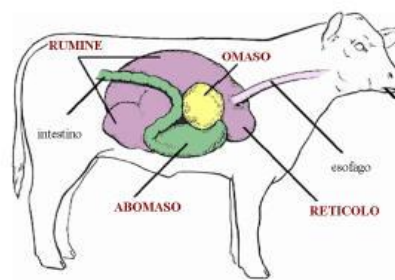
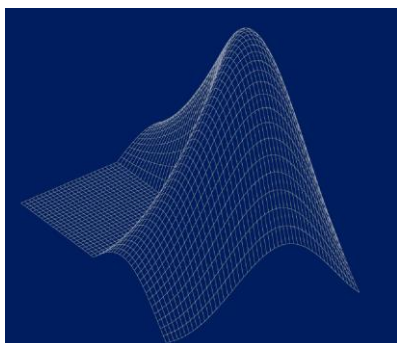
Anno	Semestre	Insegnamenti	CFU
I	1	3	30
	2	2	20
II	1	4	28
	2	3	30
III	1	4	28
	2	2	8
	Inglese		4
	Statistica (II /1° Sem.)		4
	A scelta		12
	Tirocinio		12
	Prova finale		4
TOTALE			180

Insegnamenti del PRIMO anno di corso

Insegnamento	Semestre	CFU	ore
Matematica e biomatematica	1°	10	80
Zootecnica generale e miglioramento genetico degli animali da reddito	1°	8	64
Chimica generale e inorganica (m1) e biochimica (m2)	1°	12	96
Elementi di biotecnologie applicate all'allevamento degli animali da reddito	2°	6	48
Anatomia degli animali da reddito	2°	8	64
Zoognostica	2°	6	48

lingua inglese B1

4



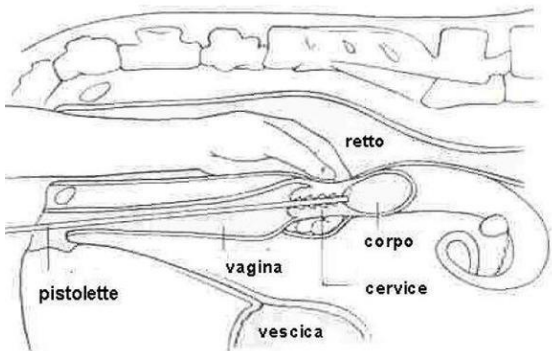
Insegnamenti del SECONDO anno di corso

Insegnamento	Semestre	CFU	ore
Fisiologia degli Animali da Reddito	1°	8	64
Principi di Agronomia, coltivazioni erbacee (m1) e Foraggicoltura (m2)	1°	12	96
Nutrizione e alimentazione degli animali	1°	8	64
Statistica Applicata (idoneità)	1°	4	32
Principi di economia	1°	8	64
Tecniche di allevamento dei bovini	2°	8	64
Suinicoltura	2°	6	48
Miglioramento genetico speciale e allevamento degli equini	2°	8	64



Insegnamenti del TERZO anno di corso

Insegnamento	Semestre	CFU	ore
Politica agricola comunitaria	1°	8	64
Tecnologie riproduttive	1°	6	48
Prevenzione delle malattie e principi di legislazione veterinaria	1°	6	48
Zoocolture	1°	8	64
Macchine e impianti zootecnici	2°	8	64





Esercitazioni e Tirocinio



Gestione degli Animali



Management
Body condition and locomotion score
Mungitura vacche da latte



Alimentazione degli Animali



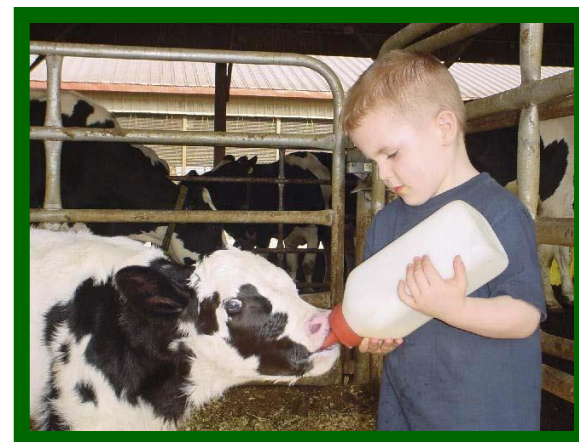
Preparazione e distribuzione diete
Campioni alimentari
Alimentazione dei giovani animali

Scienze e tecnologie animali

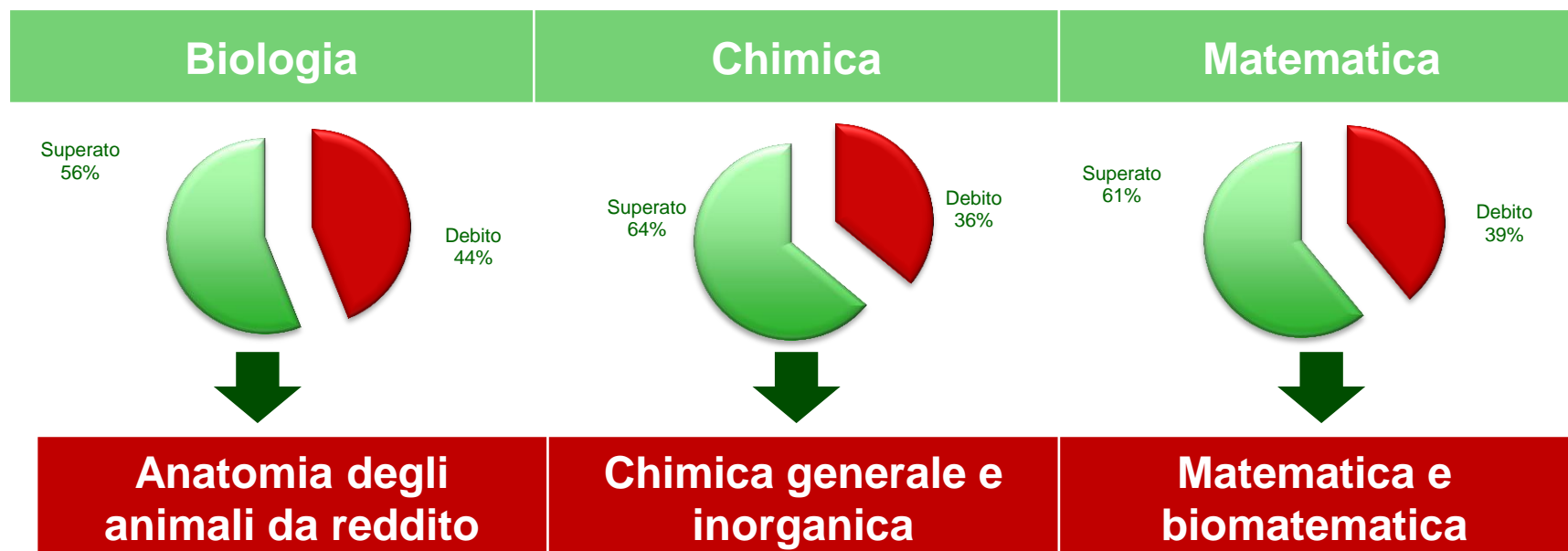
Frequentare



Essere
protagonisti



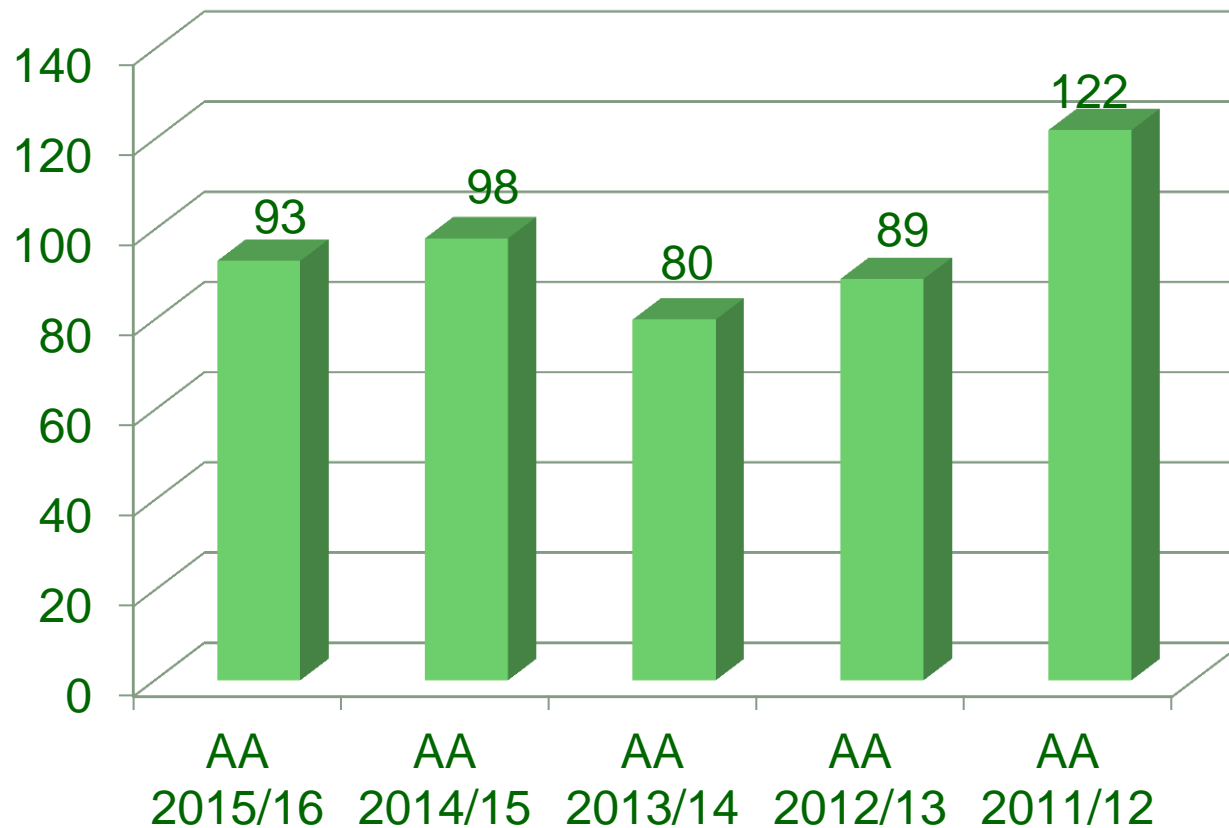
OFA (Obblighi formativi aggiuntivi) in entrata e linearità percorso di studio (media A.A. 2015/16)



- Lo studente deve **sottoporsi obbligatoriamente ad un test di verifica** di superamento degli «obblighi formativi aggiuntivi» definiti in sede di test di ammissione **prima** di sostenere l'esame dell'insegnamento propedeutico cui si riferisce ciascun OFA.
- Lo studente che al 30 settembre del primo anno non avrà superato gli esami di «Chimica generale inorganica e Biochimica» e «Matematica e biomatematica» **dovrà ripetere il I anno di Corso sino al completo assolvimento degli esami stessi.**

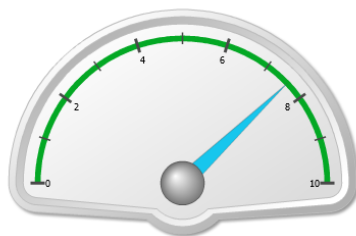


STN: Immatricolazioni



Scienze e tecnologie animali vs. Corsi A-MV e Ateneo (2014/15)

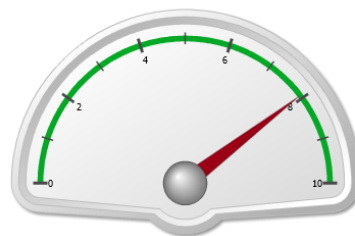
Soddisfazione Complessiva



MEDIA: 7,58



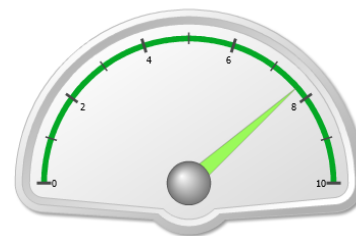
Indicatore Aspetti Organizzativi



MEDIA: 7,92



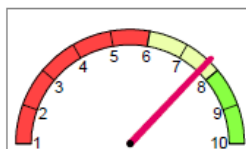
Indicatore Azione Didattica



MEDIA: 7,59

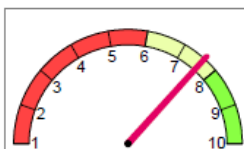


Soddisfazione Complessiva



Indicatore per Scuola

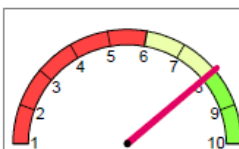
7,67



Indicatore per Ateneo

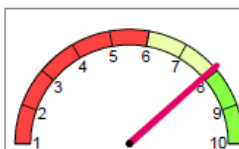
7,60

Aspetti Organizzativi



Indicatore per Scuola

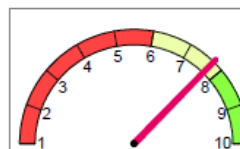
7,99



Indicatore per Ateneo

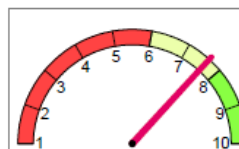
7,91

Azione Didattica



Indicatore per Scuola

7,71

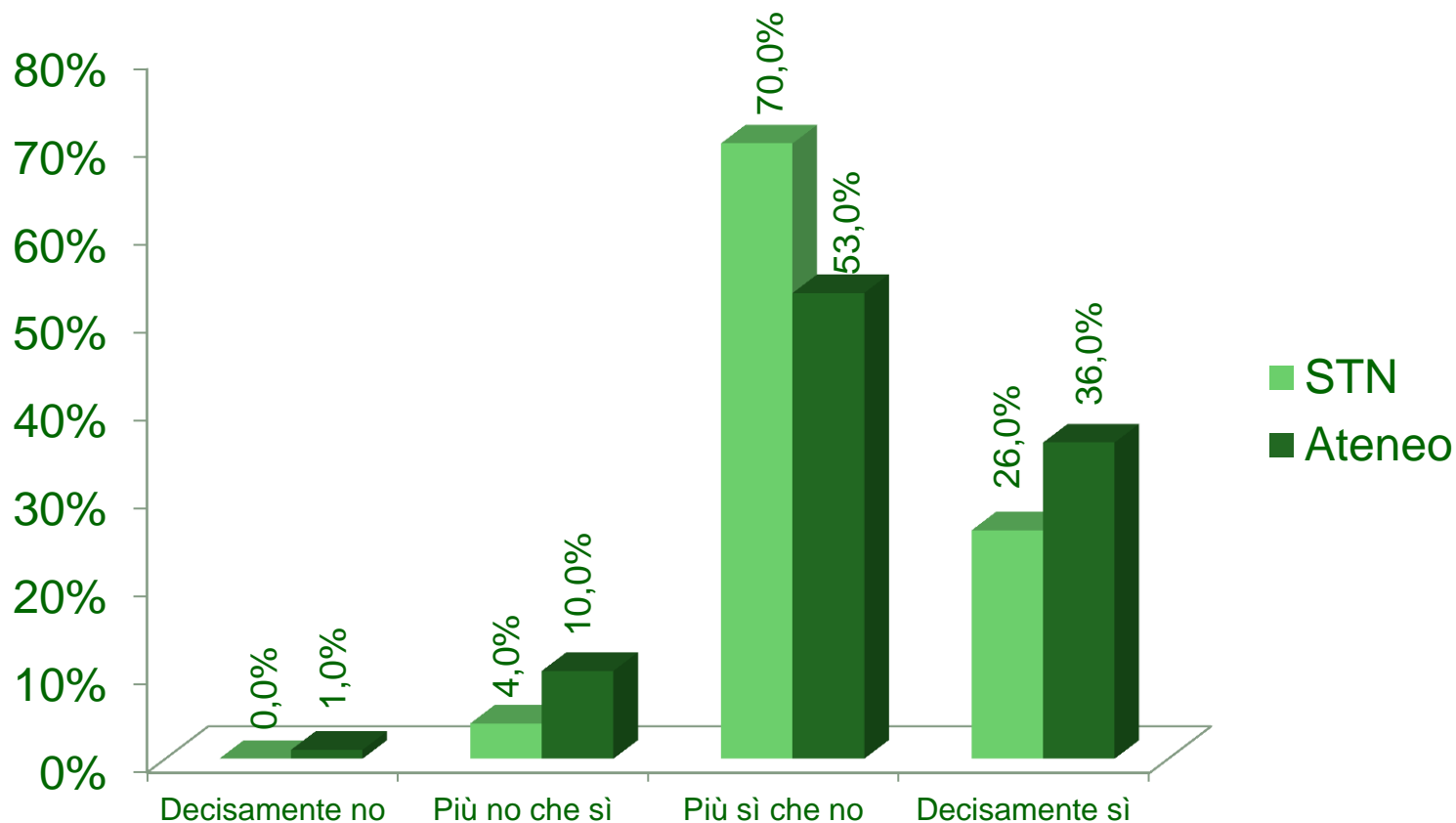


Indicatore per Ateneo

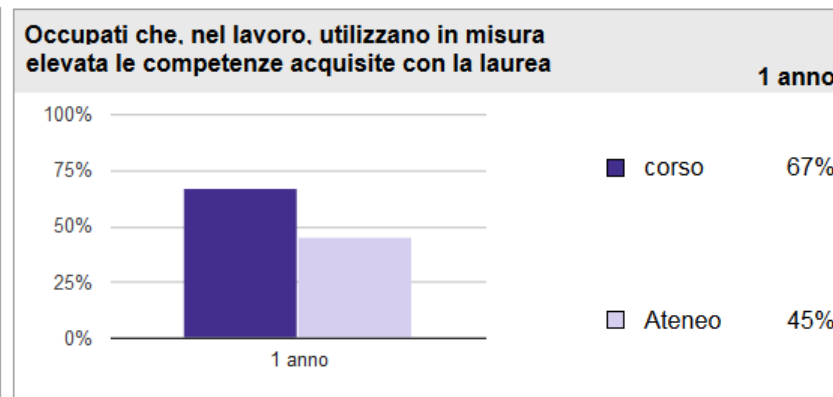
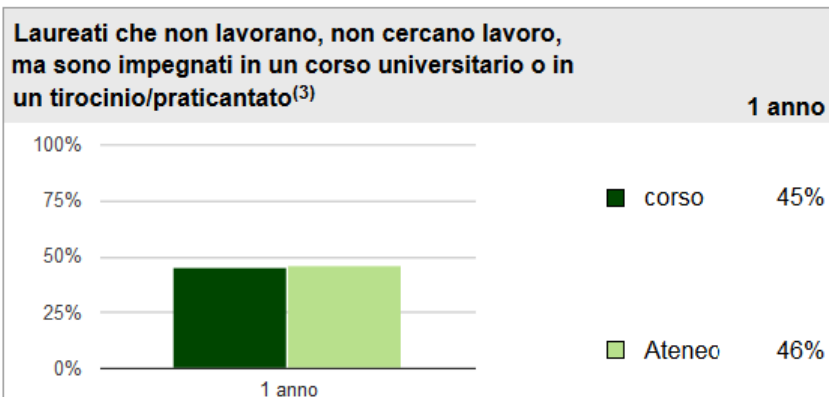
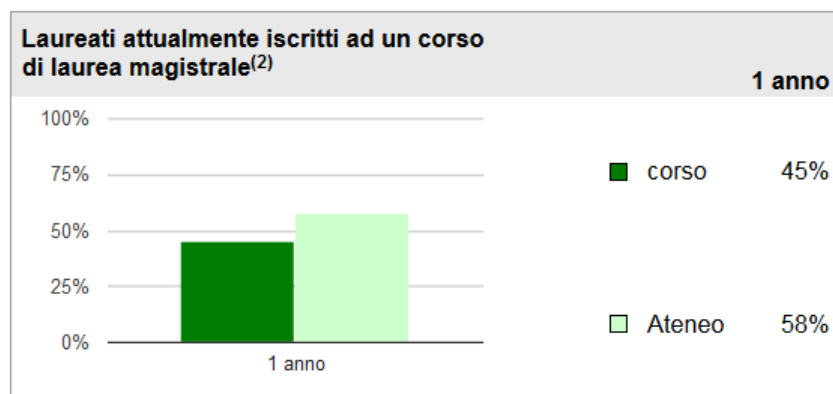
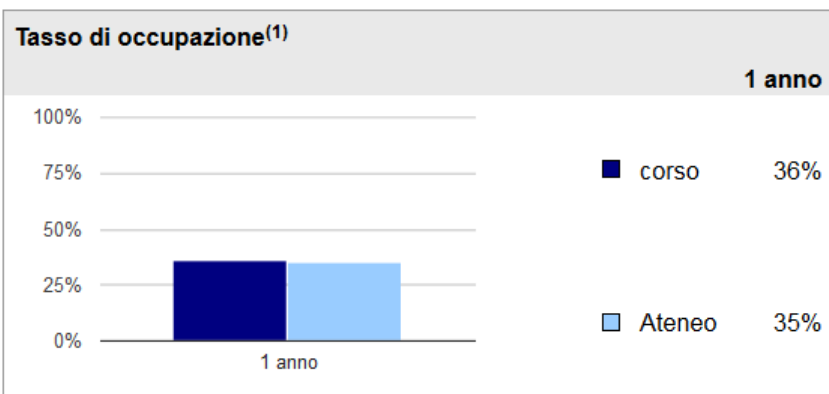
7,62

Soddisfazione laureati per il corso di laurea

(Complessivamente soddisfatti del corso di laurea: Almalaurea 2013)



Occupazione ad un anno (Almalaurea)





Prospettive Post-Lauream

- Enti pubblici: Province, Regioni, Università;
- Organizzazioni di categoria: CIA, Coldiretti;
- Associazioni di allevatori;
- Industrie delle filiere agro-alimentari (mangimistica, industrie di trasformazione, grande distribuzione);
- Ordine Agrotecnici (Triennale);
- Ordine dei Dottori Agronomi (Magistrale).



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

S.T.An.
**Animal
Scientists**



***Scegli un lavoro che ami e non dovrai
lavorare neppure un giorno in vita tua
(Confucio)***

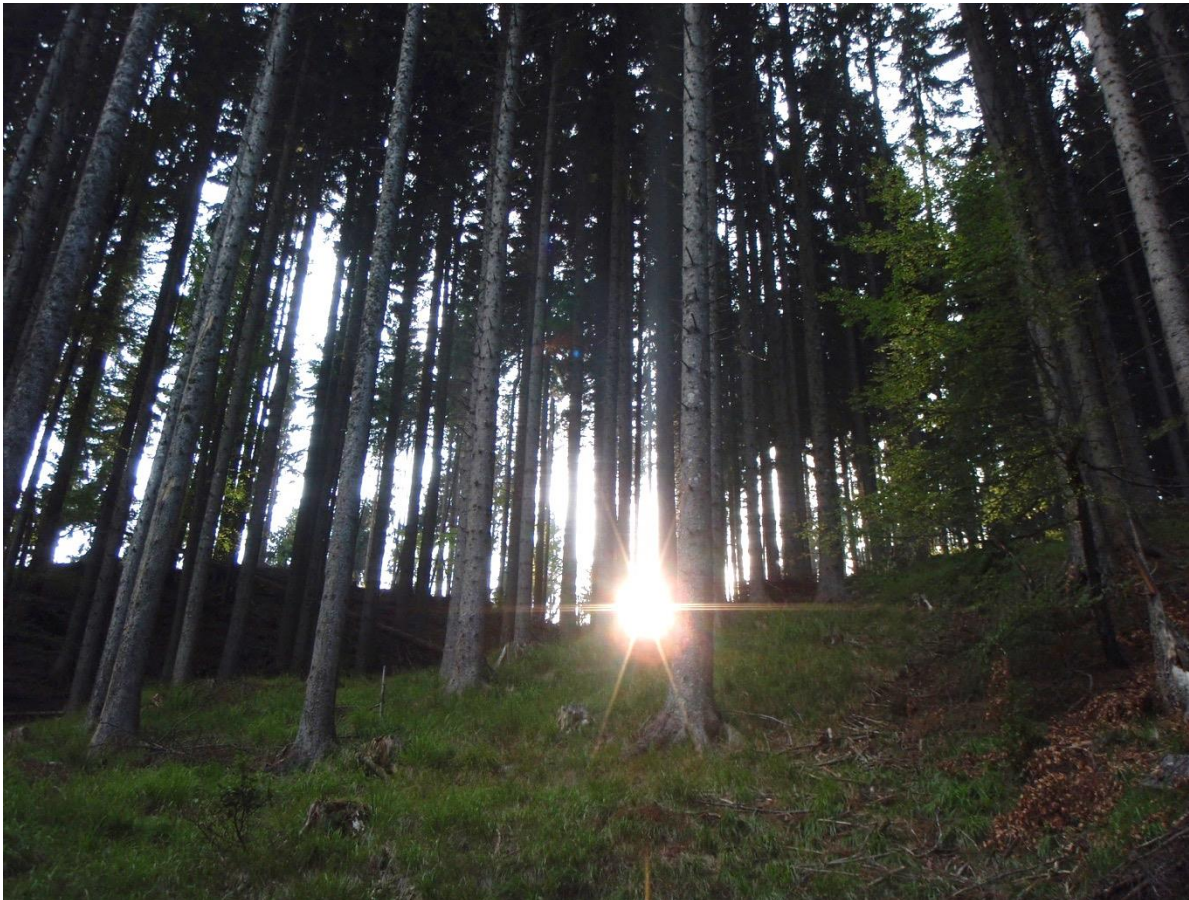




UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Tecnologie forestali e ambientali

Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-forestali





Tecnologie forestali e ambientali

Numero programmato: 110 - Sede: Campus di Agripolis

Obiettivi formativi

- Il corso intende fornire conoscenze che, fondate su una buona preparazione di base, garantiscano una ampia visione delle problematiche gestionali, di tutela e di valorizzazione delle **risorse forestali** e del **territorio montano**, nonché dell'organizzazione economico-produttiva della filiera foresta-legno.
- Obiettivo del corso è formare un laureato in grado di applicare con consapevolezza gli strumenti di **analisi** dello stato e delle dinamiche ecologiche degli ambienti forestali e montani e dell'equilibrio fisico del territorio, di definire le **modalità di intervento** in questi ambiti, di compiere **valutazioni economiche** sia a livello di mercato che di gestione aziendale. Il laureato acquisirà capacità di operare sul territorio, conciliando le esigenze di **conservazione della biodiversità** e di tutela **fitosanitaria** e **ambientale** delle risorse naturali con le esigenze **economiche e produttive** della loro fruizione.
- Pur garantendo l'acquisizione di una professionalità sufficiente per l'avviamento al mondo del lavoro al termine del triennio, il corso di studio si propone di fornire allo studente una **preparazione propedeutica per il proseguimento nel corso di studio magistrale** in Scienze forestali e ambientali.



Tecnologie forestali e ambientali

Sede: Campus di Agripolis

Prospettive professionali

- **Tecnico** di progettazione, gestione e controllo in strutture pubbliche e private che operano:
 - nella amministrazione e gestione sostenibile delle risorse forestali e nella protezione dell'ambiente e della natura
 - nella progettazione e gestione degli interventi destinati alla cura e alla difesa dei boschi
 - nella gestione e manutenzione del territorio agro-forestale
 - nella predisposizione di progetti e nella gestione di lavori relativi alla tutela e alla difesa del territorio con particolare riferimento a quello montano.

In seguito al superamento dell'Esame di stato: Libero professionista iscritto all'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali come Dottore Forestale Junior



Tecnologie forestali e ambientali

Sede: Campus di Agripolis

Conoscenze per l'accesso

Per l'ammissione al corso di laurea in Tecnologie forestali e ambientali lo studente dovrà essere in possesso del diploma di maturità quinquennale o di un titolo equivalente e dovrà avere un'adeguata preparazione iniziale. In particolare si richiede **una buona conoscenza delle discipline scientifiche di base** (matematica, fisica, chimica, biologia), con un grado di approfondimento pari a quello derivante dalla preparazione della Scuola Secondaria di 2° grado, nonché **abilità logiche** e una buona **capacità di elaborazione scritta e di esposizione orale** in lingua italiana.

E' prevista per l'accesso ai corsi di studio una verifica obbligatoria, le cui modalità sono definite nel Regolamento Didattico del Corso di Studio.

Sulla base degli esiti di questa viene predisposta una graduatoria per l'ammissione al corso di studio. Gli eventuali obblighi formativi aggiuntivi derivanti da carenze dello studente nelle predette conoscenze dovranno essere colmati entro il primo anno di corso secondo le modalità definite nel Regolamento Didattico del Corso di Studio.



Tecnologie forestali e ambientali

Sede: Campus di Agripolis

Organizzazione delle attività

- Gli insegnamenti si articolano normalmente per il 60% in attività di didattica frontale (lezioni in aula) e per il 40% in attività di esercitazione (laboratorio, esercitazioni in bosco, visite tecniche, seminari)

Didattica

- Il percorso formativo si articola su diversi livelli:
 - la formazione di base fisico-matematica, chimica e biologica
 - il successivo approfondimento in un'ottica più specificamente professionale delle discipline biologiche (botanica sistematica e forestale, entomologia e zoologia forestale) e chimiche (scienza del suolo)
 - la formazione nell'area della ecologia forestale, della selvicoltura e delle misure forestali
 - la formazione nell'area economica e giuridica
 - la formazione nel settore della lettura e rappresentazione del territorio (geomatica) e delle discipline di difesa del suolo (idrologia e sistemazioni idraulico forestali)



Tecnologie forestali e ambientali

Sede: Campus di Agripolis

Dati statistici “Alma laurea” *

- Sono complessivamente soddisfatti al termine del percorso*: 91%
- hanno frequentato regolarmente: 88%
- sono soddisfatti degli aspetti organizzativi: 88%
- sono soddisfatti delle esperienze pratiche: 92%
- sono soddisfatti del rapporto con i docenti: 85%

- Occupazione a un anno dalla laurea*:
 - 65 % iscritto a un corso di laurea magistrale
 - meno del 10% lavora impiegando le competenze acquisite

** dati aggiornati a maggio 2016*

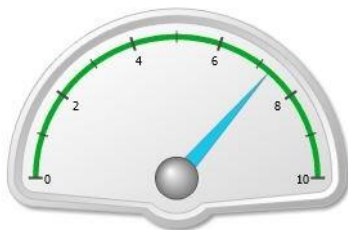
Tecnologie forestali e ambientali

Sede: Campus di Agripolis

Dati medi di valutazione degli insegnamenti da parte degli studenti frequentanti:

Corso di Studio: Tecnologie forestali e ambientali

Soddisfazione
Complessiva



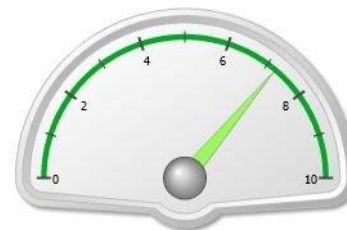
MEDIA: 7,29

Indicatore Aspetti
Organizzativi



MEDIA: 7,69

Indicatore Azione
Didattica



MEDIA: 7,21

dati anno accademico 2015-2016



Il proseguimento degli studi con la laurea magistrale:





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Corso di Laurea Magistrale

Scienze forestali e ambientali

Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-forestali





Scienze forestali e ambientali

Corso di Laurea Magistrale

Obiettivi

Il corso di studio magistrale in Scienze forestali e ambientali fornisce le basi conoscitive più avanzate nel campo delle discipline che si rivolgono all'analisi, all'interpretazione e alla comprensione delle interazioni tra le componenti dei sistemi forestali e tra i diversi sistemi territoriali, con l'intento di formare, su tali basi, ottime capacità professionali.

Il laureato magistrale ha piena consapevolezza della complessità dei sistemi naturali o prossimo-naturali e sarà in grado di coniugare la **gestione** delle risorse e la loro **tutela** con un approccio interdisciplinare.

Prospettive

- La formazione poliedrica ed equilibrata del laureato magistrale in Scienze forestali e ambientali mira a costruire capacità professionali nell'ambito di **pianificazione**, progettazione, gestione, coordinamento in strutture - pubbliche e private - che operano a diversa scala nella gestione sostenibile delle risorse naturali e forestali, nella protezione dell'ambiente e della natura, nel ripristino ambientale e nella cura del verde urbano e del paesaggio.

In seguito al superamento dell'Esame di stato il laureato ha accesso alla Libera professione nell'ambito della Sezione A dell'Albo professionale dell'Ordine dei dottori agronomi e dottori forestali.

Scienze forestali e ambientali

Corso di Laurea Magistrale

L'organizzazione del corso di studio magistrale in piani di studio garantisce la flessibilità necessaria per rispondere ai dinamismi interni al mercato del lavoro, conservando nello stesso tempo in maniera univoca il significato del titolo di studio legato agli attributi “forestale” e “ambientale”.

Piani di studio:

- Scienze forestali e ambientali (SFA)
- Protezione del territorio (PT)
- Valorizzazione produttiva delle risorse pastorali e forestali (VPRPF)
- Gestione dell'ambiente e della biodiversità (GAB)
- Progettazione e gestione delle aree verdi (PGAV)





Forest science

Sede: Campus di Agripolis

Caratteristiche

- Gestione sostenibile, conservazione, uso responsabile e valorizzazione degli ecosistemi forestali e degli habitat naturali e semi-naturali a livello, affrontati in una visione olistica e interdisciplinare.
- Le tematiche vengono trattate in una prospettiva internazionale, mettendole in relazione a temi globali come il cambiamento climatico, le dinamiche di deforestazione, la conservazione delle risorse, la *governance* delle foreste e degli ecosistemi naturali nel futuro. Approfondimenti disciplinari sono dedicati alle problematiche di scala nazionale, regionale e locale, alla gestione sostenibile delle foreste di aree alpine e mediterranee, alle aree delicate e vulnerabili quali i versanti montani.
- L'acquisizione di competenze ad ampio spettro e spendibili in diversi contesti geografici e socio-economici garantisce la flessibilità necessaria per rispondere alle richieste di un sempre più complesso e globale mercato del lavoro, sia in ambito pubblico che privato.



Forest science

Sede: Campus di Agripolis

Area di apprendimento di base

- conoscenza e capacità di comprensione circa il funzionamento degli ecosistemi forestali, le dinamiche delle popolazioni animali e vegetali, i processi geologici, l'idrologia e la fluviomorfologia montana, i fattori alla base del funzionamento dei principali mercati forestali

Area di apprendimento specialistica

- conoscenza e capacità di comprensione negli ambiti della bio-economia, la politica e forestale, la responsabilità sociale d'impresa, la selvicoltura naturalistica, la dendroecologia, la patologia forestale, la protezione del territorio, la gestione dei disturbi biotici e abiotici, la gestione delle risorse idriche e dei bacini montani, le utilizzazioni forestali
- lo studente acquisisce consapevolezza e comprensione dell'organizzazione di sistemi socio-ecologici complessi ed approfondisce la sua capacità di pianificare la gestione sostenibile delle foreste e del paesaggio rurale, in particolare alpino e mediterraneo



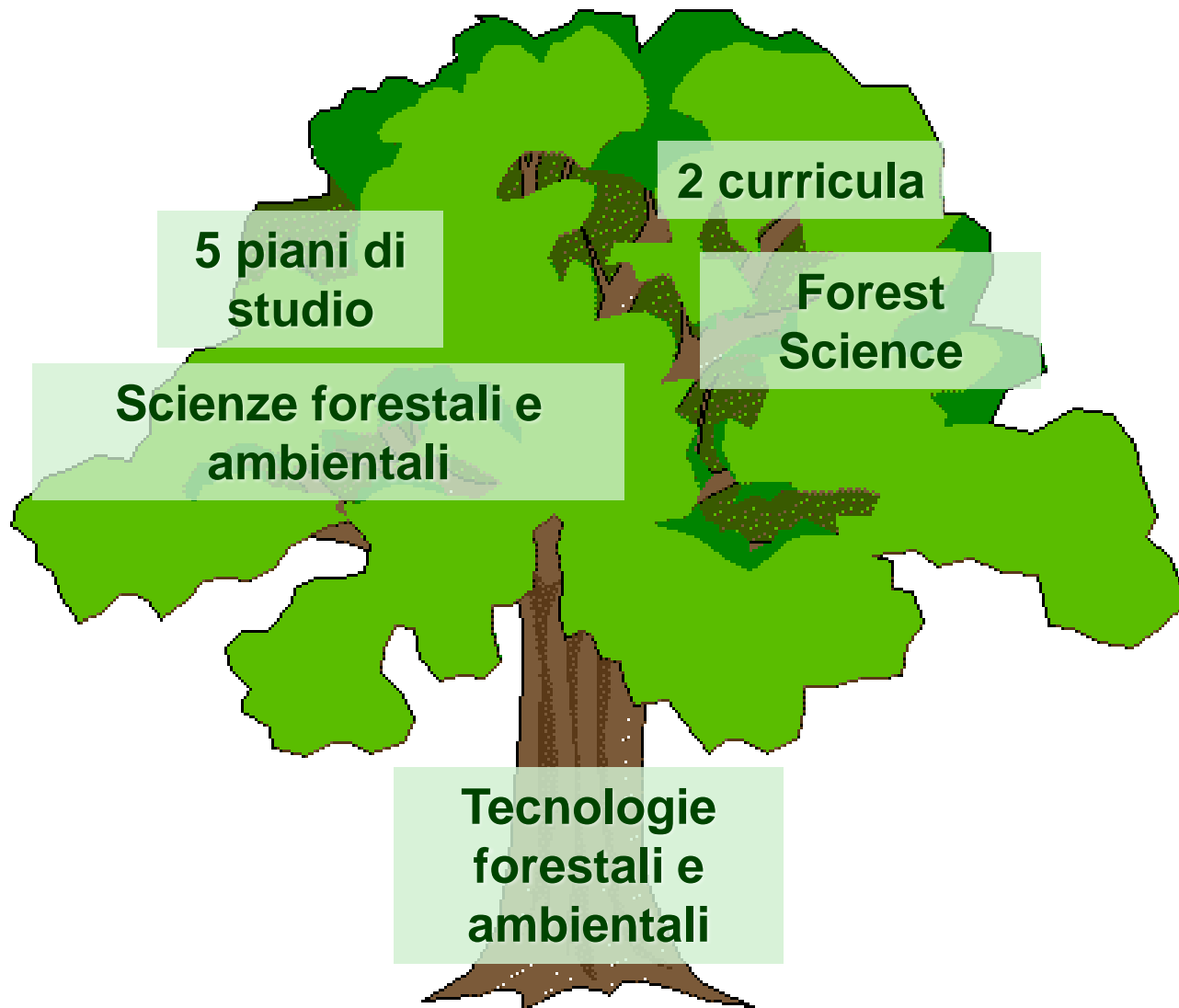
Forest science

Sede: Campus di Agripolis

Curriculum

- **Forest and Land Management**
- **Forest and Nature for the Future**





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



NEWS AND RESOURCES

NEWS WHITE PAPERS WEBINARS CONTACT US GET EMAILS EUROMONITOR HOME

LATEST

Top 10 Global Consumer Trends for 2017

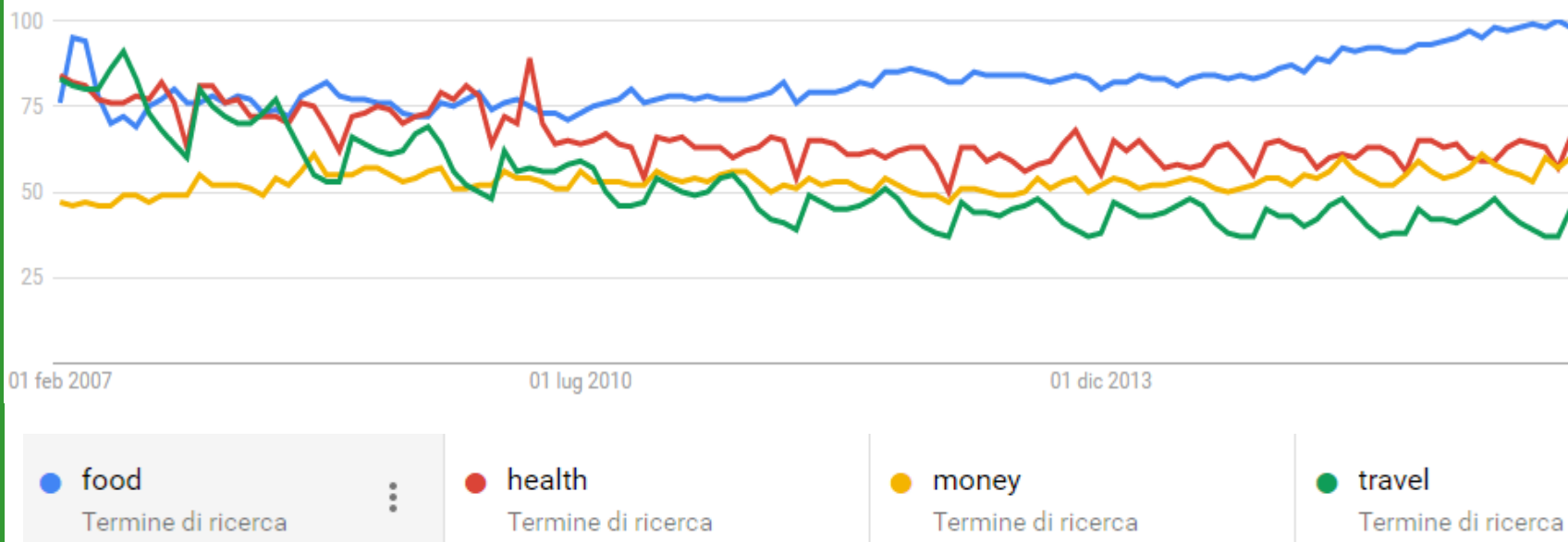
January 16th, 2017

Frequenza parole	Food	Online
2017	27	24
2016	60	31
2015	15	54
2014	22	36



Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione

Perché SCGR



Google trend: ricerca a livello mondiale ultimi 10 anni



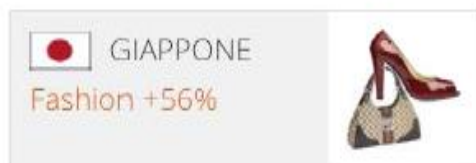
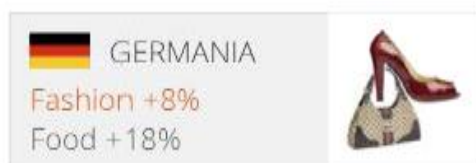
UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

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*

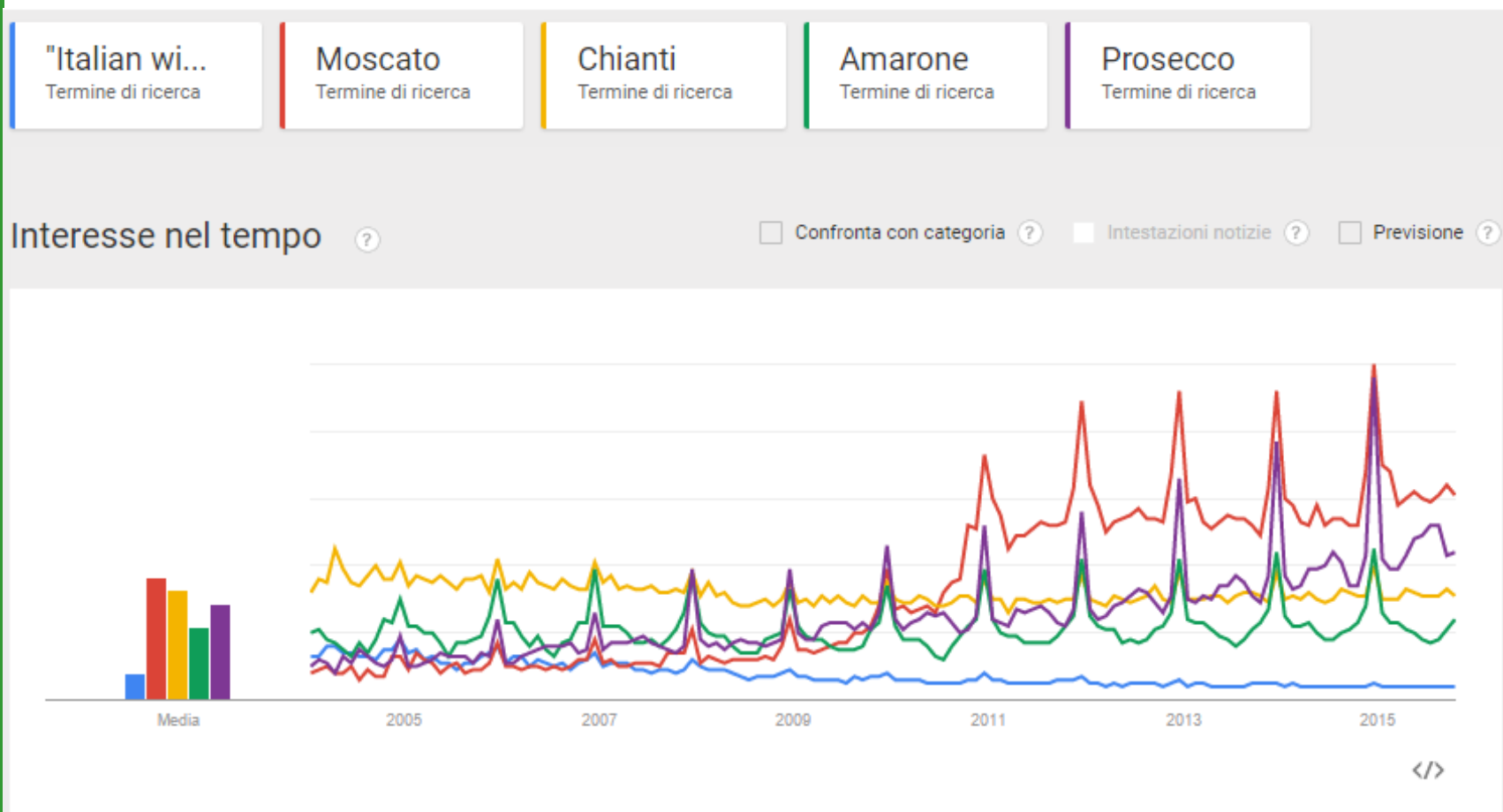


UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

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
- capace 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 al 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 fisico-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, Cucina e Diete Italianiane
Chimica Applicata	Alimentazione e Salute	<i>Business Plan (Eng)</i>
Economia Aziendale	Microbiologia, Ispezione degli Alimenti	<i>Marketing</i>
<i>Storia dell'Agricoltura e dell'Alimentazione</i>	Valutazione Nutrizionale degli Alimenti	<i>Storia del Cibo e Globalizzazione</i>
Biologia Applicata	Istituzioni di Diritto e Diritto dell'Alimentazione	
Cultura e Simbologia dei Cibi	Istituzioni di Economia Politica	TIROCINIO ALTRE ATTIVITA'
Tecnologie Eno-Gastronomiche Laboratorio	Organizzazione aziendale	
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



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA
VICENZA



NUTRIVENDING

"DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI ALIMENTI E
PROMOZIONE DELLA SALUTE"

(progetto sperimentale e modalità di appalto presso gli enti pubblici)





Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione

Ingresso e uscita

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

- 2016/17 **134 domande**

Provenienza 2015/16				
Alberghiero	Licei	Altro	<i>Veneto</i>	<i>Altro</i>
20%	45%	35%	80%	20%

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

Tasso di occupazione: **45%** (media di Ateneo 36%)

Tempo medio alla laurea 3,1 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





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Scienze e tecnologie alimentari





Numero programmato: 110 - Sede: Campus di Agripolis

Obiettivi formativi

- Produzioni di alimenti e bevande
- Gestione della sicurezza, qualità e igiene degli alimenti
- Sostenibilità ambientale delle produzioni alimentari.

Prospettive professionali

- Tecnici del controllo della qualità industriale
- Tecnici dei prodotti alimentari
- Tecnici addetti all'organizzazione e al controllo gestionale della produzione.
- Tecnici della vendita e della distribuzione
- Tutor, istitutori, insegnanti nella formazione professionale ed assimilati.

Conoscenze per l'accesso

La conoscenza di elementi di matematica, fisica, chimica e biologia può facilitare l'approccio alle discipline del corso di laurea, ma tutti gli elementi necessari vengono comunque forniti durante il primo anno di corso.



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Scienze e tecnologie alimentari

COME

(esperienza o
istituti professionali)

PERCHÉ

(UNIVERSITÀ)

Come si fa il vino?

Perché l'uva diventa vino?

Come si conservano i cibi ?

Perché il freddo conserva i cibi?

Come si uccidono i microbi?

Perché la cottura uccide i microbi?

Come si fa la marmellata?

Perché la marmellata contiene così tanto zucchero?

Come rendere più energetico un alimento?

Perché gli zuccheri danno energia?

Come proteggere un alimento dal deterioramento?

Perché l'esposizione all'aria rovina gli alimenti?



NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

- Alimenti biologici
- Alimenti biodinamici
- Alimenti leggeri (*light*)
- Alimenti funzionali (*functional food*)
 - Alimenti fortificati
 - Alimenti arricchiti
- Alimenti innovativi (*novel food*)

insetti
microalghe
Spirulina
quinoa - amaranto
goji acaj



- Posso mangiare uno yogurt scaduto?
- E' meglio consumare latte crudo (dai distributori) o latte pastorizzato?
- Un alimento conservato in frigorifero è sicuro?
- Quanta *shelflife* posso dare ad un prodotto?





Dati statistici

- Media iscritti al primo anno:

- ❖ a.a. 2012/13: **234**
- ❖ a.a. 2013/14: **92** (numero programmato 100)
- ❖ a.a. 2014/15: **109** (numero programmato 110)
- ❖ a.a. 2015/16: **108** (numero programmato 110)
- ❖ a.a. 2016/17: **108** (numero programmato 110)

Soddisfazione complessiva al termine del percorso (a.a. 2014): **88%**

Occupazione a un anno dalla laurea (dati Almalaurea - www.almalaurea.it)

	2014	2015
❖ Lavora e non è iscritto alla magistrale	33,3	❖ 28,9
❖ Lavora ed è iscritto alla magistrale	16,7	❖ 20,0
❖ Non lavora ed è iscritto alla magistrale	33,3	❖ 40,0
❖ Non lavora, non è iscritto alla magistrale e non cerca	3,3	❖ 4,4
❖ Non lavora, non è iscritto alla magistrale ma cerca	13,3	❖ 6,7



PRIMO ANNO

Insegnamento	Crediti	ORE	Propedeuticità
BIOLOGIA	8	LEZ: 56 ore; ESE: 8 ore	CHIMICA GENERALE E INORGANICA
CHIMICA GENERALE E INORGANICA CON ELEMENTI DI CHIMICA FISICA	8	LEZ: 56 ore; L: 8 ore	
CHIMICA ORGANICA E BIOLOGICA	8	LEZ: 56 ore; L: 8 ore	CHIMICA GENERALE E INORGANICA
FISICA	6	LEZ: 40 ore; ESE: 8 ore	MATEMATICA
MATEMATICA	8	LEZ: 56 ore; ESE: 8 ore	
PRODUZIONI ANIMALI	8	LEZ: 48 ore; ESE: 8 ore; L: 8 ore	CHIMICA ORGANICA E BIOLOGICA, BIOLOGIA
PRODUZIONI VEGETALI	8	LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore; L: 8 ore	CHIMICA ORGANICA E BIOLOGICA, BIOLOGIA

SECONDO ANNO

INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE			FISICA
ELEMENTI DELL'INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (MOD.B)	6	LEZ: 32 ore; ESE: 16 ore	
FONDAMENTI DELL'INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (MOD. A)	6	LEZ: 32 ore; ESE: 16 ore	
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	8	LEZ: 56 ore; L: 8 ore	MICROBIOLOGIA GENERALE
MICROBIOLOGIA GENERALE	6	LEZ: 32 ore; ESE: 8 ore; L: 8 ore	MATEMATICA, CHIMICA ORGANICA E BIOLOGICA, BIOLOGIA
TECNOLOGIE DELLE TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	8	LEZ: 48 ore; ESE: 16 ore	MATEMATICA, PRODUZIONI ANIMALI
TECNOLOGIE DELLE TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE	8	LEZ: 56 ore; ESE: 8 ore	MATEMATICA, PRODUZIONI VEGETALI
STATISTICA APPLICATA	4	LEZ: 24 ore; ESE: 8 ore	

PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE (es: matematica > fisica; chimica generale > chimica organica)



TERZO ANNO

Insegnamento	CFU	ORE	Propedeuticità
ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI	8	LEZ: 64 ore	MATEMATICA
ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI	8	LEZ: 48 ore; ESE: 16 ore	MICROBIOLOGIA GENERALE, TECNOLOGIE DELLE TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE
MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI	10	LEZ: 72 ore; ESE: 8 ore	MICROBIOLOGIA GENERALE, TECNOLOGIE DELLE TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE, TECNOLOGIE DELLE TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE
PROTEZIONE DEGLI ALIMENTI	8	LEZ: 48 ore; L: 16 ore	MICROBIOLOGIA GENERALE
TECNOLOGIE ALIMENTARI E ANALISI DEGLI ALIMENTI	10	LEZ: 64 ore; ESE: 8 ore; L: 8 ore	TECNOLOGIE DELLE TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE, TECNOLOGIE DELLE TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE
NORMATIVA E MERCATI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	8	LEZ: 64 ore	MATEMATICA

LINGUA INGLESE	4	
PROVA FINALE	4	
TIROCINIO	8	200 ore



TIROCINIO

la strategia per un primo contatto con il mondo del lavoro

Durata 200 ore

Possibili sedi in Italia e all'Estero:

Enti pubblici

Aziende di produzione e trasformazione

Aziende commerciali

Studi professionali

Associazioni di categoria

Organizzazioni governative e non governative

Istituti di ricerca pubblici e privati



Corso di Laurea Magistrale (durata 2 anni)

Obiettivi

- capacità di controllo, gestione e coordinamento delle attività finalizzate a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti.
- capacità di valutare e risolvere problemi anche complessi relativi alle attività sopra dette.

Prospettive

- Aziende agroalimentari, aziende di ristorazione, grande distribuzione, specificatamente impiegati in:
 - area ricerca e sviluppo per sviluppare e sperimentare nuove soluzioni di prodotto e di processo;
 - area acquisti garantendo l'approvvigionamento delle materie prime all'azienda;
 - area qualità per il controllo di conformità di prodotti e processi previsti dalle normative;
 - area produzione supervisionando il processo di produzione e trasformazione;
 - area marketing con l'obiettivo di promuovere e vendere i prodotti della propria azienda.
- società di consulenza come liberi professionisti.
- **POSSIBILITÀ DI ISCRIZIONE ALL'ALBO DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**



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 alle produzioni agroalimentari
- per la conoscenza, la gestione, la valorizzazione e la tutela degli alimenti e dei vini di qualità, usando il sistema italiano come modello di riferimento.

Prospettive di occupazione

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

<http://www.unipd.it/en/italian-food-and-wine>



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 umanistica

Consumer behavior
Food, wine and society
Food and wine history and anthropology
Food and wine: perspectives from abroad
(con docente straniero)

Stage per la tesi di laurea



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Scienze e tecnologie alimentari



... a presto!





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Scienze e tecnologie viticole ed enologiche

Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente



Scienze e tecnologie viticole ed enologiche

Numero programmato: 75 - Sede: Campus di Conegliano

Obiettivi formativi

Fornire conoscenze sulla filiera vitivinicola, dalla coltivazione della vite alla produzione e trasformazione dell'uva, fino al consumo di vino e distillati; innalzare il livello di sicurezza, qualità e salubrità dei prodotti vitivinicoli ed educare al consumo responsabile di vino e derivati.

Prospettive professionali

Aziende viticole, vitivinicole e industrie enologiche per produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione di vino e suoi derivati. Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni enologiche.

Conoscenze per l'accesso

Soddisfacente familiarità con la matematica di base e con le principali leggi della fisica; conoscenze di base di biologia e chimica generale. Possesso di doti di logica, di una buona capacità di espressione orale e scritta e di una discreta cultura generale.



Scienze e tecnologie viticole ed enologiche

Sede: Campus di Conegliano

Organizzazione delle attività

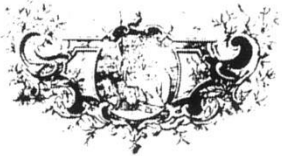
Gli insegnamenti si articolano normalmente per il 60% in attività di didattica frontale (lezioni in aula) e per il 40% in attività di esercitazione (esercitazioni in aula e in laboratorio, seminari, visite tecniche).

Didattica

Il percorso formativo si articola su tre livelli: a) la formazione di base in matematica, fisica, chimica, biologia e statistica; b) la formazione di base nell'area estimativo-economica, della genetica agraria, della microbiologia, della difesa, della viticoltura e dell'enologia; c) la formazione più specificamente indirizzata al settore della meccanizzazione viticola, delle tecnologie enologiche, del marketing e della legislazione.

La tradizione

CAPITOLI
DELLA
PUBBLICA ACCADEMIA
DEGLI ASPIRANTI
DI CONEGLIANO.



IN VENEZIA, MDCCLXXVI.

Appetto. BENEDICTO MELUCCI.
CON LICENZA DE' SUPERIORI.

*75. Capitoli
dell'Accademia
degli Aspiranti
di Conegliano, 1776*



*76. Il conte Pietro
Caronelli, presidente
dell'Accademia
agraria
di Conegliano*

Accademie di Agricoltura
(seconda metà del 1700)

Scuole Enologiche
(seconda metà del 1800)

Regie Scuole Enologiche

San Michele all'Adige e Parenzo, 1874

Conegliano, 1876

Avellino, 1879;

Alba e Catania, 1881

Cagliari, 1886

Perugia, 1891

Sede: Conegliano



IL CAMPUS UNIVERSITARIO

- Università di Padova (complesso didattico, laboratori)
- Veneto agricoltura (cantina – distilleria)
- Istituto Tecnico Agrario (sede, cantina, vigneti)



Cantina – Distilleria-Laboratori

Complesso Didattico

Istituto Tecnico
“G.B.Cerletti”



La Scuola Enologica di Conegliano



Anno di fondazione 1876



I vigneti sperimentali

La cantina e la distilleria



I laboratori

PIANO DIDATTICO Allegato 2 al Regolamento Didattico

insegnamento	SSD attivati	anno	sem	CFU	ore	tipologia	
Matematica	MAT/02	I	1	8	64	base	Matematiche, fisiche, in
Chimica generale e inorganica	CHIM/03	I	1	8	64	base	Discipli
Modulo Biologia vegetale <i>c.i. Biologia</i>	BIO/01	I	1	6	48	base	Discipli
Modulo Biologia animale <i>c.i. Biologia</i>	BIO/01	I	1	6	48	base	Discipli
Chimica organica e biochimica	CHIM/06	I	2	8	64	base	Discipli
Fisica	FIS/01	I	2	8	64	base	Matematiche, fisiche, in
Istituzioni di economia agroalimentare	AGR/01	I	2	8	64	caratterizzante	Discipline economi
Genetica e miglioramento genetico	AGR/07	I	2	6	48	caratterizzante	Discipline della
Microbiologia generale <i>c.i. Microbiologia</i>	AGR/16	II	1	6	48	affine	
Microbiologia enologica <i>c.i. Microbiologia</i>	AGR/16	II	1	6	48	affine	
Pedologia e chimica del suolo	AGR/13	II	1	6	48	caratterizzante	Discipline della
Agrometereologia e agronomia	AGR/02	II	1	6	48	caratterizzante	Discipline della
Tecnologie viticole	AGR/03	II	2	6	48	caratterizzante	Discipline della
Viticultura	AGR/03	II	2	10	80	caratterizzante	Discipline della
Entomologia agraria	AGR/11	II	2	6	48	caratterizzante	Discipli
Patologia vegetale	AGR/12	II	2	6	48	caratterizzante	Discipli
Enologia 1	AGR/15	II	2	6	48	caratterizzante	Discipline dell'ingegn rappre
Enologia 2	AGR/15	III	1	8	64	caratterizzante	Discipline dell'ingegn rappre
Gestione, marketing e legislazione dell'impresa vitivinicola	AGR/01	III	1	10	80	affine	
Gestione dei reflui e utilizzazioni bioenergetiche	AGR/15	III	1	6	48	affine	
Impiantistica enologica	AGR/09	III	2	8	64	caratterizzante	Discipline dell'ingegn rappre
Degustazione e enografia	AGR/15	III	2	6	48	affine	
Controllo e qualità del vino	AGR/15	III	2	6	48	affine	
a scelta				12			
lingua inglese		I	1	4			
prova finale				8			
Statistica applicata		II	1	4			
tirocinio				10			



Scienze e tecnologie viticole ed enologiche

Sede: Campus di Conegliano

Dati statistici

- Iscritti al primo anno: in media 73 (numero programmato 73+2)
- Durata media della carriera: 3,5 anni (Alma Laurea 2015)
- Iscritti ad un corso di laurea magistrale: 33% (> 50% in Ateneo)
- Dal 2000-01 ad oggi oltre **420 laureati**
- Occupazione a un anno dalla laurea (Alma Laurea): 71% (~ 35% in Ateneo)
- Soddisfazione per il lavoro svolto: 8.5/10
- Compenso medio mensile: ~ € 1300

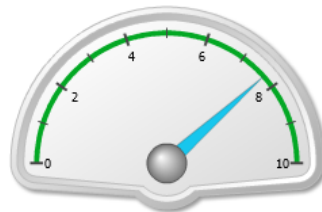
Scienze e tecnologie viticole ed enologiche

Sede: Campus di Conegliano

Indagine sull'Opinione degli Studenti

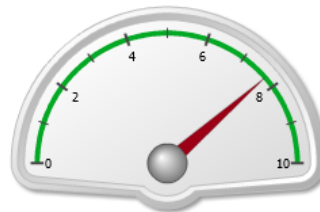
Laurea triennale (DM270) - SCIENZE E TECNOLOGIE VITICOLE ED ENOLOGICHE (AG0058 - Conegliano (TV))

Soddisfazione Complessiva



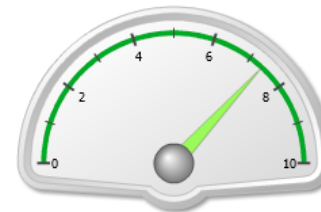
MEDIA: 7,67

Indicatore Aspetti Organizzativi



MEDIA: 8,06

Indicatore Azione Didattica



MEDIA: 7,7



A.A. 2016/2017

- Presenti al test di ammissione per STVE: **129 studenti** (prima scelta)
- Immatricolati a ottobre 2016: **71 studenti** (numero programmato = 73)
- Obblighi formativi aggiuntivi (OFA): 17% (Biologia), 35% (Chimica), 40% (Fisica), 43% (Matematica)
- Gli OFA vanno soddisfatti **prima dell'iscrizione** agli esami corrispondenti (= esclusione all'appello).
- Prima dell'iscrizione ai laboratori del primo anno dev'essere superato un test che riguarda le **norme di sicurezza generale** e due test specifici sul **rischio chimico e biologico**.
- I test sono disponibili sulla piattaforma **MOODLE**, è necessario registrarsi al sito web dell'Ateneo di Padova per l'accesso



Viticoltura, Enologia e Mercati vitivinicoli

Sede: Conegliano, Udine e Verona
Secondo anno in inglese (associata a VINIFERA)

Obiettivi

- Offrire una preparazione approfondita nei campi dell'economia applicata al settore vitivinicolo, nonché in viticoltura, enologia e controllo di qualità riferiti alla produzione di uva, alla sua trasformazione e alla commercializzazione del prodotto finito.

Prospettive di occupazione

- Accesso a ruoli direttivi in aziende private e consorzi; consulenza a imprese vitivinicole; commercializzazione di beni e servizi; attività di ricerca e sperimentazione.

Internazionalizzazione

- Partecipazione al consorzio internazionale EMaVE-Vinifera nell'ambito del European Master in Viticulture and Enology.



Viticoltura, Enologia e Mercati vitivinicoli

DOCENTE	MATERIA	CFU	ORE TOT
Battistutta	Profili vitivinicoli	5	50
Pomarici	Politica economica del settore vitivinicolo	5	50
Botton	Fisiologia dello sviluppo	5	50
Duso	Controllo dei fitofagi	5	42+8 II°sem
Varotto	Analisi genomica	5	50
Zironi	Progettazione nell'ambito enologico	5	50

DOCENTE	MATERIA	CFU	ORE TOT
Battistutta	Costituenti del vino: approfondimenti chimici	4	40
Causin	Controllo dei patogeni	5	50
Curioni	Costituenti del vino: caratteristiche e funzionalità dei costituenti macromolecolari	3	30
Donadon	Statistica Metodologica e piani Sperimentali	5	50
Galletto	Valutazione economica dei prodotti vitivinicoli	7	70
Scarpa	Tipologia di impresa nel sistema vitivinicolo	5	50



Viticoltura, Enologia e Mercati vitivinicoli

DOCENTE	MATERIA	CFU
Comuzzo 1	Conditioning an packaging in oenology 2	3
Fait	Environmental factors and secondary metabolism 1	4
Contin	Fertilizers and grapevine nutrition 1	3
Conte	Advanced analytical techniques in wine analysis 2	4
Firrao	Molecular physiopathology 1	3
Delle Vedove	Soil management and irrigation 1	3
Corich	Management and improvement of microbial fermentation 1	3
Pergher	Vineyard mechanization and quality 1	4
Comuzzo 2	Separation processes in enology 2	3
Iacumin	Biomolecular techniques for the identification of micror. 2	3
Celotti	Stabilization techniques in enology 2	4
Peterlunger	Applied physiology: case studies 1	3

Curriculum Wine Marketing - University of Verona		
Courses	Teacher	Total
Financial Statement Analysis and Planning	MOGGI	50
Advanced tools in marketing and communication	-	
Investment analysis and wine appraisal	SCARPA	50
Advanced tools in wine marketing	CAPITELLO	39



Viticoltura, Enologia e Mercati vitivinicoli

DOCENTE	MATERIA	CFU	ORE TOT
Battistutta	Profili vitivinicoli	5	50
Pomarici	Politica economica del settore vitivinicolo	5	50
Botton	Fisiologia dello sviluppo	5	50
Duso	Controllo dei fitofagi	5	42+8 II°sem
Varotto	Analisi genomica	5	50
Zironi	Progettazione nell'ambito enologico	5	50

DOCENTE	MATERIA	CFU	ORE TOT
Battistutta	Costituenti del vino: approfondimenti chimici	4	40
Causin	Controllo dei patogeni	5	50
Curioni	Costituenti del vino: caratteristiche e funzionalità dei costituenti macromolecolari	3	30
Donadon	Statistica Metodologica e piani Sperimentali	5	50
Galletto	Valutazione economica dei prodotti vitivinicoli	7	70
Scarpa	Tipologia di impresa nel sistema vitivinicolo	5	50



Viticoltura, Enologia e Mercati vitivinicoli

DOCENTE	MATERIA	CFU
Comuzzo 1	Conditioning an packaging in oenology 2	3
Fait	Environmental factors and secondary metabolism 1	4
Contin	Fertilizers and grapevine nutrition 1	3
Conte	Advanced analytical techniques in wine analysis 2	4
Firrao	Molecular physiopathology 1	3
Delle Vedove	Soil management and irrigation 1	3
Corich	Management and improvement of microbial fermentation 1	3
Pergher	Vineyard mechanization and quality 1	4
Comuzzo 2	Separation processes in enology 2	3
Iacumin	Biomolecular techniques for the identification of micror. 2	3
Celotti	Stabilization techniques in enology 2	4
Peterlunger	Applied physiology: case studies 1	3

Curriculum Wine Marketing - University of Verona		
Courses	Teacher	Total
Financial Statement Analysis and Planning	MOGGI	50
Advanced tools in marketing and communication	-	
Investment analysis and wine appraisal	SCARPA	50
Advanced tools in wine marketing	CAPITELLO	39



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 alle produzioni agroalimentari
- per la conoscenza, la gestione, la valorizzazione e la tutela degli alimenti e dei vini di qualità, usando il sistema italiano come modello di riferimento.

Prospettive di occupazione

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

<http://www.unipd.it/en/italian-food-and-wine>

<http://www.agrariamedicinaveterinaria.unipd.it/en/italian-food-and-wine-%E2%80%93-itfw-master-second-cycle-degree>



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 umanistica

Consumer behavior
Food, wine and society
Food and wine history and anthropology
Food and wine: perspectives from abroad
(con docente straniero)

Stage per la tesi di laurea





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti (SIA)





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



CERCA

Scopri Altroconsumo
Per te un tablet in regalo
Diventa socio

CONFRONTA E RISPARMIA

PARTECIPA ALLE AZIONI

RECLAMA

Scopri Altroconsumo

Sei qui: [Home](#) [Alimentazione](#) [Sicurezza alimentare](#) [Epatite A e frutti di bosco: 1.300 i casi in Italia](#)

ATTENZIONE A

Epatite A e frutti di bosco: 1.300 i casi in Italia

18 settembre 2014



Frutti di bosco surgelati ancora nel mirino per il virus dell'epatite A: sono 1.300 i casi in Italia e l'emergenza non è ancora rientrata. Continuano i controlli del Ministero della Salute che consiglia di consumare questo prodotto sempre dopo una bollitura di almeno due minuti. Ecco la lista dei prodotti ritirati.

I germogli contaminati da Escherichia coli hanno provocato 50 vittime e 4.174 ricoveri: troppi errori e troppi ritardi da parte delle autorità tedesche



9 settembre 2011



Sicurezza Alimentare



1 Commento



3,278 Visto



In Europa la vicenda dei germogli contaminati dall'Escherichia coli O104: H4 ha causato 50 vittime , il ricovero di 4.174 persone, 864 delle quali sono state colpite da un'insufficienza renale acuta, una patologia che spesso si può curare solo con la dialisi. L'epidemia ha così guadagnato il secondo posto nella classifica delle intossicazioni alimentari europee dopo la Mucca pazza.

Marche, coppa contaminata da Listeria: tredici ammalati, almeno due morti

1,3 mila



Mangiano la coppa, almeno due morti nelle Marche, a Macerata ed Ancona, per la Listeria. L'Agenzia Regionale Sanitaria, i dipartimenti di prevenzione dell'Asur e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali Umbria-Marche e Abruzzo-Molise stanno ricercando le cause dei casi di Listeriosi umana che sono stati registrati - nelle province di Pesaro e Urbino, Ancona e Macerata -



Obiettivi formativi

Gestione della sicurezza alimentare



Sbocchi professionali

Aziende produttrici alimenti e bevande

Aziende fornitrici di servizi per il settore agroalimentare

Libera professione (consulente gestione sicurezza alimenti e qualità)

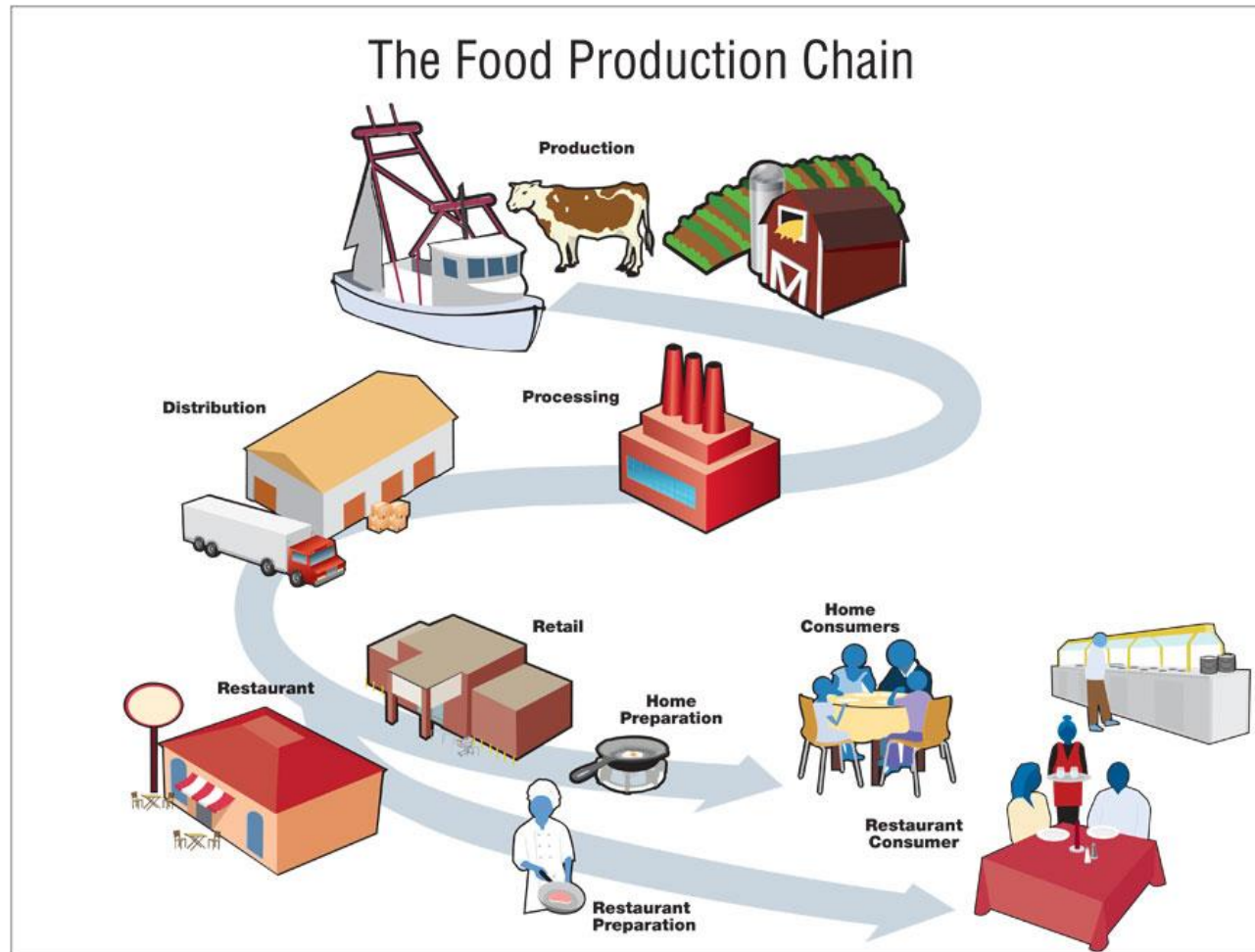
Formazione



Conoscenze in ingresso

Biologia, chimica, fisica, matematica

Ambiti di studio





Quali competenze?

Sicurezza delle produzioni primarie vegetali e animali e trasformazione

Allevamento, processi produttivi e qualità prodotti origine animale

Processi produttivi e qualità prodotti di origine vegetale

Rischio microbiologico e modelli valutazione del rischio

Rischio chimico e analisi alimenti

Economia dei mercati

Normativa cogente e volontaria sugli alimenti

Prevenzione negli ambienti di lavoro

Alimentazione e salute





Piano degli studi

Attività	CFU
Insegnamenti obbligatori (lezioni frontali e esercitazioni)	142
Lingua straniera (inglese B1)	3
Attività a scelta dello studente	15
Stage/tirocinio	14
Ulteriori attività a scelta dello studente (ECDL, seminari, ecc.)	3
Prova finale	3
	180

La frequenza delle lezioni in aula è fortemente consigliata mentre è obbligatoria per alcune attività (laboratori)



Obbligatorio dal 6° semestre

Quanto può durare? 14 CFU (circa 2 mesi) estendibile a 27 CFU (circa 4 mesi)

Dove? In Italia o all'Estero, aziende agroalimentari + strutture pubbliche (ASL, IZS)

A cosa serve?

- ✓ A creare un collegamento tra didattica universitaria e mondo del lavoro al fine di permettere l'acquisizione di un'esperienza formativa pratica
- ✓ A comprendere le potenzialità applicative del *curriculum* di studi svolto, creare un'importante occasione per allacciare rapporti professionali e approfondire tematiche legate alla futura attività lavorativa
- ✓ A escludere o ad appassionare a particolari ambiti professionali che in futuro si potrebbero intraprendere

Cosa ci caratterizza?

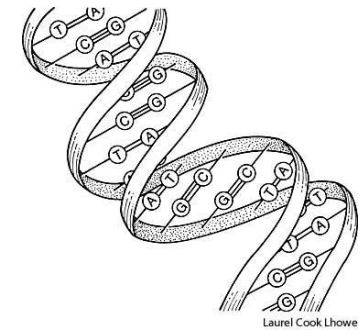
Unicità del profilo formativo

Profilo formativo professionalizzante

Elasticità nella pianificazione e organizzazione dell'offerta formativa
supplementare

Buona connessione e confronto efficace con il territorio e le sue aziende

Attività didattiche integrative





Produzione di video e materiale divulgativo sulla sicurezza alimentare

Seminari e conferenze professionalizzanti

Incontri con il mondo del lavoro («Tre giorni da Manager», «Passaporto verso le imprese», «Career day: junior and senior expertise»)

Visite in Azienda

Corsi per valorizzare le proprie «Soft skills»

Progetti con le Scuole di diverso grado



Su YouTube....Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti....

Ritieni che le «mucche pazze» non debbano esistere?

Le mozzarelle blu non ti convincono?

«Quelle zampe sono di un orso»

YOUTUBE Gamberi, sostanze
chimiche iniettate per farli
sembrare più grandi e freschi

Non vuoi ammalarti mangiando cibi «sicuri»?



Vuoi capire cosa c'è dietro agli alimenti?

Fonte: il Mattino di Padova

Fonte: Blitzquotidiano.it



Allora questo corso è ciò che fa per te

Scegliere solo per essere vicini a casa o rinunciare ad altri corsi perché apparentemente più difficili, non garantisce il superamento degli esami!!

Si buttano solo soldi e tempo!



Numero programmato: 100 studenti/anno (di cui attualmente 2 posti riservati a studenti stranieri)

Motivazione scelta

Aspetti culturali e professionali 38% (solo culturali 24%; solo professionali 14%)

Studenti regolari: 94%

Durata media degli studi: 3,8 anni

Soddisfazione al termine del percorso: 97,6% soddisfatti del corso di laurea

Occupazione a un anno dalla laurea

42,6% lavora (vs 38% Ateneo)

38,2% iscritto alla specialistica

Settori di occupazione

Settore pubblico 4,4%

Settore privato 88,9%

No profit 6,7%





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti

Sportello didattico del Corso SIA
Viale Margherita 87 - Vicenza

cdl.sia@unipd.it

Tel: 0444 393913

