



# **“LE OPPORTUNITÁ UNIVERSITARIE POST DIPLOMA”**

**- Per gli studenti degli IPSSAR -**

**IPSSAR “M. Alberini”**

**6 maggio 2011 – ore 20.30**

***prof. Zuccolotto Emiliano***

# Premessa...



Diploma di Stato



mondo del lavoro

corsi di specializzazione

**studi universitari**

# Diploma di stato

## **TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE**

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

# SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

## DESCRIZIONE

Il corso di laurea in scienze e tecnologie alimentari si propone di fornire una formazione che garantisca una visione completa delle problematiche riguardanti la produzione, trasformazione industriale e la conservazione dei prodotti alimentari



## PREREQUISITI PER L'ACCESSO

- Diploma di scuola secondaria superiore
- "soddisfacente familiarità con la matematica di base"
- "padronanza delle principali leggi della fisica, della biologia e della chimica"
- "doti di logica"
- "capacità di espressione scritta e orale senza esitazioni ed errori"
- "discreta cultura generale"

Le conoscenze iniziali vengono accertate con una prova in ingresso obbligatoria ma non vincolante

## SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il corso di laurea prepara alle professioni di:

- Tecnico del controllo della qualità industriale
- Tecnico dei prodotti alimentari
- Tecnico addetto al controllo della produzione industriale
- Tecnico alla vendita e alla distribuzione
- Insegnamento
- Mediante abilitazione con esame di stato: agronomo, perito agrario e agrotecnico.

# PIANO DEGLI STUDI

| INSEGNAMENTO                               | ORE | ANNO |
|--|-----|------|
| Biologia                                   | 64  | 1    |
| Chimica generale, inorganica ed inorganica | 64  | 1    |
| Lingua inglese                             | 32  | 1    |
| Matematica e statistica                    | 64  | 1    |
| Biochimica alimentare                      | 64  | 1    |
| Chimica e fisica                           | 64  | 1    |
| Informatica applicata                      | 64  | 1    |

| INSEGNAMENTO   | ORE | ANNO |
|--|-----|------|
| Produzioni animali   | 32  | 2    |
| Produzioni vegetali  | 32  | 2    |
| Tecnologie alimentari  | 64  | 2    |
| Tecnologie delle trasformazioni dei prodotti di origine vegetale | 64  | 2    |
| Tecnologie delle trasformazioni dei prodotti di origine animali  | 64  | 2    |
| Microbiologia degli alimenti                                     | 64  | 2    |
| Microbiologia generale   | 64  | 2    |

| INSEGNAMENTO                                     | ORE | ANNO |
|--|-----|------|
| Alimentazione e nutrizione umana                 | 64  | 3    |
| Economia e gestione delle imprese agroalimentari | 64  | 3    |
| Macchine e impianti dell'industria alimentare    | 64  | 3    |
| Ispezione degli alimenti                         | 32  | 3    |
| Microbiologia delle fermentazioni 1              | 32  | 3    |
| Microbiologia delle fermentazioni 2              | 32  | 3    |
| Normativa e mercati dei prodotti agroalimentari  | 32  | 3    |
| Tirocinio  | 375 | 3    |
| Prova finale                                     | 125 | 3    |

# SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

- Facoltà di agraria dell'università di Padova
- Sede delle lezioni: Legnaro (PD)
- Sito web [www.agraria.unipd.it](http://www.agraria.unipd.it)
- Tasse di immatricolazione: 2010 € (a.a. 10/11)
- Docenti di riferimento: proff. Lante, Defrancesco, Giacomini

# SCIENZE E CULTURA DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE

## **DESCRIZIONE**

Il corso di laurea in scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione fornisce le conoscenze che garantiscono una visione completa delle problematiche legate ai settori della ristorazione e della gastronomia. Il laureato sarà in grado di intervenire negli ambiti della produzione industriale, della salubrità delle produzioni, della gestione dell'attività imprenditoriale correlata alla gastronomia e alla ristorazione, della promozione culturale e dell'identità gastronomica

## PREREQUISITI PER L'ACCESSO

- Diploma di scuola secondaria superiore
- "soddisfacente familiarità con la matematica di base"
- "padronanza delle principali leggi della fisica, della biologia e della chimica"
- "doti di logica"
- "capacità di espressione scritta e orale senza esitazioni ed errori"
- "discreta cultura generale"

Le conoscenze iniziali vengono accertate con una prova in ingresso obbligatoria e vincolante.

## SI ACCEDE MEDIANTE TEST DI AMMISSIONE



# SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il corso di laurea prepara alle professioni di:

- Tecnico addetto al controllo gestionale della produzione
- Approvvigionatore e responsabile degli acquisti
- Tecnico della vendita e della distribuzione
- Tecnico del marketing ristorativo
- Insegnamento



# PIANO DEGLI STUDI

| INSEGNAMENTO                                 | ORE | ANNO |
|--|-----|------|
| Chimica applicata                            | 64  | 1    |
| Impiantistica e infortunistica               | 64  | 1    |
| Informatica applicata                        | 64  | 1    |
| Lingua inglese                               | 32  | 1    |
| Matematica                                   | 64  | 1    |
| Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione | 32  | 1    |
| Cultura e simbologia dei cibi                | 64  | 1    |
| Laboratorio di tecnologie gastronomiche      | 32  | 1    |
| Tecnologie gastronomiche                     | 32  | 1    |
| Summer school 1                              | 64  | 1    |
| Biologia applicata                           | 64  | 1    |

| INSEGNAMENTO                                | ORE | ANNO |
|---|-----|------|
| Alimenti di origine animale                 | 32  | 2    |
| Alimenti di origine vegetale                | 64  | 2    |
| Istituzioni di economia politica            | 32  | 2    |
| Ispezione degli alimenti                    | 32  | 2    |
| Microbiologia degli alimenti                | 32  | 2    |
| Valutazione nutrizionale degli alimenti     | 32  | 2    |
| Alimentazione e salute                      | 64  | 2    |
| Economia aziendale                          | 64  | 2    |
| Istituzioni di diritto e diritto alimentare | 64  | 2    |

| INSEGNAMENTO   | ORE | ANNO |
|--|-----|------|
| Food on line   | 32  | 3    |
| Gastronomy and food service lectures and technical visit | 64  | 3    |
| Global history of food                                   | 32  | 3    |
| Human resources management                               | 64  | 3    |
| Summer school 2  | 64  | 3    |
| Business plan  | 32  | 3    |
| Restaurant as service management                         | 32  | 3    |
| Tirocinio  | 375 | 3    |
| Prova finale   | 125 | 3    |

# SCIENZE E CULTURA DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE

- Facoltà di agraria dell'università di Padova  
(con Lettere ed Economia)
- Sede delle lezioni: Castelfranco Veneto (TV)
- Sito web [www.agraria.unipd.it/castelfranco](http://www.agraria.unipd.it/castelfranco)
- Tasse di immatricolazione: 2010 € (a.a. 10/11)
- Docenti di riferimento: proff. Scarpi,  
Favotto, Bittante

# SCIENZE E TECNOLOGIE VITICOLE ED ENOLOGICHE

## DESCRIZIONE

Il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività e delle problematiche della vitivinicoltura.

In particolare esso considera i diversi aspetti della filiera vitivinicola, dalla coltivazione della vite alla produzione dell'uva, alla trasformazione della stessa, fino ad interessare il consumo di vino e dei distillati.



## PREREQUISITI PER L'ACCESSO

- Diploma di scuola secondaria superiore
- "soddisfacente familiarità con la matematica di base"
- "padronanza delle principali leggi della fisica, della biologia e della chimica"
- "doti di logica"
- "capacità di espressione scritta e orale senza esitazioni ed errori"
- "discreta cultura generale"

Le conoscenze iniziali vengono accertate con una prova in ingresso obbligatoria ma non vincolante

# SBOCCHI OCCUPAZIONALI



Il laureato in Scienze e Tecnologie viticole ed enologiche svolge compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di coltivazione e produzione dell'uva, trasformazione della stessa in vino e suoi derivati, loro conservazione, distribuzione e somministrazione. La sua attività professionale si svolge principalmente nelle aziende viticole, in quelle vitivinicole e nelle industrie enologiche per la produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione del vino e dei suoi derivati e, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni enologiche.

# PIANO DEGLI STUDI

| INSEGNAMENTO                    | ORE | ANNO |
|---------------------------------|-----|------|
| Chimica generale e inorganica 1 | 40  | 1    |
| Chimica generale e inorganica 2 | 24  | 1    |
| Chimica organica e biologia     | 32  | 1    |
| Istituzioni di economia agraria | 64  | 1    |
| Lingua inglese                  | 32  | 1    |
| Matematica                      | 64  | 1    |
| Biologia animale                | 32  | 1    |
| Biologia vegetale               | 32  | 1    |
| Fisica                          | 64  | 1    |
| Genetica                        | 32  | 1    |
| Informatica applicata           | 64  | 1    |

| INSEGNAMENTO                                   | ORE | ANNO |
|--|-----|------|
| Agronomia (curriculum viticolo)                | 32  | 2    |
| Degustazione enologica                         | 32  | 2    |
| Microbiologia generale                         | 64  | 2    |
| Chimica del suolo                              | 64  | 2    |
| Viticultura 1 (curriculum viticolo)            | 64  | 2    |
| Viticultura 3 (curriculum enologico)           | 64  | 2    |
| Legislazione vitivinicola                      | 32  | 2    |
| Gestione e marketing dell'impresa vitivinicola | 32  | 2    |
| Meccanizzazione viticola (curriculum viticolo) | 64  | 2    |
| Viticultura 2 (curriculum viticolo)            | 64  | 2    |

| INSEGNAMENTO  | ORE | ANNO |
|---|-----|------|
| Enografia   | 32  | 3    |
| Enologia 1  | 64  | 3    |
| Microbiologia enologica                                 | 64  | 3    |
| Controllo della qualità del vino (curriculum enologico) | 64  | 3    |
| Controllo e gestione della qualità e dei reflui         | 32  | 3    |
| Enologia 2  | 32  | 3    |
| Enologia 3 (curriculum enologico)                       | 32  | 3    |
| Entomologia agraria 2 (curriculum viticolo)             | 64  | 3    |
| Entomologia agraria 1 (curriculum enologico)            | 32  | 3    |
| Principi di ampelografia e vitigni                      | 32  | 3    |
| Evoluzione della viticoltura italiana                   | 32  | 3    |
| Patologia vegetale 2 (curriculum viticolo)              | 32  | 3    |
| Patologia vegetale 1 (curriculum enologico)             | 32  | 3    |
| Tirocinio   | 250 | 3    |
| Prova finale  | 250 | 3    |

# SCIENZE E TECNOLOGIE VITICOLE ED ENOLOGICHE

- Facoltà di agraria dell'università di Padova
- Sede delle lezioni: Conegliano Veneto (TV)
- Sito web [www.agraria.unipd.it](http://www.agraria.unipd.it)
- Tasse di immatricolazione: 2010 € (a.a. 10/11)
- Docenti di riferimento: proff. Boatto, Giulivo, Corich

# SICUREZZA IGIENICO SANITARIA DEGLI ALIMENTI

## DESCRIZIONE



I laureati in SIA svolgeranno attività professionali negli ambiti della gestione igienico-sanitaria e della qualità dei prodotti nelle imprese di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti di origine animale, nell'ambito della sanità e benessere degli animali allevati, della sanità pubblica veterinaria, delle tecniche laboratoristiche veterinarie, dell'attività di pianificazione, vigilanza, assistenza e verifica della sicurezza igienico-sanitaria e della qualità dei prodotti di origine animale e di quelli di trasformati.

## PREREQUISITI PER L'ACCESSO

Per l'iscrizione al Corso di Laurea in "Sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti" le conoscenze che bisogna possedere, si articolano nei seguenti domini generali.

**MATEMATICA:** Insiemi numerici e calcolo, Algebra classica, Funzioni, Trigonometria, Geometria Euclidea, Geometria Analitica

**FISICA:** Le misure, Cinematica, Dinamica, Meccanica dei fluidi, Termologia, termodinamica

**INFORMATICA:** Saper accedere ad un computer. Gestione di un file e di cartelle

Elementi di videoscrittura

**CHIMICA:** La costituzione della materia La struttura dell'atomo. Il sistema periodico degli elementi.

Il legame chimico Le reazioni chimiche e la stechiometria. Le soluzioni:Ossidazione e riduzione Acidi e basi

**BIOLOGIA:** La chimica dei viventi. La cellula come base della vita. Riproduzione e genetica. Interazione tra i viventi.

**INGLESE:** Sapere leggere e comprendere il significato di semplici testi scritti.

**IL CORSO DI LAUREA E' AD ACCESSO LIBERO.**

## SBOCCHI OCCUPAZIONALI

I laureati svolgeranno attività professionali negli ambiti della gestione igienico-sanitaria e della qualità dei prodotti nelle imprese di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti di origine animale, nell'ambito della sanità e benessere degli animali allevati, della sanità pubblica veterinaria, delle tecniche laboratoristiche veterinarie, dell'attività di pianificazione, vigilanza, assistenza e verifica della sicurezza igienico-sanitaria e della qualità dei prodotti di origine animale e di quelli di trasformati.

# PIANO DEGLI STUDI

| INSEGNAMENTO  | ANNO |
|---|------|
| CHIMICA   | 1    |
| BIOCHIMICA  | 1    |
| FISICA  | 1    |
| BIOLOGIA  | 1    |
| ANATOMIA DEGLI ANIMALI                                    | 1    |
| FISIOLOGIA DEGLI ANIMALI                                  | 1    |
| GENETICA DELLE PIANTE E DEGLI ANIMALI                     | 1    |
| PATOLOGIA GENERALE  | 2    |
| MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI                          | 2    |
| PARASSITOLOGIA  | 2    |
| TECNICHE DI ALLEVAMENTO E QUALITA' DELLE DERRATE          | 2    |
| MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI                              | 2    |
| CHIMICA DEGLI ALIMENTI                                    | 2    |
| LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE                               | 2    |
| METODOLOGIE E BIOTECNOLOGIE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI | 3    |
| TECNOLOGIE ED IGIENE DEI PROCESSI PRODUTTIVI              | 3    |

TIROCINI, VISITE TECNICHE, ATTIVITA' PRATICHE E PROVA FINALE

# SICUREZZA IGIENICO SANITARIA DEGLI ALIMENTI

- Facoltà di medicina veterinaria dell'università di Padova
- Sede delle lezioni: Università di Vicenza
- Sito web [www.univi.it/SIA](http://www.univi.it/SIA)
- Tasse di immatricolazione: 2115 € (a.a. 10/11)
- Docenti di riferimento: proff. Giacconi, Maccatrozzo, Novelli

# DIPLOMA DI STATO

## TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI

- Progettazione e gestione del turismo culturale
- Economia e gestione dei servizi turistici

# PROGETTAZIONE E GESTIONE DEL TURISMO CULTURALE (SCIENZE DEL TURISMO)

## **DESCRIZIONE**

Il percorso di studi si articola in insegnamenti di base riguardanti aspetti geografici, statistici e giuridici del turismo ed insegnamenti caratterizzanti che comprendono le conoscenze fondamentali nei specifici campi dell'economia, del marketing, della sociologia e della psicologia applicati al turismo. Il piano di studio si articola in lezioni frontali, seminari, visite tecniche e viaggi mirati.

## PREREQUISITI

- Buona conoscenza della lingua e letteratura italiane
- Buona conoscenza della storia e della geografia di base
- Buona competenza in almeno una lingua della Comunità Europea

Le conoscenze iniziali vengono accertate con una prova in ingresso obbligatoria ma non vincolante

# AMBITI OCCUPAZIONALI

## SETTORE TURISMO:

- Comunicazione turistica nel campo dell'editoria
- Uffici stampa di enti turistici
- Operatore turistico – culturale con compiti di organizzazione e gestione di attività socio-culturali, consulenze, didattica, promozione e animazione
- Musei, parchi, siti turistici e agenzie di viaggio.



# PIANO DEGLI STUDI

| INSEGNAMENTO  | ANNO |
|---|------|
| ISTITUZIONI DI DIRITTO PUBBLICO, DIRITTO DEI BENI CULTURALI E DEL TURISMO               | 1    |
| GEOGRAFIA   | 1    |
| ARCHEOLOGIA GRECA E ROMANA  | 1    |
| STORIA DELL'ARTE MEDIEVALE  | 1    |
| STORIA MEDIEVALE  | 1    |
| 1 esame a scelta tra: LETTERATURA ITALIANA O LETTERATURA ITALIANA CONTEMPORANEA         | 1    |
| STATISTICA PER IL TURISMO   | 2    |
| 1 esame a scelta tra: LINGUA INGLESE, LINGUA TEDESCA, LINGUA FRANCESE e LINGUA SPAGNOLA | 2    |
| METODOLOGIE INFORMATICHE PER I SERVIZI TURISTICI  | 2    |
| 1 esame a scelta tra: PSICOLOGIA GENERALE o PSICOLOGIA COGNITIVA                        | 2    |
| ECONOMIA E MARKETING DEL TURISMO  | 2    |
| STORIA DELL'ARTE MODERNA  | 2    |
| STORIA MODERNA  | 2    |
| SOCIOLOGIA  | 3    |
| ECONOMIA DEL TURISMO  | 3    |
| MUSEOLOGIA  | 3    |
| 1 esame a scelta tra tutti quelli della facoltà   | 3    |
| 1 esame a scelta tra tutti quelli di ambito storico                                     | 3    |

ACCERTAMENTO DELLA LINGUA INGLESE, TIROCINIO, PROVA FINALE.

# PROGETTAZIONE E GESTIONE DEL TURISMO CULTURALE

- Facoltà di LETTERE dell'università di Padova
- Sede delle lezioni: Padova
- Sito web [www.lettere.unipd.it](http://www.lettere.unipd.it)
- Tasse di immatricolazione: 1920 € (a.a. 10/11)



# ECONOMIA E GESTIONE DEI SERVIZI TURISTICI

## DESCRIZIONE

Il percorso di studi ha l'obiettivo di formare gli studenti ad una visione generale delle problematiche economiche, matematico-statistiche, aziendali e giuridiche, all'interno della quale collocare tematiche specifiche che riflettano la vocazione del territorio all'impresa turistica.

## **PREREQUISITI**

- Buona conoscenza della lingua italiana e della lingua inglese
- Conoscenza degli strumenti logici e matematici fondamentali.

## **CORSO DI LAUREA AD ACCESSO PROGRAMMATO**

## **AMBITI OCCUPAZIONALI**

Il laureato è orientato ad operare nel settore turistico pubblico e privato, con ruoli di responsabilità all'interno di aziende turistiche, delle amministrazioni pubbliche e degli uffici in ambito turistico.

## PIANO DEGLI STUDI

- ECONOMIA POLITICA
- POLITICA ECONOMICA
- SCIENZE DELLE FINANZE
- INTRODUZIONE ALL'ECONOMETRIA
- ECONOMIA AZIENDALE
- BILANCIO E ANALISI ECONOMICO-FINANZIARIA
- MATEMATICA
- STATISTICA
- ELEMENTI DI INFORMATICA PER L'ECONOMIA
- DIRITTO PRIVATO
- DIRITTO COMMERCIALE
- ISTITUZIONI DI DIRITTO PUBBLICO
- 2 esami a scelta tra tutti quelli proposti dalla facoltà
- LINGUA INGLESE
- ECONOMIA E POLITICA DEL TURISMO
- GESTIONE E MARKETING DELLE AZIENDE TURISTICHE
- ANALISI DELLA DOMANDA TURISTICA
- LEGISLAZIONE DEL TURISMO
- TIROCINIO
- PROVA FINALE



# ECONOMIA E GESTIONE DEI SERVIZI TURISTICI

- Facoltà di ECONOMIA dell'università di Venezia
- Sede delle lezioni: Venezia – san Giobbe
- Sito web [www.unive.it/economia](http://www.unive.it/economia)
- Tasse di immatricolazione: 1690 € (a.a. 11/12)

# In alternativa....

- ECONOMIA DEL TURISMO – RIMINI
- SCIENZE DEL TURISMO – PISA e LUCCA
- SCIENZE GASTRONOMICHE – POLLENZO (CN)
- ALMA – SCUOLA DI CUCINA