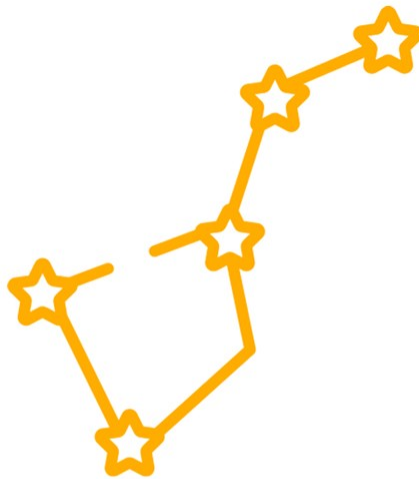




UNIVERSITÀ DI PARMA

# CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE L-26

**OPEN  
DAY**  
2024



**STUDIARE A PARMA  
L'UNIVERSITÀ IN OPEN DAY**

**11/12/13 APRILE**  
TRIENNALI E MAGISTRALI A CICLO UNICO

**16 APRILE**  
MAGISTRALI

Delegato per l'orientamento: Prof. Benedetta Chiancone

# Perché?

## Scienze Gastronomiche

**CONVINZIONI  
SBAGLIATE**

**MA CHI, COME E COSA SI COMUNICA???**

**FAKE  
NEWS**

Nel 2004, preso atto dell'**evoluzione culturale e dei costumi** della società, nasce un **corso di laurea**, il primo in Italia, dedicato al **cibo sotto tutti gli aspetti**, utile a conoscerlo, comunicarlo e valorizzarlo

**La nostra vision → L'approccio deve essere scientifico!!**

**Il Corso di Studi è incardinato nel  
Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco**

# Scienze Gastronomiche

Perchè? Quali sono i miei interessi e le mie passioni?

**Mi interessa conoscere il mondo dell'agroalimentare a 360 gradi?**

**Mi interessa imparare a conoscere e a valorizzare la qualità e l'autenticità dei prodotti agroalimentari?**

**Mi interessa capire come si comunica il cibo?**

**Mi interessa avere un impatto diretto sulla percezione e sulla consapevolezza dei consumatori di prodotti agroalimentari?**

# Come iscriversi?

## ... accesso al corso

- **L'accesso al corso è libero senza test di ingresso.** Gli studenti avranno a disposizione dei corsi propedeutici di Matematica, Chimica e Biologia (Dettagli nel Manifesto degli Studi).
- **Inizio immatricolazioni Luglio 2024 e chiusura Settembre 2024.**
- Lo studente che non sia in possesso della piena disponibilità del proprio tempo da dedicare allo studio si può immatricolare part-time → percorso formativo con un numero di crediti universitari (CFU) pari al 50% di quelli annualmente previsti e una contribuzione pari al 50%

## ... articolazione del corso

- su tre anni, durante i quali saranno proposte agli studenti lezioni frontali ed eventuali attività integrative, visite didattiche, tirocini per complessivi 180 CFU (1 CFU corrisponde a 8 ore di attività didattica frontale, 15 ore di esercitazioni e 15 ore di laboratorio; 12 ore di visite didattiche)
- Lezioni organizzate in **2 semestri** (Settembre-Dicembre, Marzo-Giugno)
- **La Frequenza non è obbligatoria ma caldamente consigliata**

# Piano degli Studi SG L-26

## PRIMO ANNO (57 CFU)

### **MATEMATICA E FISICA GASTRONOMICA CFU 14**

- I MODULO: MATEMATICA
- II MODULO: FISICA GASTRONOMICA

### **CHIMICA CFU 9**

### **IMMAGINE DEL CIBO NELLA CULTURA CONTEMPORANEA CFU 6**

- I MODULO: STORIA DELL'ARTE CONTEMPORANEA
- II MODULO: ICONOGRAFIA DEL CIBO E DELLA MENSA

### **STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CFU 6**

### **BIOLOGIA CFU 12**

- I MODULO: BIOLOGIA ANIMALE
- II MODULO: BIOLOGIA VEGETALE E ETNOBOTANICA

### **IDONEITÀ DI LINGUA INGLESE B1 CFU 3**

### **MARKETING AGROALIMENTARE CFU 6**

### **CORSO IN MATERIA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO CFU 1**

# Piano degli Studi

## SECONDO ANNO (58 CFU)

**COMUNICAZIONE DEL CIBO CFU 6**

**BIOCHIMICA CFU 6**

**ELEMENTI DI MICROBIOLOGIA GENERALE PER IL SETTORE ALIMENTARE CFU 6**

**AGRONOMIA CFU 6**

**PRODUZIONI ANIMALI CFU 6**

**ECONOMIA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE CFU 9**

**PRODOTTI VEGETALI CFU 6**

**ALIMENTI E BEVANDE 1 CFU 6**

**COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI CFU 6**

- I MODULO: FONDAMENTI DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI
- II MODULO: METODOLOGIE DI CARATTERIZZAZIONE DEI ALIMENTI

# Piano degli Studi

## TERZO ANNO (65 CFU)

### **MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI CFU 10**

- I MODULO: MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI
- II MODULO: PRINCÌPI DI ANALISI MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

### **ALIMENTI E BEVANDE 2 CFU 13**

- I MODULO: ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE, OLI, GRASSI E CONSERVE
- II MODULO: BEVANDE ALCOLICHE, ANALCOLICHE E ALIMENTI NERVINI
- III MODULO: LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE E VALUTAZIONE SENSORIALE

### **IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI CFU 9**

### **NUTRIZIONE UMANA E PRINCIPI DI DIETETICA CFU 9**

### **A SCELTA DELLO STUDENTE CFU 12**

#### **TIROCINIO\* CFU 7**

- Tirocinio in strutture esterne

#### **PROVA FINALE CFU 5**

- Tirocinio in strutture dell'ateneo
- Tirocinio in mobilità internazionale



# Visite didattiche

**Caseifici**

**Cantine del territorio e non solo**

**Salumifici**

**Fiere del settore agroalimentare**

**Musei ed eventi culturali**



# Visite didattiche





# Visite didattiche



# Visite didattiche



# MACFRUIT 2024



**PRESS RELEASE** - Macfrut 2024 presented in Doha with Minister of Agriculture Lollobrigida  
11 October 2023... [Continua »](#)



**PRESS RELEASE** - Macfrut invests in India, a country that is becoming strategically important in the fruit and vegetable industry  
15 September 2023... [Continua »](#)



## ■ Conferences & Meeting Area

Press conferences, events, product presentations and innovative projects



## ■ Exhibitors' catalogue 2024

Browse the exhibitor's catalogue by name or by products/services

# MACFRUIT 2024



CATALOGO ESPOSITORI  
EXHIBITORS' CATALOGUE

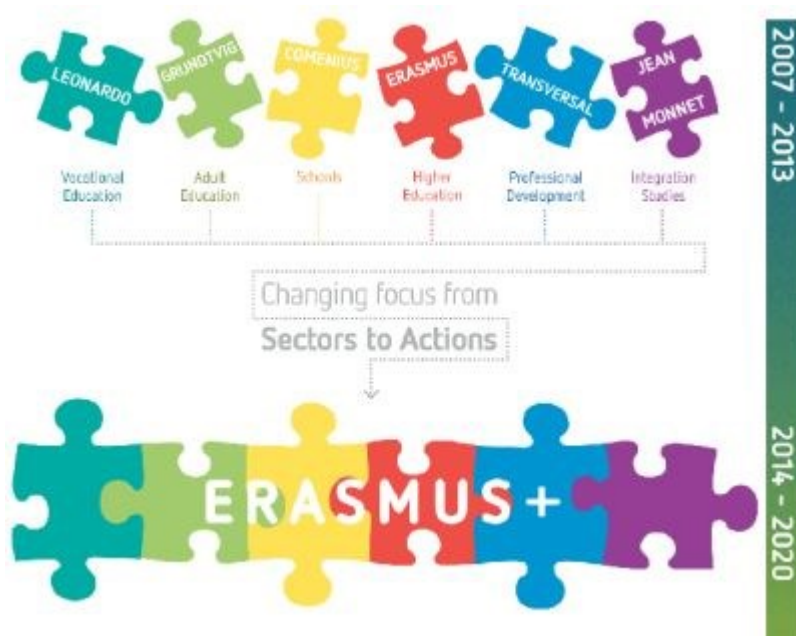
## ■ Macfrut Table Grape Symposium

## ■ Plant Nursery Area: International Rootstocks...



# In che modo?

... programmi di scambio internazionale



## Mobilità per studenti:

- 1) Primo livello (laurea triennale)
- 2) Secondo livello (laurea magistrale)
- 3) Terzo livello (dottorato)

Ogni studente può usufruire di mobilità fino a 12 mesi per ogni ciclo di studi

**Bando Erasmus** → formazione universitaria all'estero

**Bando Erasmus Placement** → stage in azienda/enti di ricerca

# In che modo?

## ...orientamento al lavoro

Esempio Seminario:

**TECNICHE E STRUMENTI DI RICERCA ATTIVA DEL LAVORO**

- **Come preparare un CV**
- **Il colloquio di lavoro**
- **Modalità e criteri di selezione delle aziende**
- **Utilizzo della rete per la ricerca del lavoro**
- **Le banche dati**



# Per fare che cosa?





# Dopo la laurea triennale UNIParma offre

60% degli studenti dichiara di voler proseguire gli studi



International  
interuniversity master's  
degree  
Food Safety and Food Risk  
Management



Corso di Laurea Magistrale  
Scienze e Tecnologie  
Alimentari



Corso di Laurea  
Magistrale  
Economia e  
Management dei Sistemi  
Alimentari Sostenibili



International interuniversity  
master's degree  
Food sciences for innovation  
and authenticity



Corso di Laurea Magistrale  
Scienze della nutrizione  
umana

# Per fare che cosa?



# In che modo? .. dove siamo







Vale la pena di frequentare il corso di laurea in Scienze Gastronomiche se ami, con il cibo, il territorio e la sua cultura, se vuoi difendere le tradizioni della nostra terra, cristallizzate in alimenti, in piatti, in tecniche di elaborazione delle materie prime; se vuoi esprimere le tue potenzialità studiando, e spesso scoprendo, le eccellenze delle nostre regioni, che sempre più sono nel mondo veicolo di italianità e di amore per la vita.

E vale la pena farlo a Parma, che fa parte della rete delle città creative UNESCO per la gastronomia, dove è stato fondato il primo corso di studi pubblico di questo tipo.

Potrai studiare al centro della Food Valley tra convegni, festival gastronomici, scuole di cucina e musei del cibo, in compagnia



LAUREA



ACCESSO LIBERO



CORSO IN ITALIANO



CLASSE L/GASTR



180 CREDITI



3055

CODICE CORSO



NON MOSTRARE PIÙ

<https://corsi.unipr.it/cdl-sg>

Informazioni generali sul  
Manifesto degli Studi

INFODAY LUGLIO 2024



**Delegato orientamento:**

**Prof.ssa Benedetta Chiancone [benedetta.chiancone@unipr.it](mailto:benedetta.chiancone@unipr.it)**

**Studenti tutor**

**Giulia Andreani [giulia.andreani@unipr.it](mailto:giulia.andreani@unipr.it)**

**Pietro Marzillo [pietro.marzillo@studenti.unipr.it](mailto:pietro.marzillo@studenti.unipr.it)**

**Francesco Pilato [francesco.pilato1@studenti.unipr.it](mailto:francesco.pilato1@studenti.unipr.it)**

<https://saf.unipr.it/it/node/2278>

Ho studiato Scienze Gastronomiche all'Università di Parma – Stefano Guizzetti  
<https://youtu.be/kA8QkXR9LPc>

Ho studiato Scienze Gastronomiche all'Università di Parma – Alice Rossi  
<https://youtu.be/Ly6nWWxBcVk>

Ho studiato Scienze Gastronomiche all'Università di Parma – Andrea Amadei  
<https://youtu.be/-FynXqrgfk0>

Ho studiato Scienze Gastronomiche all'Università di Parma – Giulia Rampini  
<https://youtu.be/Ut6btd4HsJ4>

Ho studiato Scienze Gastronomiche all'Università di Parma – Mario Giannarelli  
<https://youtu.be/ZtllsvyXOrU>

Ho studiato Scienze Gastronomiche all'Università di Parma – Paolo Tegoni  
[https://youtu.be/6Yh3Rq\\_ekE4](https://youtu.be/6Yh3Rq_ekE4)

Contributo fotografico di Giovanni Sogari  
<https://youtu.be/Yech9ktaM3A>



UNIVERSITÀ DI PARMA

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