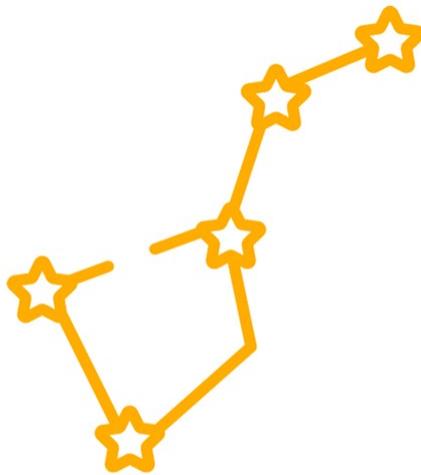




UNIVERSITÀ DI PARMA

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



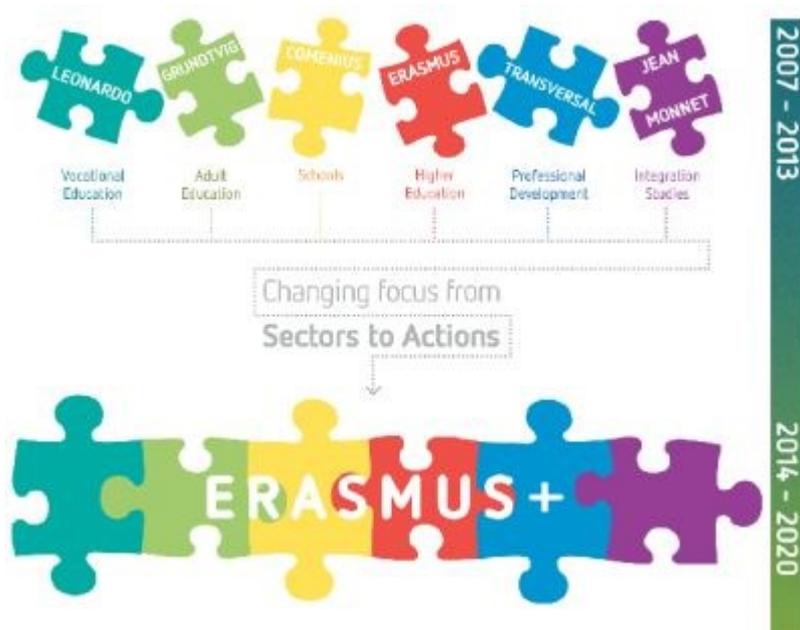
CATALOGO ESPOSITORI
EXHIBITORS' CATALOGUE

■ 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

Studenti tutor

Giulia Andreani giulia.andreani@unipr.it

Pietro Marzillo pietro.marzillo@studenti.unipr.it

Francesco Pilato 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

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



UNIVERSITÀ DI PARMA

www.unipr.it