



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA

Il mondo che ti aspetta

Tutte le info che ti occorrono su

ilmondochetiaspetta.unipr.it

Università degli Studi di Parma

Via Università 12 - 43121 Parma

Tel. +39.0521.902111

www.unipr.it

URP - Ufficio Relazioni con il Pubblico

urp@unipr.it

Numero Verde 800.90.40.84



COSA C'È DI SPECIALE NELLO STUDIARE QUI?
TE LO RACCONTANO I NOSTRI NUMERI

900

tra professori
e ricercatori

25k

studenti provenienti
da tutta Italia

82

corsi di studio
tra cui scegliere

100%

la copertura delle borse
di studio per gli aventi diritto

ANNO ACCADEMICO 2016 / 2017

Edizione maggio 2016

LAUREA TRIENNALE

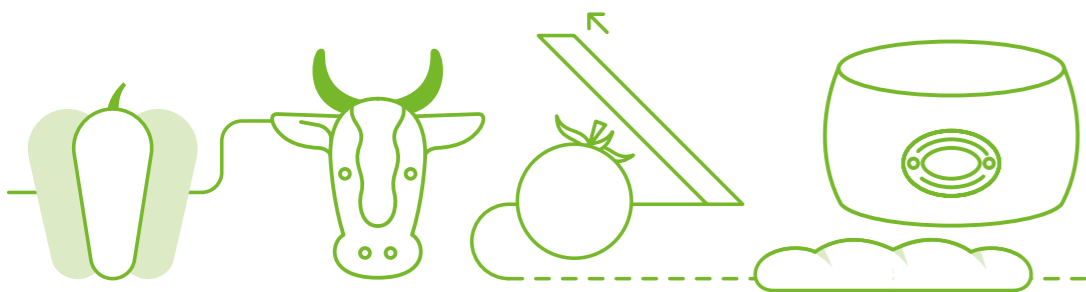


SCIENZE GASTRONOMICHE



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA

SCIENZE GASTRONOMICHE



PERCHÉ A PARMA

Vale la pena di frequentare il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche se amate, con il cibo, il territorio e la sua cultura, se volete difendere le tradizioni della nostra terra, cristallizzate in alimenti, in piatti, in tecniche di elaborazione delle materie prime; se volete esprimere le vostre 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, unico luogo in Italia 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, affiancato anche da un Master. Potrai studiare al centro della Food Valley, tra convegni, festival gastronomici, scuole di cucina, musei del cibo in compagnia di appassionati della gastronomia.

COSA IMPARERAI

PRIMO ANNO		CFU 63
- MATEMATICA E FISICA APPLICATA ALLA GASTRONOMIA	10	- CIBO E COMUNICAZIONE 8
- CHIMICA	10	- STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 9
- BIOLOGIA	10	- MARKETING 6
I MODULO: BIOLOGIA		- LINGUA STRANIERA (INGLESE) 3
II MODULO: BIOCHIMICA		- CORSO IN MATERIA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO 1
- IMMAGINE DEL CIBO NELLA CULTURA CONTEMPORANEA	6	

SECONDO ANNO		CFU 60
- ECONOMIA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE	9	- MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI 12
- TRASFORMAZIONI MOLECOLARI NEGLI ALIMENTI E COMPOSTI DI NEOFORMAZIONE	9	I MODULO: MICROBIOLOGIA GENERALE
- IGIENE DEGLI ALIMENTI	6	II MODULO: MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI
- PRODUZIONI ANIMALI	6	- PRODUZIONI VEGETALI 12
		- ALIMENTI E BEVANDE (I) 6

TERZO ANNO		CFU 57
- MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI TRASFORMATI	6	II MODULO: BEVANDE ALCOLICHE, ANALCOLICHE E ALIMENTI NERVINI
- NUTRIZIONE UMANA E PRINCIPI DI DIETETICA	9	- A SCELTA DELLO STUDENTE 12
- ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI	6	- TIROCINIO 7
- ALIMENTI E BEVANDE (II)	12	- PROVA FINALE 5
I MODULO: ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE, OLI, GRASSI E CONSERVE		

COSA TI ASPETTA DOPO LA LAUREA

La nostra laurea ti permetterà di inserirti in molti ambiti in forte crescita del mondo del lavoro: turismo enogastronomico, produzione e distribuzione di prodotti tipici e della gastronomia, consorzi di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici, organizza-

zione di fiere ed eventi gastronomici, attività commerciali specializzate (dall'e-commerce agli enti locali, alla grande distribuzione), comunicazione, marketing, giornalismo e letteratura enogastronomica, educazione alimentare.

DATI GENERALI

REFERENTE PER L'ORIENTAMENTO

PROF.SSA ELEONORA CARINI eleonora.carini@unipr.it

MODALITÀ DI ACCESSO

Ordine cronologico di iscrizione

Immatricolazioni online dal 20 Luglio 2016

DIPARTIMENTO

Dipartimento di Scienze degli alimenti - Parco Area delle Scienze, 59/A - Campus Universitario

AMBITO

Agroalimentare

TIPOLOGIA E DURATA

Laurea triennale (3 anni)

CLASSE DI LAUREA

L-26 Classe delle Lauree in Scienze e tecnologie alimentari