



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PARMA

LEZIONI APERTE	
Dipartimento/i Struttura organizzativa	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
Corso di laurea/ambito di riferimento	Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Titolo dell'iniziativa	Corso di Laboratorio di Chimica applicata agli Alimenti
Referente dell'iniziativa e contatti	Prof.ssa Martina Cirlini martina.cirlini@unipr.it
Tematiche trattate nella lezione/seminario	Tecniche di base e innovative per l'analisi degli alimenti
Abstract dell'iniziativa	<i>Il corso ha lo scopo di illustrare quali sono le tecniche di laboratorio che si applicano per la caratterizzazione chimica degli alimenti, andando a determinare parametri di qualità e autenticità.</i>
Periodo di svolgimento e durata	Secondo semestre (Marzo – Aprile 2025)
Destinatari e modalità di iscrizione (es. se è previsto un termine entro il quale isciversi)	Studenti delle scuole superiori delle classi quarte e quinte. L'insegnante deve inviare richiesta tramite e-mail al responsabile dell'iniziativa.
Modalità di svolgimento (presenza o distanza)	In presenza
Note	Lo studente può partecipare ad una singola lezione della durata di 2 ore, concordando la sua presenza inviando una e-mail di richiesta all'indirizzo indicato e facendosi riconoscere in aula.



LEZIONI APERTE

Dipartimento/i Struttura organizzativa	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
Corso di laurea/ambito di riferimento	Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Titolo dell'iniziativa	Corso di Scienze e Tecnologie Alimentari
Referente dell'iniziativa e contatti	Prof.ssa Camilla Lazzi camilla.lazzi@unipr.it
Tematiche trattate nella lezione/seminario	Microbiologia generale
Abstract dell'iniziativa	<i>Il corso ha lo scopo di illustrare le caratteristiche strutturali e fisiologiche dei batteri al fine di applicare queste conoscenze di base ai corsi di microbiologia degli alimenti.</i>
Periodo di svolgimento e durata	Secondo semestre (Marzo – Aprile 2025)
Destinatari e modalità di iscrizione (es. se è previsto un termine entro il quale isciversi)	Studenti delle scuole superiori delle classi quarte e quinte. L'insegnante deve inviare richiesta tramite e-mail al responsabile dell'iniziativa.
Modalità di svolgimento (presenza o distanza)	In presenza
Note	Lo studente può partecipare ad una singola lezione della durata di 2 ore, concordando la sua presenza inviando una e-mail di richiesta all'indirizzo indicato e facendosi riconoscere in aula.



LEZIONI APERTE

Dipartimento/i Struttura organizzativa	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
Corso di laurea/ambito di riferimento	Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Titolo dell'iniziativa	Microbiologia degli alimenti fermentati
Referente dell'iniziativa e contatti	Prof.ssa Monica Gatti monica.gatti@unipr.it
Tematiche trattate nella lezione/seminario	L'importanza dei microrganismi per produrre gli alimenti fermentati
Abstract dell'iniziativa	<i>L'insegnamento ha lo scopo di far conoscere l'effetto della presenza e sviluppo dei microrganismi coinvolti nelle trasformazioni degli alimenti per via fermentativa</i>
Periodo di svolgimento e durata	Secondo semestre (Marzo – Maggio 2025)
Destinatari e modalità di iscrizione (es. se è previsto un termine entro il quale isciversi)	Studenti delle scuole superiori delle classi quarte e quinte. L'insegnante deve inviare richiesta tramite e-mail al responsabile dell'iniziativa.
Modalità di svolgimento (presenza o distanza)	In presenza
Note	Lo studente può partecipare ad una singola lezione della durata di 2 ore, concordando la sua presenza inviando una e-mail di richiesta all'indirizzo indicato e facendosi riconoscere in aula.



LEZIONI APERTE

Dipartimento/i Struttura organizzativa	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
Corso di laurea/ambito di riferimento	Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Titolo dell'iniziativa	Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare
Referente dell'iniziativa e contatti	Prof.ssa Massimiliano Rinaldi massimiliano.rinaldi@unipr.it
Tematiche trattate nella lezione/seminario	Operazioni unitarie dei processi di trasformazione e conservazione degli alimenti
Abstract dell'iniziativa	<i>L'insegnamento ha lo scopo di far conoscere le principali operazioni unitarie che sono la base dei processi di produzione degli alimenti</i>
Periodo di svolgimento e durata	Secondo semestre (Marzo – Maggio 2025)
Destinatari e modalità di iscrizione (es. se è previsto un termine entro il quale isciversi)	Studenti delle scuole superiori delle classi quarte e quinte. L'insegnante deve inviare richiesta tramite e-mail al responsabile dell'iniziativa.
Modalità di svolgimento (presenza o distanza)	In presenza
Note	Lo studente può partecipare ad una singola lezione della durata di 2 ore, concordando la sua presenza inviando una e-mail di richiesta all'indirizzo indicato e facendosi riconoscere in aula.



LEZIONI APERTE

Dipartimento/i Struttura organizzativa	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
Corso di laurea/ambito di riferimento	Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Titolo dell'iniziativa	Fisica
Referente dell'iniziativa e contatti	Prof. Paolo Santini paolo.santini@unipr.it
Tematiche trattate nella lezione/seminario	La forza elettrica
Abstract dell'iniziativa	<i>L'insegnamento ha lo scopo di far conoscere i concetti di base della fisica classica, in particolare negli ambiti della meccanica e dell'elettromagnetismo</i>
Periodo di svolgimento e durata	Secondo semestre (Marzo – Maggio 2025)
Destinatari e modalità di iscrizione (es. se è previsto un termine entro il quale isciversi)	Studenti delle scuole superiori delle classi quarte e quinte. L'insegnante deve inviare richiesta tramite e-mail al responsabile dell'iniziativa.
Modalità di svolgimento (presenza o distanza)	In presenza
Note	Lo studente può partecipare ad una singola lezione della durata di 2 ore, concordando la sua presenza inviando una e-mail di richiesta all'indirizzo indicato e facendosi riconoscere in aula.



LEZIONI APERTE

Dipartimento/i Struttura organizzativa	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
Corso di laurea/ambito di riferimento	Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Titolo dell'iniziativa	Produzioni Animali
Referente dell'iniziativa e contatti	Prof.ssa Francesca Martuzzi francesca.martuzzi@unipr.it
Tematiche trattate nella lezione/seminario	Produzione dei principali prodotti di origine animale: latte, carne, uova, miele
Abstract dell'iniziativa	<i>L'insegnamento ha lo scopo di far conoscere i fattori che influiscono sulle caratteristiche delle principali produzioni primarie di origine animale</i>
Periodo di svolgimento e durata	Secondo semestre (Marzo – Maggio 2025)
Destinatari e modalità di iscrizione (es. se è previsto un termine entro il quale isciversi)	Studenti delle scuole superiori delle classi quarte e quinte. L'insegnante deve inviare richiesta tramite e-mail al responsabile dell'iniziativa.
Modalità di svolgimento (presenza o distanza)	In presenza
Note	Lo studente può partecipare ad una singola lezione della durata di 2 ore, concordando la sua presenza inviando una e-mail di richiesta all'indirizzo indicato e facendosi riconoscere in aula.



LEZIONI APERTE

Dipartimento/i Struttura organizzativa	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
Corso di laurea/ambito di riferimento	Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Titolo dell'iniziativa	Corso di Produzioni vegetali
Referente dell'iniziativa e contatti	Prof. ssa Benedetta Chiancone benedetta.chiancone@unipr.it Telefono: 0521-905661
Tematiche trattate nella lezione/seminario	Le produzioni vegetali: dalla tecnica colturale alla qualità
Abstract dell'iniziativa	<i>Il corso ha lo scopo di far conoscere allo studente i principi di base della tecnica agronomica e della qualità dei prodotti ortofrutticoli.</i>
Periodo di svolgimento e durata	Secondo semestre (Marzo – Aprile 2025)
Destinatari e modalità di iscrizione (es. se è previsto un termine entro il quale isciversi)	Studenti delle scuole superiori delle classi quarte e quinte. L'insegnante deve inviare richiesta tramite e-mail al responsabile dell'iniziativa.
Modalità di svolgimento (presenza o distanza)	In presenza
Note	Lo studente può partecipare ad una singola lezione della durata di 2 ore, concordando la sua presenza inviando una e-mail di richiesta all'indirizzo indicato e facendosi riconoscere in aula.



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PARMA

LEZIONI APERTE	
Dipartimento/i Struttura organizzativa	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
Corso di laurea/ambito di riferimento	Laurea triennale in Scienze Gastronomiche
Titolo dell'iniziativa	Sistema Agroalimentare – Filiera e settore primario
Referente dell'iniziativa e contatti	Prof. Davide Menozzi
Tematiche trattate nella lezione/seminario	Sistema agroalimentare e Filiera: definizioni. Spazio delle tecniche, spazio delle relazioni e spazio delle strategie. Settori produttivi. Valore aggiunto e analisi della catena del valore.
Abstract dell'iniziativa	<p>Il concetto di filiera rappresenta un elemento fondamentale nell'analisi del sistema agroalimentare. La filiera comprende tutte le attività che vanno dalla produzione agricola alla trasformazione e distribuzione dei prodotti alimentari, riferendosi ai passaggi che intercorrono lungo questo processo. Questo concetto possono essere esaminato da tre diversi punti di vista: lo spazio delle tecniche, che riguarda le metodologie e le tecnologie impiegate; lo spazio delle relazioni, che comprende le interazioni tra gli attori della filiera; e lo spazio delle strategie, che si focalizza sulle scelte strategiche e di gestione.</p> <p>I settori produttivi all'interno del sistema agroalimentare generano valore aggiunto, la cui distribuzione può essere analizzata attraverso la catena del valore. Questo strumento analitico consente di quantificare il peso dei diversi settori nel sistema agroalimentare: si basa sulla scomposizione del costo sostenuto dalle famiglie per acquisti di beni dell'agricoltura e dell'industria alimentare secondo il valore aggiunto di ogni singolo settore.</p>
Periodo di svolgimento e durata	Secondo semestre (Marzo – Maggio 2025)
Destinatari e modalità di iscrizione (es. se è previsto un termine entro il quale isciversi)	Studenti delle scuole superiori delle classi quarte e quinte. L'insegnante deve inviare richiesta tramite e-mail al responsabile dell'iniziativa.



UNIVERSITÀ DI PARMA

Modalità di svolgimento (presenza o distanza)	In presenza
Note	Lo studente può partecipare ad una singola lezione della durata di 2 ore, concordando la sua presenza inviando una e-mail di richiesta all'indirizzo indicato e facendosi riconoscere in aula.



LEZIONI APERTE

Dipartimento/i Struttura organizzativa	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
Corso di laurea/ambito di riferimento	Laurea professionalizzante in Qualità e approvvigionamento di materie prime per l'agro-alimentare
Titolo dell'iniziativa	Corso di Benessere Animale e Prodotti di Filiera
Referente dell'iniziativa e contatti	Mario Baratta e-mail: mario.baratta@unipr.it
Tematiche trattate nella lezione/seminario	Il ruolo del benessere animale nella produzione animale..
Abstract dell'iniziativa	
Periodo di svolgimento e durata	Secondo semestre (Marzo – Maggio 2025)
Destinatari e modalità di iscrizione (es. se è previsto un termine entro il quale isciversi)	Studenti delle scuole superiori delle classi quarte e quinte. L'insegnante deve inviare richiesta tramite e-mail al responsabile dell'iniziativa.
Modalità di svolgimento (presenza o distanza)	La lezione può essere seguita in presenza (sede di Salsomaggiore Terme) previo accertamento con il Docente responsabile
Note	Lo studente può partecipare ad una singola lezione, concordando la sua presenza inviando una e-mail di richiesta all'indirizzo indicato e facendosi riconoscere in aula.



Dipartimento/ struttura organizzativa	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
Corso di laurea/ ambito di riferimento	Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana
Titolo dell'iniziativa	Linee Guida italiane per una sana alimentazione
Referente dell'iniziativa e contatti (da contattare per concordare la partecipazione all'attività, almeno una settimana prima della data indicata per lo svolgimento)	Prof.ssa Alice Rosi, alice.rosi@unipr.it Responsabile dell'erogazione della lezione Prof.ssa Beatrice Biasini, beatrice.biasini@unipr.it Prof.ssa Francesca Zimetti, francesca.zimetti@unipr.it . Tel 0521906172 Referenti del Corso di Laurea per l'orientamento in ingresso
Tematiche trattate nella lezione/ seminario	Durante la lezione verranno trattati gli aspetti più salienti inclusi nelle recenti Linee Guida per una sana alimentazione, il documento italiano di riferimento sull'alimentazione rivolto ai consumatori, che si pone come obiettivo generale la prevenzione delle malattie cronico-degenerative, la promozione della salute e della longevità, la sostenibilità sociale ed ambientale, e una migliore qualità della vita.
Abstract dell'iniziativa	
Periodo di svolgimento e durata	AA 2024/2025, Secondo semestre, data da definire. Durata: 2 ore
Modalità di svolgimento	Lezione universitaria frontale aperta agli studenti dell'ultimo anno delle Scuole Secondarie di secondo grado
Note	Lo studente può partecipare ad una singola lezione della durata di 2 ore, concordando la sua presenza inviando una e-mail di richiesta all'indirizzo indicato e facendosi riconoscere in aula.