



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PARMA

MODULO B

Dipartimento/i o Struttura organizzativa	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
Ambito/i di riferimento	Ambito alimentare
Titolo dell'iniziativa	Come studiare gli alimenti
Referente dell'iniziativa e contatti	Prof.ssa Martina Cirlini (e-mail: martina.cirlini@unipr.it)
Abstract dell'iniziativa	Il progetto proposto agli studenti delle scuole secondarie superiori offre l'opportunità di conoscere uno degli ambiti che caratterizzano il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, cioè il mondo agroalimentare. A tal scopo, verrà proposto agli studenti un seminario composito, allo scopo di illustrare come poter studiare approfonditamente gli alimenti. Si spiegherà come approfondire le conoscenze in ambito alimentare tramite i diversi corsi di laurea offerti dal Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, ma non solo. Quindi verrà illustrato come studiare gli alimenti a partire dalla valutazione delle materie prime (corso LP in Qualità e approvvigionamento di materie prime per l'agroalimentare - QUAM), passando alla trasformazione e progettazione di un alimento (corso LT in Scienze e tecnologie alimentari - STA), alla sua valorizzazione (corso LT in Scienze Gastronomiche - SG), al successivo focus sulle proprietà nutrizionali (corso LM in Scienze della nutrizione umana - SNU), su quelle tecnologiche, chimiche e microbiologiche (corso LM in Scienze e tecnologie alimentari – STA LM), alla sicurezza alimentare (corso LM in Food safety and food risk management - FOOD SAFETY). Potrà essere preso ad esempio un alimento target come il pane. Gli alimenti si possono studiare da tanti altri punti di vista, come quello economico e legislativo, così come da quello del design. Tema importante e attuale è quello della sostenibilità, quindi il mondo degli alimenti e dell'industria alimentare deve considerare anche temi legati alla circolarità. Questi temi verranno introdotti nell'ambito di corsi di laurea di altri Dipartimenti (corso in Economia e management delle filiere alimentari sostenibili – Dipartimento di Scienze economiche e aziendali; corso in Global food law: sustainability challenges and innovation – Dipartimento di Giurisprudenza, studi politici e internazionali). Importante non dimenticare gli aspetti legati alla progettazione dell'esperienza che ruota attorno al cibo. Questo tema è trattato dal corso di laurea in Design sostenibile per il sistema alimentare (DSSA - Dipartimento di ingegneria e architettura).



UNIVERSITÀ DI PARMA

Data e sede di svolgimento	16 gennaio 2025 - presso Polo didattico Kennedy – Via Kennedy - Aula K3 31 gennaio 2025 - presso il Campus Universitario dell'Ateneo, Parco Area delle Scienze - Aule delle Scienze – Plesso Q02 - Aula Q
Destinatari	Studenti delle scuole superiori, delle classi III°, IV° e V°