



PROPOSTE DI LEZIONI APERTE PER L'A.A. 2025-2026

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA

Dipartimento/i Struttura organizzativa	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco – Area Food
Corso di laurea/ambito di riferimento	Corso di laurea triennale in Scienze e tecnologie alimentari
Titolo dell'iniziativa	Lezioni aperte di: Chimica degli Alimenti
Referente dell'iniziativa e contatti	Prof. Gianni Galaverna Email: gianni.galaverna@unipr.it Telefono: 0521-906630
Tematiche trattate nella lezione/seminario	Composizione chimica degli alimenti e correlazione con le caratteristiche di qualità, sicurezza e nutrizionali (lezione teorica)
Abstract dell'iniziativa	<i>Le lezioni riguardano la descrizione delle principali caratteristiche dei componenti principali e secondari degli alimenti, delle loro trasformazioni durante i processi tecnologici (cottura) e la conservazione e l'effetto sui parametri di qualità e sicurezza e sugli aspetti nutrizionali.</i>
Periodo di svolgimento e durata	Primo semestre: periodo Ottobre-Dicembre 2025; Martedì mattina (08.30 – 10.30); Venerdì mattina (08:30 – 10:30)
Destinatari e modalità di iscrizione	Studentesse e Studenti di tutte le Scuole Superiori delle classi III, IV e V. La lezione è particolarmente indicata per chi è intenzionato ad iscriversi al Corso di laurea triennale in Scienze e tecnologie alimentari.
Modalità di svolgimento (presenza o distanza)	Presenza (in aula)
Note	Lo studente può partecipare a una sola lezione