



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: Laboratorio di Chimica degli Alimenti
Referente dell'iniziativa e contatti	Prof.ssa Martina Cirlini Email: martina.cirlini@unipr.it Telefono: 0521-906079
Tematiche trattate nella lezione/seminario	Metodi analitici per la caratterizzazione chimica delle matrici alimentari (lezione teorica)
Abstract dell'iniziativa	<i>Le lezioni riguardano le principali tecniche che possono essere applicate per caratterizzare un alimento dal punto di vista chimico, andando a determinare in modo qualitativo e/o quantitativo i suoi componenti (grassi, proteine, zuccheri, ecc.)</i>
Periodo di svolgimento e durata	Primo semestre: periodo Ottobre-Dicembre 2025; martedì pomeriggio (16.30 – 18.30) Secondo semestre: periodo Marzo-Aprile 2026; Giovedì mattina (8.30 – 10.30)
Destinatari e modalità di iscrizione	Studentesse e Studenti di tutte le Scuole Superiori delle classi III, IV e V, in particolare provenienti da istituti tecnici e/o agrari. 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