



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 Gastronomiche
Titolo dell'iniziativa	Lezioni aperte di: Produzioni Animali
Referente dell'iniziativa e contatti	Prof.ssa Giorgia Stocco Email: giorgia.stocco@unipr.it Telefono: 0521-034328
Tematiche trattate nella lezione/seminario	Il corso di Produzioni Animali affronta le principali tematiche legate agli allevamenti e ai prodotti di origine animale, con particolare attenzione agli aspetti produttivi, qualitativi e sostenibili. Vengono analizzate le diverse specie di interesse zootecnico – come bovini da latte e da carne, suini, ovicaprini, bufalini, avicoli, e pesci – descrivendone il ciclo biologico, la gestione dell'allevamento, le strutture utilizzate e i prodotti ottenuti (latte, carne, uova, miele, ecc.). Un focus importante è riservato alle caratteristiche chimico-fisiche e tecnologiche di questi prodotti, alla loro qualità e salubrità, nonché ai principali difetti che possono verificarsi. Il corso approfondisce anche il concetto di filiera, i sistemi di produzione tipica (come DOP, IGP e STG), e gli aspetti legati al benessere animale.
Abstract dell'iniziativa	<i>Le lezioni frontali e i seminari tematici offriranno un viaggio coinvolgente nel mondo delle produzioni animali, con l'obiettivo di fornire una visione completa e attuale del comparto zootecnico. Attraverso esempi pratici e approfondimenti su innovazioni tecnologiche, sostenibilità e benessere animale, verranno illustrati i moderni sistemi di allevamento e i metodi per monitorare l'efficienza produttiva. Un'occasione per scoprire come tradizione e innovazione si incontrano nella filiera agroalimentare, rendendo la zootecnia una realtà dinamica, fondamentale e ricca di opportunità per il futuro.</i>
Periodo di svolgimento e durata	Primo semestre: periodo Ottobre-Dicembre 2025; Lunedì pomeriggio (15.30 – 17.30), giovedì mattina (9.30-11.30)
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



UNIVERSITÀ DI PARMA

	Corso di laurea triennale in Scienze Gastronomiche.
Modalità di svolgimento (presenza o distanza)	Presenza (in aula)
Note	Lo studente può partecipare a una sola lezione



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**