



## 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: Produzioni vegetali
Referente dell'iniziativa e contatti	<b>Prof.ssa Benedetta Chiancone</b> Email: <a href="mailto:benedetta.chiancone@unipr.it">benedetta.chiancone@unipr.it</a> Telefono: 0521-509661
Tematiche trattate nella lezione/seminario	I fattori che definiscono la qualità dei prodotti ortofrutticoli (lezione teorica – secondo semestre)
Abstract dell'iniziativa	<i>Le lezioni del primo semestre introducono l'importanza dei fattori ambientali, agronomi e di post raccolta sulla qualità dei prodotti ortofrutticoli.</i>
Periodo di svolgimento e durata	<b>Secondo semestre:</b> periodo Marzo 2026; (orario da definire)
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