



LEZIONI APERTE A.A. 2026-2027 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA

Dipartimento/i Struttura organizzativa	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
Corso di laurea/ambito di riferimento	Qualità e approvvigionamento di materie prime per l'agro-alimentare
Titolo dell'iniziativa	Dentro le materie prime: osservare la qualità al microscopio
Referente dell'iniziativa e contatti	Prof. Tommaso Ganino E-mail: tommaso.ganino@unipr.it Telefono: 0521-906520
Tematiche trattate nella lezione/seminario	La lezione introduce gli studenti all'osservazione della microstruttura delle principali materie prime di interesse agroalimentare. Attraverso un'attività pratica in laboratorio, verranno analizzati tessuti vegetali e matrici alimentari semplici, evidenziando come cellule, amidi, fibre, inclusioni e strutture anatomiche possano contribuire alla qualità, alla trasformabilità e alla riconoscibilità delle materie prime.
Abstract dell'iniziativa	L'iniziativa propone un'esperienza laboratoriale dedicata alla scoperta della struttura microscopica delle materie prime agroalimentari. Gli studenti saranno guidati nell'osservazione diretta di campioni vegetali e alimentari mediante microscopio ottico, imparando a riconoscere elementi cellulari e strutturali legati alla qualità della materia prima. L'attività permetterà di comprendere come ciò che non è visibile a occhio nudo possa influenzare aspetti fondamentali per l'industria agroalimentare, quali consistenza, conservabilità, trasformazione tecnologica e valorizzazione del prodotto. La lezione avrà un taglio fortemente pratico e orientativo, con l'obiettivo di avvicinare gli studenti al metodo scientifico e alle competenze proprie del corso di laurea in Qualità e approvvigionamento delle materie prime per l'agroalimentare.
Periodo di svolgimento e durata	Primo semestre: Ottobre-Novembre 2026
Destinatari e modalità di iscrizione (es. se è previsto un termine entro il quale iscriversi contattando direttamente il/la referente dell'iniziativa)	Studentesse e Studenti di tutte le Scuole Superiori delle classi IV e V, in particolare provenienti da istituti tecnici e/o agrari e istituti professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione. La lezione è particolarmente indicata per chi è intenzionato ad iscriversi al Corso di laurea triennale od orientamento professionale in Qualità e Approvvigionamento di materie prime per l'agro-alimentare.



UNIVERSITÀ DI PARMA

Modalità di svolgimento (presenza o distanza)	Presenza (in laboratorio), non più di 5 studenti contemporaneamente
Note	Lo studente può partecipare a una sola lezione, concordandola prima con la Docente via e-mail.