



LEZIONI APERTE A.A. 2026-2027 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	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	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.)
Periodo di svolgimento e durata	Primo semestre: periodo Ottobre-Dicembre 2026; Martedì pomeriggio (16.30 – 18.30) Secondo semestre: periodo Marzo 2027; Giovedì mattina (8.30 – 10.30)
Destinatari e modalità di iscrizione (es. se è previsto un termine entro il quale isciversi contattando direttamente il/la referente dell’iniziativa)	Studentesse e Studenti di tutte le Scuole Superiori delle classi IV e V, in particolare provenienti da licei scientifici, 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, concordandola prima con la Docente via e-mail.