



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	Prodotti trasformati di origine animale
Referente dell'iniziativa e contatti	Prof. Massimiliano Rinaldi E-mail: massimiliano.rinaldi@unipr.it Telefono: 0521-905846
Tematiche trattate nella lezione/seminario	Tecnologie di trasformazione dei salumi
Abstract dell'iniziativa	La lezione tratterà la tecnologia di trasformazione di un salume italiano partendo dalla materia prima carnea, passando per la formulazione, le condizioni di processo, la shelf life, fino all'etichetta e ai parametri di qualità.
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.
Modalità di svolgimento (presenza o distanza)	Presenza (in aula)
Note	Lo studente può partecipare a una sola lezione, concordandola prima con il Docente via e-mail.