



UNIVERSITÀ DI PARMA
il mondo che ti aspetta

Tutte le info che ti occorrono su
ilmondochetiaspetta.unipr.it

Università degli Studi di Parma
Via Università 12 - 43121 Parma
Tel. +39.0521.902111
www.unipr.it

URP - Ufficio Relazioni con il Pubblico
urp@unipr.it
Numero Verde 800.90.40.84



COSA C'È DI SPECIALE NELLO STUDIARE QUI?
TE LO RACCONTANO I NOSTRI NUMERI

800 
tra professori
e ricercatori

27k 
studenti provenienti
da tutta Italia

92 
corsi di studio
tra cui scegliere

100% 
la copertura delle borse
di studio per gli aventi diritto

ANNO ACCADEMICO 2020 / 202

Edizione giugno 2020

LAUREA TRIENNALE

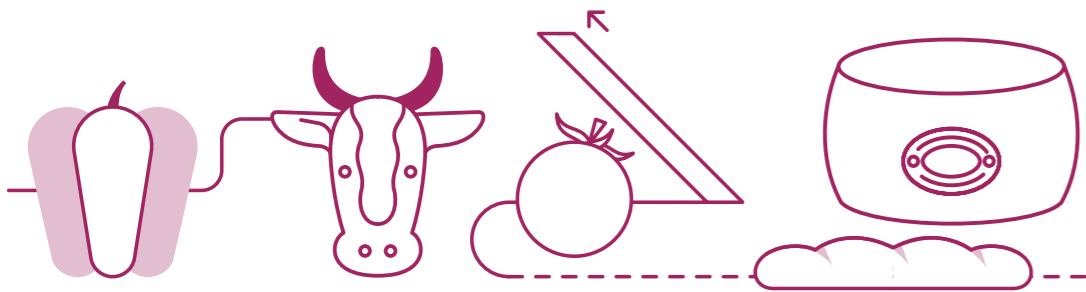


SCIENZE GASTRONOMICHE



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**

SCIENZE GASTRONOMICHE



PERCHÉ A PARMA

Vale la pena di frequentare il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche se amate, con il cibo, il territorio e la sua cultura, se volete difendere le tradizioni della nostra terra, cristallizzate in alimenti, in piatti, in tecniche di elaborazione delle materie prime; se volete esprimere le vostre potenzialità studiando, e spesso scoprendo, le eccellenze delle nostre regioni, che sempre più sono nel mondo veicolo di italianità e di amore per la vita. E vale la pena farlo a Parma,

unico luogo in Italia che fa parte della rete delle città creative UNESCO per la gastronomia, dove è stato fondato il primo corso di studi pubblico di questo tipo, affiancato anche da una Laurea Magistrale e da un Master. Potrai studiare al centro della Food Valley tra convegni, festival gastronomici, scuole di cucina e musei del cibo in compagnia di appassionati della gastronomia.

COSA IMPARERAI

PRIMO ANNO

- CHIMICA	9	- IDONEITÀ DI LINGUA INGLESE	3
- IMMAGINE DEL CIBO NELLA CULTURA CONTEMPORANEA	6	- MARKETING AGROALIMENTARE	6
- STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	8	- COMUNICAZIONE DEL CIBO	8
- MATEMATICA E FISICA APPLICATA ALLA GASTRONOMIA	8	- CORSO IN MATERIA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	1
- BIOLOGIA	12		
· I MODULO: BIOLOGIA ANIMALE			
· II MODULO: BIOLOGIA VEGETALE E ETNOBOTANICA			

SECONDO ANNO

- ECOLOGIA, BIODIVERSITÀ E BIOCHIMICA	11	- PRODUZIONI ANIMALI	6
· I MODULO ECOLOGIA APPLICATA		- ECONOMIA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE	9
· II MODULO BIOCHIMICA		- PRODOTTI VEGETALI	6
- ELEMENTI DI MICROBIOLOGIA GENERALE PER IL SETTORE ALIMENTARE	6	- ALIMENTI E BEVANDE 1	6
- AGRONOMIA	6	- COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI	6

TERZO ANNO

- MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	9	- IGIENE ED ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI	9
- ALIMENTI E BEVANDE 2		- NUTRIZIONE UMANA E PRINCIPI DI DIETETICA	9
· I MODULO ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE, OLI, GRASSI E CONSERVE	6	- A SCELTA DELLO STUDENTE	12
· II MODULO BEVANDE ALCOLICHE, ANALCOLICHE E ALIMENTI NERVINI	6	- TIROCINIO	7
		- PROVA FINALE	5

COSA TI ASPETTA DOPO LA LAUREA

La nostra laurea ti permetterà di inserirti in molti ambiti del mondo del lavoro in forte crescita in Italia e all'estero: produzione e distribuzione di prodotti tipici e della gastronomia, turismo enogastronomico, consorzi di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici, organizzazione di fiere ed eventi gastronomici, attività commerciali specializzate (dall'e-commerce agli enti locali, alla grande distribuzione), comunicazione, marketing, giornali-

simo e letteratura enogastronomica. Presso l'Ateneo di Parma potrai trovare diversi corsi di laurea magistrali, in italiano o in inglese, per perfezionare e approfondire le tue competenze: Gestione dei Sistemi Alimentari di Qualità e della Gastronomia, Scienze e Tecnologie Alimentari, Food Sciences for Innovation and Authenticity, Food Safety and Food Risk Management e Scienze della Nutrizione Umana.

DATI GENERALI

REFERENTE PER L'ORIENTAMENTO

PROF.SSA BENEDETTA CHIANCONE benedetta.chiancone@unipr.it

MODALITÀ DI ACCESSO

Libero accesso

DIPARTIMENTO

Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco - saf.unipr.it
Parco Area delle Scienze, 27/A - Campus Universitario

TIPOLOGIA E DURATA

Laurea triennale (3 anni)

CLASSE DI LAUREA

L/GASTR Classe delle Lauree in Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia

SITO DEL CORSO

cdl-sg.unipr.it