



**UNIVERSITÀ DI PARMA**  
il mondo che ti aspetta

Tutte le info che ti occorrono su  
[ilmondochetiaspetta.unipr.it](http://ilmondochetiaspetta.unipr.it)

**Università degli Studi di Parma**  
Via Università 12 - 43121 Parma  
**Tel.** +39.0521.902111  
[www.unipr.it](http://www.unipr.it)

**URP - Ufficio Relazioni con il Pubblico**  
[urp@unipr.it](mailto: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

**88**   
corsi di studio  
tra cui scegliere

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

ANNO ACCADEMICO 2019 / 2020

Edizione aprile 2019

LAUREA TRIENNALE

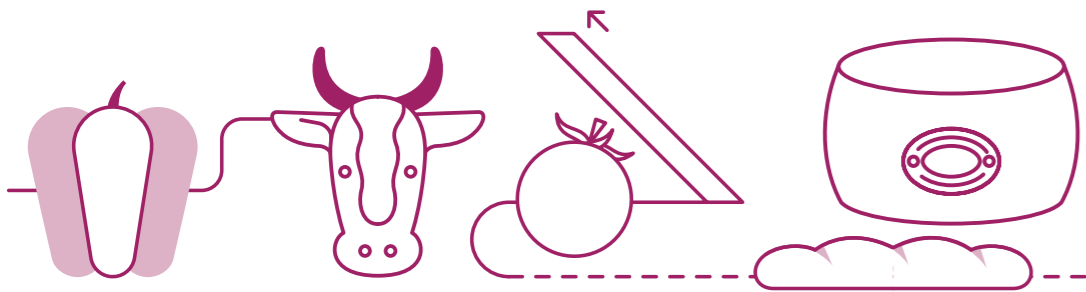


## SCIENZE GASTRONOMICHE



**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			

**CFU 61**

### 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

**CFU 56**

### 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

**CFU 63**

## COSA TI ASPETTA DOPO LA LAUREA

La nostra laurea ti permetterà di inserirti in molti ambiti in forte crescita del mondo del lavoro: 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, giornalismo e letteratura enogastronomica, educazione alimentare. A partire dall'A.A. 2018/2019 è attivato il Corso di Laurea Magistrale in "Gestione dei Sistemi Alimentari di Qualità e della Gastronomia", per approfondire gli aspetti scientifici e gestionali della gastronomia. Se sei interessato agli aspetti maggiormente legati alla professione è attivato il Master di I livello in Cultura, Organizzazione e Marketing dell'Enogastronomia Territoriale (COMET).

nomica, educazione alimentare. A partire dall'A.A. 2018/2019 è attivato il Corso di Laurea Magistrale in "Gestione dei Sistemi Alimentari di Qualità e della Gastronomia", per approfondire gli aspetti scientifici e gestionali della gastronomia. Se sei interessato agli aspetti maggiormente legati alla professione è attivato il Master di I livello in Cultura, Organizzazione e Marketing dell'Enogastronomia Territoriale (COMET).

## DATI GENERALI

### REFERENTE PER L'ORIENTAMENTO

**PROF.SSA BENEDETTA CHIANCONE** [benedetta.chiancone@unipr.it](mailto:benedetta.chiancone@unipr.it)

### MODALITÀ DI ACCESSO

**Libero accesso**

### DIPARTIMENTO

**Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco** - [saf.unipr.it](http://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](http://cdl-sg.unipr.it)**