



**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

**900**   
tra professori  
e ricercatori

**25k**   
studenti provenienti  
da tutta Italia

**86**   
corsi di studio  
tra cui scegliere

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

ANNO ACCADEMICO 2018 / 2019

Edizione marzo 2018

LAUREA TRIENNALE

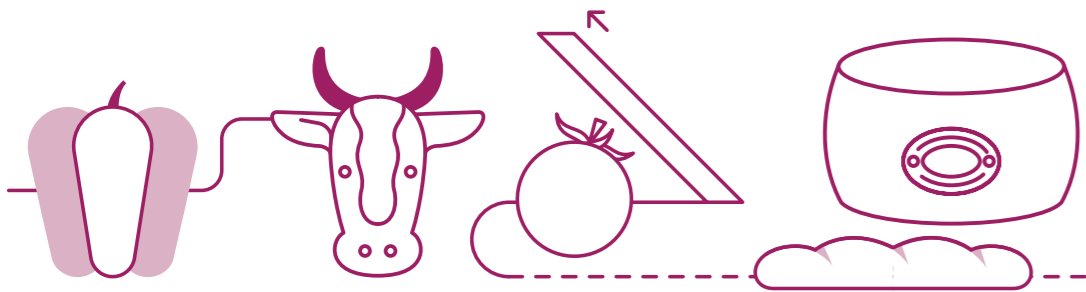


## SCIENZE GASTRONOMICHE



**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 un Master. Potrai studiare al centro della Food Valley, tra convegni, festival gastronomici, scuole di cucina, musei del cibo in compagnia di appassionati della gastronomia.

## COSA IMPARERAI

### PRIMO ANNO

- MATEMATICA E FISICA APPLICATA ALLA GASTRONOMIA	10	- CIBO E COMUNICAZIONE	8
- CHIMICA	10	- STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	9
- BIOLOGIA	10	- MARKETING	6
I MODULO: BIOLOGIA		- LINGUA STRANIERA (INGLESE)	3
II MODULO: BIOCHIMICA		- CORSO IN MATERIA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	1
- IMMAGINE DEL CIBO NELLA CULTURA CONTEMPORANEA	6		

### CFU 63

### SECONDO ANNO

- ECONOMIA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE	9	- MICROBIOLOGIA GENERALE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	12
- TRASFORMAZIONI MOLECOLARI NEGLI ALIMENTI E COMPOSTI DI NEOFORMAZIONE	9	I MODULO: MICROBIOLOGIA GENERALE	
- IGIENE DEGLI ALIMENTI	6	II MODULO: MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	
- PRODUZIONI ANIMALI	6	- PRODUZIONI VEGETALI	12
		- ALIMENTI E BEVANDE (I)	6

### CFU 60

### TERZO ANNO

- MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI TRASFORMATI	6	II MODULO: BEVANDE ALCOLICHE, ANALCOLICHE E ALIMENTI NERVINI	
- NUTRIZIONE UMANA E PRINCIPI DI DIETETICA	9	- A SCELTA DELLO STUDENTE	12
- ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI	6	- TIROCINIO	7
- ALIMENTI E BEVANDE (II)	12	- PROVA FINALE	5
I MODULO: ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE, OLI, GRASSI E CONSERVE			

### CFU 57

## COSA TI ASPETTA DOPO LA LAUREA

La nostra laurea ti permetterà di inserirti in molti ambiti in forte crescita del mondo del lavoro: turismo enogastronomico, produzione e distribuzione di prodotti tipici e della gastronomia, 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 enogastrono-

mica, educazione alimentare.

A partire dall'AA 2018/19 è attivato il Corso di Laurea Magistrale in Gestione dei Sistemi Alimentari di Qualità e della Gastronomia, per approfondire molti aspetti scientifici e gestionali della gastronomia. Se vuoi continuare a studiare per perfezionare gli aspetti più professionali della laurea è attivato il Master di I livello in Cultura, Organizzazione e Marketing dell'Enogastronomia Territoriale (COMET).

## DATI GENERALI

REFERENTE PER L'ORIENTAMENTO

**PROF.SSA ELEONORA CARINI** [eleonora.carini@unipr.it](mailto:eleonora.carini@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-26** Classe delle Lauree in Scienze e tecnologie alimentari

SITO DEL CORSO

**[cdl-sg.unipr.it](http://cdl-sg.unipr.it)**