



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA

## Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche

Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, istituito presso l'Ateneo di Parma nell'anno accademico 2004-2005, rappresenta il primo caso di Corso universitario italiano specificamente orientato alla formazione del Laureato Gastronomo. Dal 2007 è stato affiancato dal Corso di Laurea Specialistica in Scienze Gastronomiche, sbocco naturale per l'approfondimento al più alto livello delle tematiche relative ad una nuova figura professionale dalle vaste competenze nel settore della tipicità, qualità, commercializzazione e scienza dei processi e dei prodotti alimentari caratteristici del territorio e, più in generale, della cucina italiana.



L'attuale offerta formativa dell'Ateneo di Parma, riformata in accordo al D.M. 270/2004 a partire dall'anno accademico 2009-2010, si svolge nell'arco di 3 anni accademici per il conseguimento del diploma di Laurea, eventualmente seguiti da un biennio di approfondimento Magistrale, e affronta le tematiche specifiche del settore gastronomico-ristorativo con un approccio multidisciplinare dai contenuti scientifici, storico-umanistici ed economici di sicuro interesse anche per studenti provenienti da diversi percorsi formativi e professionali.

Il Corso, attraverso gli organi di governo dell'Ateneo, ha stipulato protocolli di intesa con l'Accademia della Cucina Italiana e con Accademia Barilla e si offre come punto di snodo per l'Alta Formazione e la Ricerca in ambito regionale e nazionale.