

Anno accademico 2022-23 Da domani via alle iscrizioni ai test di ammissione

Orientamento professionale: due corsi dell'Università

Aprono domani alle 9 le iscrizioni 2022-23 ai due corsi di laurea triennali a orientamento professionale dell'Università di Parma: «Costruzioni, infrastrutture e territorio» e «Qualità e approvvigionamento di materie prime per l'agro-alimentare», quest'ultimo al debutto nell'offerta formativa dell'Ateneo.

Sono disponibili rispettivamente 50 e 30 posti.

Le iscrizioni ai test di ammissione sono online e si chiudono venerdì 13 maggio alle 12.

Se con la prima finestra concorsuale non saranno coperti tutti i posti previsti saranno attivate altre procedure, fino a esaurimento della numerosità programmata.

Costruzioni e infrastrutture

Il corso di laurea triennale a orientamento professionale dell'Università di Parma in «Costruzioni, infrastrutture e territorio» ha 50 posti disponibili (di cui 2 riservati a extracomunitari), prova di ammissione nei giorni 19 maggio (ore 14) e 26 maggio (ore 14).

Il progetto formativo del corso è finalizzato alla formazione di tecnici e tecniche laureati esperti nei settori civile, edile, infrastrutturale e territoriale, tenuto conto anche del fatto che l'accesso alle libere professioni, nella più recente evoluzione del quadro normativo europeo, è stato vincolato al conseguimento di un titolo di formazione universitaria di primo livello. Il corso di laurea mira prioritariamente a fornire un profilo culturale e pro-

Studiare a Parma Open Day: il programma dell'ultima giornata

Si chiude oggi il salone «Studiare a Parma - L'Università in Open Day», appuntamento con le giornate di orientamento e informazione sull'offerta formativa dell'Università di Parma. All'Open Day 2022 sul web si può accedere dal sito <https://openday.unipr.it> e dallo slide show della home page di Ateneo www.unipr.it. Lì gli studenti possono vedere i video di presentazione dei singoli corsi di studio, entrare in stanze virtuali dedicate, raccogliere informazioni su corsi e servizi, per orientarsi nella propria scelta in vista dell'apertura delle immatricolazioni per il 7 luglio. Oggi sono in programma le ultime due presentazioni dei Dipartimenti in diretta streaming e in presenza (Aula Magna), oltre alle visite ai Dipartimenti, in presenza. Ecco quindi il programma di oggi nell'Aula Magna della sede centrale: ore 9.30 Dipartimento di Scienze economiche e Aziendali, ore 11.45 Dipartimento di Scienze matematiche, fisiche e informatiche. Per le visite guidate openday.unipr.it

fessionale di alto livello, incentrato sulle conoscenze e competenze tipiche della figura di geometra, intendendo gli aspetti di supporto tecnico nell'ambito delle costruzioni civili e industriali, nelle infrastrutture di trasporto e nelle costruzioni idrauliche, nella tecnica urbanistica e nella pianificazione territoriale, nella topografia, nella rappresentazione dell'architettura, nelle più recenti tecnologie informatiche applicate all'ambito civile, nella gestione e tutela del territorio, nella gestione dei processi edilizi che interessano sia le nuove costruzioni sia la trasformazione dell'esistente, tenendo conto degli aspetti inerenti la tecnologia, il punto di vista energetico e la termofisica dell'architettura, la legislazione edilizia e le opere pubbliche, l'estimo e le valutazioni immobiliari.

Tutte le info al link <https://dia.unipr.it/it/notizie/costruzioni-infrastrutture-e-territorio-pubblicato-il-bando-di-ammissione-2022-23>.

Agro-alimentare

Il corso di laurea triennale a orientamento professionale dell'Università di Parma in «Qualità e approvvigionamento di materie prime per l'agro-alimentare» ha 30 posti disponibili, con una prova di ammissione in due giorni diversi: un primo giorno il 19 maggio (ore 14) e un secondo giorno il 27 maggio (ore 14).

Il corso di laurea mira alla formazione di laureati in ambito Food con uno spiccato orientamento professionale, esperti nelle attività

di valutazione, selezione e acquisto delle materie prime per l'industria, la ristorazione e la grande distribuzione organizzata, in grado di guidare le scelte degli attori della filiera alimentare verso prodotti adatti all'utilizzo/trasformazione: figure dunque di collegamento tra i produttori (settore agrario) e gli altri stakeholder della filiera, inclusi i consumatori. Oggetto di studio sono le materie prime, che saranno indagate sotto ogni aspetto. Gli obiettivi formativi qualificanti sono incentrati sui fondamenti delle tecnologie alimentari, con una profonda integrazione per gli aspetti legati alle produzioni vegetali, animali, alle scienze e tecnologie dei materiali (per l'industria alimentare), e agli aspetti giuridici in ambito agrario. Il punto di forza del percorso di studi e la sua peculiarità sono rappresentati dall'intensa attività di laboratorio e dal tirocinio da svolgere in aziende private. Grazie ai tirocini aziendali, studenti e studentesse potranno applicare le conoscenze teoriche acquisite nella prima parte del corso direttamente nel mondo lavorativo, con competenze ad alto profilo professionale. Tutte le ulteriori informazioni al link <https://saf.unipr.it/it/notizie/pubblicato-il-bando-di-ammissione-al-corso-di-laurea-qualita-e-approvvigionamento-di-materie>. Sul canale YouTube Unipr è pubblicato un video illustrativo del corso, a questo link: https://www.youtube.com/watch?v=ySkAnF_w0eQ

r.u.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Conservatorio

«Sentiamoci a Parma»: come partecipare

Dal 2015 il Conservatorio di Musica Arrigo Boito organizza ogni anno «Sentiamoci a Parma», Workshop internazionale dedicato all'Eartraining. La settima edizione si svolgerà dal 27 al 30 aprile 2022 nell'Auditorium del Carmine, con la partecipazione di 15 docenti provenienti da Italia, Norvegia, Paesi Bassi, Danimarca, Lettonia, Ungheria. Il programma delle quattro giornate di lavoro, gratuite e aperte a tutti gli interessati, prevede vere e proprie lezioni che i vari docenti terranno per diversi gruppi di allievi (a partire dai primi anni del Preaccademico fino ai corsi accademici del biennio), e che potranno coinvolgere anche il pubblico presente. Il progetto è ideato e coordinato dal prof Fabio Ferrucci, vincitore per due anni del Premio Leonardo da Vinci del Miur. Sentiamoci a Parma è gratuito e aperto a tutti gli interessati. Per assistere alle lezioni è sufficiente inviare una mail entro il 20 aprile 2022 al seguente recapito: fabio.ferrucci@conservatorio.pr.it. Il programma su www.conservatorio.pr.it.

La rassegna

Parma per Dante: giovedì il quarto incontro

Prosegue all'Università la terza annualità della rassegna Parma per Dante, dedicata alla fortuna dell'opera dantesca nella letteratura europea. Al quarto incontro di giovedì 14 aprile alle 16 nell'Aula K3 del plesso di via Kennedy, interverrà la docente di Storia della letteratura popolare e giovanile dell'Ateneo Luana Salvarani, che tratterà il tema «Il primo soldato della indipendenza italiana. Costruzione del mito dantesco per il centenario del 1865». Nicola Catelli e Paolo Rinoldi, del Dusc del nostro Ateneo, sono gli organizzatori della rassegna, che gode anche del patrocinio di Comune di Parma, Associazione degli Italianisti (Adi) e Società Dante Alighieri - Comitato di Parma. Gli incontri, rivolti a un pubblico ampio e dedicati a docenti e studenti delle superiori e dell'università si svolgono in presenza, previa prenotazione: paolo.rinoldi@unipr.it. È prevista anche la possibilità di partecipazione da remoto.

r.u.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Orientamento Due giorni di lavoro con gli studenti del Magnaghi di Salsomaggiore

Il laboratorio di Its Tech&Food e Alma per preparare i giovani alle sfide future

La Fondazione Its Tech&Food di Parma e Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana di Colorno, hanno organizzato due giornate di orientamento in uscita per la 5^aC dell'istituto Magnaghi di Salsomaggiore nelle quali gli studenti hanno ideato e realizzato un nuovo prodotto di pasta fresca per la produzione industriale e la vendita da banco.

Durante questo progetto-pilota dedicato all'orientamento, Alma e Its hanno lavorato insieme sottoponendo un caso aziendale agli studenti dell'Istituto alberghiero che hanno messo a frutto le conoscenze acquisite durante il loro percorso di studi e hanno potuto allargare l'orizzonte ad ambiti di applicazione diversi. La sfida, oltre ai problemi di produzione e di sicurezza alimentare, interessava anche le logiche dell'industria alimentare. «Il progetto nasce dalla volontà di dare una nuova veste all'orientamento - spiega Francesca Caiulo,



direttrice della Fondazione Its Tech&Food - orientare i ragazzi verso le nuove professioni, presentare le opportunità di un mondo che cambia e che richiede competenze aggiornate e apprendimento continuo. Per trasferire agli studenti informazioni preziose per il loro

futuro in una modalità dinamica e partecipata, abbiamo proposto alla scuola un laboratorio di cucina con l'idea di valorizzare le loro competenze di base, per far loro intravedere ulteriori scenari professionali». Gli studenti del Magnaghi, seguiti dalla chef ambassador

di Alma Maria Amalia Anedda e dalla docente Its Anna Ferrari, hanno creato un prodotto gourmet di pasta fresca artigianale ripiena, che può essere venduto dai supermercati in vaschetta idonea al microonde. «Ci siamo focalizzati sulla creazione di un piatto che possa essere adatto sia per l'industria alimentare, sia per la proposta fine dining - ha commentato la chef ambassador di Alma -. Per il progetto è stato scelto un raviolo al nero di seppia ripieno di baccalà, preparazione complessa e che necessita di un giusto livello di accortezza tecnica affinché possano essere rispettati tutti i parametri di conservazione e di sicurezza previsti per la grande distribuzione. Quando si lavora con una classe di 25 alunni nella creazione di una ricetta è necessario effettuare una serie di prove sui diversi ingredienti impiegati, per comprenderne le interazioni nel corso della manipolazione. La didattica stessa di un piatto parte non solo nella sua esecuzione

pratica, bensì dalla sua pianificazione teorica coerente». Il compito della docente Ferrari, specialista R&D in una multinazionale, è stato, quello di accompagnare la classe nella fase di prototipazione industriale e messa sul mercato: «I ragazzi si sono interrogati sulle sfide di sviluppo, sicurezza alimentare ed etichettatura - ha spiegato la docente Its Ferrari -. Abbiamo affrontato l'argomento prima in modo tecnico, partendo dalla formulazione della ricetta, per poi arrivare allo studio del processo, al confezionamento e shelf-life del prodotto. Gli studenti, sulla base del lavoro fatto con Alma, hanno definito le tecnologie per riprodurre il prodotto sotto il profilo industriale, in più si sono interrogati su packaging sostenibili». «È stata un'attività educativa e formativa molto preziosa», chiude la docente Clementina Zoni, coordinatrice dell'attività insieme a Bruna Agosti.