

DUSIC Dal 15 gennaio per studentesse e studenti del quarto o del quinto anno delle superiori

«Corda»: aperte le iscrizioni per i nuovi corsi di latino

Ben venga il progetto «Corda», cooperazione per l'orientamento e la riduzione delle difficoltà di accesso, organizzato dall'Università di Parma. In questo caso per il latino: un aiuto per passare più facilmente dalla scuola all'Università. «Sei uno studente del quarto o del quinto anno della scuola secondaria di secondo grado? - è scritto nella locandina -. Stai studiando il latino e ti piacerebbe iscriverti ad un corso di laurea in materie umanistiche? Magari all'Università di Parma? Oppure vuoi approfondire le tue conoscenze e rafforzare le tue competenze? Allora i corsi Corda di latino fanno per te». I corsi Corda di latino possono valere come ore di orientamento universitario e, se conclusi con buoni o ottimi risultati, danno diritto ad un bonus per gli esami di Lingua e Letteratura latina all'Università di Parma. Ed ecco le caratteristiche dei corsi di 40 ore con due livelli: avanzato (nella sede del liceo Romagnosi) e laboratorio di commento; intermedio (nella sede del liceo Marconi) e laboratorio di traduzione. I corsi avranno un numero minimo di 8 studenti, massimo 25 per corso. Il requisito? La buona conoscenza della grammatica normativa della lingua latina. Il programma avanzato condotto dalle professoresse Lorenza Reverberi e An-



Università di Parma Un esame di latino per gli studenti del nostro Ateneo.

nalisa Chini del liceo Romagnosi verterà sul seguente tema: «La condizione femminile in età imperiale tra satira e realtà. Il programma intermedio, condotto dalla professoressa Olivia Zecca del liceo Marconi riguarderà il tema «Per genera, per habitus. Breve percorso attraverso i generi letterari e i comportamenti umani. Dall'anno accademico 2017-2018 il progetto Corda, inizialmente nato all'interno dell'ex dipartimento

di Matematica, è stato esteso all'area umanistica e prevede corsi di lingua inglese, e dall'anno accademico 2022-2023 anche di lingua latina. Il coordinatore del progetto per l'Ateneo è Emilio Daniele Giovanni Acerbi del dipartimento di Scienze Matematiche, Fisiche e Informatiche. L'organizzazione e la supervisione dei corsi di latino è naturalmente del dipartimento di Discipline umanistiche, sociali e delle

imprese culturali dell'Università di Parma: responsabile Simone Gibertini. L'inizio del corso intermedio è fissato per lunedì 15 gennaio, mentre quello del corso avanzato per martedì 16 gennaio, alle ore 14.30. Per informazioni e iscrizioni: lorenza.reverberi@liceoromagnosi.edu.it. Modulo di iscrizione online: <https://forms.gle/yf-bYLYw7pM8FZ2MJ8>.

r.u.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'Oréal-Unesco Sei premi da 20mila euro per le giovani ricercatrici

È aperto il bando per partecipare alla ventiduesima edizione del premio «L'Oréal Italia Unesco per le donne e la scienza». Le ricercatrici interessate, di età inferiore o uguale a 35 anni, potranno presentare la candidatura sull'apposito sito entro il 5 febbraio 2024. Il programma, promosso in collaborazione con la Commissione nazionale italiana per l'Unesco, nei suoi ventidue anni di storia ha premiato 112 ricercatrici, supportando i loro progetti di ricerca e i loro studi nel Paese. Sono sei i premi che verranno assegnati, ognuno del valore di 20mila euro, nei campi delle Scienze della vita, Scienze ambientali, Matematica, Fisica, Chimica, Ingegneria e Tecnologie. Ad esaminare i progetti candidati sarà la commissione giudicatrice del premio, composta da un panel di nove docenti universitari ed esperte ed esperti scientifici italiani.

Oggi

Cosa vuol dire esplorare la realtà sociale?

» Oggi alle 16.30 nell'Aula Bandiera della sede centrale dell'Università di Parma si terrà il «Seminario di autoformazione sulle metodologie della ricerca sociale». Interverranno Vincenza Pellegrino, (Riflessività metodologica e scienze sociali), Giulia Selmi (Fare ricerca empirica sulla sessualità: identità, pratiche e stigma) e Kombola Tanesini Ramadhani Mussa (Traiettorie postcoloniali: questioni di identità e appartenenza tra gli Zigula Italiani), tutte dell'Università di Parma. A seguire spazio al dibattito e agli aggiornamenti sulle novità in ambito di finanziamenti della ricerca. La dimensione metodologica nella ricerca sociale è un aspetto di fondamentale importanza, rispetto al quale è utile interrogarsi a partire da dati di campo, dai dubbi epistemologici ma anche etici ed organizzativi che i ricercatori e le ricercatrici continuamente devono affrontare quando si dedicano all'esplorazione della società. Cosa vuole dire esplorare la realtà sociale in senso visivo e sonoro? Questa e altre domande sono al centro del seminario.

Aperitivi

Domani: leggere e scrivere in 3D

» «Oltre la superficie: leggere e scrivere in 3D» è il tema dell'incontro in programma per domani alle 17.30 al ParmaUniverCity Info Point nell'ambito degli «Aperitivi della conoscenza» dell'Università di Parma. A parlarne sarà Francesca Terenziani, docente del dipartimento di Scienze Chimiche, della Vita e della Sostenibilità Ambientale. «Andremo alla scoperta - si legge nell'abstract dell'incontro - di come la luce possa penetrare oltre la superficie dei materiali e dare luogo a fenomeni talmente localizzati nello spazio da permettere di scattare fotografie tridimensionali ad altissima definizione (soprattutto di tessuti biologici, come per esempio i neuroni) oppure di creare microscopiche strutture tridimensionali (come dei veri e propri ingranaggi più piccoli di un capello)».

r.u.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Istituto tecnologico superiore Giornata dedicata al pomodoro con Asipo e Greci

Its Tech&Food Academy, lezione speciale per diventare tecnici specializzati

Its Tech&Food Academy, istituto tecnologico superiore di Parma, ha ospitato una giornata speciale di lezioni, dedicata interamente al pomodoro, dalla coltivazione fino alla degustazione del prodotto finito, grazie alla collaborazione con Asipo - Associazione interprovinciale produttori ortofrutticoli società agricola cooperativa - e Greci industria alimentare spa che hanno portato in aula i loro esperti come docenti d'eccezione. Gli studenti del secondo anno di Food Development, corso della sede didattica di Parma fortemente improntato allo sviluppo di nuove tecnologie alimentari, hanno potuto immergersi a tutto tondo nella filiera del pomodoro, affrontando alcune tematiche oggi di grande interesse per le aziende di settore, come la sostenibilità delle produzioni, la valorizzazione

dei sottoprodotti e la circolarità delle risorse, per poi concludere la giornata di lezioni con una degustazione guidata di vari prodotti conservieri. La collaborazione con organizzazioni, industrie e aziende agroalimentari del territorio, in questo caso con importanti realtà della filiera del pomodoro, rappresenta un grandissimo valore aggiunto per i corsi Its Tech&Food Academy che permette agli studenti di fare conoscenza diretta delle dinamiche, delle sfide e delle novità di settore. La didattica esperienziale «learning by doing» rappresenta uno dei pilastri su cui si fonda la formazione in Its Tech&Food Academy, che dà l'opportunità ai propri studenti, tramite laboratori, visite e molte altre attività, di mettere in pratica fin da subito le materie studiate e diventare tecnici altamente specializzati per



Its Tech&Food Academy La degustazione del pomodoro.

l'industria agroalimentare, pronti ad entrare subito in azienda e capaci di cogliere le sfide che stanno attraversando il sistema del food e il mercato del lavoro (in particolare la transizione digitale, l'innovazione sostenibile e la capacità di risposta ad una realtà in continuo mutamento). Partendo dalla coltura del pomodoro e dalle tecniche di coltivazione, gli esperti

di Asipo hanno posto l'accento sull'agricoltura 4.0 e sulla transizione delle aziende di settore in questa direzione, per poi concentrarsi sui vari aspetti della filiera produttiva dell'industria conserviera che coinvolgono il pomodoro fresco e trasformato. Le lezioni sono state condotte da Michele Bertoli, direttore generale, Davide Previati, responsabile Servizio tec-

nico, e Nicola Bertazzoli, responsabile Certificazioni dei sistemi di qualità di Asipo. Grazie alla partecipazione dell'industria Greci industria alimentare Spa, è stato possibile fare un focus sulla parte di filiera più «a valle»: dall'ingresso della materia prima in stabilimento, alla realizzazione di due derivati di pomodoro: una polpa classica (estruso) e una polpa fine, ottenute grazie a due differenti processi industriali illustrati agli studenti. La giornata si è poi conclusa con un assaggio guidato dagli esperti Emanuela Bigoni, Brand manager, ed Enzo Vergine, Programmazione produzione di Greci industria alimentare, per mostrare agli studenti le metodiche, impiegate abitualmente, per la valutazione organolettica di questi prodotti.

r.u.

© RIPRODUZIONE RISERVATA