**Corso di Studio: Scienze Gastronomiche a.a. 2022-23**

**FAQ**

**IMMATRICOLARSI**

Le iscrizioni saranno aperte dalle ore 18.00 del 07/07/2022 al 09/09/2022 ore 18.00

<https://corsi.unipr.it/it/cdl-sg/modalita-di-iscrizione-e-scadenze>

Manifesto degli studi

<https://www.unipr.it/manifesto-degli-studi-20222023>

Iscrizione part time

<https://www.unipr.it/didattica/info-amministrative/studenti-part-time>

**INFORMAZIONI SUL CORSO DI STUDIO**

Indirizzo web del corso di studio

<https://corsi.unipr.it/cdl-sg>

link al regolamento didattico a.a. 2022-23

<https://corsi.unipr.it/it/cdl-sg/regolamento-didattico-del-corso-di-studio>

nel regolamento didattico sono indicate le propedeuticità

date e regole trasferimenti e passaggi a.a. 2022-23

<https://corsi.unipr.it/it/cdl-sg/trasferimenti-e-passaggi>

Calendario didattico a.a. 2022-23 (periodo di lezione, periodi degli esami, inizio lezioni, date delle lauree, vacanze, ecc)

[Calendario delle attività didattiche | Scienze gastronomiche | Università di Parma (unipr.it)](https://corsi.unipr.it/it/cdl-sg/calendario-delle-attivita-didattiche#blocco-paragrafo-13919)

link alla presentazione open day a.a 2021-22

<https://www.youtube.com/watch?v=eOnpaaE7tj4&feature=youtu.be>

**MODALITÀ LEZIONI**

Le lezioni si svolgeranno in presenza con aule a piena capienza.

I docenti renderanno disponibile il materiale didattico, che comprenderà la videoregistrazione delle lezioni o altro materiale audio-video equivalente sulla piattaforma Elly, disponibile per almeno 15 giorni.

**PRECORSI/CORSI IN ITINERE**

I precorsi di matematica inizieranno dopo la prima settimana di settembre 2022. Il programma e le date saranno pubblicati sul sito del corso di studio.

I corsi in itinere di sostegno di chimica inizieranno nel primo semestre, i corsi di sostegno di biologia inizieranno nel secondo semestre.

**MODALITÀ DI VERIFICA DELLA PREPARAZIONE INIZIALE (TEST di AUTOVALUTAZIONE)**

L’accesso al test di autovalutazione sarà possibile dopo la fine delle immatricolazioni.

Il test si svolgerà in presenza e potrà essere ripetuto più volte.

Gli studenti che intendono iscriversi a Scienze Gastronomiche sono invitati a prendere visione del programma del TEST per prepararsi e colmare le eventuali lacune fin da ora, attraverso lo studio personale.

**PROGRAMMA DEL TEST DI VALUTAZIONE**

**Matematica e Fisica**

Gli argomenti trattati dal test di autovalutazione di matematica richiedono competenze elementari: numeri, algebra elementare, calcolo delle aree delle figure geometriche piane ed equazioni di secondo grado.

I quesiti proposti sono quindi risolvibili con queste competenze e con l’uso di logica razionale elementare.

**Biologia**

Origine della vita: livelli di organizzazione della materia vivente (struttura molecolare, struttura cellulare e sub cellulare; virus, cellula procariota, cellula eucariota).

Teorie interpretative dell’evoluzione della specie.

Processi riproduttivi, la variabilità ambientale e gli habitat.

Ecosistemi (circuiti energetici, cicli alimentari, cicli bio-geo-chimici).

Processi metabolici: organismi autotrofi ed eterotrofi; respirazione cellulare e fotosintesi.

Nascita e sviluppo della genetica.

Genetica e biotecnologie: implicazioni pratiche e conseguenti questioni etiche.

Riconoscere nella cellula l’unità funzionale di base della costruzione di ogni essere vivente.

Comparare le strutture comuni a tutte le cellule eucariote, distinguendo tra cellule animali e cellule vegetali.

Indicare le caratteristiche comuni degli organismi e i parametri più frequentemente utilizzati per classificare gli organismi.

**Chimica**

Il modello atomico e le particelle elementari. Gli stati della materia e i passaggi di stato. Concetto di mole e di molarità. Concetto di acidità e basicità, e conoscenza degli acidi e delle basi più comuni. Reazioni chimiche.

**Economia**

Calcolo percentuale.

Statistica descrittiva (media aritmetica, mediana, moda, varianza).

**Storia**

Rivoluzione industriale.

Rivoluzione francese.

Nascita del Regno d’Italia.

I conflitti mondiali.

Nascita ed organi attuali dell’Unione Europea.

**Cultura Generale**

Leggere due testi a scelta tra:

“Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo” di Massimo Montanari;

"I racconti della tavola” di Massimo Montanari;

“Cibo. La sfida globale” di Paolo de Castro;

“Storia dell’agricoltura in occidente” di Davide Grigg;

“Le origini delle buone maniere a tavola” di Claude Levi-Strauss

“Il mito delle origini” di Massimo Montanari

“Il sugo della storia” di Massimo Montanari

Relativamente a questo punto saranno proposte domande chiuse ed aperte sui contenuti dei testi.

Come esercizio aggiuntivo (da non consegnare) suggeriamo di predisporre per i testi scelti una “scheda libro” (seguendo le indicazioni ricevute alle scuole superiori) utilizzando un linguaggio chiaro e semplice e controllando l’ortografia.

Gli studenti provenienti da scuole medie superiori il cui curriculum non ha previsto l’apprendimento di tali materie possono utilizzare materiale disponibile liberamente in rete che copra il programma elencato oppure i testi indicati nel caso di Biologia: Mariëlle Hoefnagels - BIOLOGIA Indagine sulla vita Linea BLU -, Ed. Mondadori; oppure David Sadava David M. Hillis H. Craig Heller May R. Berenbaum – La nuova biologia.blu -, Ed. Zanichelli.

**Descrizione del test** Il test prevede complessivamente 30 domande a risposta multipla (3 risposte tra cui individuare quella esatta).

**LEZIONE ZERO**

**Lezione zero 2022-2023: 19 settembre 2022 (in presenza)**

**PROGRAMMI INSEGNAMENTI E MATERIALE DIDATTICO**

Sul Syllabus del corso a.a. 2022-23 che sarà pubblicato sul sito da settembre

(si può consultare il syllabus 2021/2022)

<https://corsi.unipr.it/it/cdl-sg/insegnamenti-e-piano-degli-studi>

**Materiale didattico**

Il materiale didattico di ciascun insegnamento sarà disponibile sulla piattaforma Elly.

<https://corsi.unipr.it/it/cdl-sg/materiale-didattico-portali-elly>

Certificazione di inglese riconosciute in sostituzione al B1

<https://www.cla.unipr.it/>

**CONTATTI**

**Referente Orientamento in entrata: Prof.ssa Benedetta Chiancone**

benedetta.chiancone@unipr.it

**SEGRETERIA STUDENTI**

Tel: +39 0521 905122

[**segreteria.scienzealimenti@unipr.it**](mailto:segreteria.scienzealimenti@unipr.it)

Tutor studenti

https://saf.unipr.it/it/node/2278

**INFORMAZIONI GENERALI**

<https://ilmondochetiaspetta.unipr.it/>

TASSE E AGEVOLAZIONI

<https://www.unipr.it/borse-studio-agevolazioni>

Informazioni sugli alloggi

<https://www.unipr.it/trovarealloggio>

I SERVIZI DEL COMUNE E DELL’UNIVERSITA’ DI PARMA

<https://www.parmacittauniversitaria.unipr.it/it/>

ERGO STUDIARE A PARMA

<https://www.er-go.it/index.php?id=45>