Piano nazionale lauree scientifiche | Laboratorio del Romagnosi al dipartimento di Scienze matematiche

Quando i numeri e i teoremi diventano un «gioiello»

di **Anna Pinazzi**

Appena varcata la soglia dell'aula A del plesso di Matematica del Campus, le idee iniziano a confondersi: cosa c'entrano tutte quelle collane e orecchini con la matematica? Lo sanno gli studenti di 1ª e 2ª F del Romagnosi, che hanno partecipato ai laboratori del Piano nazionale lauree scientifiche. I ragazzi del liceo hanno presentato le attività del loro laboratorio intitolato «Collane, orecchini e scatolette: costruzione di oggetti matematici con materiali della vita quotidiana», coordinato dalla prof Roberta Sandri del Romagnosi e da Alessandro Zaccagnini, docente di Analisi e Teoria dei Numeri del dipartimento di Scienze Matematiche, Fisiche e Informatiche, con la collaborazione di Caterina Cozzani, studentessa del corso di laurea magistrale in Matematica. Cosa c'entrano, dunque, i gioielli con la matematica? «Spiegano alcuni teoremi in maniera diversa e permettono di ragionare sui numeri da un'altra prospettiva» rispondono gli studenti. «Non parliamo di rettangoli, triangoli, formule complesse, ma di argomenti sfiziosi e accattivanti per cercare di avvicinare i giovani alla matematica e conoscerla sotto un'altra prospettiva - spiega Zaccagnini, che ha accolto gli studenti insieme al prof Alberto Saracco -. I laboratori del Piano nazionale lauree scientifiche vengono organizzati da anni dall'Università di Parma, che si mette a disposizione delle scuole per un apprendimento diverso e innovativo delle discipline Stem». Così, ecco che i numeri e i teoremi diventano una collana, un paio di orecchini, un anello fatti tutti con perline colorate. Un modo di imparare «diverso, ma efficace - commenta la prof Sandri -. I ragazzi si sono impegnati molto e si sono divertiti: è stato un percorso anche di lavoro autonomo, di ricerca e restituzione». Il percorso laboratoriale è partito a gennaio, ci sono stati diversi incontri con il prof Zaccagnini e con la studentessa Cozzani, che ha seguito le tappe successive del progetto: «Abbiamo costruito insieme un percorso tra teoria e pratica. Attraverso la realizzazione dei gioielli, abbiamo visualizzato alcune formule matematiche, poi abbiamo rielaborato tutto per una comprensione efficace». Tanto che, a sentirli esporre, gli studenti sembrano dei matematici professionisti: «La matematica? - concludono gli studenti - non pensavamo potesse essere così semplice da capire e divertente».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Al Campus Le classi 1ª e 2ª F del Romagnosi che hanno partecipato al laboratorio.

Domani in Aula Magna

La premiazione del progetto «Corda»: un'iniziativa che unisce scuola e università

Domani, mercoledì 7 giugno, alle 10 nell'Aula Magna della sede centrale dell'Università di Parma si svolgerà la cerimonia di premiazione delle vincitrici e dei vincitori del progetto Corda (Cooperazione per l'orientamento e la riduzione delle difficoltà di accesso) 2022-2023, iniziativa di orientamento che unisce scuole superiori e università giunta quest'anno alla 22esima edizione.
I riconoscimenti saranno consegnati ai vincitori (studentesse e studenti di quarta e quinta superiore) dal rettore Paolo Andrei, dalla prorettrice alla Didattica e Servizi agli studenti Sara Rainieri, dalla delegata del rettore per l'Orientamento Chiara Vernizzi, dal coordinatore del progetto Corda Emilio Acerbi e dalla coordinatrice del progetto Corda-Inglese Michela Canepari. Un progetto importante che sottolinea la continuità verticale tra studi superiori e università.

r.u.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tech&Food Academy | I laboratori per gli studenti del corso di Food Development

Its, una formazione innovativa con la Fondazione Golinelli

Gli studenti Its Tech&Food Academy sono stati ospiti di Fondazione Golinelli, a Bologna, ente partner dei corsi, per svolgere attività di laboratorio, analisi e design thinking. Una collaborazione che rafforza il legame tra le due realtà legate alla formazione dei giovani e all'innovazione, con uno sguardo rivolto alle nuove tecnologie e ai saperi più avanzati.
Sono tre i laboratori che gli studenti del corso Its di Food Development hanno svolto sotto la guida degli esperti di Fondazione Golinelli - due ospitati a Opificio Golinelli e uno a Parma - cimentandosi in analisi, programmazione e design thinking. In un primo momento i tutor e gli esperti della Fondazione bolognese hanno messo alla prova i gli studenti, proponendogli un laboratorio di tecnologia, grazie al quale hanno potuto imparare le basi della programmazione e costruire da zero un pHmetro - strumento elettronico utile per misurare il pH - attraverso l'utilizzo della tecnologia Arduino. Fondamentale è stata la possibilità di lavorare in gruppo e cooperare per raggiungere l'obiettivo. La seconda giornata a Bologna ha visto i ragazzi di Its Tech&Food Academy impegnati in laboratorio nell'ambito del modulo «Formulazioni alimentari e studio di prodotti funzionali e salutistici» in cui hanno approfondito la conoscenza di uno specifico enzima, studiandone struttura, ruoli e caratteristiche. Infine, sono state due le giornate di trasferta degli esperti di Fondazione Golinelli alla sede Its Tech&Food di Parma dedicate al Design Thinking, metodologia didattica che segue l'approccio dell'«imparare facendo». Il workshop legato a questa attività si è sviluppato attraverso la progettazione di una soluzione a partire da una sfida formativa, al fine di allenare alcune competenze trasversali che saranno utili agli studenti nei futuri contesti lavorativi. «La collaborazione con Fondazione Golinelli - afferma Francesca Caiulo, direttrice di Its Tech&Food Academy - aggiunge valore a tutta la nostra proposta formativa. Con questa partnership andiamo a coniugare le scienze della vita all'alimentazione, portando nei nostri piani di studio sviluppo tecnologico, innovazione, ricerca scientifica. Its Tech&Food opera oggi a livello sovra territoriale, rappresentando la vocazione agroalimentare della nostra Regione. Grazie a collaborazioni come questa riusciamo ad agire non solo come centri di competenze, ma andiamo anche a disegnare le professioni, di area agroalimentare, del futuro».
«Le attività svolte insieme a Its Tech&Food Academy - dichiara Eugenia Ferrara, vice direttrice di Fondazione Golinelli - sono state un'occasione di diffusione della cultura scientifica tra i giovani del territorio e, al tempo stesso, un'opportunità per fornire una chiave di lettura di ciò che gli accade intorno. Siamo felici di constatare che la collaborazione abbia stimolato nei giovani partecipanti curiosità, passione e pensiero critico, ponendosi come un'opportunità non solo di apprendimento ma anche di dialogo». «Fondazione Golinelli - evidenzia Grazia Leone, coordinatrice del corso di food Development - mette a disposizione laboratori all'avanguardia, personale altamente qualificato e affronta tematiche pertinenti e approfondite che toccano da vicino non solo il corso di Food Development, ma anche gli altri percorsi proposti dalla Fondazione Its Tech&Food Academy».

r.u.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il 5 luglio

Open Day Master Retail Brand & Digital

Al Centro Santa Elisabetta -Campus Universitario - mercoledì 5 luglio dalle ore 9.30 alle 11.30 il Master Retail Brand & Digital Management apre le porte a tutti i laureati e laureandi in cerca di un corso sfidante, ambizioso, e concreto che è giunto alla XX edizione. Il Corso realizzato dal dipartimento di Scienze economiche e aziendali dell'Università di Parma, in collaborazione con GS1 Italy, ha rinnovato i contenuti arricchendo i temi dedicati al digital e all'omnicanalità, per permettere ai futuri manager del Largo Consumo un rapido inserimento lavorativo con le nuove competenze richieste. Partecipare agli open day è facile, basta visitare il sito retail-master.com e scegliere una data tra le due ultime proposte: mercoledì 5 luglio, 9,30 - 11,30; giovedì 20 luglio 9,30 - 11,30. In aula e on-line. Il programma prevede la presentazione del corso da parte del presidente Davide Pellegrini, che risponderà alle domande dei partecipanti, l'intervento degli Alumni, ora manager del Largo Consumo, che condivideranno le loro esperienze, un Game di pre-assessment che consentirà di capire i contenuti del Master e le possibili affinità al percorso.

Giovedì

Silvia Bonardi alla trasmissione di Rai 3

Sarà trasmesso nel corso della trasmissione «Indovina chi viene a cena» di Sabrina Giannini, in programma per giovedì 8 giugno alle 21.20 su Rai 3, il servizio giornalistico realizzato con il contributo di Silvia Bonardi, docente di Ispezione e controllo degli alimenti di origine animale all'Università di Parma e del veterinario Renato Maria Malandra. Nel servizio si parlerà delle condizioni in cui i grandi crostacei (aragoste e astici soprattutto) vengono mantenuti vivi per giorni dopo la pesca. Le interviste sono state realizzate nei mesi scorsi al mercato ittico di Milano.