

Dusic Venerdì alle 10 nell'Aula H del plesso D'Azeglio dell'Università con esperti stranieri

Le traduzioni dei Promessi Sposi: un seminario sui lavori in corso

Venerdì alle 10 nell'Aula H del plesso D'Azeglio dell'Università di Parma il seminario «Sulle traduzioni dei Promessi Sposi: esperienze a confronto e lavori in corso».

Un evento del Prin 2017 Manzoni Online 2, organizzato dalle docenti dell'Ateneo Giulia Raboni e Margherita Centenari.

Dopo i saluti del direttore del Dusic Diego Saglia e di Giulia Raboni, avrà luogo la sessione «Traduttori in dialogo» presieduta nella prima parte da Margherita Centenari. María de las Nieves Muñiz Muñiz (Universitat de Barcelona), traduttrice dei Promessi Sposi in spagnolo (Los Novios, Madrid, Catedra Letras Universales, 1985), dialogherà con Olga Perotti (Università di Parma). Quindi Aurélie Gendrat-Claudel (Université de Nantes), traduttrice dei Promessi Sposi in francese (Les Fiancés suivis de Histoire de la colonne infâme, Paris, Classiques Garnier, 2022), si confronterà con Laura Rescia (Università di Torino). L'ultima parte della sessione, presieduta da Mariarosa Bricchi (Università di Pavia), vedrà Michael Moore, autore della nuova versione americana dei Promessi Sposi (The Betrothed, New York, Modern Library, 2022), dialogare con Diego Saglia.

«Lavori in corso sulle traduzioni storiche manzoniane» il titolo della seconda sessione, presieduta da Giorgio Panizza (Università di Pavia). Interverranno Riccardo Lombardo dell'Université de Lausanne, Carmela Marranchino dell'Università di Milano, Daria Biagi della Sapienza Università di Roma e Ra-chele Sprugnoli dell'Università di Parma.

r.u.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I Promessi Sposi Un famoso quadro che ritrae l'addio di Lucia al paese tanto amato, ai monti e alla sua casa.

L'influencer sarà intervistata da Natalia Borri, presidente di AD Store

Carlotta Rubaltelli ospite di «Ex Post»

» Proseguono gli appuntamenti della rassegna «Ex Post - Storie di successo & felicità», ciclo di incontri organizzati dall'associazione Alumni e Amici dell'Università di Parma. Il secondo appuntamento è in programma per domani mercoledì 15 novembre alle 12 nell'Aula D del dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali (via Kennedy) dell'Ateneo. Protagonista sarà la fashion blogger e influencer Carlotta Rubaltelli che dopo la laurea magistrale in Economia e marketing con specializzazione



in Social media ha deciso di continuare a lavorare seguendo le sue più grandi passioni: la moda e i viaggi. A intervistarla sarà Natalia Borri, presidente di AD Store. L'ingresso è libero. Un'occasione per gli studenti, affinché possano capire come aprire una strada in quel mondo così affascinante che è rappresentato dagli influencer. Per ulteriori informazioni e per confermare la partecipazione: alumniamici@unipr.it

r.u.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La tesi

Violenza contro le donne: premiata Jessica Ponti



» La tesi di Jessica Ponti, laureata in Giornalismo e comunicazione multimediale all'Università di Parma, è stata premiata come miglior elaborato nell'ambito del concorso «Dai valore al merito» dell'associazione PerLeDonne ODV (parte del network nazionale D.i.Re - Donne in Rete contro la violenza). Jessica Ponti ha discusso la tesi «Violenza sulle donne e le dinamiche della vittimizzazione secondaria: ruolo di società, media e istituzioni» nel dicembre 2022 all'Università di Parma. Il concorso «Dai valore al merito» premia tesi magistrali o specialistiche discusse nelle Università dell'Emilia-Romagna. Concorre chi ha conseguito la laurea discutendo una tesi sugli aspetti culturali, educativi, giuridici e psicologici del contrasto alla violenza contro le donne.

Giovedì

Gli «Aperitivi»: le tecnologie alimentari

» Le tecnologie alimentari che cambieranno il mondo è il tema dell'incontro in programma per giovedì 16 novembre alle 18.30 al Centro giovani Casa nel Parco nell'ambito degli «Aperitivi della conoscenza» dell'Università di Parma. A parlare saranno Francesca Bot e Massimiliano Rinaldi, docenti del dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco. «L'intervento - si legge nell'abstract dell'incontro - sarà focalizzato sulla presentazione di tecnologie convenzionali e non per la trasformazione degli alimenti. In particolare, parleremo di trattamenti termici e nuove tecnologie dove non viene utilizzato il calore. Casi studio con prodotti attualmente presenti sul mercato verranno presentati e discussi. Inoltre, verranno introdotte tecnologie emergenti con un elevato potenziale di sviluppo ed interesse per i consumatori più attenti alla sostenibilità».

r.u.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cisita Entro martedì 5 dicembre per partecipare a uno dei cinque corsi dell'ente di formazione

Its Academy, è tempo di iscrizioni per diventare un tecnico superiore

Solo fino alle ore 16 di martedì 5 dicembre sono riaperte le iscrizioni per i cinque corsi Its Academy presenti sul territorio di Parma e provincia, gestiti dall'ente di formazione Cisita.

La nuova apertura delle iscrizioni durerà pochissimo tempo e mette a disposizione un numero limitato di posti, proprio per dare l'opportunità a diplomati (e a chi possiede un titolo analogo o superiore) di scegliere il percorso Its più adatto e diventare un tecnico superiore del settore agroalimentare, logistico o meccanico, figura altamente specializzata oggi molto ricercata dalle aziende. Si tratta di percorsi specialistici biennali post-diploma finanziati dal ministero dell'Istruzione, Regione Emilia-Romagna, Fse e da Pnrr, progettati a stretto contatto con il tessuto industriale, in grado di formare profes-

ionisti pronti ad essere inseriti nei settori strategici del sistema economico produttivo portando all'interno delle aziende competenze altamente specialistiche e forti attitudini all'innovazione. La durata complessiva dei corsi è di due anni, di cui 800 ore in stage in Italia e all'estero direttamente in azienda e 1.200 ore di lezione tra aula, laboratori, visite a siti produttivi e aziende, lavori di gruppo, challenge e case history. È inoltre possibile avviare contratti di apprendistato già al 2° anno di corso. I percorsi Its Academy attivi sono cinque: tre legati alla filiera del food, uno all'automazione industriale e uno alla logistica sostenibile. I percorsi per l'industria agroalimentare sono tre: «Food Tech - tecnico superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare», forma tecnici



esperti nelle più moderne tecnologie di processo della trasformazione alimentare; «Food Development - tecnico superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari» fortemente incentrato sull'innovazione del prodotto e del packaging, forma figure professionali da inserire nell'area ricerca & sviluppo; «Digital Factory - tecnico superiore per la transizione digitale 4.0 nel-

l'agroalimentare» forma tecnici in grado di coniugare le competenze dell'Automazione e dell'Information Technology contribuendo alla trasformazione digitale e all'innovazione delle imprese. Il corso per «tecnico superiore per la logistica industriale e il trasporto intermodale», forma invece una figura che possa programmare in modo integrato le attività logistiche di

approvvigionamento, immagazzinamento, trasporto e spedizione di merci, gestione dei relativi flussi materiali, documentali e informativi, ottimizza la supply chain e dei trasporti, anche intermodali, in un'ottica di sostenibilità. Infine, il corso per l'automazione industriale «Digital automation for food - tecnico superiore per l'impiantistica agroalimentare» forma tecnici superiori per l'impiantistica agroalimentare che intervengano nella progettazione, assemblaggio e costruzione, collaudo funzionale, installazione presso i clienti industriali e manutenzione durante il ciclo di vita di macchine e impianti per l'industria alimentare (food processing e food packaging). Info: cisita@cisita.parma.it, tel. 0521-226500, www.cisita.parma.it

r.u.

© RIPRODUZIONE RISERVATA