



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA

Il mondo che ti aspetta

Tutte le info che ti occorrono su

ilmondochetiaspetta.unipr.it

Università degli Studi di Parma

Via Università 12 - 43121 Parma

Tel. +39.0521.902111

www.unipr.it

URP - Ufficio Relazioni con il Pubblico

urp@unipr.it

Numero Verde 800.90.40.84



COSA C'È DI SPECIALE NELLO STUDIARE QUI?
TE LO RACCONTANO I NOSTRI NUMERI

900 

tra professori
e ricercatori

25k 

studenti provenienti
da tutta Italia

82 

corsi di studio
tra cui scegliere

100% 

la copertura delle borse
di studio per gli aventi diritto

ANNO ACCADEMICO 2016 / 2017

LAUREA TRIENNALE



SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI



PERCHÉ A PARMA

L'ottimo rapporto numerico tra docenti e studenti, la dinamica attività di ricerca a supporto della didattica, le numerose collaborazioni nazionali e internazionali: sono tutti elementi che testimoniano l'alta qualità del corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari. Un percorso fatto non solo di lezioni ed esami, ma anche di seminari e incontri con studenti

laureati e aziende del settore, per avvicinarti al meglio al mondo del lavoro. E come potrebbe essere altrimenti, in un territorio – chiamato, non a caso, Food Valley – che è culla del 'made in Italy' alimentare, con numerose industrie che operano sia nei settori tradizionali che in quelli più innovativi e di avanguardia.

COSA IMPARERAI

PRIMO ANNO			CFU 61
- MATEMATICA	6	- CHIMICA ORGANICA	9
- BIOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE	6	- FISICA	6
- CHIMICA GENERALE	6	- ECONOMIA AGROALIMENTARE	6
- IDONEITÀ DI LINGUA INGLESE B1	3	- PRODUZIONI PRIMARIE	12
- CORSO IN MATERIA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	1	I MODULO: PRODUZIONI VEGETALI	
- MICROBIOLOGIA GENERALE	6	II MODULO: PRODUZIONI ANIMALI	

SECONDO ANNO			CFU 60
- BIOCHIMICA	6	- FISICA TECNICA	6
- CHIMICA DEGLI ALIMENTI E LABORATORIO DI CHIMICA APPLICATA AGLI ALIMENTI	12	- TECNOLOGIE ALIMENTARI I	12
- MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	12	I MODULO: OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE	
I MODULO: MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI		II MODULO: PROPRIETÀ FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI	
II MODULO: MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI		- ORGANIZZAZIONE E MARKETING DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI	6
- CHIMICA ANALITICA	6		

TERZO ANNO			CFU 59
- IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE		ALIMENTARE E GESTIONE DELLA QUALITÀ	
I MODULO: IGIENE		II MODULO: TECNOLOGIE DI OLI, GRASSI E PRODOTTI CARNEI	
II MODULO: ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI OR. ANIM	12	- ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA	6
- TECNOLOGIE ALIMENTARI 2. TECNOLOGIA LATTIERO CASEARIA	6	- A SCELTA DELLO STUDENTE	12
- TECNOLOGIE ALIMENTARI 3	12	- ATTIVITÀ DI TIROCINIO E FORMATIVE EQUIVALENTI	6
I MODULO: PROCESSI DELL'INDUSTRIA		- PROVA FINALE	5

COSA TI ASPETTA DOPO LA LAUREA

Dopo la laurea potrai perfezionare e approfondire le tue competenze con un corso di laurea magistrale che porta lo stesso nome della triennale. Ma se decidessi di non proseguire gli studi, avrai gli strumenti per entrare – con compiti tecnici o di gestione – nel mondo del lavoro, in aziende dell'industria alimentare o in ambiti ad essa collegati: dalla trasformazione

alla conservazione e distribuzione, dall'analisi alla valorizzazione economica e nutrizionale di alimenti e bevande. Ma potrai anche occuparti in aziende di impiantistica alimentare o formulazione di ingredienti o presso enti di certificazione e tutela del cibo: si tratta, infatti, di un settore che davvero ti potrà schiudere un universo di possibilità differenti.

DATI GENERALI

REFERENTE PER L'ORIENTAMENTO

PROF.SSA CAMILLA LAZZI camilla.lazzi@unipr.it

MODALITÀ DI ACCESSO

Ordine cronologico di iscrizione

Immatricolazioni online dal 20 Luglio 2016

DIPARTIMENTO

Dipartimento di Scienze degli alimenti - Parco Area delle Scienze, 59/A – Campus Universitario

AMBITO

Agroalimentare

TIPOLOGIA E DURATA

Laurea triennale (3 anni)

CLASSE DI LAUREA

L-26 Classe delle Lauree in Scienze e tecnologie alimentari