



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 MAGISTRALE BIENNALE

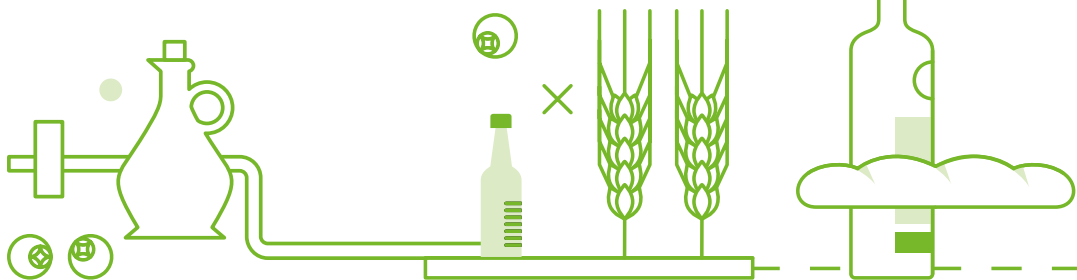


SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI



PERCHÉ A PARMA

Come ben sai Parma è la capitale della Food Valley, e questo corso si inserisce in un tessuto sociale, culturale ed industriale fortemente orientato alla produzione di alimenti di qualità e allo sviluppo di innovazione tecnologica per il settore alimentare. Qualità, sicurezza e sostenibilità sono le parole chiave del modo di interpretare il mondo degli alimenti da parte del corpo docente. Durante il percorso di studi sarai seguito da docenti fortemente motivati, esperti nelle principali

discipline necessarie per lo studio degli alimenti (tecnologie alimentari, microbiologia degli alimenti, chimica degli alimenti, nutrizione e economia del settore alimentare). La sede didattica, sita nel Campus Universitario, facilita la frequenza di laboratori con moderne dotazioni strumentali. Numerose sono inoltre le interazioni con il mondo industriale, e la conseguente possibilità di sviluppare tirocini e tesi di laurea presso aziende del settore.

COSA IMPARERAI

PRIMO ANNO

- NUTRIZIONE UMANA APPLICATA
- GESTIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI
- CHIMICA ANALITICA *
- BIOCHIMICA APPLICATA
- STRUTTURA E PROPRIETÀ FISICHE DEGLI ALIMENTI
- MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE E PREDITTIVA *
- SOSTANZE ORGANICHE NATURALI NEGLI ALIMENTI
- CHIMICA DEGLI ALIMENTI *

SECONDO ANNO

- ENERGETICA
- METODOLOGIE DI PROGETTAZIONE DEI PROCESSI ALIMENTARI
- METODOLOGIE DI PROGETTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
- A SCELTA DELLO STUDENTE
- TESI
- PROVA FINALE

CFU 62

- 8
- 6
- 6
- 6
- 12
- 12
- 6
- 6

CFU 58

- 4
- 7
- 6
- 9
- 22
- 10

COSA TI ASPETTA DOPO LA LAUREA

Con questo titolo di studio potrai ricoprire ruoli di responsabilità nel settore dell'industria alimentare: potrai occuparti di produzione, ricerca e sviluppo, gestione della qualità e sicurezza igienica. Ti sarà possibile lavorare in enti di ricerca pubblici e privati e in organismi di valutazione, gestione e comunicazione del rischio igienico connesso ai prodotti alimentari. Con il superamento dell'esame di stato

potrai, inoltre, svolgere la libera professione di tecnologo alimentare. È importante che tu sappia che la percentuale di occupati dopo un anno dalla laurea è molto soddisfacente, e tra le più elevate in Italia per corsi di studio che si occupano di produzioni alimentari. Infatti, dall'analisi occupazionale emerge che ad un anno dalla laurea trova lavoro circa il 90% dei laureati.

DATI GENERALI

REFERENTI PER L'ORIENTAMENTO

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

PROF.SSA CLAUDIA FOLLI claudia.folli@unipr.it

MODALITÀ DI ACCESSO

Libero accesso

DIPARTIMENTO

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

AMBITO

Agroalimentare

TIPOLOGIA E DURATA

Laurea magistrale biennale (2 anni)

CLASSE DI LAUREA

LM-70 Classe delle lauree magistrali in Scienze e tecnologie alimentari

* insegnamenti che prevedono un'attività di laboratorio