



**UNIVERSITÀ  
DI PARMA**

**DIPARTIMENTO  
SCIENZE  
DEGLI ALIMENTI  
E DEL FARMACO**

**GUIDA AI CORSI**

**DIPARTIMENTO2023  
DI ECCELLENZA2027**

**2025  
2026**



## SEDI

Il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco è distribuito su più sedi all'interno del Campus Scienze e Tecnologie, a circa 4 km dal centro di Parma in direzione di Langhirano.

Fa eccezione il corso di laurea professionalizzante in "Qualità e approvvigionamento di materie prime per l'agro-alimentare" che ha sede a Palazzo Tommasini, via Filippo Corridoni 1, Salsomaggiore Terme (PR).

## CAMPUS SCIENZE E TECNOLOGIE

Parco Area delle Scienze

- 1 Food Project Area**  
Parco Area delle Scienze, 48/A
- 4 Plesso Polifunzionale - Pad. 23**  
Parco Area delle Scienze, 59/A
- 2 Plesso Aule delle Scienze - Pad. 25**  
Parco Area delle Scienze, 17
- 5 Segreteria studenti**  
Parco Area delle Scienze, 23/A
- 3 Plesso di Farmacia - Pad. 08**  
(sede amministrativa del Dipartimento)  
Parco Area delle Scienze, 27/A



## CONTATTI

FRONT OFFICE: tel. +39 0521 905010  
E-MAIL: [amministratore.dipalifar@unipr.it](mailto:amministratore.dipalifar@unipr.it)  
WEB: [www.saf.unipr.it](http://www.saf.unipr.it)



## DIRETTORE

Prof. Gianni Galaverna  
[direttore.dipalifar@unipr.it](mailto:direttore.dipalifar@unipr.it)





# UNIVERSITÀ DI PARMA



Il presupposto per la creazione di un unico Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, incentrato sullo studio dei farmaci e degli alimenti, si basa sulla considerazione che il loro ambito d'azione è comune: la salute ed il benessere dell'uomo e degli animali. Lo sviluppo di alimenti e farmaci, la comprensione del loro meccanismo d'azione e la loro formulazione richiedono un approccio interdisciplinare che ha come finalità ultima il benessere della persona ottenuto mediante una nutrizione bilanciata con prodotti che veicolano sostanze essenziali per la vita, prodotti nutraceutici che possono prevenire alcune patologie e trattamenti terapeutici che permettono di recuperare da uno stato di malattia.

Attraverso una consistente produzione scientifica di alta qualità, il Dipartimento si colloca nel panorama nazionale e internazionale come centro di eccellenza nella ricerca e formazione nei campi attinenti:

- al mondo farmaceutico e biomedico, focalizzando l'attenzione sulla scoperta di nuovi farmaci, nutraceutici/integratori, cosmetici, dispositivi medici e sul loro corretto uso ed accesso per un'efficiente assistenza farmaceutica.
- al mondo agroalimentare, focalizzando l'attenzione su qualità, sicurezza, tipicità degli alimenti, innovazione tecnologica e di formulazione, progettazione di nuovi alimenti, progettazione di nuovi processi produttivi, valutazione della sostenibilità delle produzioni.

## CORSI DI LAUREA TRIENNALE

- SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI PAG. 4
- SCIENZE GASTRONOMICHE PAG. 7

## CORSO DI LAUREA TRIENNALE A ORIENTAMENTO PROFESSIONALE

- QUALITÀ E APPROVVIGIONAMENTO DI MATERIE PRIME PER L'AGRO-ALIMENTARE PAG. 10

## CORSI DI LAUREA MAGISTRALE A CICLO UNICO (5 anni)

- CHIMICA E TECNOLOGIA FARMACEUTICHE PAG. 14
- FARMACIA PAG. 17

## CORSI DI LAUREA MAGISTRALE

- ADVANCED MOLECULAR SCIENCES FOR HEALTH PRODUCTS  PAG. 20
- FOOD SAFETY AND FOOD RISK MANAGEMENT  PAG. 23
- FOOD SCIENCES FOR INNOVATION AND AUTHENTICITY  PAG. 27
- SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA PAG. 30
- SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI PAG. 33



**CORSO DI LAUREA TRIENNALE**

# SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI



## MODALITÀ DI ACCESSO

Ordine cronologico di iscrizione con valorizzazione del merito attraverso il voto di maturità



## FREQUENZA

Non obbligatoria (a eccezione delle attività di laboratorio)



## SEDE

Parco Area delle Scienze, 48/A

## IL CORSO

Il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari mira a formare professionisti con solide conoscenze di base e competenze applicative nei principali ambiti del settore alimentare, pronti a entrare nel mondo del lavoro con preparazione teorica e pratica. I laureati acquisiscono competenze trasversali che coprono ogni fase della filiera alimentare, dalla produzione al commercio fino al consumo, con attenzione agli aspetti di sicurezza, qualità e bioetica.

Laurearsi in Scienze e Tecnologie Alimentari offre anche la migliore opportunità per proseguire con successo gli studi, accedendo ai corsi di Laurea Magistrale, in particolare nella classe LM-70, o a un Master of Science all'estero, requisito essenziale per l'iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari.

L'eccellenza del corso è testimoniata da un rapporto docenti-studenti altamente favorevole, da una ricerca scientifica dinamica che arricchisce la didattica e da numerose collaborazioni con realtà nazionali e internazionali.

Studiare Scienze e Tecnologie Alimentari a Parma significa intraprendere un percorso che va oltre le lezioni frontali e gli esami: laboratori pratici, seminari e incontri con aziende leader del settore offrono un contatto diretto con il mondo professionale.

E non potrebbe essere diversamente, in una terra come la Food Valley, simbolo del Made in Italy alimentare, dove tradizione e innovazione convivono grazie a un tessuto industriale d'eccellenza, sia nei settori tradizionali che in quelli più all'avanguardia.

## DOPO LA LAUREA

Dopo la laurea potrai perfezionare e approfondire le tue competenze con quattro diversi corsi di laurea magistrali: Scienze e Tecnologie alimentari, Scienze della nutrizione umana, Food Sciences for Innovation and Authenticity, Food Safety and Food Risk Management.

Ma se decidessi di non proseguire gli studi, avrai gli strumenti per entrare nel mondo del lavoro.

Potrai ricoprire ruoli tecnici o gestionali in aziende dell'industria alimentare occupandoti di molti aspetti: dalla trasformazione alla conservazione e distribuzione, dall'analisi alla valorizzazione economica e nutrizionale di alimenti e bevande.

Ma potrai anche lavorare presso enti di certificazione e tutela degli alimenti. Si tratta di un settore che davvero potrà introdurti ad un universo di possibilità differenti.





**TIPOLOGIA**  
Laurea triennale



**CLASSE**  
L-26



**LINGUA**  
Italiano



**SITO**

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



**REFERENTE PER L'ORIENTAMENTO**

Prof.ssa Martina Cirlini - [martina.cirlini@unipr.it](mailto:martina.cirlini@unipr.it)

## PIANO DEGLI STUDI

PRIMO ANNO	CFU 61
- MATEMATICA	6
- BIOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE	6
- CHIMICA GENERALE	6
- IDONEITÀ DI LINGUA INGLESE B1	3
- CORSO IN MATERIA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	1
- MICROBIOLOGIA GENERALE	6
• MICROBIOLOGIA GENERALE 5 CFU	
• LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA GENERALE 1 CFU	
- CHIMICA ORGANICA	9
- FISICA	6
- ECONOMIA AGROALIMENTARE	6
- PRODUZIONI PRIMARIE	12
• I MODULO: PRODUZIONI VEGETALI	
• II MODULO: PRODUZIONI ANIMALI	
SECONDO ANNO	CFU 60
- BIOCHIMICA	6
- CHIMICA DEGLI ALIMENTI E LABORATORIO DI CHIMICA APPLICATA AGLI ALIMENTI	12
• I MODULO: CHIMICA DEGLI ALIMENTI	
• II MODULO: LABORATORIO DI CHIMICA APPLICATA AGLI ALIMENTI	
- MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	12
• I MODULO: MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	
• MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI 5 CFU	
• LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI 1 CFU	
• II MODULO: MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI	
- CHIMICA ANALITICA	6
- FISICA TECNICA	6
- TECNOLOGIE ALIMENTARI 1	12
• I MODULO: OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE	
• II MODULO: PROPRIETÀ FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI	
- ORGANIZZAZIONE E MARKETING DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI	6



## TERZO ANNO

CFU 59

- IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	12
• I MODULO: IGIENE	
• II MODULO: ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	
- TECNOLOGIE ALIMENTARI 2	6
- ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA	6
- TECNOLOGIE ALIMENTARI 3	12
• I MODULO: PROCESSI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE E GESTIONE DELLA QUALITÀ	
• II MODULO: TECNOLOGIE DI OLI, GRASSI, PRODOTTI CARNEI E DI PASTICCERIA	
- A SCELTA DELLO STUDENTE	12
- ATTIVITÀ DI TIROCINIO E FORMATIVE EQUIVALENTI*	6
- PROVA FINALE	

\* **TIROCINIO (6 CFU), ARTICOLATO IN TIPOLOGIE A SCELTA TRA:**

TIROCINIO IN STRUTTURE ESTERNE, TIROCINIO IN STRUTTURE DELL'ATENEO, TIROCINIO IN MOBILITÀ INTERNAZIONALE, ATTIVITÀ FORMATIVE EQUIVALENTI.

# CORSO DI LAUREA TRIENNALE

## SCIENZE GASTRONOMICHE



### MODALITÀ DI ACCESSO

Libero accesso



### FREQUENZA

Non obbligatoria



### SEDE

Parco Area delle Scienze,  
48/A

## IL CORSO

Vale la pena di frequentare il corso di laurea in Scienze Gastronomiche, attivato nella classe L-26, se ami, con il cibo, il territorio e la sua cultura, se vuoi scoprire non solo le eccellenze delle nostre regioni, che sempre più sono nel mondo veicolo di italianità, ma anche sperimentare le tradizioni enogastronomiche del mondo. Durante il corso di studio in Scienze Gastronomiche potrai esprimere le tue potenzialità studiando e frequentando laboratori, esercitazioni, visite guidate che ti permetteranno di conoscere piatti e tecniche di elaborazione delle materie prime e ti daranno tutte le competenze per svolgere la

professione di Gastronomo professionista o, se vorrai, di proseguire gli studi in ambito Food.

E vale la pena farlo a Parma, che fa parte della rete delle città creative UNESCO per la gastronomia, dove è stato fondato, venti anni fa, il primo corso di studi pubblico di questo tipo.

Potrai studiare al centro della Food Valley tra convegni, festival gastronomici, scuole di cucina e musei del cibo, in compagnia di professionisti appassionati della gastronomia.

## DOPO LA LAUREA

La nostra laurea ti permetterà di lavorare presso organismi di ricerca in campo enogastronomico, nell'amministrazione nazionale e regionale, nonché in tutte quelle organizzazioni che si occupano del settore agroalimentare, comprese le associazioni governative e non governative a supporto di Paesi in via di sviluppo.

La laurea in Scienze Gastronomiche ti darà la possibilità di inserirti in diversi ambiti lavorativi in forte crescita, in Italia e all'estero, come produzione e distribuzione di prodotti tipici e della gastronomia, turismo enogastronomico, consorzi di tutela e valorizzazione dei prodotti

tipici, organizzazione di fiere ed eventi gastronomici, attività distributive (dall'e-commerce alla grande distribuzione), comunicazione e infomediazione, marketing, giornalismo e letteratura enogastronomica.

La laurea in Scienze Gastronomiche ti consentirà l'accesso a corsi di laurea magistrale e a Master universitari di I livello. Presso l'Ateneo di Parma potrai trovare diversi corsi di laurea magistrale (Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze della Nutrizione Umana e Food Safety and Food Risk Management), in italiano o in inglese, per perfezionare e approfondire le tue competenze in ambito Food.



**TIPOLOGIA**  
Laurea triennale



**CLASSE**  
L-26



**LINGUA**  
Italiano



**SITO**

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



**REFERENTE PER L'ORIENTAMENTO**

Prof.ssa Benedetta Chiancone - [benedetta.chiancone@unipr.it](mailto:benedetta.chiancone@unipr.it)

## PIANO DEGLI STUDI

### PRIMO ANNO CFU 58

- MATEMATICA	6
- FISICA GASTRONOMICA	6
- CHIMICA	9
- IMMAGINE DEL CIBO NELLA CULTURA CONTEMPORANEA	6
• I MODULO: STORIA DELL'ARTE CONTEMPORANEA	
• II MODULO: ICONOGRAFIA DEL CIBO E DELLA MENSA	
- STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	6
- BIOLOGIA	12
• I MODULO: BIOLOGIA ANIMALE	
• II MODULO: BIOLOGIA VEGETALE E ETNOBOTANICA	
- IDONEITÀ DI LINGUA INGLESE B1	3
- ECONOMIA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE	9
- CORSO IN MATERIA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	1

### SECONDO ANNO CFU 57

- COMUNICAZIONE DEL CIBO	6
- BIOCHIMICA	6
- ELEMENTI DI MICROBIOLOGIA GENERALE PER IL SETTORE ALIMENTARE	6
- AGRONOMIA	6
- PRODUZIONI ANIMALI	6
- MARKETING AGROALIMENTARE	7
- PRODOTTI VEGETALI	7
- ALIMENTI E BEVANDE 1	6
- COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI	7
• I MODULO: FONDAMENTI DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI	
• II MODULO: METODOLOGIE DI CARATTERIZZAZIONE DELI ALIMENTI	



## TERZO ANNO

CFU 65

- MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	10
• I MODULO: MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	
• II MODULO: PRINCIPI DI ANALISI MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI	
- ALIMENTI E BEVANDE 2	13
• I MODULO: ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE, OLI, GRASSI E CONSERVE	
• II MODULO: BEVANDE ALCOLICHE, ANALCOLICHE E ALIMENTI NERVINI	
• III MODULO: LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE E VALUTAZIONE SENSORIALE	
- IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI	9
- NUTRIZIONE UMANA E PRINCIPI DI DIETETICA	9
- A SCELTA DELLO STUDENTE	12
- TIROCINIO*	7
- PROVA FINALE	5

\* **TIROCINIO ARTICOLATO IN TIPOLOGIE A SCELTA TRA:** TIROCINIO IN STRUTTURE ESTERNE, TIROCINIO IN STRUTTURE DELL'ATENEEO, TIROCINIO IN MOBILITÀ INTERNAZIONALE.

# QUALITÀ E APPROVVIGIONAMENTO DI MATERIE PRIME PER L'AGRO-ALIMENTARE



## MODALITÀ DI ACCESSO

Accesso in ordine cronologico di iscrizione con valorizzazione del merito attraverso il voto di maturità (30 posti)



## FREQUENZA

Non obbligatoria  
(a eccezione delle attività di laboratorio)



## SEDE

Palazzo Tommasini  
Via Filippo Corridoni 1  
Salsomaggiore Terme (PR)

## IL CORSO

Il corso di laurea a orientamento professionale in "Qualità e approvvigionamento di materie prime per l'agro-alimentare" ha come obiettivo la formazione di tecnici laureati in ambito Food con uno spiccato orientamento professionale, esperti nelle attività di valutazione, selezione e acquisto delle materie prime per l'industria, la ristorazione e la GDO.

La figura rappresenterà quindi il collegamento tra i produttori (settore agrario) e gli altri stakeholder della filiera, inclusi i consumatori.

Nel corso la materia prima verrà studiata in tutte le sue sfaccettature in modo da poterla caratte-

rizzare e predirne l'adattabilità a un processo o uso specifico.

Gli obiettivi formativi qualificanti sono incentrati sui fondamenti delle tecnologie alimentari, con una profonda integrazione per gli aspetti legati alle produzioni vegetali, animali, alle scienze e tecnologie dei materiali (per l'industria alimentare) e agli aspetti giuridici in ambito agrario.

Il punto di forza del percorso di studi e la sua peculiarità è dato dall'intensa attività di laboratorio (circa un terzo dei CFU) e dal tirocinio da svolgere presso Aziende private (circa un terzo dei CFU).

## DOPO LA LAUREA

Il corso intende formare professionisti in grado di lavorare come liberi professionisti o come dipendenti, sia nel settore pubblico che in quello privato, con possibilità di operare o di impiego presso Istituti ed Enti (pubblici e privati), laboratori di analisi pubblici e privati, industrie del settore agroalimentare, aziende agrarie, centri di servizi nell'area agro-alimentare, GDO.

I principali sbocchi occupazionali possono essere:

- Category manager per la materia prima in aziende pubbliche e private;
- consulenti in libera professione;
- tecnici di laboratorio per l'analisi della materia prima, di origine vegetale e animale.

I laureati e le laureate, alla fine del percorso formativo, saranno abilitati all'iscrizione al Collegio dei Periti Agrari e Periti Agrari Laureati.

Non sarà invece immediato il passaggio a un diverso corso di laurea di primo livello e il proseguimento in una laurea magistrale.

**TIPOLOGIA**

Laurea triennale  
a orientamento professionale

**CLASSE**

L-P02

**LINGUA**

Italiano

**SITO**

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

**REFERENTE PER L'ORIENTAMENTO**

Prof.ssa Eleonora Carini - [eleonora.carini@unipr.it](mailto:eleonora.carini@unipr.it)

**PIANO DEGLI STUDI**

PRIMO ANNO	CFU 54
- BIODIVERSITÀ ANIMALE E VEGETALE IN ECOSISTEMI AGRARI	6
• BIODIVERSITÀ VEGETALE 3	
• BIODIVERSITÀ ANIMALE 3	
- IL MERCATO E IL MARKETING DELLE MATERIE PRIME AGRICOLE	10
• IL MERCATO DELLE MATERIE PRIME AGRICOLE 3 + LABORATORIO 2	
• MARKETING DELLE MATERIE PRIME AGRICOLE 3 + LABORATORIO 2	
- COMPOSIZIONE CHIMICA DELLE MATERIE PRIME	4
• CHIMICA DELLE MATERIE PRIME 2 + LABORATORIO 2	
- CHIMICA E SICUREZZA DELLE DERRATE ALIMENTARI	5
• CHIMICA E SICUREZZA DELLE DERRATE ALIMENTARI 3 + LABORATORIO 2	
- GESTIONE DELLE PROBLEMATICHE FITOPATOLOGICHE NELLE DERRATE ALIMENTARI	5
• GESTIONE DELLE PROBLEMATICHE FITOPATOLOGICHE 3 + LABORATORIO 2	
- MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME E TECNICHE DI ANALISI MICROBIOLOGICA	6
• MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME 3	
• LABORATORIO TECNICHE DI ANALISI MICROBIOLOGICA 3	
- FISICA TECNICA, MATERIALI E TECNOLOGIE PER L'AGROALIMENTARE	12
• ELEMENTI DI FISICA TECNICA PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE 3 + LABORATORIO 3	
• MATERIALI E TECNOLOGIE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE 3 + LABORATORIO 3	
- BENESSERE ANIMALE E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI	2
- SICUREZZA	1
- IDONEITÀ INGLESE B1	3



## SECONDO ANNO

CFU 64

- QUALITÀ E SICUREZZA MICROBIOLOGICA DELLA MATERIA PRIMA DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE 6
- QUALITÀ E SICUREZZA MICROBIOLOGICA DELLA MATERIA PRIMA DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE 3 + LABORATORIO 3
- PARAMETRI DI QUALITÀ NELLE PRODUZIONI VEGETALI 5
- QUALITÀ NELLE PRODUZIONI VEGETALI 3
- LABORATORIO PARAMETRI QUALITÀ NELLE PRODUZIONI VEGETALI 2
- QUALITÀ E PARAMETRI DI QUALITÀ NELLE PRODUZIONI ANIMALI 12
- QUALITÀ DEI PRODOTTI CARNEI E ITTICI 3 + LABORATORIO 2
- PARAMETRI DI QUALITÀ NELLE PRODUZIONI ANIMALI 3 + LABORATORIO 4
- NOVEL INGREDIENTS E SOTTOPRODOTTI 5
- NOVEL INGREDIENTS E SOTTOPRODOTTI 3 + LABORATORIO 2
- ETICHETTE NUTRIZIONALI E QUALITÀ NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI 5
- ETICHETTE NUTRIZIONALI E QUALITÀ NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI 3 + LABORATORIO 2
- DIRITTO ALIMENTARE E CERTIFICAZIONI FOOD 6
- DIRITTO ALIMENTARE 3
- CERTIFICAZIONI FOOD 3
- TIROCINIO "PROFESSIONE CONDIVISA" 6
- TIROCINIO AZIENDALE 19



## TERZO ANNO

CFU 62

- MICROSTRUTTURA DELLE MATERIE PRIME VEGETALI	5
• MICROSTRUTTURA DELLE MATERIE PRIME VEGETALI 3 + LABORATORIO 2	
- FISILOGIA E TECNOLOGIE POST-HARVEST	9
• FISILOGIA E FISIOPATOLOGIA POST-HARVEST 3 + LABORATORIO 2	
• TECNOLOGIE DEL POST-HARVEST 2 + LABORATORIO 2	
- PRODOTTI TRASFORMATI	10
• PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE ANIMALE 2 + LABORATORIO 3	
• PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE 2 + LABORATORIO 3	
- CONTROLLO E VERIFICA IGIENICO-SANITARIA DEI PROCESSI E DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	5
• CONTROLLO E VERIFICA IGIENICO-SANITARIA DEI PROCESSI E DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE 3 + LABORATORIO 2	
- ORIENTAMENTO PROFESSIONALE	2
- CORSO A SCELTA	3
- TIROCINIO	25
- PROVA FINALE	3

**CORSO DI LAUREA MAGISTRALE A CICLO UNICO**

# CHIMICA E TECNOLOGIA FARMACEUTICHE



## MODALITÀ DI ACCESSO

Ordine cronologico di iscrizione con valorizzazione del merito attraverso il voto di maturità.  
(133 posti)



## FREQUENZA

Obbligatoria



## SEDE

Parco Area delle Scienze,  
27/A

## IL CORSO

Il corso in Chimica e tecnologia farmaceutiche (CTF) ha lo scopo di fornirti le basi scientifiche e la preparazione teorico/pratica necessaria a operare quale esperto/a del farmaco e dei prodotti della salute. Il corso di studio ha una valutazione post-laurea estremamente positiva: in base alla XXV indagine AlmaLaurea (2023) il grado di soddisfazione complessiva dei laureati e delle laureate magistrali raggiunge il 98%.

Una volta laureato/a avrai la possibilità di lavorare nel settore industriale farmaceutico, nel quale, grazie all'insieme di conoscenze acquisite in ambito chimico, biologico, farmaceutico, far-

macologico e tecnologico, potrai operare a livello di progettazione, sviluppo, sperimentazione, produzione e controllo del farmaco. Se vorrai approfondire ulteriormente i tuoi studi considera che quasi il 30% dei laureati si orienta a proseguire la formazione in un Dottorato di Ricerca, Scuola di Specializzazione o Master. Dal punto di vista occupazionale, chi si laurea a Parma in CTF trova facilmente impiego: i dati della XXV indagine AlmaLaurea (2023) indicano un tasso di occupazione dell'91% ad 1 anno dall'acquisizione del titolo.

## DOPO LA LAUREA

Potrai svolgere attività professionali in diversi ambiti: nell'industria farmaceutica, e specificamente nei settori dedicati a ricerca, sviluppo, produzione, controllo di qualità e registrazione di prodotti medicinali; nelle industrie cosmetiche, alimentari, settori industriali riguardanti dispositivi medico/diagnostici, presidi medico/chirurgici, biocidi o fitosanitari; in attività di ricerca presso università ed enti pubblici o privati; come Farmacista, grazie al percorso di studio abilitante alla professione.

Se intendi proseguire ulteriormente nel livello di formazione post laurea, il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco ti propone il Dottorato di ricerca in "Scienze del Farmaco" o la Scuola di specializzazione in "Farmacia Ospedaliera".





**TIPOLOGIA**  
Laurea magistrale  
a ciclo unico



**CLASSE**  
LM-13



**LINGUA**  
Italiano



**SITO**

<https://corsi.unipr.it/it/cdlm-ctf>



**REFERENTI PER L'ORIENTAMENTO**

Prof.ssa Valentina Zuliani - [valentina.zuliani@unipr.it](mailto:valentina.zuliani@unipr.it)  
Prof.ssa Federica Vacondio - [federica.vacondio@unipr.it](mailto:federica.vacondio@unipr.it)  
Prof. Stefano Bruno - [stefano.bruno@unipr.it](mailto:stefano.bruno@unipr.it)

## PIANO DEGLI STUDI

### PRIMO ANNO CFU 60

- CHIMICA GENERALE E INORGANICA	10
- MATEMATICA CON ELEMENTI DI STATISTICA	8
- BIOLOGIA ANIMALE-ANATOMIA UMANA	5+5
- FISICA	8
- CHIMICA ORGANICA I	8
- BIOLOGIA VEGETALE-FARMACOGNOSIA	5+5
- INGLESE B2	3
- ELEMENTI DI INFORMATICA	3

### SECONDO ANNO CFU 59

- BIOCHIMICA	8
- CHIMICA ORGANICA II	8
- CHIMICA ANALITICA	7
- LABORATORIO DI CHIMICA DEI FARMACI	8
- METODI FISICI IN CHIMICA ORGANICA	8
- FISILOGIA UMANA	8
- CHIMICA FISICA	8
- A SCELTA DELLO STUDENTE	4

### TERZO ANNO CFU 58

- MICROBIOLOGIA-PATOLOGIA GENERALE	5+5
- LABORATORIO DI ANALITICA FARMACEUTICA STRUMENTALE	8
- BIOCHIMICA APPLICATA-ANALISI BIOCHIMICO-CLINICHE	5+5
- CHIMICA FARMACEUTICA E TOSSICOLOGICA I	9
- FARMACOLOGIA E FARMACOTERAPIA	9
- TECNOLOGIA FARMACEUTICA-LABORATORIO DI TECNOLOGIA FARMACEUTICA	7+5



#### QUARTO ANNO

CFU 61

- CHIMICA FARMACEUTICA E TOSSICOLOGICA II	9
- TOSSICOLOGIA	9
- FARMACOLOGIA SPERIMENTALE	6
- LEGISLAZIONE FARMACEUTICA E DEONTOLOGIA PROFESSIONALE-FABBRICAZIONE INDUSTRIALE DEI MEDICINALI E ATTIVITA' REGOLATORIE	5+5
- RILASCIO E DIREZIONAMENTO DEI FARMACI	8
- TIROCINIO PRATICO VALUTATIVO	15
- A SCELTA DELLO STUDENTE	4

#### QUINTO ANNO

CFU 62

- CHIMICA DEGLI ALIMENTI-CHIMICA FARMACEUTICA AVANZATA	5+5
- LABORATORIO DI PROGETTAZIONE DEI FARMACI-LABORATORIO DI SINTESI DEI FARMACI	5+5
- TIROCINIO PRATICO VALUTATIVO	15
- PROVA FINALE	27

# FARMACIA



## MODALITÀ DI ACCESSO

Ordine cronologico di iscrizione con valorizzazione del merito attraverso il voto di maturità.  
(179 posti di cui fino a 20 extra UE e 1 progetto Marco Polo)



## FREQUENZA

Obbligatoria



## SEDE

Parco Area delle Scienze,  
27/A

## IL CORSO

La laurea magistrale in Farmacia fa per te se desideri esercitare la professione di farmacista. Il farmacista è un professionista che, da dispensatore e preparatore di medicinali quale era un tempo, è diventato oggi un esperto del farmaco e dei dispositivi medici, in grado di agire come educatore sanitario nei confronti degli utenti per un corretto uso dei farmaci e come supporto per gli stessi medici nel contesto della realizzazione delle politiche del Servizio Sanitario Nazionale.

Il corso di studio in Farmacia del nostro Ateneo ha alle spalle oltre 200 anni di storia che hanno contribuito alla qualità della ricerca e della didat-

tica in questo ambito e offre agli studenti e alle studentesse anche la possibilità di esperienze formative all'estero.

Ogni anno arrivano a Parma numerosi studenti e studentesse provenienti da ogni parte d'Italia. Punti di forza del corso di studio sono l'elevato gradimento dei laureati e delle laureate, che per oltre il 94% si dichiarano soddisfatti del percorso formativo, e il notevole tasso di occupazione che a un anno dalla laurea è dell'90% (dati XXVI Indagine AlmaLaurea 2023).

## DOPO LA LAUREA

Se ti laurei in Farmacia potrai proseguire in diverse direzioni.

Ad esempio, essendo la laurea abilitante, potrai immediatamente svolgere la professione di farmacista nelle farmacie pubbliche o private; potrai operare come informatore medico-scientifico nel settore dei farmaci, dei presidi medicochirurgici e dei prodotti per la salute in generale; potrai lavorare nel settore industriale farmaceutico, parafarmaceutico, cosmetico e alimentare.

Il titolo ti fornirà, inoltre, le competenze necessarie per l'accesso a percorsi di formazione di terzo livello come, ad esempio, la Scuola di Specializzazione in Farmacia Ospedaliera, e il Dottorato di ricerca in Drug Sciences, offerti dal nostro Ateneo.



**TIPOLOGIA**  
Laurea magistrale  
a ciclo unico



**CLASSE**  
LM-13



**LINGUA**  
Italiano



**SITO**

<https://corsi.unipr.it/it/cdlm-farma>



**REFERENTI PER L'ORIENTAMENTO**

Prof.ssa Valentina Zuliani - [valentina.zuliani@unipr.it](mailto:valentina.zuliani@unipr.it)

Prof.ssa Claudia Silva - [claudia.silva@unipr.it](mailto:claudia.silva@unipr.it)

Prof.ssa Elda Favari - [elda.favari@unipr.it](mailto:elda.favari@unipr.it)

**PIANO DEGLI STUDI**

**PRIMO ANNO** **CFU 57**

- CHIMICA GENERALE E INORGANICA	10
- MATEMATICA CON ELEMENTI DI STATISTICA	7
- BIOLOGIA ANIMALE-BIOLOGIA VEGETALE	5+5
- ANATOMIA UMANA	9
- FISICA	7
- BOTANICA FARMACEUTICA	8
- INGLESE B2	3
- ELEMENTI DI INFORMATICA	3

**SECONDO ANNO** **CFU 61**

- TECNICHE DI BASE E SICUREZZA NEL LABORATORIO DI CHIMICA FARMACEUTICA	8
- CHIMICA ORGANICA PROPEDEUTICA-CHIMICA ORGANICA	5+5
- CHIMICA ANALITICA	5
- BIOCHIMICA GENERALE	7
- BIOCHIMICA APPLICATA	5
- FARMACOLOGIA E FARMACOGNOSIA	7
- FISIOLOGIA UMANA	9
- MICROBIOLOGIA-IGIENE	5+5

**TERZO ANNO** **CFU 63**

- ANALISI BIOCHIMICO CLINICHE	6
- CHIMICA FARMACEUTICA E TOSSICOLOGICA I	9
- PATOLOGIA GENERALE E TERMINOLOGIA MEDICA	9
- FARMACOLOGIA E FARMACOTERAPIA	10
- TECNOLOGIA FARMACEUTICA-LABORATORIO DI PREPARAZIONI GALENICHE	6+5
- FARMACOVIGILANZA-ECONOMIA SANITARIA E GESTIONE D'AZIENDA	5+5
- CHIMICA DEGLI ALIMENTI E PRODOTTI DIETETICI	8





#### QUARTO ANNO

CFU 61

- CHIMICA FARMACEUTICA E TOSSICOLOGICA II	9
- ANALISI DEI MEDICINALI	8
- TOSSICOLOGIA	9
- PRODOTTI COSMETICI-FORME FARMACEUTICHE INNOVATIVE	5+5
- LEGISLAZIONE FARMACEUTICA E DEONTOLOGIA PROFESSIONALE	8
- COMPLEMENTI DI CHIMICA FARMACEUTICA-FARMACI BIOTECNOLOGICI	5+6
- EDUCAZIONE E CONSULENZA SANITARIA IN FARMACIA	6

#### QUINTO ANNO

CFU 58

- A SCELTA DELLO STUDENTE	12
- TIROCINIO PRATICO VALUTATIVO	30
- PROVA FINALE	16

## SECOND-CYCLE DEGREE

# ADVANCED MOLECULAR SCIENCES FOR HEALTH PRODUCTS

Corso erogato in modalità Blended



### ACCESS

Open access with verification of requirements



### ATTENDANCE

Not mandatory



### WHERE WE ARE

Parco Area delle Scienze  
27/A

## THE DEGREE PROGRAMME

The Master's Degree in "**Advanced Molecular Sciences for Health Products**" has been designed to offer an innovative academic path with a strong international focus. The program is delivered in a blended format and entirely in English, aiming to train professionals specialized in the design, development, biological evaluation, and regulatory assessment of health and wellness products (including pharmaceuticals, medical devices, dietary supplements, botanical supplements, functional cosmetics, and functional foods).

Upon completion of the program, the acquired skills will enable you to pursue managerial and high-responsibility roles in the chemical, pharmaceutical, dietary supplement, and functional cosmetics industries.

To be eligible for the program, you must hold a Bachelor's degree in Chemical Sciences and Technologies (L-27), or Applied Pharmaceutical

Sciences (L-29) or an equivalent foreign qualification as per current regulations.

Graduates in Pharmaceutical Chemistry and Technology (CTF) and Pharmacy (LM-13) are also eligible for enrollment in the degree program.

Graduates holding a three-year degree in other academic fields may also be admitted to the degree program, provided receive a positive evaluation from the admissions committee and they have obtained at least: 6 CFU in fundamental subjects related to mathematics, physics, computer science, and statistics, 12 CFU in fundamental chemistry subjects (organic, inorganic, physical, and analytical chemistry), 14 CFU in specialized chemistry subjects (organic chemistry, fermentation chemistry, food chemistry, pharmaceutical chemistry, pharmaceutical technology, biochemistry, quantitative chemical analysis, and applied analytical chemistry).

## AFTER GRADUATION

The program offers the opportunity to acquire all the specialized skills necessary to tackle challenges and seize opportunities in the health products sector—a field where continuous economic growth is driven by the ability to design and manufacture products with

specific functional characteristics, in terms of chemical and physical properties and their interaction with complex biological systems.





**SECOND-CYCLE  
DEGREE**



**CLASS  
LM-54**



**LANGUAGE  
English**



**COURSE WEBSITE**

<https://corsi.unipr.it/en/cdlm-amshp>



**FACULTY ADVISOR**

Valentina Zuliani - [valentina.zuliani@unipr.it](mailto:valentina.zuliani@unipr.it)  
Marco Pieroni - [marco.pieroni@unipr.it](mailto:marco.pieroni@unipr.it)

## STUDY PLAN

1ST YEAR	CFU 61
- SUSTAINABILITY AND INNOVATION IN FUNCTIONAL INGREDIENT PREPARATION	12
• MOD. 1 CHEMISTRY OF NATURAL PRODUCTS	5
• MOD. 2 BIOREFINERIES	7
- ANALYTICAL CHEMISTRY	12
• MOD. 1 ADVANCED ANALYTICAL TECHNIQUES FOR HEALTH PRODUCT CHARACTERIZATION	7
• MOD. 2 DEVELOPMENT AND APPLICATION OF ANALYTICAL METHODS TO RAW MATRICES	5
- CHEMISTRY OF REDOX SYSTEMS	5
- DESIGN AND SYNTHESIS OF BIOACTIVE MOLECULES	6
- FORMULATION AND ANALYSIS OF HEALTH PRODUCTS	10
• MOD. 1 FORMULATION AND DEVELOPMENT OF HEALTH PRODUCTS	6
• MOD. 2 INSTRUMENTAL ANALYSIS OF HEALTH PRODUCTS	4
- BIOCHEMISTRY AND FERMENTATION CHEMISTRY	12
• MOD. 1 FERMENTATION CHEMISTRY AND PROCESSES	8
• MOD. 2 BIOCATALYSIS FOR HIGH-VALUE CHEMICALS PRODUCTION	4
- OPTIONAL UNITS	4



## 2ND YEAR

CFU 59

- REGULATORY AND QUALITY IN HEALTH CARE AND WELLNESS PRODUCTS	4
- PREPARATION, ANALYSIS AND FORMULATION OF FUNCTIONAL COSMETICS	8
• MOD. 1 PREPARATION AND CHARACTERIZATION OF FUNCTIONAL COSMETIC INGREDIENTS	4
• MOD. 2 FORMULATION OF COSMETICS	4
- PREPARATION, ANALYSIS AND TOXICOLOGY OF NUTRACEUTICALS	8
• MOD. 1 CHARACTERIZATION AND ANALYSIS OF NATURAL PRODUCTS	5
• MOD. 2 BASICS OF TOXICOLOGY	3
- TRANSFORMATION AND VALORIZATION OF BIOMASSES	9
• MOD. 1 GREEN CHEMISTRY AND BIOMASS VALORIZATION	4
• MOD. 2 ADVANCED CHARACTERIZATION OF INGREDIENTS FROM BIOMASSES	5
- OPTIONAL UNITS	8
- SOFT SKILLS IN INTERDISCIPLINARY COMMUNICATION AND DISSEMINATION	1
- INTERSHIPS	20
- FINAL DISSERTATION	1

## SECOND-CYCLE DEGREE

# FOOD SAFETY AND FOOD RISK MANAGEMENT

Joint degree with Università di Bologna, Università Cattolica del Sacro Cuore (Piacenza campus), Università di Ferrara, Università di Modena e Reggio Emilia (headquarter: Università di Parma)



### ACCESS

Open access with verification of requirements



### ATTENDANCE

Not mandatory



### WHERE WE ARE

Parco Area delle Scienze  
48/A

## THE DEGREE PROGRAMME

If you are looking for a Second Cycle Degree Course at the forefront of the modern food sciences, and you want to acquire the ability to face the challenges posed by the modern food systems and learn deep skills in managing the safety of what we eat, we propose to you to become a Food Safety expert. It's possible through a regional course, fully taught in English, offered by a network formed by Universities of Parma (UNIPR), Bologna (UNIBO), Catholic of the Sacred Heart of Piacenza (UNIPC), Modena and Reggio Emilia (UNIMORE), Ferrara (UNIFE). Emilia-Romagna region and, in particular, the Parma District represents an integrated ecosystem of food industries, research centers and public institutions fully dedicated to food (for this reason it's called

"food valley") and is the headquarter of the European Food Safety Authority (EFSA). Foods have a direct impact on human health and wellbeing. They are the main way in which our body comes into contact with the external environment and with millions of different compounds. It becomes therefore essential for companies, control bodies and research centers to form specific figures dedicated to risk assessment and management of food risks. The Food Safety expert has a knowledge of European legislation in the sector and is linked to the global market, which poses logistical challenges and makes the guarantees on ingredients of the food chain less robust, leading to new safety risks.

## AFTER GRADUATION

Graduates in Food Safety and Food Risk Management will play roles of responsibility in food companies for the safety aspects related to primary production, procurement and handling of raw materials (especially at transnational level), process control, development of new products, and marketing and distribution at European and extra-European level. In addition, they will be able to integrate current regulations and new scientific knowledge in terms of emerging risks, by performing direct research and development of new products both in companies, universities and other research institutions.

Graduates will be able to develop and monitor risk management strategies for the prevention and management of current and emerging risks

or outbreaks as well as effectively define and manage food safety plans. In other words, graduates will be able to manage the system of risk governance, which is intimately responsible for the efficiency of the detection, prevention, mitigation, and reduction of threats/risks and their consequences. The graduate will also cover responsible positions in control bodies and in national and international organizations operating in the sector of Food Safety (including EFSA). The graduate will also be able to have an active role in the field of training and scientific dissemination at all levels. A professional practice exam called "esame di stato", in Italy, must be passed to enroll in the professional register of Food Technologists.



**SECOND-CYCLE DEGREE**



**CLASS**  
LM-70



**LANGUAGE**  
English



**COURSE WEBSITE**

<https://corsi.unipr.it/en/cdlm-fsafrm>



**FACULTY ADVISOR**

Prof.ssa Maria Paciulli  
maria.paciulli@unipr.it

## STUDY PLAN

During the 1st year all courses will be taught at the University of Parma. At the beginning of the 2nd year, students will choose one among four different curricula offered by the partner universities: Risk Mitigation (UNIPC in collaboration with UNIPR), Agri-Food Safety (UNIMORE), Risk Management (UNIBO) and Food safety and product design (UNIFE).

The degree qualification will be successfully gained after the elaboration and defense of an original thesis work, under the joint supervision between Universities and/or food companies, governmental and EU institutions, and will be officially awarded as a joint Second Cycle (MSc) degree of University of Parma, Piacenza, Bologna, Modena e Reggio Emilia and Ferrara.

### 1ST YEAR (at UNIPR)

**CP 63**

- RISK ASSESSMENT OF CHEMICAL COMPOUNDS	9
- FOOD TECHNOLOGY AND MICROBIOLOGY	12
• FOOD TECHNOLOGY - MOD. I	6
• FOOD MICROBIOLOGY - MOD. II	6
- FOOD ALLERGENS: MOLECULAR APPROACHES AND REGULATORY ASPECTS	9
- BIOLOGICAL HAZARDS IN FOOD	6
- HAZARD IDENTIFICATION IN PRIMARY PRODUCTION	12
• PLANT HEALTH - MOD. I	6
• ANIMAL WELFARE - MOD. II	6
- EXPOSURE ASSESSMENT AND RISK/BENEFIT EVALUATION	6
- FOOD LAW AND ETHICS	9
• FOOD LAW AND INTERNATIONAL POLICIES - MOD. I	6
• ETHICS AND ANTHROPOLOGY OF FOOD - MOD. II	3



**2ND YEAR - Curriculum "Risk Mitigation" offered at Università Cattolica in collaboration with UNIPR CP 36**

- MITIGATION OF RISK IN FOOD PRODUCTION	6
- EMERGING RISKS	6
- MITIGATION OF PROCESS-RELATED TOXICANTS	6
- RISK ANALYSIS OF REGULATED PRODUCTS	6
• FOOD ADDITIVES AND ENZYMES - MOD. I	3
• PLANT NEW GENOMIC TECHNOLOGIES - MOD. II	3
- STUDENTS' FREE CHOICE	9

**2ND YEAR - Curriculum "Agri-food Safety" offered at UNIMORE CP 36**

- SAFETY ASSESSMENT OF FRUITS AND VEGETABLES PROCESSES	6
• CONTROL OF MICROBIAL GROWTH IN MIXED AND SELECTED FERMENTATION - MOD. I 3	
• VALIDATION OF HEAT TREATMENT EFFECTIVENESS - MOD. II 3	
- ANIMAL PESTS IN STORED AGRI-FOOD PRODUCTS AND THEIR MANAGEMENT	6
- MYCOTOXIGENIC FUNGI IN AGRI-FOOD AND PESTICIDE CONTAMINATION: ANALYSIS AND RISK MANAGEMENT	6
- BIOTECHNOLOGY AND AGRONOMY FOR SAFETY AND IDENTITY PRESERVATION OF AGRIFOOD PRODUCTS	6
• BIOTECHNOLOGY AND SAFETY ASPECTS OF VEGETABLE-BASED FOODS - MOD I	3
• GOOD AGRICULTURAL PRACTICES AND IDENTITY PRESERVATION - MOD II	3
- STUDENTS' FREE CHOICE	9



**2ND YEAR – Curriculum “Risk Management” offered at UNIBO** **CP 36**

- ADVANCED FOOD PROCESSING AND PACKAGING	6
- ADVANCED AND PREDICTIVE FOOD MICROBIOLOGY	6
- FARM BIOSECURITY AND FOODBORNE RISK	6
• FOODBORNE RISK TRACEABILITY - MOD. I	3
• FARM BIOSECURITY AND ZOOONOTIC DISEASES PREVENTION - MOD. II	3
- RISK ASSESSMENT OF FOOD PRODUCTS TO HUMAN HEALTH	6
• EVALUATION OF ADVERSE HEALTH EFFECTS FROM HUMAN EXPOSURE TO FOODBORNE HAZARDS - MOD. I	3
• INNOVATIVE APPROACH FOR RISK ASSESSMENT IN MICROBIOME FOOD VALUE CHAIN - MOD. II	3
- STUDENTS' FREE CHOICE	9

**2ND YEAR – Curriculum “Food safety and product design” offered at UNIFE** **CP 36**

- INNOVATION IN FOOD ADDITIVES	6
- OMIC SCIENCES FOR FOOD SAFETY	6
• FUNDAMENTALS OF ADVANCED OMIC TECHNOLOGIES - MOD. I	3
• METABOLOMIC ASSESSMENT OF FOOD PRODUCT SAFETY - MOD. II	3
- ENZYMES AND BIOCATALYSIS IN FOOD DEVELOPMENT	6
- NANOTECHNOLOGICAL APPROACHES IN FOODS SAFETY	6
- STUDENTS' FREE CHOICE	9

**2ND YEAR – Thesis**

- INTERNSHIP (AT EXTERNAL STRUCTURE OR AT UNIVERSITY STRUCTURE OR WITHIN THE INTERNATIONAL MOBILITY PROGRAM)	20
- FINAL DISSERTATION	4

## SECOND-CYCLE DEGREE

# FOOD SCIENCES FOR INNOVATION AND AUTHENTICITY

Joint degree with Libera Università di Bolzano and Università di Udine (headquarter: Libera Università di Bolzano)



### ACCESS

40 EU students + 8 NON EU students.  
Online application.  
For information: [www.unibz.it](http://www.unibz.it)



### ATTENDANCE

Not mandatory



### WHERE WE ARE

Parco Area delle Scienze  
49/A

## THE DEGREE PROGRAMME

If you are looking for a Second Cycle Degree Course that will form you as a highly skilled professional in the food sciences domain, nothing better than a truly international course, fully taught in English and supported by a network of reputed Higher Education Institutions and food companies. With this course you will be able to cope with the emerging challenges of the food system linked to demography, environmental changes, globalization, new science and technology advances to be able both to innovate and ensure the quality of the Italian and European food excellences. Indeed, the Parma District has a special reputation in the international food system. The number of food specialties registered as

protected designation of origin (PDO), protected geographical indication (PGI) and traditional specialties guaranteed (TSG) produced in the Parma District are among the highest contributor to the Italian export of traditional foods. At the same time, many big players and SMEs of the food industry have corporate headquarters, research & development branches and production plants in the Parma Area.

The course is offered by three joint Italian institutions in cooperation with University College Cork (Ireland) and ERASMUS partners Technical University of Munich (Germany) and Wageningen University & Research (Netherlands).

## AFTER GRADUATION

Graduate skills will cover a wide range of high-qualified positions in the food industries and above all in:

- Management of food processes through the food supply chain, from production to storage and distribution of products
- Research and development
- Management of food quality processes
- Design and development of innovative processes and products
- Certification and authentication of processes and products
- Development and use of traditional and innovative methods to guarantee the authentication of traditional/typical processes

and products.

Besides these positions in food industries, graduate skills will allow:

- Management in large-scale retail trade
- Research activity in public and private research centers
- Education in institutions, professional bodies and all those fields where the profession is practiced
- Management in public administrations where high educational skills are required. A professional practice exam called "esame di stato" in Italy must be passed to enroll in the Food Technologists professional register.



**SECOND-CYCLE DEGREE**



**CLASS**  
LM-70



**LANGUAGE**  
English



### **COURSE WEBSITE**

<https://www.unibz.it/en/faculties/agricultural-environmental-food-sciences/master-food-sciences-innovation-authenticity/>



### **FACULTY ADVISORS**

Prof. Matteo Mario Scampicchio - [matteo.scampicchio@unibz.it](mailto:matteo.scampicchio@unibz.it)  
Prof. Daniele Del Rio - [daniele.delrio@unipr.it](mailto:daniele.delrio@unipr.it)

## **STUDY PLAN**

<https://www.unibz.it/en/faculties/agricultural-environmental-food-sciences/master-food-sciences-innovation-authenticity/study-plan/>

In the first year, the Free University of Bozen-Bolzano hosts all lectures, laboratories, and seminars. Starting in the second year, students can choose from five specialized profiles provided by partner universities: “Applied Food Engineering” at Unibz, “Food Quality Control and Management” at Uniud, “Nutrition Science” at Unipr, and “Food Chemistry” at UCC. In addition, students have the opportunity to pursue their specialization at ERASMUS partner institutions, including Wageningen University & Research and the Technical University of Munich. The program concludes in the fourth semester with thesis work, under the joint supervision of academic and industrial partners. Key industrial collaborators in supervising the thesis include Assoimprenditori Alto Adige, Südtiroler Bauernbund, Assolatte, Barilla, Consorzio Gorgonzola, Consorzio Grana Padano, Consorzio San Daniele, Consorzio Parmigiano Reggiano, and Consorzio Speck Alto Adige, among others, facilitating rich collaboration with industry. The degree is awarded following the successful completion of an original research thesis, highlighting the synergistic collaboration between students, universities, and the food industry.

<b>1ST YEAR (at UNIBZ)</b>	<b>CP</b>
- INNOVATION AND AUTHENTICITY IN FOOD PROCESSING	12
• INNOVATIVE FOOD TECHNOLOGIES 6	
• INSECTS AS NOVEL FOOD 6	
- FERMENTATIONS AS TOOLS FOR MAKING TRADITIONAL AND INNOVATIVE FOODS AND BEVERAGES	8
- ENVIRONMENTAL CHEMISTRY TOWARDS FOOD PROCESSING	8
- FOOD VALUE CHAIN MANAGEMENT	6
- REACTION KINETICS IN FOOD PROCESSING	6
- EVALUATION OF FOOD QUALITY AND AUTHENTICITY	6
- COMPUTER APPLICATIONS IN FOOD SCIENCES	3
- STARTER AND FUNCTIONAL MICROBES FOR INNOVATION, AUTHENTICITY AND HEALTHY STATUS	12
• THE NATURAL MICROBIAL STARTERS FOR INNOVATION AND AUTHENTICITY 6	
• THE FOOD-HUMAN AXIS FOR DRIVING THE GUT MICROBIOME 6	





**2ND YEAR – Path “Innovation and Authenticity of Wines” offered at UNIBZ CP CP**

- FOOD PROCESSING EQUIPMENT 4
- FERMENTATION PROCESSES FOR THE PRODUCTION OF MOUNTAIN WINES 2
- WINE PRODUCTION PROCESSES AND PLANTS 3
- INNOVATION AND AUTHENTICITY FOR WINERY PRODUCTS 6
- SENSORY ANALYSIS APPROACHES FOR MOUNTAIN WINES 3
- FREE CHOICES 8

**2ND YEAR – Path “Food Quality Control and Management” offered at UNIUD CP CP**

- ADVANCED SAMPLE PREPARATION TECHNIQUES AND ANALYSIS OF FOOD CONTAMINANTS 6
- MANAGEMENT SYSTEMS OF FOOD SAFETY AND QUALITY 6
- FOOD STRUCTURE AND PHYSICAL PROPERTIES 6
- FREE CHOICES 8

**2ND YEAR – Path “Nutrition Sciences” offered at UNIPR CP CP**

- HUMAN NUTRITION 6
- APPLIED HUMAN NUTRITION 6
- INDUSTRIAL MICROBIOLOGY FOR FOOD QUALITY IMPROVEMENT 6
- FREE CHOICES 8

**2ND YEAR – Path “Food Chemistry” offered at UCC CP CP**

- PROTEIN AND LIPIDS IN FOOD SYSTEMS 5
- CHEESE AND FERMENTED DAIRY PRODUCTS 5
- MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY 5
- FREE CHOICE 11

Erasmus program with Wageningen University and University of München.

**2ND YEAR – Thesis CP CP**

- THESIS 33

# SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA



## MODALITÀ DI ACCESSO

Accesso programmato locale  
(105 posti + 3 extracomunitari)



## FREQUENZA

Non obbligatoria  
(a eccezione delle attività  
di laboratorio)



## SEDE

Parco Area delle Scienze,  
48/A

## IL CORSO

Salute, benessere e un invecchiamento sano e attivo sono requisiti fondamentali per garantire due degli obiettivi prioritari delle moderne società occidentali: un'elevata qualità della vita e la sostenibilità dei sistemi sanitari alla luce delle attuali e future traiettorie demografiche e di salute.

Per raggiungere tali obiettivi è necessario un approccio pratico a stili di vita corretti e l'alimentazione assume in questa prospettiva un ruolo essenziale. Sul tema dell'uso efficace di prodotti - alimenti, supplementi e integratori - impiegati a fini salutistici si concentra in particolare questo corso di laurea magistrale. Oltre agli aspetti legati a un'appropriata alimentazione, il corso

affronta e approfondisce le competenze inerenti la preparazione di prodotti specificamente formulati per garantire e promuovere la salute degli individui senza ricorrere a, o comunque riducendo, l'uso di farmaci. Questi prodotti rappresentano un mondo "di mezzo" rispetto ai tradizionali prodotti dei settori farmaceutico e alimentare, e come tali richiedono competenze e conoscenze trasversali ma distinte.

Parma è il posto ideale dove studiare questo moderno aspetto della Nutrizione, grazie anche alle competenze di docenti di un Dipartimento che si dedica esclusivamente alle "Scienze degli Alimenti e del Farmaco".

## DOPO LA LAUREA

Con questo titolo di studio potrai ricoprire ruoli di responsabilità nei diversi settori dove sono richieste alte competenze in Nutrizione Umana.

Potrai occuparti di ricerca e sviluppo nella produzione degli alimenti funzionali e degli integratori/supplementi alimentari; di gestione nei punti vendita degli alimenti dietetici e integratori, incluse le farmacie e la grande distribuzione; di collaborazione negli enti pubblici e privati di controllo e di analisi degli alimenti; di consulenza nel settore dell'a-

limentazione umana; di programmazione e gestione nella ristorazione collettiva e nella dietetica delle comunità.

Inoltre, in ambito libero-professionale, il conseguimento della LM-61 ti permetterà - previo superamento dell'Esame di Stato - l'iscrizione all'Ordine dei Biologi, abilitandoti legalmente all'esercizio della professione di Biologo Nutrizionista, per la valutazione dello stato di nutrizione e dei bisogni nutritivi dell'uomo e all'elaborazione e determinazione di diete ottimali.





**TIPOLOGIA**  
Laurea magistrale



**CLASSE**  
LM-61



**LINGUA**  
Italiano



**SITO**

<https://corsi.unipr.it/it/cdlm-snu>



**REFERENTI PER L'ORIENTAMENTO**

Prof.ssa Francesca Zimetti - francesca.zimetti@unipr.it

Prof.ssa Beatrice Biasini - beatrice.biasini@unipr.it

## PIANO DEGLI STUDI

PRIMO ANNO	CFU 62
- FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE E REGOLAZIONE METABOLICA	6
- C.I. CHIMICA E BIOCHIMICA DEI NUTRIENTI E DEGLI XENOBIOTICI	(11)
• CHIMICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI XENOBIOTICI	5
• BIOCHIMICA E METABOLISMO DEI NUTRIENTI	6
- C.I. FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA	(12)
• MODULO 1 - FARMACOLOGIA	6
• MODULO 2 - TOSSICOLOGIA	6
- C.I.: NUTRIZIONE UMANA:	(13)
• MODULO 1 - BASI DI NUTRIZIONE APPLICATA E VALUTAZIONE DELLO STATO DI NUTRIZIONE	6
• MODULO 2 - ANTROPOMETRIA CLINICA NEI DISORDINI DELLA NUTRIZIONE	1
• MODULO 3 - DIETETICA DELL'INDIVIDUO E DELLE COMUNITÀ	6
- C.I.: BIOCHIMICA E PATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE	(6)
• MODULO 1: BIOCHIMICA DELL'ALIMENTAZIONE	3
• MODULO 2: PATOLOGIA GENERALE	3
- C.I.: EVIDENCE-BASED NUTRITION IN MEDICINA GENERALE E SPECIALISTICA	(11)
• MODULO 1: ENDOCRINOLOGIA	6
• MODULO 2: ASPETTI PRATICI DELLA NUTRIZIONE IN MEDICINA INTERNA	1
• MODULO 3: ASPETTI PRATICI DELLA NUTRIZIONE IN CARDIOLOGIA	1
• MODULO 4: ASPETTI PRATICI DELLA NUTRIZIONE IN GASTROENTEROLOGIA	1
• MODULO 5: ASPETTI PRATICI DELLA NUTRIZIONE IN NEFROLOGIA	1
• MODULO 6: ASPETTI PRATICI DELLA NUTRIZIONE NEI DISTURBI DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE	1
- INGLESE B2	3



## SECONDO ANNO

CFU 58

- STRUTTURA E ATTIVITÀ DEI COMPOSTI BIOATTIVI	5
- C.I. TECNOLOGIA ALIMENTARI E FARMACEUTICHE	(9)
▪ MODULO 1: TECNOLOGIE FARMACEUTICHE E CONTROLLO QUALITÀ	5
▪ MODULO 2: TECNOLOGIE E CONTROLLO QUALITÀ DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI	4
- MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI FUNZIONALI	5
- LEGISLAZIONE EUROPEA	3
- DIETETICA PER LE FASI SPECIALI DELLA VITA E LO SPORTIVO	6
- CORSI A SCELTA	9
- TIROCINIO DA SVOLGERE IN UNA DELLE SEGUENTI MODALITÀ:	11
▪ TIROCINIO PRESSO STRUTTURA ESTERNA	
▪ TIROCINIO PRESSO STRUTTURA DELL'ATENEO	
▪ TIROCINIO IN MOBILITÀ INTERNAZIONALE	
- PROVA FINALE	10

# SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI



## MODALITÀ DI ACCESSO

Accesso programmato locale



## FREQUENZA

Non obbligatoria  
(a eccezione delle attività  
di laboratorio)



## SEDE

Parco Area delle Scienze,  
48/A

## IL CORSO

Parma è la capitale della Food Valley e questo corso si inserisce in un tessuto sociale, culturale e 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 dei docenti del corso.

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 ed economia del settore alimentare).

La sede didattica, che si trova nel Campus Scienze e Tecnologie, 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.

## 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.

Ti sarà possibile lavorare in enti di ricerca pubblici e privati e in organismi di valutazione, gestione e comunicazione del rischio 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 è molto soddisfacente e tra le più elevate in Italia per corsi di studio che si occupano di produzioni alimentari.

In particolare, dall'analisi occupazionale emerge che a tre anni dalla laurea trova lavoro più dell'87% dei laureati.



**TIPOLOGIA**  
Laurea magistrale



**CLASSE**  
LM-70



**LINGUA**  
Italiano



**SITO**

<https://corsi.unipr.it/it/cdlm-sta>



**REFERENTE PER L'ORIENTAMENTO**

Prof.ssa Valentina Bernini - [valentina.bernini@unipr.it](mailto:valentina.bernini@unipr.it)

## PIANO DEGLI STUDI

PRIMO ANNO	CFU 63
- NUTRIZIONE UMANA APPLICATA	6
- METODOLOGIE E TECNICHE PER L'ANALISI DEI CONSUMATORI	6
- TECNICHE CHEMIOMETRICHE APPLICATE ALL'ANALISI DI ALIMENTI	6
- BIOCHIMICA APPLICATA	6
- STRUTTURA E PROPRIETÀ FISICHE DEGLI ALIMENTI:	
• I MODULO STRUTTURA E PROPRIETÀ FISICHE DEGLI ALIMENTI	6
• II MODULO CHIMICA FISICA DEGLI ALIMENTI	6
- MICROBIOLOGIA PREDITTIVA*	6
- SOSTANZE ORGANICHE NATURALI NEGLI ALIMENTI*	6
- CHIMICA DEGLI ALIMENTI*	6
- TRASMISSIONE DEL CALORE NEI PROCESSI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	6
- IDONEITÀ DI LINGUA INGLESE B2	3



## SECONDO ANNO

CFU 57

- MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE	6
- METODOLOGIE DI PROGETTAZIONE DI PRODOTTI E PROCESSI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE:	
• I MODULO METODOLOGIE DI PROGETTAZIONE DEI PROCESSI ALIMENTARI	6
• II MODULO METODOLOGIE DI PROGETTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	6
- A SCELTA DELLO STUDENTE	9
- ATTIVITÀ DI TESI ARTICOLATA IN TIPOLOGIE A SCELTA TRA:	
• TIROCINIO IN STRUTTURE ESTERNE	20
• TIROCINIO IN STRUTTURE DELL'ATENEO	20
• TIROCINIO IN MOBILITÀ INTERNAZIONALE	20
- PROVA FINALE	10

\* *insegnamenti che prevedono un'attività di laboratorio*



**UNIVERSITÀ  
DI PARMA**

**SCOPRI  
TUTTI I NOSTRI CORSI**

<https://corsi.unipr.it/scegli-il-tuo-corso>

[www.unipr.it](http://www.unipr.it)

URP - UFFICIO RELAZIONI CON IL PUBBLICO  
TEL.: +39 0521 904006 - E-MAIL: [urp@unipr.it](mailto:urp@unipr.it)

NUMERO VERDE 800 904084

FOLLOW US

