



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

tra professori

e ricercatori

studenti provenienti

da tutta Italia

corsi di studio

tra cui scegliere

la copertura delle borse



SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

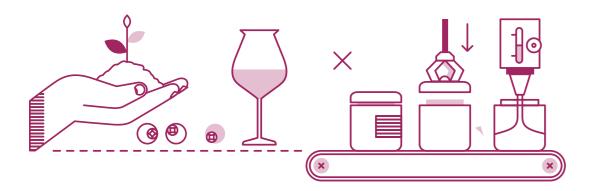








SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI



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 laboratori, 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

I MODULO: PROCESSI DELL'INDUSTRIA

PRIMO ANNO - 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	
SECONDO ANNO - 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 II MODULO: MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI	CFU 60 - CHIMICA ANALITICA 6 - FISICA TECNICA 6 - TECNOLOGIE ALIMENTARI I 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 - IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE I MODULO: IGIENE II MODULO: ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI OR. ANIM - TECNOLOGIE ALIMENTARI 2. TECNOLOGIA LATTIERO CASEARIA 6 - ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA 6 - TECNOLOGIE ALIMENTARI 3 12	CFU 59 ALIMENTARE E GESTIONE DELLA QUALITÀ II MODULO: TECNOLOGIE DI OLI, GRASSI E PRODOTTI CARNEI - A SCELTA DELLO STUDENTE - ATTIVITÀ DI TIROCINIO E FORMATIVE EQUIVALENTI * - PROVA FINALE 5

* TIROCINIO (6 CFU), ARTICOLATO IN TIPOLOGIE A SCELTA TRA: TIROCINIO C/O STRUTTURE ESTERNE; TIROCINIO C/O STRUTTURE DELL'ATENEO; TIROCINIO IN MOBILITÀ INTERNAZIONALE; ATTIVITÀ FORMATIVE EQUIVALENTI.

COSA TI ASPETTA DOPO LA LAUREA

Dopo la laurea potrai perfezionare e approfondire le tue competenze con tre diversi corsi di laurea magistrali: Scienze e Tecnologie Alimentari, 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.

DATI GENERALI

REFERENTE PER L'ORIENTAMENTO

PROF.SSA MARTINA CIRLINI martina.cirlini@unipr.it

MODALITÀ DI ACCESSO

Ordine cronologico di prenotazione con valorizzazione del merito attraverso il voto di maturità (133 posti di cui 3 extra UE e 2 progetto Marco Polo)

DIPARTIMENTO

Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco - saf.unipr.it

Parco Area delle Scienze, 27/A - Campus Universitario

TIPOLOGIA E DURATA

Laurea triennale (3 anni)

CLASSE DI LAUREA

L-26 Classe delle Lauree in Scienze e tecnologie alimentari

SITO DEL CORSO

cdl-sta.unipr.it