



**UNIVERSITÀ DI PARMA**  
il mondo che ti aspetta

Tutte le info che ti occorrono su  
[ilmondochetiaspetta.unipr.it](http://ilmondochetiaspetta.unipr.it)

**Università degli Studi di Parma**  
Via Università 12 - 43121 Parma  
**Tel.** +39.0521.902111  
[www.unipr.it](http://www.unipr.it)

**URP - Ufficio Relazioni con il Pubblico**  
[urp@unipr.it](mailto:urp@unipr.it)  
**Numero Verde** 800.90.40.84



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

**800**   
tra professori  
e ricercatori

**31k**   
studenti provenienti  
da tutta Italia

**96**   
corsi di studio  
tra cui scegliere

**100%**   
la copertura delle borse  
di studio per gli aventi diritto

ANNO ACCADEMICO 2021 / 2022

Edizione giugno 2021

LAUREA TRIENNALE



# 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

PRIMO ANNO		CFU 61
- MATEMATICA	6	- CHIMICA ORGANICA 9
- BIOLOGIA E FISILOGIA 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	- CHIMICA ANALITICA 6
- CHIMICA DEGLI ALIMENTI E LABORATORIO DI CHIMICA APPLICATA AGLI ALIMENTI	12	- FISICA TECNICA 6
I MODULO CHIMICA DEGLI ALIMENTI		- TECNOLOGIE ALIMENTARI I 12
II MODULO LABORATORIO DI CHIMICA APPLICATA AGLI ALIMENTI		I MODULO: OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE
- MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	12	II MODULO: PROPRIETÀ FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI
I MODULO: MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI		- ORGANIZZAZIONE E MARKETING DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI 6
II MODULO: MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI		

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

\* **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](mailto: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](http://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](http://cdl-sta.unipr.it)**