



UNIVERSITÀ 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**

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

LAUREA MAGISTRALE BIENNALE



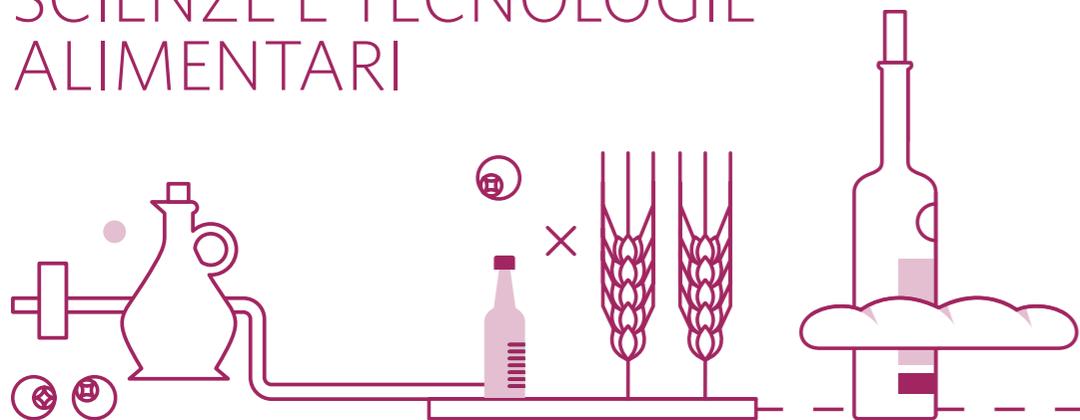
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**

Edizione giugno 2021

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 dei docenti del corso. Durante il percorso di studi sarai seguito da docenti fortemente motivati, esper-

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

SECONDO ANNO

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

* *insegnamenti che prevedono un'attività di laboratorio*

CFU 63

6
6
6
6
6
6
6
6
6
6
6
3

CFU 57

6
6
6
9
20
20
20
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 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 del 90% dei laureati.

DATI GENERALI

REFERENTE PER L'ORIENTAMENTO

PROF.SSA VALENTINA BERNINI valentina.bernini@unipr.it

MODALITÀ DI ACCESSO

Accesso programmato a livello locale per titoli

(108 posti di cui 4 extra UE e 1 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 magistrale biennale (2 anni)

CLASSE DI LAUREA

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

SITO DEL CORSO

cdlm-sta.unipr.it