



**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

**27k**   
studenti provenienti  
da tutta Italia

**92**   
corsi di studio  
tra cui scegliere

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

ANNO ACCADEMICO 2020 / 2021

LAUREA MAGISTRALE BIENNALE

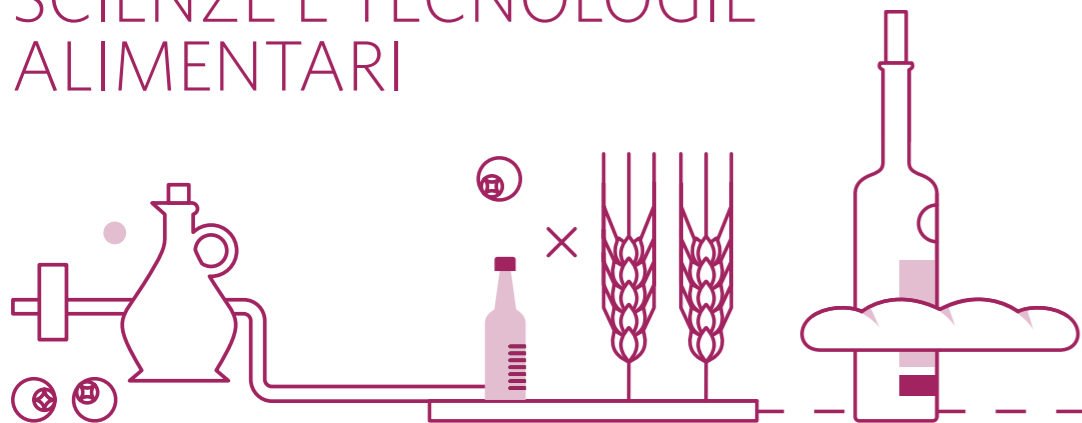


## SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI



Edizione marzo 2020

# 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
- ANALISI DEI CONSUMI ALIMENTARI
- 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 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 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](mailto:valentina.bernini@unipr.it)

### MODALITÀ DI ACCESSO

**Ordine cronologico di prenotazione con verifica del voto medio conseguito in specifici settori scientifico-disciplinari** (119 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 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**