



DIPARTIMENTO
DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI
E DEL FARMACO



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**

ANNO ACCADEMICO
2022/2023



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

- | | |
|--|--|
| <p>1 Food Project Area
Parco Area delle Scienze, 48/A</p> | <p>4 Plesso Polifunzionale
Parco Area delle Scienze, 59/A</p> |
| <p>2 Plesso Aule delle Scienze
Parco Area delle Scienze</p> | <p>5 Segreteria studenti
Parco Area delle Scienze, 23/A</p> |
| <p>3 Plesso di Farmacia
(sede amministrativa del Dipartimento)
Parco Area delle Scienze, 27/A</p> | |



CONTATTI

FRONT OFFICE: tel. +39 0521 905010
E-MAIL: amministrazione.dipalifar@unipr.it
WEB: www.saf.unipr.it



DIRETTORE

Prof. Gabriele Costantino
gabriele.costantino@unipr.it

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



INDICE

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**

- FOOD SAFETY AND FOOD RISK MANAGEMENT  PAG. 20
- FOOD SCIENCES FOR INNOVATION AND AUTHENTICITY  PAG. 23
- SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA PAG. 26
- SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI PAG. 29



SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

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)



Il corso

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 avvicinarvi 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.



Dopo la laurea

Dopo la laurea potrai perfezionare e approfondire le tue competenze con tre 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.





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
- 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 (I MODULO: CHIMICA DEGLI ALIMENTI II MODULO: LABORATORIO DI CHIMICA APPLICATA AGLI ALIMENTI)	12
- MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (I MODULO: MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI II MODULO: MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI)	12
- CHIMICA ANALITICA	6
- FISICA TECNICA	6
- TECNOLOGIE ALIMENTARI 1. (I MODULO: OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE II MODULO: PROPRIETÀ FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI)	12
- ORGANIZZAZIONE E MARKETING DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI	6

IMPRESE AGROALIMENTARI ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

TERZO ANNO

CFU 59

- IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (I MODULO: IGIENE II MODULO: ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE)	12
- TECNOLOGIE ALIMENTARI 2. TECNOLOGIA LATTIERO CASEARIA	6
- ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA	6
- TECNOLOGIE ALIMENTARI 3. (I MODULO: PROCESSI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE E GESTIONE DELLA QUALITÀ II MODULO: TECNOLOGIE DI OLI, GRASSI E PRODOTTI CARNEI)	12
- 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

SCIENZE GASTRONOMICHE

REFERENTE PER L'ORIENTAMENTO:

Prof.ssa Benedetta Chiancone
benedetta.chiancone@unipr.it

MODALITÀ DI ACCESSO:

Libero accesso



Il corso

Vale la pena di frequentare il corso di laurea in Scienze Gastronomiche se ami, con il cibo, il territorio e la sua cultura, se vuoi difendere le tradizioni della nostra terra, cristallizzate in alimenti, in piatti, in tecniche di elaborazione delle materie prime; se vuoi esprimere le tue potenzialità studiando, e spesso scoprendo, le eccellenze delle nostre regioni, che sempre più sono nel mondo veicolo di italianità e di amore per la vita.

E vale la pena farlo a Parma, che fa parte della rete delle città creative UNESCO per la gastronomia, dove è stato fondato 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.

Inoltre, 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, in italiano o in inglese, per perfezionare e approfondire le tue competenze in ambito Food.



SEDE:

Parco Area delle Scienze, 48/A



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





PIANO DEGLI STUDI



PRIMO ANNO

- CHIMICA	9
- IMMAGINE DEL CIBO NELLA CULTURA CONTEMPORANEA (I MODULO: STORIA DELL'ARTE CONTEMPORANEA II MODULO: ICONOGRAFIA DEL CIBO E DELLA MENSA)	6
- STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	8
- FISICA GASTRONOMICA	8
- BIOLOGIA (I MODULO: BIOLOGIA ANIMALE II MODULO: BIOLOGIA VEGETALE E ETNOBOTANICA)	12
- IDONEITÀ DI LINGUA INGLESE	3
- MARKETING AGROALIMENTARE	6
- COMUNICAZIONE DEL CIBO	8
- CORSO IN MATERIA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	1

SECONDO ANNO

- ECOLOGIA, BIODIVERSITÀ E BIOCHIMICA (I MODULO ECOLOGIA APPLICATA II MODULO BIOCHIMICA)	11
- ELEMENTI DI MICROBIOLOGIA GENERALE PER IL SETTORE ALIMENTARE	6
- AGRONOMIA	6
- PRODUZIONI ANIMALI	6
- ECONOMIA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE	9
- PRODOTTI VEGETALI	6
- ALIMENTI E BEVANDE 1	6
- COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI	6

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI ECOLOGIA, BIODIVERSITÀ ALIMENTI E BEVANDE PRODOTTI VEGETALI

TERZO ANNO

CFU 63

- MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	9
- ALIMENTI E BEVANDE 2 (I MODULO ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE, OLI, GRASSI E CONSERVE II MODULO BEVANDE ALCOLICHE, ANALCOLICHE E ALIMENTI NERVINI)	12
- 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'ATENEO, TIROCINIO IN MOBILITÀ INTERNAZIONALE, ATTIVITÀ FORMATIVE EQUIVALENTI

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

REFERENTI PER L'ORIENTAMENTO:

Prof. Tommaso Ganino - tommaso.ganino@unipr.it
Prof.ssa Eleonora Carini - eleonora.carini@unipr.it

MODALITÀ DI ACCESSO:

Corso ad accesso programmato a livello locale.
Per l'accesso è richiesto il superamento di un Test di ammissione.



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 caratterizzare 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 non sarà consentito il proseguimento in una laurea magistrale, conformemente alla normativa vigente.



PIANO DEGLI STUDI



PRIMO ANNO

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

MICROSTRUTTURA DEL QUALITÀ E SICUREZZA MICROBIOLOGICA ETICHETTE NUTRIZIONALI NUTRIZIONALE LAB

SECONDO ANNO

CFU 64

- QUALITÀ E SICUREZZA MICROBIOLOGICA DELLA MATERIA PRIMA DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE (QUALITÀ E SICUREZZA MICROBIOLOGICA DELLA MATERIA PRIMA DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE 3 LABORATORIO QUALITÀ E SICUREZZA MICROBIOLOGICA DELLA MATERIA PRIMA DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE 3)	6
- PARAMETRI DI QUALITÀ NELLE PRODUZIONI VEGETALI (QUALITÀ NELLE PRODUZIONI VEGETALI 3 LABORATORIO PARAMETRI QUALITÀ NELLE PRODUZIONI VEGETALI 2)	5
- QUALITÀ E PARAMETRI DI QUALITÀ NELLE PRODUZIONI ANIMALI (QUALITÀ DEI PRODOTTI CARNEI E ITTICI 3 LABORATORIO QUALITÀ DEI PRODOTTI CARNEI E ITTICI 2 PARAMETRI DI QUALITÀ NELLE PRODUZIONI ANIMALI 3 LABORATORIO PARAMETRI DI QUALITÀ NELLE PRODUZIONI ANIMALI 4)	12
- NOVEL INGREDIENTS E SOTTOPRODOTTI (NOVEL INGREDIENTS E SOTTOPRODOTTI 3 LABORATORIO NOVEL INGREDIENTS E SOTTOPRODOTTI 2)	5
- ETICHETTE NUTRIZIONALI E QUALITÀ NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI (ETICHETTE NUTRIZIONALI E QUALITÀ NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI 3 LABORATORIO ETICHETTE NUTRIZIONALI E QUALITÀ NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI 2)	6
- DIRITTO ALIMENTARE E CERTIFICAZIONI FOOD (DIRITTO ALIMENTARE 3 CERTIFICAZIONI FOOD 3)	6
- TIROCINIO	25

LE MATERIE PRIME VEGETALI LOGICA DELLA MATERIA PRIMA DI ZIONALI E QUALITÀ BORATORIO FISIOLOGIA

TERZO ANNO

CFU 62

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

CORSI A SCELTA

- SOSTENIBILITÀ PRODUZIONI ALIMENTARI	3
- RESPONSABILITÀ SOCIALE DELLE IMPRESE	3

CHIMICA E TECNOLOGIA FARMACEUTICHE

REFERENTI PER L'ORIENTAMENTO:

Prof.ssa Claudia Silva claudia.silva@unipr.it
Prof.ssa Federica Vacondio federica.vacondio@unipr.it
Prof. Stefano Bruno stefano.bruno@unipr.it

MODALITÀ DI ACCESSO:

Ordine cronologico di prenotazione con valorizzazione del merito attraverso il voto di maturità (133 posti di cui 2 extra UE e 1 progetto Marco Polo)



Il corso

Il corso in Chimica e tecnologia farmaceutiche (CTF) ha una significativa valutazione post-laurea: in base alla XXIII indagine AlmaLaurea (2021) il grado di soddisfazione complessiva dei laureati e delle laureate magistrali raggiunge il 100%! Il titolo 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.

Una volta laureato/a avrai la possibilità di lavorare nel settore industriale farmaceutico, nel quale, grazie all'insieme di conoscenze di stampo chimico, biologico, farmaceutico, farmacologico e tecnologico, potrai operare a livello di sviluppo, sperimentazione, produzione e controllo del farmaco. Potrai anche esercitare, dopo aver superato l'Esame di Stato, la professione di Farmacista. 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 XXIII indagine AlmaLaurea (2021) indicano un tasso di occupazione dell'88% e del 100% rispettivamente a 1 e 3 anni 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; nella professione di farmacista (previo superamento dell'esame di stato).

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".



PIANO DEGLI STUDI



PRIMO ANNO

- CHIMICA GENERALE E INORGANICA	10	CFU 57
- MATEMATICA	8	
- BIOLOGIA ANIMALE-ANATOMIA UMANA	5+5	
- FISICA	8	
- CHIMICA ORGANICA I	8	
- BIOLOGIA VEGETALE-FARMACOGNOSIA	5+5	
- INGLESE B1	3	

SECONDO ANNO

- BIOCHIMICA	8	CFU 61
- CHIMICA ORGANICA II	8	
- CHIMICA ANALITICA	8	
- ANALISI DEI MEDICINALI	8	
- METODI FISICI IN CHIMICA ORGANICA	8	
- FISILOGIA GENERALE	8	
- CHIMICA FISICA	9	
- A SCELTA DELLO STUDENTE	4	

TERZO ANNO

- MICROBIOLOGIA-PATOLOGIA GENERALE	5+5	CFU 59
- ANALISI DEI FARMACI	8	
- BIOCHIMICA APPLICATA	8	
- CHIMICA FARMACEUTICA E TOSSICOLOGICA I	9	
- FARMACOLOGIA E FARMACOTERAPIA	9	
- TECNOLOGIA FARMACEUTICA-LABORATORIO DI TECNOLOGIA FARMACEUTICA	7+5	
- INGLESE B2	3	

FABBRICAZIONE INDUSTRIALE LABORATORIO DI PROGETTAZIONE FARMACOLOGIA SPERIMENTALE BIC

QUARTO ANNO

CFU 61

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

QUINTO ANNO

CFU 62

- CHIMICA DEGLI ALIMENTI-CHIMICA DEI RECETTORI	5+5
- LABORATORIO DI PROGETTAZIONE DEI FARMACI-LABORATORIO DI SINTESI DEI FARMACI	5+5
- TIROCINIO	15
- PROVA FINALE	27

FARMACIA

REFERENTI PER L'ORIENTAMENTO:

Prof.ssa Claudia Silva claudia.silva@unipr.it
Prof.ssa Valentina Zuliani valentina.zuliani@unipr.it
Prof.ssa Elda Favari elda.favari@unipr.it

MODALITÀ DI ACCESSO:

Ordine cronologico di presentazione con valorizzazione del merito attraverso il voto di maturità (179 posti di cui 2 extra UE e 1 progetto Marco Polo)



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 didattica 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 il 96,6% si dichiarano soddisfatti del percorso formativo, e il notevole tasso di occupazione che a un anno dalla laurea è dell'83,1% (dati XXIII Indagine AlmaLaurea 2020).



Dopo la laurea

Se ti laurei in Farmacia potrai proseguire in diverse direzioni.

Ad esempio, dopo il superamento dell'esame di stato, potrai svolgere la professione di farmacista nelle farmacie pubbliche o private e nelle strutture ospedaliere; 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, il master in Pharmaceutical and Regulatory Strategies in Medicinal Product Development, il master in Profumi e Cosmetici e il Dottorato di ricerca in Drug Sciences, offerti dal nostro Ateneo.



SEDE:

Parco Area delle Scienze, 27/A



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





PIANO DEGLI STUDI



PRIMO ANNO

- CHIMICA GENERALE E INORGANICA	12
- ISTITUZIONI DI MATEMATICA	8
- BIOLOGIA ANIMALE-BIOLOGIA VEGETALE	5+5
- ANATOMIA UMANA	9
- FISICA	8
- BOTANICA FARMACEUTICA	8
- INGLESE B1	3

SECONDO ANNO

- ANALISI DEI MEDICINALI I	9
- CHIMICA ORGANICA PROPEDEUTICA-CHIMICA ORGANICA	5+7
- CHIMICA ANALITICA-ANALISI BIOCHIMICO-CLINICHE	5+5
- BIOCHIMICA-BIOCHIMICA APPLICATA	7+5
- FARMACOGNOSIA	7
- FISIOLOGIA GENERALE	9

TERZO ANNO

- MICROBIOLOGIA	9
- CHIMICA FARMACEUTICA E TOSSICOLOGICA I	9
- PATOLOGIA GENERALE	9
- FARMACOLOGIA E FARMACOTERAPIA	10
- TECNOLOGIA FARMACEUTICA-LABORATORIO DI PREPARAZIONI GALENICHE	7+5
- FARMACOVIGILANZA-ANALISI ECONOMICHE DEGLI INTERVENTI SANITARI	5+5
- INGLESE B2	3

COMPLEMENTI DI CHIMICA FAR PATOLOGIA GENERALE U ANALISI DEI MEDICINALI LEGISLAZIONE FAR

QUARTO ANNO

CFU 61

- CHIMICA FARMACEUTICA E TOSSICOLOGICA II	9
- ANALISI DEI MEDICINALI II	9
- TOSSICOLOGIA	10
- PRODOTTI COSMETICI-FORME FARMACEUTICHE INNOVATIVE	5+5
- LEGISLAZIONE FARMACEUTICA E RUOLO DELLA FARMACIA NELLA TUTELA DELLA SALUTE	8
- TIROCINIO	15

QUINTO ANNO

CFU 60

- COMPLEMENTI DI CHIMICA FARMACEUTICA-FARMACI BIOTECNOLOGICI	5+5
- CHIMICA DEGLI ALIMENTI E PRODOTTI DIETETICI	8
- A SCELTA DELLO STUDENTE	12
- TIROCINIO	15
- PROVA FINALE	15



FOOD SAFETY AND FOOD RISK MANAGEMENT

Interateneo con Università di Bologna, Università Cattolica del Sacro Cuore, Università di Ferrara, Università di Modena e Reggio Emilia



FACULTY ADVISOR:

Prof. Gianni Galaverna
gianni.galaverna@unipr.it

ACCESS:

Open access



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, Bologna, Catholic of Piacenza, Modena and Reggio Emilia, Ferrara. 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 well-being. 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 Food Technologists professional register.





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 three different curricula offered by the partner universities: Risk Mitigation (UNIPC in collaboration with UNIPR), Agri-Food Safety (UNIMORE), Risk Management (UNIBO). The degree qualification will be successfully gained after the elaboration and defence 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 CHARACTERIZATION AND EXPOSURE ASSESSMENT IN FOOD	12
FOOD TOXICOLOGY - MOD. I	6
EXPOSURE ASSESSMENT AND RISK/BENEFIT EVALUATION - MOD. II	6
- FOOD TECHNOLOGY AND MICROBIOLOGY	12
FOOD TECHNOLOGY - MOD. I	6
FOOD MICROBIOLOGY - MOD. II	6
- BIOLOGICAL HAZARDS IN FOOD	6
- HAZARD IDENTIFICATION IN PRIMARY PRODUCTION	12
PLANT HEALTH - MOD. I	6
ANIMAL WELFARE - MOD. II	6
- FOOD LAW AND INTERNATIONAL POLICIES	6
- XENOBIOTICS IN FOOD	6
- BIostatISTICS	6
- ETHICS AND ANTHROPOLOGY OF FOOD	3

2ND YEAR - Curriculum "Risk Mitigation" offered at UNIPC in collaboration with UNIPR

	CP 36
- MITIGATION OF RISK IN FOOD PRODUCTION	6
- EMERGING RISKS	6
- MITIGATION OF PROCESS-RELATED TOXICANTS	6
- FOOD ALLERGENS	6
- STUDENTS' FREE CHOICE	12

GOOD AGRICULTURAL BIOTECHNOLOGY AND SA AGRI-FOOD SAFETY FOOD ALLERGENS

2ND YEAR - Curriculum "Agri-food Safety" offered at UNIMORE	CP 36
- POST-HARVEST LOSSES AND THEIR MANAGEMENT	6
- 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	12

2ND YEAR - Curriculum "Risk Management" offered at UNIBO in collaboration with UNIFE	CP 36
- ADVANCED FOOD PROCESSING AND PACKAGING	6
- ADVANCED AND PREDICTIVE FOOD MICROBIOLOGY	6
- FARM BIOSECURITY AND FOODBORNE RISK	6
FOODBORNE RISK TRACEABILITY	3
FARM BIOSECURITY AND ZOO NOTIC DISEASES PREVENTION	3
- RISK ASSESSMENT OF FOOD PRODUCTS TO HUMAN HEALTH	6
EVALUATION OF ADVERSE HEALTH EFFECTS FROM HUMAN EXPOSURE TO FOODBORNE HAZARDS	3
INNOVATIVE APPROACH FOR RISK ASSESSMENT IN MICROBIOME FOOD VALUE CHAIN	3
- STUDENTS' FREE CHOICE	12

2ND YEAR - Thesis	
- INTERNSHIP (AT EXTERNAL STRUCTURE OR AT UNIVERSITY STRUCTURE OR WITHIN THE INTERNATIONAL MOBILITY PROGRAM)	17
- FINAL DISSERTATION	4



FOOD SCIENCES FOR INNOVATION AND AUTHENTICITY

Interateneo con Libera Università di Bolzano e Università di Udine



FACULTY ADVISORS:

Prof. Matteo Mario Scampicchio
matteo.scampicchio@unibz.it

Prof. Furio Brighenti furio.brighenti@unipr.it

Prof. Erasmo Neviani erasmo.neviani@unipr.it

ACCESS:

40 EU students + 5 non-EU students. Online Application
Early Bird - for EU and non-EU citizens: 1 March - 28 April 2022 noon
Late Application - for EU citizens only: 19 May - 23 August 2022 noon.
For information: www.unibz.it



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 the University College Cork (Ireland) and the Technical University of Munich (Germany).



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.



WHERE WE ARE:

Parco Area delle Scienze, 48/A





STUDY PLAN



During the 1st year all lectures and seminars will take place at the Free University of Bozen-Bolzano (Italy). At the beginning of the 2nd year students will be free to choose one among the five profiles offered by the partner universities ("Applied Engineering and Genetics" offered at UNIBZ; "Food Quality Control and Management" offered at UNIUD; "Nutrition Sciences" offered at UNIPR; "Protein and Lipids in Food System" offered at UCC - 5 positions; Mobility Activity" offered at TUM -16 positions). Courses will be taught during the 1st semester of the 2nd year at the University of Bozen-Bolzano, University of Parma, University of Udine, Technical University of Munich, University College Cork according to the profile chosen. The 2nd semester of the 2nd year will be fully dedicated to the thesis work, under the joint supervision between Universities and food companies. Thesis projects could be supervised, in cooperation with the participating Universities, by the following partner companies: Unternehmenverband Südtirol - Assoimprenditori Alto Adige Sezione Alimentari, Südtiroler Bauernbund - Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi, Assolatte, Barilla, Consorzio Gorgonzola, Consorzio Grana Padano, Consorzio Parmigiano Reggiano, Consorzio Prosciutto di S. Daniele, Consorzio Montasio, Despar, Dr. Schär, Forst, Loacker, Mila, Pan, Unione Parmense degli Industriali and Zuegg. The degree qualification is successfully gained after the elaboration and defence of an original thesis work, which can be performed at either University.

1ST YEAR (AT UNIBZ)

	CP
- INNOVATION AND AUTHENTICITY IN FOOD PROCESSING (UNIT OPERATIONS IN FOOD PROCESSING 6 INNOVATION AND AUTHENTICITY FOR WINERY PRODUCTS 6)	12
- 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	8
- FOOD CHEMISTRY	6
- STARTER AND FUNCTIONAL MICROBES FOR INNOVATION, AUTHENTICITY AND HEALTHY STATUS (THE NATURAL MICROBIAL STARTERS FOR INNOVATION AND AUTHENTICITY 6 THE FOOD - HUMAN AXIS 6)	12

CHEMISTRY OF FOOD PROTEIN CHEESE AND FERMENTED PACKAGING MEAT TECHNOLOGY BEER

2ST YEAR - Path "Applied Engineering and Genetics" offered at UNIBZ	CP
- FOOD PROCESSING EQUIPMENT	6
- GENETICS APPLIED TO FOODS	6
- SENSORS AND BIOSENSORS FOR FOOD PROCESSING	6
- FREE CHOICES	8
2ST YEAR - Path "Food Quality Control and Management" offered at UNIUD	CP
- SAMPLE PREPARATION TECHNIQUES AND ANALYSIS OF CONTAMINANTS	6
- QUALITY SYSTEM DEVELOPMENT AND MANAGEMENT AND SHELF LIFE ASSESSMENT OF FOOD	6
- FOOD STRUCTURE CONTROL AND MANAGEMENT	6
- FREE CHOICES	8
2ST YEAR - Path "Nutrition Sciences" offered at UNIPR	CP
- HUMAN NUTRITION	6
- APPLIED NUTRITION	6
- INDUSTRIAL MICROBIOLOGY FOR FOOD QUALITY IMPROVEMENT	6
- FREE CHOICES	8
2ST YEAR - Path "Protein and Lipids in Food System" offered at UCC	CP
- INTRODUCTION TO PACKAGING TECHNOLOGY	5
- PACKAGING TECHNOLOGY-MECHANICAL PROCESSES	5
- YEAST AND BEER	5
2ST YEAR - Path "Mobility Activity" offered at TUM	CP
- MOBILITY ACTIVITIES	26
2ND YEAR - Thesis	CP
- THESIS	33

SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA

REFERENTI PER L'ORIENTAMENTO:

Prof. Franco Bernini - f.bernini@unipr.it
Prof. Furio Brighenti - furio.brighenti@unipr.it

MODALITÀ DI ACCESSO:

Numero programmato a programmazione locale. Numero di posti 105 + 2 extra Ue + 1 programma Marco Polo



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'alimentazione 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 alla valutazione dello stato di nutrizione e dei bisogni nutritivi dell'uomo e all'elaborazione e determinazione di diete ottimali.



PIANO DEGLI STUDI



PRIMO ANNO

	CFU 60
- FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE E REGOLAZIONE METABOLICA	6
- CHIMICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI XENOBIOTICI	6
- BIOCHIMICA E METABOLISMO DEI NUTRIENTI	6
- BIOCHIMICA E PATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE:	
BIOCHIMICA DELL'ALIMENTAZIONE	3
PATOLOGIA GENERALE	3
- NUTRIZIONE UMANA: BASI DI NUTRIZIONE APPLICATA E VALUTAZIONE DELLO STATO DI NUTRIZIONE	6
- ANTROPOMETRIA CLINICA NEI DISORDINI DELLA NUTRIZIONE	1
- DIETETICA DELL'INDIVIDUO E DELLE COMUNITÀ	6
- EVIDENCE-BASED NUTRITION IN MEDICINA GENERALE E SPECIALISTICA:	
ENDOCRINOLOGIA	6
ASPETTI PRATICI DELLA NUTRIZIONE IN MEDICINA INTERNA	1
ASPETTI PRATICI DELLA NUTRIZIONE IN CARDIOLOGIA	1
ASPETTI PRATICI DELLA NUTRIZIONE IN GASTROENTEROLOGIA	1
ASPETTI PRATICI DELLA NUTRIZIONE IN NEFROLOGIA	1
ASPETTI PRATICI DELLA NUTRIZIONE NEI DISORDINI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE	1
- FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA:	
FARMACOLOGIA	6
TOSSICOLOGIA	6

BIOCHIMICA E METABOLISMO NUTRIZIONE UMANA FARMACOLOGIA DIETETICA DELL'INDIVID

SECONDO ANNO

CFU 60

- STRUTTURA E ATTIVITÀ DEI COMPOSTI BIOATTIVI	6
- TECNOLOGIE ALIMENTARI E FARMACEUTICHE: TECNOLOGIE E CONTROLLO QUALITÀ DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI	6
TECNOLOGIE FARMACEUTICHE E CONTROLLO QUALITÀ	6
- MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI FUNZIONALI	6
- LEGISLAZIONE EUROPEA	3
- IDONEITÀ LINGUA INGLESE B2	3
- A SCELTA DELLO STUDENTE	9
- ATTIVITÀ DI TIROCINIO E FORMATIVE EQUIVALENTI	11
- PROVA FINALE	10

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

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)



Il corso

Come ben sai 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 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.



SEDE:

Parco Area delle Scienze, 48/A



<https://cdlm-sta.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 6
- 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://ilmondochetiaspetta.unipr.it>

www.unipr.it

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

NUMERO VERDE 800 904084

FOLLOW US

