



UNIVERSITÀ DI PARMA

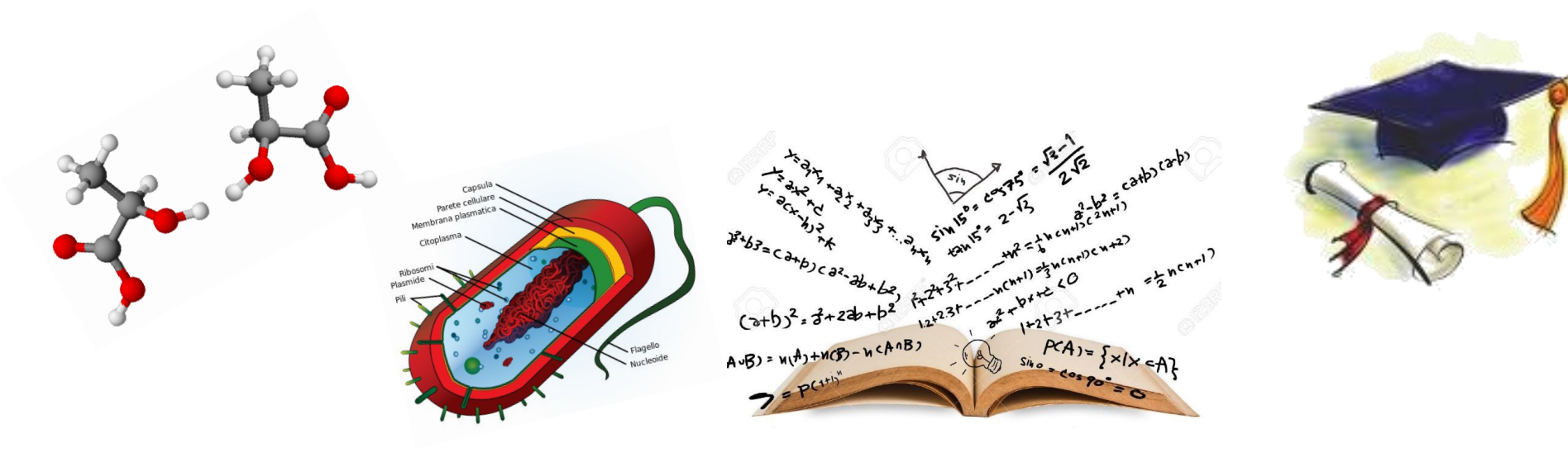
# CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

16 Aprile 2024, Parma

Prof.ssa Claudia Folli

# Obiettivi formativi

**Il Corso di Laurea ha come obiettivo principale l'acquisizione da parte degli studenti di elevate conoscenze, abilità e competenze che permettano loro di operare nelle industrie alimentari ed in Enti di ricerca con compiti di indirizzo ed in posizioni che necessitino di elaborazione e scelte in autonomia**



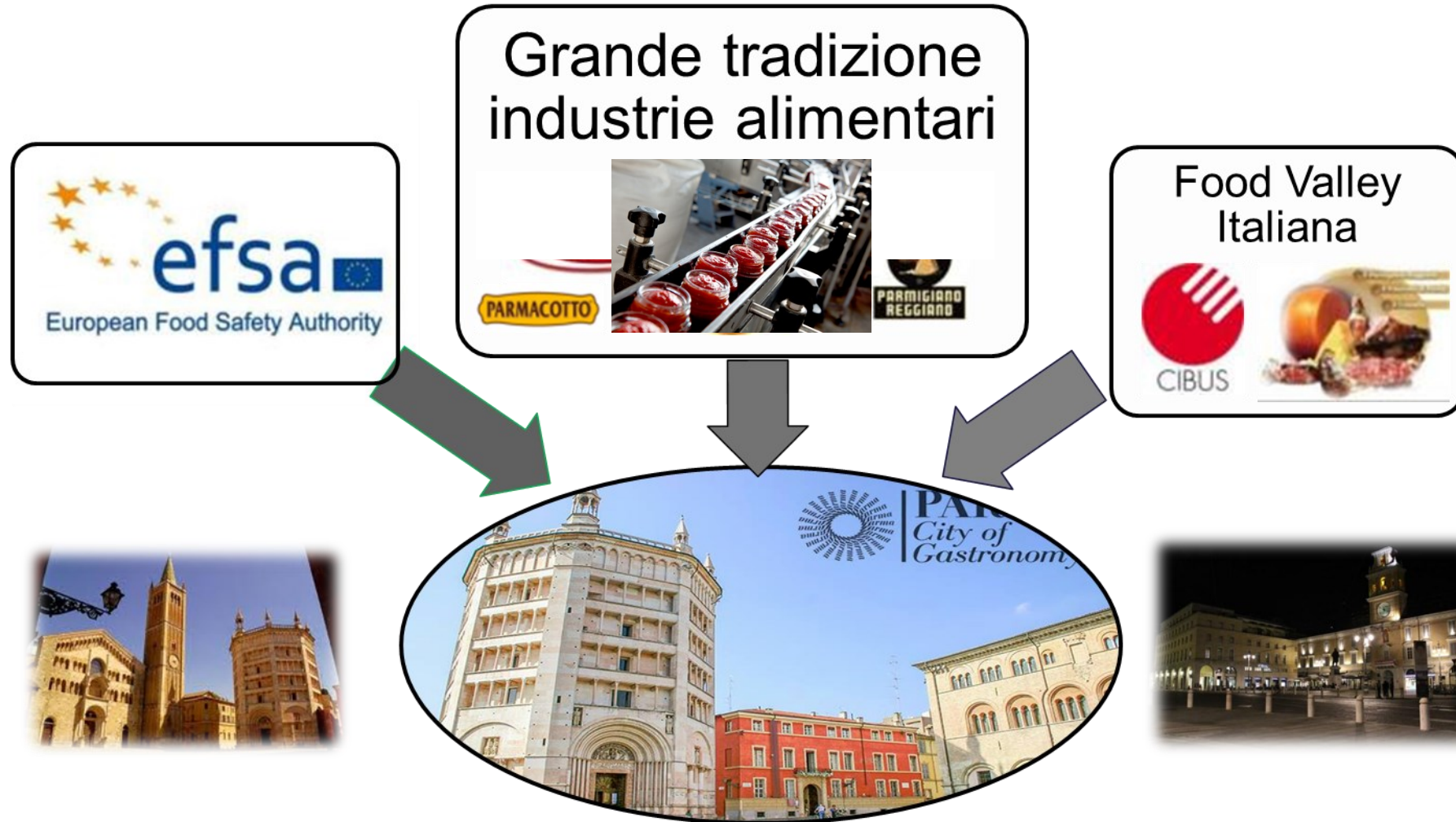
# COSA SI STUDIA

# cibo

# ingegneria



# A Parma



# Dove siamo



# Articolazione del corso

Il corso si articola su due anni, durante i quali saranno proposte:

- lezioni frontali
- esercitazioni pratiche
- laboratori didattici
- tirocini e stage aziendali



per complessivi 120 CFU.

Il corso è organizzato in 2 semestri:

- Ottobre-Febbraio
- Marzo-Settembre

Le lezioni si svolgono nei primi 3 mesi di ciascun semestre, mentre i restanti periodi sono dedicati allo studio individuale per la preparazione degli esami.



# Piano degli studi

Nutrizione Umana Applicata (6 CFU)

Metodologie e tecniche per l'analisi dei consumatori (6 CFU)

Tecniche chemiometriche applicate all'analisi di alimenti (6 CFU)

Chimica degli Alimenti (6 CFU)

Biochimica Applicata (6 CFU)

Struttura e Proprietà Fisiche degli Alimenti (12 CFU)

Microbiologia Predittiva (6 CFU)

Sostanze Organiche Naturali negli Alimenti (6 CFU)

Trasmissione del calore nei processi dell'Industria Alimentare (6 CFU)

Idoneità di lingua inglese B2 (3 CFU)

**PRIMO ANNO (63 CFU)**

1 CFU = 8 ore lezioni frontali  
1 CFU laboratorio = 15 ore esercitazione

Microbiologia Industriale (6 CFU)

Metodologie di Progettazione di Prodotti e Processi Alimentari (12 CFU)

A scelta dello studente 9

Tesi 20

Prova finale 10

**SECONDO ANNO (57 CFU)**

# Corsi che prevedono laboratori didattici



**Chimica degli alimenti**

**Microbiologia Predittiva**

**Sostanze Organiche Naturali negli  
Alimenti**



**Per la laurea è previsto un tirocinio da svolgere presso una struttura di ricerca dell'Ateneo o un Ente/Azienda esterno**



# PROGRAMMI DI SCAMBIO INTERNAZIONALI



## Mobilità per studenti:

- 1) Primo livello (laurea triennale)
- 2) Secondo livello (laurea magistrale)
- 3) Terzo livello (dottorato)

Ogni studente può usufruire di mobilità fino a 12 mesi per ogni ciclo di studi attraverso il Bando unico di ateneo per la mobilità europea ed internazionale a fini studio

- Mobilita Erasmus plus a fini di studio e di tirocinio
- Programma Overworld
- Blended Intensive Programs (BIP)

# Il mondo della ricerca...

## SICUREZZA ALIMENTARE



**Salmonella** - Nel 1989 in **Gran Bretagna** si registrò un crollo nella vendita di uova quando l'allora ministro della sanità rivelò che gran parte delle uova prodotte erano infettate da Salmonella. L'allarme suscitò le proteste degli agricoltori, il ministro fu costretto a dimettersi ma il Governo decise comunque di intervenire sborsando una ingente somma di denaro per comprare ed eliminare uova e galline.



Ricerca A una fellinese il premio della Società chimica italiana. Tecnica utile contro le frodi alimentari e per tutelare la biodiversità

### Spettrometria al servizio della qualità



## QUALITA' E AUTENTICITA' DEGLI ALIMENTI

## TECNOLOGIE ALIMENTARI



## PRODUZIONI VEGETALI Biodiversità

# Scienza e innovazione

Questo sito utilizza cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienze dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'Informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie. [OK](#) [Informativa estesa](#)

EDIZIONI ANSA > Mediterraneo Europa-Ue NuovaEuropa America Latina Brasil English Mobile Segui su: [f](#) [t](#) [in](#) [yt](#)

**ANSA Emilia-Romagna** [Fai la ricerca](#) [Vai alla Borsa](#) [Vai al Meleto](#) [Corporate Prodotti](#)

[Galleria Fotografica](#) [Video](#) [Seegli la Regione +](#) [A](#)

CRONACA • POLITICA • ECONOMIA • SPORT • SPETTACOLO • MADE IN E-R • ANSA VIAGGIART • EMILIA-ROMAGNA IN EUROPA • SPECIALI

ANSA.it • Emilia-Romagna • Più 'vita' per gli alimenti dagli scarti vegetali

## Più 'vita' per gli alimenti dagli scarti vegetali

Depositato un brevetto frutto della ricerca dell'Università di Parma

Redazione ANSA  
BOLOGNA  
03 luglio 2019  
15:51  
NEWS

[Suggerisci](#)  
[Facebook](#)  
[Twitter](#)  
[Altri](#)  
[Stampa](#)  
[Scrivi alla redazione](#)



- RIPRODUZIONE RISERVATA [CLICCA PER INGRANDIRE](#)

VIDEO ANSA [f](#) [t](#) [in](#) [yt](#) [RICEVI LE NEWS](#)

## GAZZETTA DI PARMA

PARMA CITTÀ FIDENZA SALSO IL MIO COMUNE COSA FARE IL PAESE



[f](#) [t](#) [in](#) [yt](#) [e](#)

## Novel foods



# Orientamento al lavoro e job placement

## Iniziative organizzate dall'Ateneo:

→ Job Day



→ Seminari rivolti alla ricerca del lavoro e alla preparazione del CV

→ Sezione dedicata alle job opportunity

## Iniziative organizzate dal corso di laurea:

→ incontri con rappresentanti del mondo del lavoro (ad es. professionisti, funzionari pubblici, imprenditori...)

# SBOCCHI PROFESSIONALI

Il laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è in grado di collocarsi:

- ✓ nell'industria alimentare con compiti di indirizzo ed in posizioni che necessitano di elaborazione e scelte in autonomia in diversi settori: produzione, ricerca e sviluppo, gestione della qualità e sicurezza igienica
- ✓ in enti di ricerca pubblici e privati
- ✓ in organismi di valutazione, gestione e comunicazione del rischio connesso ai prodotti alimentari



Con il superamento dell'esame di stato è possibile svolgere la libera professione di tecnologo alimentare.

# SITO WEB

<http://saf.unipr.it/it>

## Presidente del Corso

Claudia Folli

[claudia.folli@unipr.it](mailto:claudia.folli@unipr.it)

## Delegato Orientamento in Ingresso

Valentina Bernini

[valentina.bernini@unipr.it](mailto:valentina.bernini@unipr.it)

## Tutor

Francesco Pilato

[francesco.pilato1@studenti.unipr.it](mailto:francesco.pilato1@studenti.unipr.it)

The screenshot shows the website for the Department of Food and Drug Sciences (DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO) at the University of Parma (UNIVERSITÀ DI PARMA). The header is purple and features the university logo, the motto "il mondo che ti aspetta", and a search bar with the text "Cerca con Google". A navigation menu includes "DIPARTIMENTO", "DIDATTICA", "RICERCA", "ORIENTAMENTO", and "SERVIZI". A sidebar on the right lists user roles: "FUTURO STUDENTE", "STUDENTE ISCRITTO", "LAUREATO", "PERSONALE", and "IMPRESA". The main content area features a large image of a building with a sign that reads "CORSO DI FARMACIA" and "PAG. 08". Below the image, the text reads "CORSI DI STUDIO IN FARMACIA E CTF: ISCRIZIONE AI LABORATORI DEL II SEMESTRE" and "Informazioni per l'a.a. 2016/2017". A section titled "ULTIMORA - IN PRIMO PIANO" contains three items: 1) "[Area DRUG] - Data inizio delle lezioni di 'Alimentazione e Prevenzione delle Malattie Degenerative'" with a green pen icon; 2) "[Area FOOD] Commissioni di Laurea Marzo 2017" with a graduation cap icon; and 3) "ELENCO TELEFONICO" with a telephone icon. Below this are "ORARIO LEZIONI FARMACIA E CTF" with a clock icon and "ORARIO LEZIONI CDS AGROALIMENTARE" with a calendar icon showing the date 31.

# TASSO OCCUPAZIONE



## LAUREA MAGISTRALE STA (1 anno dalla laurea) Almaurea report 2022, dati 2021

1. Popolazione analizzata	Collettivo selezionato
Numero di laureati	96
Numero di intervistati	66
Tasso di risposta sul totale dei laureati	68,8
Tasso di risposta sui laureati contattabili	75,0
Genere (%)	
Uomini	42,7
Donne	57,3
Età alla laurea (medie, in anni)	26,1
Voto di laurea (medie, in 110-mi)	106,7
Durata degli studi (medie, in anni)	2,6
Indice di ritardo	0,28
<b>Tasso di occupazione (def. Istat)</b>	<b>81,8%</b>

1. Popolazione analizzata	Collettivo selezionato
Numero di laureati	90
Numero di intervistati	55
Tasso di risposta sul totale dei laureati	61,1
Tasso di risposta sui laureati contattabili	90,2
Genere (%)	
Uomini	36,7
Donne	63,3
Età alla laurea (medie, in anni)	25,8
Voto di laurea (medie, in 110-mi)	106,7
Durata degli studi (medie, in anni)	2,4
Indice di ritardo	0,19
<b>Tasso di occupazione (def. Istat)</b>	<b>89,1%</b>

## LAUREA MAGISTRALE STA (3 anni dalla laurea) Almaurea report 2022, dati 2019

# LA PAROLA AGLI STUDENTI...



Laureati 2022

7. GIUDIZI SULL'ESPERIENZA UNIVERSITARIA	Collettivo selezionato
<b>Sono complessivamente soddisfatti del corso di laurea magistrale (%)</b>	
Decisamente sì	50,0
Più sì che no	44,8
Più no che sì	5,2
Decisamente no	-
<b>Sono soddisfatti dei rapporti con i docenti in generale (%)</b>	
Decisamente sì	39,7
Più sì che no	56,9
Più no che sì	1,7
Decisamente no	-
<b>Sono soddisfatti dei rapporti con gli studenti (%)</b>	
Decisamente sì	53,4
Più sì che no	32,8
Più no che sì	12,1
Decisamente no	1,7

94,8%



# I nostri studenti...

Lorenzo  
Ambrogio

- ❖ **R&D** - Coffee product development analyst



Stefano Rizzolini

- Technical Regulatory Region Italy

**Barilla**  
The Italian Food Company. Since 1877.



# I nostri studenti...



**Giovanni Campari,**  
laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari,  
mastro birraio e fondatore di Birrificio del Ducato <http://www.birrificiodelducato.it>



# I nostri studenti...



**Federica Meli,**  
Research and Development Technician CAMPUS SPA

# Ammissione al Corso A.A. 2024/2025

## ACCESSO PROGRAMMATO A LIVELLO LOCALE

**103** studenti comunitari ed extracomunitari residenti in Italia e **5** studenti extracomunitari, incluso 1 di nazionalità cinese Progetto Marco Polo

## ISCRIZIONE ALLA GRADUATORIA

Posti disponibili suddivisi in 3 bandi di selezione: luglio, settembre, ottobre (procedura online)

## 4 requisiti necessari per domanda di ammissione

**I requisiti devono essere in possesso del candidato al momento della domanda di ammissione, pena l'esclusione.**

**Non è consentita l'iscrizione sotto condizione.**

## Primo requisito

✓ **Laurea triennale** nella classe delle Lauree in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe L26 - DM 270 o classe 20 ex D.M. 509/99, o equiparate ai sensi del D.M. 9 luglio 2009) o altra Laurea triennale o titolo equivalente conseguito all'estero

## Secondo requisito

✓ una votazione pari ad almeno **24/30** calcolata come media ponderata su almeno 80 CFU scelti dal candidato e relativi a esami di profitto negli insegnamenti riferiti ai seguenti SSD: **FIS/01-08, MAT/01-09, INF/01, CHIM/01-03, CHIM/06, CHIM/10-11, AGR/01-03, AGR/11, AGR/15, AGR/16, AGR/19, MED/42, MED/49, BIO/01-05, BIO/09-16, BIO/19, VET/01-07, INGIND/10-11, SECS-S/01-02**. I crediti possono anche essere stati acquisiti tramite corsi singoli

## Terzo requisito

- ✓ **Adeguata conoscenza della lingua inglese** che risulti da una delle seguenti opzioni:
  - aver sostenuto un esame universitario per l'apprendimento della lingua inglese, almeno di livello B1
  - essere in possesso di una certificazione ufficiale, almeno di livello B1
  - aver acquisito un titolo di primo livello erogato ufficialmente in lingua inglese.

## Quarto requisito

- ✓ **Adeguata preparazione personale nelle seguenti materie:**

Tecnologie alimentari, Microbiologia degli alimenti, Chimica degli alimenti, Nutrizione umana.

La preparazione personale verrà verificata da una commissione mediante valutazione della carriera universitaria ed eventuale colloquio in modalità telematica nelle date indicate dal bando, previa comunicazione via e-mail.

# Formulazione della graduatoria di ammissione

- ✓ La graduatoria verrà formulata sulla base della **media** dichiarata in sede di domanda di ammissione.
- ✓ A parità di punteggio verrà preferito il candidato con **voto di laurea** più alto.
- ✓ A parità di punteggio verrà preferito il candidato **più giovane**.



La graduatoria sarà pubblicata al termine delle procedure previste per ogni bando sul sito <http://cdlm-sta.unipr.it/>



# Immatricolazioni

**inizio agosto, inizio ottobre,  
inizio novembre**

## Inizio lezioni

**1 ottobre 2024**

GRAZIE



UNIVERSITÀ DI PARMA

[www.unipr.it](http://www.unipr.it)