



Manifesto di Dipartimento

Anno Accademico 2017/2018

Indice

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE A CICLO UNICO IN FARMACIA (CLASSE LM-13 – FARMACIA E FARMACIA INDUSTRIALE) CODICE CORSO 5008	2
OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI E DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO	2
PIANO DEGLI STUDI (EX D.M. 17/2010, A PARTIRE DALL'A.A. 2011/2012)	3
PROPEDEUTICITÀ.....	4
OBBLIGHI DI FREQUENZA	4
IMMATRICOLAZIONE.....	5
ISCRIZIONE AGLI ANNI SUCCESSIVI.....	5
PASSAGGI E TRASFERIMENTI.....	5
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	6
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE A CICLO UNICO IN CHIMICA E TECNOLOGIA FARMACEUTICHE (CLASSE LM-13 – FARMACIA E FARMACIA INDUSTRIALE) CODICE CORSO 5009	7
OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI E DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO	7
PIANO DEGLI STUDI (EX D.M. 17/2010, A PARTIRE DALL'A.A. 2011/2012)	8
PROPEDEUTICITÀ.....	9
OBBLIGHI DI FREQUENZA	9
IMMATRICOLAZIONE.....	10
ISCRIZIONE AGLI ANNI SUCCESSIVI.....	10
PASSAGGI E TRASFERIMENTI.....	10
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	11
CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L 26 – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI) CODICE CORSO 3000	12
OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI E DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO	12
PIANO DEGLI STUDI	13
IMMATRICOLAZIONE.....	18
ISCRIZIONE AGLI ANNI SUCCESSIVI.....	18
PASSAGGI E TRASFERIMENTI.....	19
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	20
CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE GASTRONOMICHE (CLASSE L 26 – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI) CODICE CORSO 3001.....	22
OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI E DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO.....	22
PIANO DEGLI STUDI	24
PROPEDEUTICITÀ.....	28
IMMATRICOLAZIONE.....	28
ISCRIZIONE AGLI ANNI SUCCESSIVI.....	29
PASSAGGI E TRASFERIMENTI.....	29
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	30
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE LM 76 – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI) CODICE CORSO 5000	33
OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI E DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO.....	33
PIANO DEGLI STUDI.....	34
IMMATRICOLAZIONE.....	36
ISCRIZIONE AGLI ANNI SUCCESSIVI.....	38
PASSAGGI E TRASFERIMENTI.....	38
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	39



Corso di Laurea Magistrale a Ciclo Unico in Farmacia (Classe LM-13 – Farmacia e Farmacia Industriale) codice corso 5008

Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo

Il Corso di Laurea Magistrale in Farmacia ha come obiettivo principale quello di fornire al laureato le basi scientifiche e la preparazione teorica e pratica necessarie all'esercizio della professione di farmacista. Il Corso rappresenta un adeguamento del Corso di Laurea preesistente preordinato all'esecuzione delle attività previste dalla direttiva CEE 85/432 che regola la professione del farmacista a livello europeo; esso pertanto ha durata quinquennale secondo quanto previsto dai D.M. 270/04 e 17/10, e comprende sei mesi di tirocinio da effettuarsi presso una farmacia territoriale o ospedaliera. Il curriculum degli studi fornisce, primariamente, la preparazione essenziale volta alla dispensazione dei farmaci da prescrizione e da automedicazione nonché dei prodotti per la salute (prodotti dietetici, erboristici, medico-sanitari) e dei cosmetici.

Il laureato magistrale in Farmacia acquisisce competenze scientifiche avanzate, teoriche, pratiche e legislative, in campo sanitario così da diventare un esperto del farmaco in grado di costituire un fondamentale elemento di connessione tra paziente, medico e strutture sanitarie. Tale collaborazione con i servizi sanitari potrà interessare tanto il monitoraggio sull'uso dei farmaci sul territorio e sulla valutazione delle terapie (farmacoeconomia) quanto le segnalazioni pertinenti alla sicurezza dei farmaci (farmacovigilanza). Il farmacista agirà come educatore sanitario nei confronti degli utenti per un corretto utilizzo dei farmaci e come risorsa informativa addizionale per gli stessi medici nel contesto della realizzazione delle politiche farmaceutiche. La formazione della figura professionale di farmacista garantisce l'acquisizione di: conoscenze multidisciplinari sui medicinali e le sostanze utilizzate per la loro fabbricazione; conoscenze approfondite della tecnologia farmaceutica e del controllo fisico, chimico, biologico e microbiologico dei medicinali; conoscenze degli effetti e del metabolismo dei medicinali, nonché dell'azione delle sostanze tossiche; conoscenze avanzate della struttura ed attività a livello molecolare, cellulare e sistemico dei medicinali; conoscenze della metodologia d'indagine scientifica che consentano di valutare i dati concernenti i medicinali in modo da poter fornire informazioni appropriate sul loro uso; conoscenze riguardanti le leggi nazionali e comunitarie che regolano le attività del settore.

Il Corso di Laurea Magistrale in Farmacia fornisce le competenze per affrontare la Scuola di Specializzazione in Farmacia Ospedaliera e la padronanza degli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze come previsto dalla normativa vigente per le professioni sanitarie.

Il curriculum degli studi comprende le attività formative previste dalla classe LM- 13, incluse quelle pratiche di laboratorio, e tiene conto della frazione dell'impegno orario complessivo che deve essere riservata allo studio personale o ad altre attività di tipo individuale. I laureati saranno in grado di utilizzare, in forma scritta ed orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre all'italiano.



Piano degli studi (ex D.M. 17/2010, a partire dall'a.a. 2011/2012)

ANNO	CORSO	Settore Scientifico	Tipologia di attività*	CFU	Esame/Verifica
I	Chimica Generale ed Inorganica	CHIM/03	a	12	Esame
	Istituzioni di Matematica	MAT/05	a	8	Esame
	Biologia Animale / Biologia Vegetale	BIO/05 -BIO/15	a-b	5+5	Esame
	Anatomia Umana	BIO/16	a	9	Esame
	Fisica	FIS/07	a	8	Esame
	Botanica Farmaceutica	BIO/15	b	8	Esame
	Inglese B1		e	3	Verifica
				58	
II	Analisi dei Medicinali I	CHIM/08	b	9	Esame
	Chimica Organica Propedeutica / Chimica Organica	CHIM/06-CHIM/06	a	5+7	Esame
	Chimica Analitica / Analisi Biochimico-Cliniche	CHIM/01 – BIO/12	a-c	5+5	Esame
	Biochimica / Biochimica Applicata	BIO/10 – BIO/10	b-b	7+5	Esame
	Farmacognosia	BIO/14	b	7	Esame
	Fisiologia Generale	BIO/09	a	9	Esame
				59	
III	Microbiologia	MED/07	a	9	Esame
	Chimica Farmaceutica e Tossicologica I	CHIM/08	b	9	Esame
	Patologia Generale	MED/04	a	9	Esame
	Farmacologia e Farmacoterapia	BIO/14	b	10	Esame
	Tecnologia Farmaceutica / Laboratorio di Preparazioni Galeniche	CHIM/09 – CHIM/09	b-b	7+5	Esame
	Farmacovigilanza / Analisi Economiche degli Interventi Sanitari	BIO/14–SECS-P/06	b-c	5+5	Esame
	Inglese B2		f	3	Verifica
				62	
IV	Chimica Farmaceutica e Tossicologica II	CHIM/08	b	9	Esame
	Analisi dei Medicinali II	CHIM/08	b	9	Esame
	Tossicologia	BIO/14	b	10	Esame
	Prodotti Cosmetici/Forme Farmaceutiche Innovative	CHIM/09 – CHIM/09	b-b	5+5	Esame
	Legislazione Farmacista e Ruolo della Farmacia nella Tutela della Salute	CHIM/09	b	8	Esame
	Tirocinio		s	15	
				61	
V	Chimica degli Alimenti e Prodotti Dietetici	CHIM/I0	b	8	Esame
	Complementi di Chimica Farmaceutica/Farmaci Biotecnologici	CHIM/08-CHIM/08	b-c	5+5	Esame
	Attività a scelta dello studente		d	12	Verifica
	Tirocinio		s	15	
	Prova finale		e	15	
				60	
				300	

*a = attività di base; b = caratterizzante; c = affine o integrativa; d = a scelta dello studente; s = stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali; e = conoscenza di almeno una lingua straniera, e prova finale; f = Ulteriori conoscenze linguistiche



Propedeuticità

Per sostenere gli esami di:	Occorre aver superato gli esami di:
Fisica	Istituzioni di Matematica
- Analisi dei Medicinali I* - Chimica Analitica / Analisi Biochimico-Cliniche - Chimica Organica Propedeutica / Chimica Organica	Chimica Generale ed Inorganica
Fisiologia Generale	- Chimica Generale e Inorganica - Anatomia Umana - Fisica
Farmacognosia	- Biologia Animale / Biologia Vegetale - Botanica Farmaceutica
Analisi dei Medicinali II**	Chimica Organica Propedeutica / Chimica Organica
- Chimica Farmaceutica e Tossicologica I - Tecnologia Farmaceutica/Laboratorio di Preparazioni Galeniche	- Chimica Organica Propedeutica / Chimica Organica - Fisiologia Generale
- Patologia Generale - Microbiologia - Farmacologia e Farmacoterapia	- Fisiologia Generale - Biochimica / Biochimica Applicata
Chimica Farmaceutica e Tossicologica II	- Chimica Farmaceutica e Tossicologica I - Farmacologia e Farmacoterapia
Tossicologia	Farmacologia e Farmacoterapia
Prodotti Cosmetici/Forme Farmaceutiche Innovative	Tecnologia Farmaceutica/Laboratorio di Preparazioni Galeniche
Complementi di Chimica Farmaceutica/Farmaci Biotecnologici	- Chimica Farmaceutica e Tossicologica I - Patologia Generale

*È richiesto il superamento dell'esame di Chimica Generale ed Inorganica per poter frequentare il corso di Analisi dei Medicinali I.

**È richiesto il superamento dell'esame di Chimica Organica Propedeutica/Chimica Organica per poter frequentare il corso di Analisi dei Medicinali II.

Obblighi di frequenza

La frequenza è obbligatoria. Per la frequenza dei corsi con esercitazioni pratiche è richiesta l'iscrizione sulla piattaforma online dedicata alla didattica.

L'accertamento della frequenza avviene secondo modalità e criteri stabiliti dal singolo docente. Alcune deroghe si applicano allo studente lavoratore e allo studente disabile. Lo studente lavoratore, di norma all'inizio di ogni anno accademico, dovrà presentare, alla Unità Organizzativa Carriere e Servizi agli Studenti (Corsi di Laurea di indirizzo Agroalimentare e Farmaceutico), regolare certificato attestante la sua posizione. I Corsi di Studi di area Farmaceutica offrono un servizio di supporto agli studenti con disabilità, disturbi specifici di apprendimento o appartenenti a fasce deboli.

È possibile richiedere l'esenzione dalla frequenza per gravi e documentati motivi di salute. Non è possibile, per nessun motivo, chiedere l'esonero dalla frequenza per i corsi di laboratorio.



Immatricolazione

L'ammissione non prevede alcun test di selezione: il Corso è ad accesso programmato locale in ordine cronologico di iscrizione.

Per l'accesso al CdS in Farmacia occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore secondo quanto previsto dall'art. 6, comma 3, del D.M. 270/04. Sono richieste conoscenze basilari di biologia, chimica, fisica e matematica e acquisibili dai programmi delle scuole secondarie superiori e sufficienti per un efficace apprendimento degli insegnamenti impartiti nel primo anno. Le procedure di registrazione al sistema informativo universitario, di prenotazione del posto e di immatricolazione sono esclusivamente **online** e si effettuano dall'home page del sito web dell'Università secondo le modalità riportate nel Manifesto degli Studi dell'Ateneo 2017-2018.

Posti disponibili	173 (170 comunitari + 3 extracomunitari, di cui 1 cinese)
Inizio prenotazione del posto	17 luglio 2017, ore 13:00
Inizio immatricolazioni	20 luglio 2017, ore 12:00
Prima chiusura immatricolazioni	28 luglio 2017, ore 12:00
Riapertura immatricolazioni ed Eventuale Inizio scorrimenti	23 agosto 2017
Termine immatricolazioni	30 settembre 2017
Scadenza validità graduatoria	15 novembre 2017

Iscrizione agli anni successivi

Possono essere effettuate dall' 11 agosto 2017 al 15 novembre 2017.

Passaggi e trasferimenti

La scadenza dei passaggi e dei trasferimenti è fissata per le ore 12 del **02 ottobre 2017**.

Non sono ammessi passaggi da altri Corsi di Studio dell'Ateneo di Parma o trasferimenti da altri atenei al 1° anno del Corso di Laurea Magistrale a ciclo unico in Farmacia. I passaggi ed i trasferimenti agli anni successivi verranno accettati fino al raggiungimento del numero programmato previsto per la corrispondente coorte. A tale fine, il Consiglio di Corso di Studio valuterà l'eventuale riconoscimento totale o parziale della carriera di studio fino a quel momento seguita, con la convalida di esami sostenuti e dei crediti acquisiti, e indicherà l'anno di corso al quale lo studente verrà iscritto e l'eventuale debito formativo da assolvere.

Per l'ammissione agli anni successivi al 1° devono comunque essere riconosciuti almeno 15 CFU relativi ad attività del 1° anno con TAF (Tipologia di Attività Formativa) a, b e c (vedi piano degli studi).



Calendario delle attività didattiche

Periodi delle lezioni

- **Primo semestre: 2/10/2017 – 22/12/2017**
 - Modulo 1: 2/10/2017 – 13/11/2017
 - Modulo 2: 14/11/2017 al 22/12/2017
- **Secondo semestre: 01/03/2018 al 31/05/2018**
 - Modulo 1: 1/03/2018 al 17/04/2018
 - Modulo 2: 18/04/2018 al 31/05/2018

Periodi di vacanza

Vacanze di Natale: 27/12/2017– 05/01/2018 inclusi

Vacanze Pasquali: 29/03/2018 – 04/04/2018 inclusi

Vacanze estive: 01/08/2018 – 24/08/2018 inclusi

Periodi degli esami di profitto

- 08/01/2018 – 28/02/2018 (3 appelli)
- 05/04/2018 – 30/04/2018 (1 appello riservato)
- 01/06/2018 – 31/07/2018 (3 appelli)
- 27/08/2018 – 21/09/2018 (2 appelli)
- 05/11/2018 – 30/11/2018 (1 appello riservato)

Il calendario degli esami verrà pubblicato nel mese di **settembre 2017**.

Periodi degli esami finali

Gli appelli degli esami finali sono previsti nei mesi di: Maggio, Luglio, Settembre, Ottobre 2018 e Marzo 2019. Il calendario degli esami finali verrà pubblicato nel mese di **settembre 2017**.



Corso di Laurea Magistrale a Ciclo Unico in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche (Classe LM-13 – Farmacia e Farmacia Industriale) codice corso 5009

Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo

Il Corso di Laurea Magistrale in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche ha come obiettivo principale quello di fornire al laureato le basi scientifiche e la preparazione teorica e pratica necessarie ad operare principalmente quale esperto del farmaco e dei prodotti della salute nei relativi settori industriali e ad esercitare, previo superamento del relativo esame di stato, la professione di farmacista o di chimico. Il Corso in oggetto rappresenta un adeguamento del Corso di Laurea preesistente preordinato alla esecuzione delle attività previste dalla direttiva CEE 85/432 che regola la professione del farmacista a livello europeo; esso pertanto ha durata quinquennale secondo quanto previsto dai D.M. 270/04 e 17/10, e comprende sei mesi di tirocinio da effettuarsi presso una farmacia territoriale o ospedaliera. Il Corso di Laurea Magistrale in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche è strutturato in modo da fornire la preparazione scientifica adeguata ad operare nell'ambito industriale, determinando una figura professionale avente come applicazione elettiva il settore industriale farmaceutico, grazie all'insieme di conoscenze teoriche e pratiche in campo chimico, biologico, farmacologico, farmaceutico e tecnologico, che permettono di affrontare l'intera sequenza del complesso processo multidisciplinare che, partendo dalla progettazione strutturale, attraverso la caratterizzazione farmaco-tossicologica arriva alla produzione ed al controllo del farmaco secondo le norme codificate nelle farmacopee. Il curriculum degli studi fornisce, inoltre, una preparazione scientifica avanzata in campo sanitario, mirata a formare una figura professionale di esperto dell'uso del farmaco a fini terapeutici, in grado di costituire un fondamentale elemento di connessione tra paziente, medico e strutture della sanità pubblica collaborando al monitoraggio del farmaco sul territorio, e di fornire al paziente e allo stesso medico le indicazioni essenziali al corretto utilizzo dei farmaci.

Il Corso fornisce anche la preparazione adeguata ad operare quale esperto dei prodotti della salute (prodotti cosmetici, dietetici, erboristici, diagnostici e chimico- clinici, presidi medico-chirurgici, articoli sanitari) nei relativi settori industriali.

I laureati saranno in grado di utilizzare, in forma scritta ed orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano. Per l'accesso al Corso di studio sono richieste conoscenze basilari di matematica, fisica, chimica e biologia. Gli sbocchi professionali riguardano le industrie ed i laboratori farmaceutici e parafarmaceutici, le farmacie pubbliche e private, l'informazione medico scientifica e l'insegnamento nelle scuole secondarie. Esiste inoltre la possibilità, a norma del D.P.R. 05/06/2001 n° 328, di sostenere l'esame di stato per l'iscrizione alla sezione A dell'Albo Professionale dei Chimici.



Piano degli studi (ex D.M. 17/2010, a partire dall'a.a. 2011/2012)

Anno	Corso	Settore Scientifico <i>Disciplinare</i>	Tipologia di Attività*	CFU	Esame / Verifica
I	Chimica Generale ed Inorganica	CHIM/03	a	10	E
	Matematica	MAT/05	a	8	E
	Biologia Animale/Anatomia Umana	BIO/05-BIO/16	a-a	5+5	E
	Chimica Organica I	CHIM/06	a	8	E
	Fisica	FIS/07	a	8	E
	Biologia Vegetale /Farmacognosia	BIO/15-BIO/14	a-b	5+5	E
	Inglese B1		e	3	V
				57	
II	Chimica Organica II	CHIM/06	a	8	E
	Biochimica	BIO/10	b	8	E
	Chimica Analitica	CHIM/01	c	8	E
	Fisiologia Generale	BIO/09	a	8	E
	Analisi dei Medicinali	CHIM/08	b	8	E
	Metodi Fisici in Chimica Organica	CHIM/06	c	8	E
	Chimica Fisica	CHIM/02	a	9	E
	A scelta dello studente		d	4	V
				61	
III	Microbiologia/Patologia Generale	MED/07- MED/04	a-a	5+5	E
	Analisi dei Farmaci	CHIM/08	b	8	E
	Biochimica Applicata	BIO/10	b	8	E
	Chimica Farmaceutica e Tossicologica I	CHIM/08	b	9	E
	Farmacologia e Farmacoterapia	BIO/14	b	9	E
	Tecnologia Farmaceutica/Laboratorio di Tecnologia Farmaceutica	CHIM/09- CHIM/09	b-b	7+5	E
	Inglese B2		f	3	V
				59	
IV	Chimica Farmaceutica e Tossicologica II	CHIM/08	b	9	E
	Tossicologia	BIO/14	b	9	E
	Farmacologia Sperimentale	BIO/14	b	6	E
	Legislazione Farmaceutica/ Fabbricazione Industriale dei Medicinali	CHIM/09- CHIM/09	b-b	5+5	E
	Rilascio e Direzione dei Farmaci	CHIM/09	b	8	E
	A scelta dello studente		d	4	V
	Tirocinio		s	15	
				61	
V	Chimica degli Alimenti/Chimica dei Recettori	CHIM/10- CHIM/08	b-b	5+5	E
	Laboratorio di Progettazione dei Farmaci/ Laboratorio di Sintesi dei Farmaci	CHIM/08	b-b	5+5	E
	Tirocinio		s	15	
	Prova Finale		e	27	
				62	

* a=di base; b=caratterizzante; c=affine o integrativa; d = a scelta dello studente; s = stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali; e = conoscenza di almeno una lingua straniera, e prova finale; f = Ulteriori conoscenze linguistiche

Propedeuticità

Per sostenere l'esame di:	Occorre aver superato gli esami di:
- Chimica Organica I - Chimica Analitica - Analisi dei Medicinali*	Chimica Generale ed Inorganica
- Chimica Organica II - Metodi Fisici in Chimica Organica	Chimica Organica I
Chimica Fisica	Matematica
Fisiologia Generale	- Fisica - Anatomia Umana - Chimica Generale ed Inorganica
- Microbiologia /Patologia Generale - Farmacologia e Farmacoterapia	- Biochimica - Fisiologia Generale
Chimica Farmaceutica e Tossicologica I	- Chimica Organica II - Fisiologia Generale
Analisi dei Farmaci**	Chimica Analitica
Tossicologia	Farmacologia e Farmacoterapia
Chimica Farmaceutica e Tossicologica II	- Chimica Farmaceutica e Tossicologica I - Farmacologia e Farmacoterapia
Tecnologia Farmaceutica/ Laboratorio di Tecnologia Farmaceutica	- Chimica Organica I - Fisiologia generale
Rilascio e Direzioneamento dei Farmaci	Tecnologia Farmaceutica/ Laboratorio di Tecnologia Farmaceutica
Legislazione Farmaceutica/Tecnologie Farmaceutiche Industriali	Tecnologia Farmaceutica/Laboratorio di Tecnologia Farmaceutica
Laboratorio di progettazione dei Farmaci/ Laboratorio di Sintesi dei Farmaci	- Analisi dei Farmaci - Chimica Farmaceutica e Tossicologica I
Farmacologia Sperimentale	Farmacologia e Farmacoterapia

Lo studente non può frequentare il corso di *Analisi dei Medicinali se non ha superato l'esame di Chimica Generale ed Inorganica e non può frequentare il corso di **Analisi dei Farmaci se non ha superato l'esame di Chimica Organica I.

Obblighi di frequenza

La frequenza è obbligatoria. Per la frequenza dei corsi con esercitazioni pratiche è richiesta l'iscrizione sulla piattaforma online dedicata alla didattica.

L'accertamento della frequenza avverrà secondo modalità e criteri stabiliti dal singolo docente che valuterà il margine di tolleranza in relazione alle tipologie didattiche svolte (lezioni teoriche, esercitazioni, attività di laboratorio, ecc.).

Particolari deroghe si applicano allo studente lavoratore ed allo studente disabile. Lo studente lavoratore, di norma all'inizio di ogni anno accademico, dovrà presentare, alla Unità Organizzativa Carriere e Servizi agli Studenti dei Corsi di Laurea di indirizzo Agroalimentare e Farmaceutico, regolare certificato attestante la sua posizione. I corsi di studio di ambito farmaceutico offrono un servizio di supporto agli studenti con disabilità, Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) o appartenenti a fasce deboli.

È possibile richiedere l'esenzione dalla frequenza per gravi e documentati motivi di salute. Non è possibile, per nessun motivo, chiedere l'esonero dalla frequenza per i corsi di laboratorio.



Immatricolazione

L'ammissione non prevede alcun test di selezione: il Corso è ad accesso programmato locale in ordine cronologico di iscrizione. Per l'accesso al CdS in Chimica e Tecnologia farmaceutiche occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore secondo quanto previsto dall'art. 6, comma 3, del D.M. 270/04. Sono richieste conoscenze basilari di matematica, fisica, chimica e biologia acquisibili dai programmi delle scuole secondarie superiori e sufficienti per un efficace apprendimento degli insegnamenti impartiti nel primo anno. I posti disponibili per l'a.a. 2017/2018 sono 126 (123 comunitari + 3 extracomunitari, di cui 1 di nazionalità cinese).

La procedura di immatricolazione è esclusivamente on line e si effettua dall'home page del sito web dell'Università. La tempistica si sviluppa nei termini seguenti:

Posti disponibili	173 (170 comunitari + 3 extracomunitari, di cui 1 cinese)
Inizio prenotazione del posto	17 luglio 2017, ore 13:00
Inizio immatricolazioni	20 luglio 2017, ore 12:00
Prima chiusura immatricolazioni	28 luglio 2017, ore 12:00
Riapertura immatricolazioni ed Eventuale Inizio scorrimenti	23 agosto 2017
Termine immatricolazioni	30 settembre 2017
Scadenza validità graduatoria	15 novembre 2017

Le procedure di prenotazione del posto e di immatricolazione sono definite nel Manifesto degli Studi dell'Ateneo.

Iscrizione agli anni successivi

Le Iscrizione agli anni successivi al primo di studenti immatricolati al CdS possono essere effettuate dal **11 agosto 2017 al 15 novembre 2017**.

Passaggi e trasferimenti

La scadenza dei passaggi e dei trasferimenti è fissata per le **ore 12 del 30 settembre 2017**.

Non sono ammessi passaggi da altri Corsi di Studio dell'Ateneo di Parma o trasferimenti da altri atenei **al 1° anno del Corso** di Laurea Magistrale a ciclo unico in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche.

I passaggi ed i trasferimenti agli anni successivi verranno accettati fino al raggiungimento del numero programmato previsto per la corrispondente coorte. A tal fine, il Consiglio di Corso di Studio valuterà l'eventuale riconoscimento totale o parziale della carriera di studio fino a quel momento seguita, con la convalida di esami sostenuti e dei crediti acquisiti, e indicherà l'anno di corso al quale lo studente verrà iscritto e l'eventuale debito formativo da assolvere.

Per l'ammissione agli anni successivi al 1° devono comunque essere riconosciuti almeno 15 CFU relativi ad attività del 1° anno con TAF (Tipologia di Attività Formativa) a, b e c (vedi piano degli studi).



Calendario delle attività didattiche

Periodi delle lezioni

- **Primo semestre: 2/10/2017 – 22/12/2017**
 - Modulo 1: 2/10/2017 – 13/11/2017
 - Modulo 2: 14/11/2017 al 22/12/2017
- **Secondo semestre: 01/03/2018 al 31/05/2018**
 - Modulo 1: 1/03/2018 al 17/04/2018
 - Modulo 2: 18/04/2018 al 31/05/2018

Periodi di vacanza

Vacanze di Natale: 27/12/2017– 05/01/2018 inclusi

Vacanze Pasquali: 29/03/2018 – 04/04/2018 inclusi

Vacanze estive: 01/08/2018 – 24/08/2018 inclusi

Periodi degli esami di profitto

- 08/01/2018 – 28/02/2018 (3 appelli)
- 05/04/2018 – 30/04/2018 (1 appello riservato)
- 01/06/2018 – 31/07/2018 (3 appelli)
- 27/08/2018 – 21/09/2018 (2 appelli)
- 05/11/2018 – 30/11/2018 (1 appello riservato)

Il calendario degli esami verrà pubblicato nel mese di **settembre 2017**.

Periodi degli esami finali

Gli appelli degli esami finali sono previsti nei mesi di: Maggio, Luglio, Settembre, Ottobre 2018 e Marzo 2019. Il calendario degli esami finali verrà pubblicato nel mese di **settembre 2017**.



Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Classe L 26 – Scienze e Tecnologie Alimentari) codice corso 3000

Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo

Il corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari, coerentemente con gli obiettivi formativi qualificanti della classe, forma figure professionali con conoscenze scientifiche di base nelle differenti discipline formative e conoscenze applicative nei principali settori delle scienze e tecnologie alimentari. I laureati saranno in grado di svolgere compiti tecnici, gestionali ed attività professionali di supporto alle attività produttive e di controllo di industrie, laboratori e servizi del settore alimenti.

La formazione del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari affronta un percorso complesso finalizzato a conseguire: una buona conoscenza nei settori delle scienze matematiche, fisiche, chimiche e biologiche orientate ai loro aspetti applicativi del settore alimentare; un'adeguata conoscenza del metodo scientifico atta a finalizzare le conoscenze di base ed operative alla soluzione dei molteplici problemi applicative del settore alimentare; una buona conoscenza teorica ed operativa delle discipline caratterizzanti il settore alimentare, con particolare riferimento alle operazioni unitarie ed ai processi delle tecnologie alimentari, al controllo della sicurezza microbiologica, chimica e fisica e della qualità microbiologica, chimica, igienica, nutrizionale e sensoriale degli alimenti, alla economia del settore in relazione al mercato e alla gestione delle imprese di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari; una adeguata conoscenza dei principi della alimentazione umana; la conoscenza delle principali norme della legislazione alimentare europea e nazionale e dell'organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari; un'adeguata conoscenza delle responsabilità professionali ed etiche; gli elementi base per valutare l'impatto sociale ed ambientale delle attività proprie del settore alimentare; la capacità di utilizzare efficacemente almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre all'italiano, di norma l'inglese, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali; una buona capacità di impiego degli strumenti informatici, di comunicazione e di gestione dell'informazione; una buona capacità di partecipare al lavoro di gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia, di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro e di adeguare le proprie conoscenze alle evoluzioni del settore, anche in virtù di specifici momenti di tirocinio e/o di stages in aziende, Università o altri Enti di Ricerca. Nello specifico, il piano degli studi del corso di laurea triennale in STA nel primo anno di studio prevede come insegnamenti le materie di base (Matematica, Fisica, Chimica Generale e Chimica Organica), affiancate da materie caratterizzanti il percorso di studi (Microbiologia generale, Biologia e Fisiologia Vegetale, Produzioni Primarie Animali e Vegetali, ed Economia agroalimentare). E' previsto anche un corso di Lingua Inglese ed un modulo dedicato alla Sicurezza. Il secondo anno di corso prevede lo studio di materie di base quali Chimica Analitica e Biochimica, funzionali ad una comprensione più approfondita dei contenuti di materie caratterizzanti quali Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica applicata agli Alimenti, Microbiologia degli Alimenti e degli Alimenti Fermentati, Fisica Tecnica, Tecnologie Alimentari 1 (Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare e Proprietà Fisiche e Sensoriali degli Alimenti), e Organizzazione e Marketing delle imprese agroalimentari. Il terzo anno prevede lo studio di materie caratterizzanti il percorso formativo in Scienze e Tecnologie degli Alimenti quali i corsi di Tecnologie Alimentari 2 (Tecnologia Lattiero Casearia), Tecnologie Alimentari 3 (Processi dell'Industria Alimentare e Gestione della Qualità e Tecnologie di Oli, grassi e prodotti



carnei), Igiene e Ispezione degli Alimenti di Origine Animale Alimentazione Umana, cui si somma una offerta di insegnamenti opzionali e le attività di tirocinio o equivalenti che permettono allo studente di completare il percorso formativo con esperienze di tirocinio interno all'Università o esterno in Azienda o Enti di Ricerca, anche all'estero, oppure scegliendo di approfondire le proprie conoscenze linguistiche con il conseguimento del livello B2 oppure ancora di approfondire la propria formazione seguendo insegnamenti opzionali supplementari.

Piano degli studi

I ANNO

Insegnamento	SSD	CFU	Esito finale
I Semestre			
Matematica	MAT/05	6	V
Biologia e Fisiologia Vegetale	BIO/01	6	V
Chimica Generale	CHIM/03	6	V
Idoneità di Lingua Inglese B1		3	G
Corso in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro	NN	1	G
Microbiologia Generale	AGR/16	6	V
Totale crediti semestre		28	
II Semestre			
Chimica Organica	CHIM/06	9	V
Fisica	FIS/03	6	V
Economia Agroalimentare	AGR/01	6	V
C.I. Produzioni Primarie			V
I Mod.: Produzioni Vegetali	AGR/03	6	
II Mod. Produzioni Animali	AGR/19	6	
Totale crediti		33	
Totale crediti		61	



II ANNO

I Semestre			
Denominazione corso	SSD	CFU	Esito finale
Biochimica	BIO/10	6	V
C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti I Modulo Chimica degli Alimenti	CHIM/10	12 (6)	V
C. I. di Microbiologia degli Alimenti I Mod. Microbiologia degli alimenti	AGR/16	12 6	V
Chimica analitica	CHIM/01	6	V
Fisica Tecnica	ING-IND/11	6	V
Totale crediti semestre		30	
II Semestre			
Denominazione corso	SSD	CFU	Esito finale
C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti II Modulo Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti	CHIM/10	12 (6)	V
C. I. di Microbiologia degli Alimenti II Mod. Microbiologia degli alimenti Fermentati	AGR/16	6	V
C.I. Tecnologie Alimentari I I Mod. Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare II Mod. Proprietà Fisiche e sensoriali degli Alimenti	AGR/15 AGR/15	12 6 6	V
Organizzazione e Marketing delle imprese agroalimentari	AGR/01	6	V
Totale crediti semestre		30	
Totale crediti annuale		60	



III ANNO

I Semestre			
Denominazione corso	SSD	CFU	Esito finale
C. I. di Igiene e Ispezione degli alimenti di Origine Animale			
I Mod. Igiene	VET/04	6	V
II Mod. Ispezione degli Alimenti Or. Anim	VET/04	6	
Tecnologie Alimentari 2. Tecnologia Lattiero Casearia	AGR/15	6	V
A scelta dello studente		6	V
Totale crediti semestre		24	
II Semestre			
Denominazione corso	SSD	CFU	Esito finale
C.I. Tecnologie Alimentari 3			
I Mod. Processi dell'Industria Alimentare e Gestione della Qualità	AGR/15	6	V
I Mod. Tecnologie di Oli, grassi e prodotti carnei	AGR/15	6	
Alimentazione e Nutrizione umana	MED/49	6	V
A scelta dello studente		6	V
Tirocinio articolato in tipologie a scelta:			
Attività di Tirocinio e formative equivalenti	NN	6	G
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	6	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	6	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	6	G
Prova finale	NN	5	G
Totale crediti semestre		35	
Totale crediti annuali		59	
Totale crediti triennio		180	



PIANO DEGLI STUDI - studenti a tempo parziale

I ANNO	
I SLOT	CFU
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
Totale crediti I SLOT	28
I ANNO	
II SLOT	CFU
Chimica Organica	9
Fisica	6
Economia Agroalimentare	6
C.I. Produzioni Primarie	
I Mod.: Produzioni Vegetali	6
II Mod. Produzioni Animali	6
Totale crediti II SLOT	33
Totale crediti I ANNO	61
II ANNO	
I SLOT	
Denominazione corso	CFU
Biochimica	6
C. I. di Microbiologia degli alimenti	
I Mod. Microbiologia degli alimenti	6
II Mod. Microbiologia degli alimenti fermentati	6
Chimica analitica	6
Fisica Tecnica	6
Totale crediti I SLOT	30



II ANNO	
II SLOT	
Denominazione corso	CFU
C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti	12
I Modulo Chimica degli Alimenti	6
II Modulo Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti	6
C.I. Tecnologie Alimentari I	12
I Mod. Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare	6
II Mod. Proprietà Fisiche e sensoriali degli Alimenti	6
Organizzazione e Marketing delle imprese agroalimentari	6
Totale crediti II SLOT	30
Totale crediti II ANNO	60
III ANNO	
I SLOT	
Denominazione corso	CFU
C. I. di Igiene e Ispezione degli alimenti di Origine Animale	
I Mod. Igiene	6
II Mod. Ispezione degli Alimenti Origine Animale	6
Tecnologie Alimentari 2. Tecnologia Lattiero Casearia	6
A scelta dello studente	12
Totale crediti I SLOT	30
III ANNO	
II SLOT	
Denominazione corso	CFU
C.I. Tecnologie Alimentari 3	12
I Mod. Processi dell'Industria Alimentare e Gestione della Qualità	6
II Mod. Tecnologie di Oli, grassi e prodotti carnei	6
Alimentazione e Nutrizione umana	6
Tirocinio articolato in tipologie a scelta:	
Attività di Tirocinio e formative equivalenti	6
Tirocinio c/o strutture Esterne	6
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	6
Tirocinio in Mobilità Internazionale	6
Prova finale	5
Totale crediti II SLOT	29
Totale crediti annuali	59
Totale crediti triennio	180



Immatricolazione

Il corso è ad accesso programmato ai sensi dell'Art. 2 della legge 264/1999, per poter garantire l'accesso a laboratori di alta specializzazione e a sistemi informatici e tecnologici. Il numero è deliberato di anno in anno dagli Organi accademici competenti, previa valutazione delle risorse di docenza, strutturali e strumentali disponibili per l'organizzazione, la gestione e il funzionamento del corso.

Per l'A.A. 2017/18 è previsto il numero programmato massimo di 120 studenti, di cui 5 posti riservati a studenti extra-comunitari e l'ammissione al corso avverrà in ordine cronologico in base alla precedenza acquisita nel completamento delle procedure di iscrizione on line.

Gli studenti iscritti sono tenuti a effettuare un test di autovalutazione delle conoscenze pregresse su alcune materie scientifiche base, che sarà disponibile in rete sul sito WEB di Dipartimento dal momento della chiusura delle iscrizioni, in funzione del cui esito gli studenti potranno autonomamente decidere quali conoscenze devono approfondire per potere seguire con profitto gli insegnamenti delle materie curriculari.

La procedura di immatricolazione è esclusivamente on line e si effettua dall'home page del sito web dell'Università. La tempistica si sviluppa nei termini seguenti:

Posti disponibili	120 (115 comunitari + 5 extracomunitari, di cui 3 cinese)
Inizio prenotazione del posto	17 luglio 2017, ore 09:00
Inizio immatricolazioni	20 luglio 2017, ore 12:00
Prima chiusura immatricolazioni	28 luglio 2017, ore 12:00
Riapertura immatricolazioni ed Eventuale Inizio scorrimenti	23 agosto 2017
Termine immatricolazioni	30 settembre 2017

Le procedure di prenotazione del posto e di immatricolazione sono definite nel Manifesto degli Studi dell'Ateneo.

Iscrizione agli anni successivi

Le Iscrizione agli anni successivi al primo di studenti immatricolati al CdS possono essere effettuate dal **11 agosto 2017 al 15 novembre 2017**.



Passaggi e Trasferimenti

Per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari non sono ammessi passaggi e trasferimenti al primo anno del Corso di Laurea.

Per l'iscrizione al secondo o al terzo anno lo studente dovrà verificare di aver conseguito un minimo di 30 CFU (secondo anno) o 60 CFU (terzo anno) nei seguenti SSD, come risultanti dalla propria carriera pregressa:

DISCIPLINE MATEMATICHE-FISICHE-STATISTICHE (max 12 CFU), Settori accettati: FIS/01-08, MAT/01-09.

DISCIPLINE CHIMICHE (max 24), Settori accettati: CHIM/01-03, CHIM/06, CHIM/10.

DISCIPLINE BIOLOGICHE (max 18), Settori accettati: BIO/01, BIO/05, BIO/10, AGR/02-03, AGR/19.

DISCIPLINE ECONOMICHE-GIURIDICHE (max 12) Settori accettati: AGR/01, IUS/04, SECSP/ 08, SECS-P/12.

DISCIPLINE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (max 30 CFU) Settori accettati: AGR/15- 16, ING-IND/11, ING-IND/17.

DISCIPLINE DELLA SICUREZZA E DELLA VALUTAZIONE DEGLI ALIMENTI (max 18 CFU), Settori accettati: BIO/09, MED/42, MED/49, VET/01, VET/04.

La domanda per Trasferimenti e passaggi **al II e III anno** potrà essere presentata **dall'11 Agosto 2017 (apertura) al 20 Ottobre 2017 (termine ultimo)**.

Procedure per il Passaggio

Se lo studente è iscritto a questo Ateneo, ma vuole cambiare Corso di Laurea, può fare un passaggio di corso.

La Domanda di passaggio (modulo A9 - scaricabile dal sito dell'Ateneo

<http://www.unipr.it/didattica/informazioni-amministrative/modulistica>) deve essere stampata, firmata e consegnata alla Segreteria studenti (che fornirà il MAV per versare il contributo richiesto, pari a 52 euro).

Procedure per il Trasferimento

Se lo studente è iscritto ad un altro Ateneo e vuole trasferirsi al corso di studio in oggetto, deve presentare domanda di trasferimento presso l'Ateneo di appartenenza rispettando le stesse scadenze e modalità indicate sopra.

L'iscrizione deve essere effettuata on line all'indirizzo

<http://www.unipr.it/servizi/servizi-line/isciversi-alluniversita-di-parma> e potrà avere luogo previa ricezione della documentazione relativa alla carriera pregressa dello studente che dovrà essere trasmessa all'Ateneo di Parma da parte dell'Ateneo di appartenenza.

Si precisa che la documentazione cartacea/informatica della precedente carriera dello studente spedita dall'Università di provenienza, dovrà pervenire e quindi essere protocollata in ingresso dall'Università di Parma con ampio margine di anticipo e comunque entro e non oltre il 20 ottobre 2017. La Segreteria Studenti, una volta in possesso del congedo in arrivo, avviserà via mail lo studente della ricezione del documento ufficiale dell'Ateneo di provenienza.

Ricevuta tale comunicazione, lo studente potrà iscriversi seguendo le indicazioni sulle iscrizioni on line, entro e non oltre il termine stabilito del 20 ottobre 2017.



Riconoscimento degli esami sostenuti

Le domande di Passaggio e di Trasferimento verranno esaminate dal Consiglio di Corso di Studio, così come l'eventuale riconoscimento degli esami sostenuti. Il riconoscimento verrà effettuato dal Consiglio di Corso di Studio quando la carriera giungerà presso la Segreteria Studenti del Corso stesso e ad iscrizione avvenuta.

Calendario delle Attività Didattiche

A.A. 2017/18

Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (I Anno)

Lezioni

I° Semestre

25 settembre 2017 – 7 dicembre 2017

II Semestre

5 marzo 2018 - 8 giugno 2018

Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (II e III Anno)

Lezioni

I° Semestre

2 ottobre 2017 – 19 gennaio 2018

2 ottobre 2017 - 7 dicembre 2017

8 gennaio 2018 - 19 gennaio 2018

II Semestre

5 marzo 2018 - 8 giugno 2018

5 marzo 2018 - 8 giugno 2018

Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (I, II e III Anno)

Vacanze Studenti

27 dicembre	2017	-5 gennaio	2018	Vacanze natalizie
30 marzo	2018	-2 aprile	2018	Vacanze pasquali
13 agosto	2018	24 agosto	2018	Vacanze estive



Sessioni esami di profitto

11 dicembre	2017	22 dicembre	2017	Sessione straordinaria (II e III anno)
11 dicembre	2017	2 marzo	2018	Sessione anticipata (primo semestre, I anno)
22 gennaio	2018	2 marzo	2018	Sessione anticipata (primo semestre; II e III anno)
19 marzo	2018	8 giugno	2018	Sessione anticipata per fuori corso
11 giugno	2018	31 agosto	2018	Sessione estiva
3 settembre	2018	21 settembre	2018	Sessione autunnale
24 settembre	2018	30 novembre	2018	Sessione autunnale per laureandi e fuori corso
3 dicembre	2018	31 gennaio	2019	Sessione straordinaria per laureandi e fuori corso

Date Esami di Laurea

(Laurea STA, Laurea SG; le date esatte relative ad ogni Corso di Studio saranno comunicate con congruo anticipo. Le sessioni di laurea avranno inizio il)

14-marzo 2018

18-luglio 2018

20-settembre 2018

17 dicembre 2018

Termini di presentazione della domanda di laurea (validi per tutti i corsi di laurea)*

14 febbraio 2018

18 giugno 2018

21 agosto 2018

19 novembre 2018

Ultima data utile per la verbalizzazione di tutti i CFU, esclusi quelli della prova finale

31 gennaio 2018

9 luglio 2018

3 settembre 2018

5 dicembre 2018



Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche (Classe L 26 – Scienze e Tecnologie Alimentari) codice corso 3001

Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo

Coerentemente con gli obiettivi formativi qualificanti della classe, il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche forma figure professionali con le seguenti competenze:

- Pianificare interventi per il lancio di prodotti e servizi enogastronomici;
- Mettere a punto strategie di marketing di prodotti e servizi del settore enogastronomico, in particolare tramite le nuove risorse del web 2.0;
- Organizzare eventi a finalità economica, turistica e culturale (fiere, esposizioni, convegni), legati alle risorse alimentari e gastronomiche del territorio;
- Sviluppare iniziative di comunicazione legate alla cultura del gusto e al patrimonio enogastronomico di un territorio;
- Svolgere attività di critica enogastronomica.

Gli sbocchi professionali comprendono diversi settori. I nostri laureati operano in consorzi di valorizzazione dei prodotti, programmi televisivi, riviste specializzate, enti locali, agenzie di promozione turistica e territoriale, aziende di ristorazione e agrituristiche, grande distribuzione organizzata.

I laureati del corso di laurea in Scienze Gastronomiche inoltre devono:

- Possedere una conoscenza approfondita dei processi biologici e tecnici che determinano la produzione degli alimenti di origine vegetale e animale;
- Essere in grado di gestire ed ottimizzare i processi produttivi ed individuare soluzioni tecnologiche o modificazioni delle procedure che si rendano necessarie per ottemperare a normative europee o specifiche commerciali in materia di sicurezza, in armonia con le normative internazionali;
- Possedere una conoscenza oggettiva e sistemica dei fattori ambientali, chimico-fisici, biologici, microbiologici e di processo che sono coinvolti nei fenomeni di degradazione, fermentazione, trasformazione fisica, chimica ed enzimatica delle materie prime e degli alimenti nonché delle loro conseguenze su conservabilità, proprietà nutrizionali ed antinutrizionali, caratteristiche reologiche e sensoriali;
- Essere in grado di correlare i dati sensoriali alla composizione degli alimenti e alle trasformazioni derivate dai metodi di cottura e/o di trattamento;
- Essere in grado di individuare sistemi di condizionamento, conservazione e confezionamento idonei a nuove esigenze commerciali, garantendo ove possibile la valorizzazione di quei caratteri peculiari che contribuiscono alla tipicità, anche in termini di immagine, dei singoli prodotti;
- Essere in grado di: a) valutare l'impatto sul consumatore, in termini di proprietà sensoriali e funzionali, di qualità nutrizionale, e di sicurezza, dei processi di trasformazione degli alimenti e delle diverse tipologie di cottura; b) modulare, conseguentemente, i processi e le formulazioni, qualora si rendesse necessaria la sostituzione o la riduzione di ingredienti di uso consolidato nella tradizione (es. nitriti nei prodotti carnei trasformati);
- Conoscere nel lungo periodo i processi economici legati ai diversi settori alimentari con riferimento alle dinamiche della domanda e dell'offerta;
- Essere in grado di conoscere e valorizzare in modo scientifico il peso individuale ed interattivo delle variabili che concorrono al concetto di "territorio" per quanto riguarda le produzioni tipiche in modo da poterle modulare e gestire in maniera ottimale anche in un contesto territoriale, sociale, produttivo, tecnologico ed economico in continua evoluzione;



- Comprendere il radicamento della cultura alimentare nella tradizione letteraria e pittorica nonché nei media in epoca attuale;
- Possedere adeguate competenze e strumenti per la comunicazione (divulgazione scientifica, attività giornalistica) anche a livello professionale e la gestione dell'informazione nel settore gastronomico ed alimentare;
- Conoscere la politica comunitaria per la qualità delle produzioni alimentari e la tutela dei consumatori.

Il percorso di studio si articola in una prima parte prevalentemente centrata su materie di base che forniscano allo studente strumenti atti ad affrontare le materie professionali. Seguono le materie professionali caratterizzanti, molto varie dal punto di vista degli ambiti interessati, e un tirocinio legato alla specificità della formazione nel campo dell'enogastronomia.

Date le risorse in termini di docenza del Dipartimento di afferenza, non è stato sinora possibile programmare orientamenti diversi dal percorso fondamentale, a parte la scelta di opzionali, peraltro sufficientemente ricca e aderente alle necessità formative professionalizzanti.

Il primo anno di corso è dedicato prevalentemente alle materie di base, fondamentali per la fruizione e comprensione delle materie scientifiche e tecnologiche legate alla gastronomia; quindi chimica, fisica, matematica, biologia e biochimica sono impartite come istituzioni, senza l'approfondimento più spinto del corso parallelo di STA. Nello stesso anno iniziano anche ad essere impartiti insegnamenti più professionali, soprattutto di tipo umanistico-economico (Storia, immagine e comunicazione del cibo, marketing, lingua inglese).

Nel secondo anno sono impartiti insegnamenti professionali e direttamente conseguenti alle materie di base, come microbiologia, tecnica di produzione e caratteristiche delle materie prime animali e vegetali, igiene, economia, e insegnamenti prettamente tecnologici (Trasformazioni molecolari, Alimenti e bevande)

Il terzo anno è dedicato a materie scientifiche più approfondite in diverse discipline interessanti per la gastronomia (Microbiologia, Nutrizione, Alimenti e bevande), e agli insegnamenti opzionali scelti dallo studente, che personalizzano il percorso formativo secondo le sue personali ambizioni; la personalizzazione della formazione è completata dal tirocinio e dalla prova finale.



Piano degli studi

I ANNO

I Semestre	SSD	CFU	Esito finale
Chimica (annualizzato)	CHIM/06	10 (5)	V
Immagine del cibo nella cultura contemporanea	L-ART/03	6	V
Storia e cultura dell'alimentazione (annualizzato)	M-STO/01	9 (4)	V
Matematica e Fisica applicata alla gastronomia	FIS/03	10	V
C.I. Biologia		10	V
I Modulo : Biologia	BIO/04	6	
Idoneità di lingua inglese		3	G
Corso in materia di Sicurezza sui Luoghi di lavoro	NN	1	G
Totale crediti semestre		35	
II Semestre			
Chimica (annualizzato)	CHIM/06	10 (5)	V
Storia e cultura dell'alimentazione (annualizzato)	M-STO/01	9 (5)	V
C.I. Biologia		10	V
II Modulo: Biochimica	BIO/10	4	
Marketing	AGR/01	6	V
Cibo Comunicazione	L-ART/06	8	V
Totale crediti semestre		28	
Totale crediti annuali		63	



II ANNO

I Semestre			
Insegnamento	SSD	CFU	Esito finale
C.I. Microbiologia generale e Microbiologia degli Alimenti			
I Modulo: Microbiologia Generale Mutuata da Microbiologia Generale I Anno STA LT	AGR/16	6	V
Produzioni Vegetali	AGR/03	12 (6)	V
Produzioni Animali	AGR/19	6	V
Trasformazioni Molecolari negli Alimenti e Composti di Neoformazione	CHIM/10	9	V
Totale crediti semestre		27	
II Semestre			
Insegnamento	SSD	CFU	Esito finale
Alimenti e Bevande I	AGR/15	6	V
Economia del Sistema agroalimentare	AGR/01	9	V
Produzioni Vegetali	AGR/03	12 (6)	V
Igiene degli Alimenti	VET/04	6	V
C.I. Microbiologia generale e Microbiologia degli Alimenti			
II Modulo: Microbiologia degli Alimenti	AGR/16	6	V
Totale crediti semestre		33	
Totale crediti annuali		60	



III ANNO

I Semestre			
Insegnamento	SSD Insegn.	CFU	Esito Finale
C.I. Alimenti e Bevande 2			V
II Mod. Bevande Alcoliche, analcoliche e alimenti nervini	AGR/15	6	
Nutrizione Umana e Principi di Dietetica (annualizzato)	BIO/09	9 (6)	V
Ispezione degli alimenti	VET/04	6	V
Totale crediti semestre		21	
II Semestre			
Insegnamento	SSD	CFU	Esito Finale
C.I. Alimenti e Bevande 2			V
I Mod. Alimenti di origine animale, Oli, Grassi e Conserve	AGR/15	6	
Microbiologia dei prodotti trasformati	AGR/16	6	V
Nutrizione Umana e Principi di Dietetica (annualizzato)	BIO/09	9 (3)	
A scelta dello studente		12	V
Tirocinio articolato in tipologie a scelta:			
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	7	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	7	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	7	G
Prova finale	NN	5	G
Totale crediti semestre		36	
Totale crediti annuali		57	
Totale triennio		180	



PIANO DEGLI STUDI - studenti a tempo parziale

I ANNO – I SLOT	CFU
Chimica	10
Immagine del cibo nella cultura contemporanea	6
Matematica e Fisica applicata alla gastronomia	10
Idoneità di lingua inglese	3
Corso in materia di Sicurezza sui Luoghi di lavoro	1
Totale CFU	30
I ANNO – II SLOT	CFU
Storia e cultura dell'alimentazione	9
C.I. Biologia	(10)
I Modulo : Biologia	6
II Modulo: Biochimica	4
Marketing	6
Cibo Comunicazione	8
Totale CFU	33

II ANNO – I SLOT	CFU
C.I. Microbiologia generale e Microbiologia degli Alimenti	(12)
I Modulo: Microbiologia Generale	6
II Modulo: Microbiologia degli Alimenti	6
Produzioni Vegetali	12
Alimenti e Bevande I	6
Totale CFU	30
II ANNO – II SLOT	CFU
Trasformazioni Molecolari negli Alimenti e Composti di Neoformazione	9
Produzioni Animali	6
Economia del Sistema agroalimentare	9
Igiene degli Alimenti	6
Totale CFU	30



III ANNO – I SLOT	
C.I. Alimenti e Bevande 2	
I Mod. Alimenti di origine animale, Oli, Grassi e Conserve	6
II Mod. Bevande Alcoliche, analcoliche e alimenti nervini	6
Microbiologia dei prodotti trasformati	6
Nutrizione Umana e Principi di Dietetica	9
A scelta dello studente	4
Totale CFU	31
III ANNO – II SLOT	CFU
Ispezione degli alimenti	6
A scelta dello studente	8
Tirocinio articolato in tipologie a scelta:	
Tirocinio c/o strutture Esterne	7
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	7
Tirocinio in Mobilità Internazionale	7
Prova finale	5
Totale CFU	26
Totale crediti	180

Propedeuticità

Per sostenere l'esame di:	Occorre aver superato gli esami di:
Produzioni Animali	C.I. di Biologia
Nutrizione umana e Principi di Dietetica	C.I. di Biologia; Chimica
Microbiologia dei Prodotti Trasformati	C.I. di Microbiologia Generale e Microbiologia degli Alimenti
Produzioni Vegetali	C.I. di Biologia

Immatricolazione

Il Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche è a libero accesso. Gli studenti che intendono iscriversi devono essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente.

Il numero di studenti Extracomunitari ammissibili è pari a 5 di cui n. 2 di nazionalità cinese – Progetto Marco Polo.

E' prevista ad iscrizione completata una prova di autovalutazione in ingresso volta a valutare le potenzialità di apprendimento dello studente. La prova di autovalutazione non ha alcuna ricaduta sulla validità dell'iscrizione.

Le tematiche oggetto della prova di autovalutazione comprendono tematiche di cultura generale e conoscenze pregresse su materie scientifiche di base.



La prova sarà disponibile in rete sul sito WEB di Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dal momento della chiusura delle iscrizioni.

Sulla base dell'esito gli studenti potranno autonomamente decidere quali conoscenze devono approfondire per seguire con profitto gli insegnamenti delle materie curriculari.

La procedura di immatricolazione è esclusivamente on line e si effettua dall'home page del sito web dell'Università. La tempistica si sviluppa nei termini seguenti:

Inizio immatricolazioni	17 luglio 2017, ore 15:00
Termine immatricolazioni	08 settembre 2017

Le procedure di immatricolazione sono definite nel Manifesto degli Studi dell'Ateneo.

Iscrizione agli anni successivi

Le Iscrizione agli anni successivi al primo di studenti immatricolati al CdS possono essere effettuate dal **11 agosto 2017 al 15 novembre 2017**.

Passaggi e Trasferimenti

Trasferimenti e passaggi al I anno del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche

Per l'A.A. 2017/2018, il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche prevede l'accesso libero e i Trasferimenti e passaggi al **I anno** di corso sono ammessi dall' **11 Agosto 2017** all' **08 settembre 2017**.

Trasferimenti e passaggi al II e III anno del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche

Per passaggi e trasferimenti al secondo o al terzo anno lo studente dovrà verificare di aver conseguito un minimo di 30 (per il secondo anno) o 60 (per il terzo anno) CFU nei seguenti SSD, come risultanti dalla propria carriera pregressa:

DISCIPLINE MATEMATICHE-FISICHE-STATISTICHE (max 12 CFU), Settori accettati: FIS/01-08, MAT/01-09.

DISCIPLINE CHIMICHE (max 24), Settori accettati: CHIM/01-03, CHIM/06, CHIM/10.

DISCIPLINE BIOLOGICHE (max 18), Settori accettati: BIO/01, BIO/05, BIO/10, AGR/02-03, AGR/19.

DISCIPLINE ECONOMICHE-GIURIDICHE (max 12) Settori accettati: AGR/01, IUS/04, SECSPP/ 08, SECSPP/12.

DISCIPLINE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (max 30 CFU) Settori accettati: AGR/15- 16, ING-IND/11, ING-IND/17.

DISCIPLINE DELLA SICUREZZA E DELLA VALUTAZIONE DEGLI ALIMENTI (max 18 CFU), Settori accettati: BIO/09, MED/42, MED/49, VET/01, VET/04.

I Trasferimenti e passaggi in entrata e in uscita ad **anni successivi al I**, sono ammessi dall' **11 Agosto 2017** (apertura) al **20 Ottobre 2017** (termine ultimo).

Procedure per il Passaggio

Se lo studente è iscritto a questo Ateneo, ma vuole cambiare corso di laurea, può fare un passaggio di corso.



La Domanda di passaggio (modulo A9 - scaricabile dal sito dell'Ateneo <http://www.unipr.it/didattica/informazioni-amministrative/modulistica> deve essere stampata, firmata e consegnata alla Segreteria studenti (che fornirà il MAV per versare il contributo richiesto, pari a 52 euro).

Il passaggio andrà completato entro il termine ultimo dell'8 settembre 2017 (passaggio al I anno) e del 20 ottobre 2017 (passaggio al secondo o terzo anno).

Procedure per il Trasferimento

Se lo studente è iscritto ad un altro Ateneo e vuole trasferirsi al corso di studio in oggetto, deve presentare domanda di trasferimento presso l'Ateneo di appartenenza rispettando le stesse scadenze e modalità indicate sopra.

L'iscrizione deve essere effettuata on line:

<http://www.unipr.it/servizi/servizi-line/isciversi-alluniversita-di-parma>

previa ricezione della documentazione relativa alla carriera pregressa trasmessa da parte dell'Ateneo di appartenenza all'Ateneo di Parma.

Si precisa che la documentazione cartacea/informatica relativa alla precedente carriera dello studente spedita dall'Università di provenienza, dovrà essere protocollata in ingresso dall'Università di Parma con ampio margine poiché la Segreteria Studenti, una volta in possesso del congedo in arrivo, avviserà via mail lo studente della ricezione del documento ufficiale dell'Ateneo di provenienza.

A questo punto, lo studente potrà iscriversi seguendo le indicazioni relative alle iscrizioni on line.

Riconoscimento degli esami sostenuti

Le domande di Passaggio e di Trasferimento verranno esaminate dal Consiglio di corso di studio, così pure l'eventuale riconoscimento degli esami sostenuti. Il riconoscimento verrà effettuato dal Consiglio di corso di studio quando la carriera giungerà presso la Segreteria studenti del corso stesso e ad iscrizione avvenuta.

Calendario delle Attività Didattiche

A.A. 2017/18

Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche (I anno)

Lezioni

I Semestre

25 settembre 2017 – 7 dicembre 2017

II Semestre

5 marzo 2018 - 8 giugno 2018



Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche (II e III anno)

Lezioni

I Semestre

2 ottobre 2017 – 19 gennaio 2018

2 ottobre 2017 - 7 dicembre 2017
8 gennaio 2018 - 19 gennaio 2018

II Semestre

5 marzo 2018 - 8 giugno 2018

5 marzo 2018 - 8 giugno 2018

Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche (I, II e III anno)

Vacanze Studenti

27 dicembre	2017	-5 gennaio	2018	Vacanze natalizie
30 marzo	2018	-2 aprile	2018	Vacanze pasquali
13 agosto	2018	24 agosto	2018	Vacanze estive

Sessioni esami di profitto

11 dicembre	2017	22 dicembre	2017	Sessione straordinaria (II e III anno)
11 dicembre	2017	2 marzo	2018	Sessione anticipata (primo semestre, I anno)
22 gennaio	2018	2 marzo	2018	Sessione anticipata (primo semestre; II e III anno)
19 marzo	2018	8 giugno	2018	Sessione anticipata per fuori corso
11 giugno	2018	31 agosto	2018	Sessione estiva
3 settembre	2018	21 settembre	2018	Sessione autunnale
24 settembre	2018	30 novembre	2018	Sessione autunnale per laureandi e fuori corso
3 dicembre	2018	31 gennaio	2019	Sessione straordinaria per laureandi e fuori corso

Date Esami di Laurea

(Laurea STA, Laurea SG; le date esatte relative ad ogni Corso di Studio saranno comunicate con congruo anticipo. Le sessioni di laurea avranno inizio il)

14-marzo 2018
18-luglio 2018
20-settembre 2018
17 dicembre 2018



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO**

Termini di presentazione della domanda di laurea (validi per tutti i corsi di laurea)*

14 febbraio	2018
18 giugno	2018
21 agosto	2018
19 novembre	2018

Ultima data utile per la verbalizzazione di tutti i CFU, esclusi quelli della prova finale

31 gennaio	2018
9 luglio	2018
3 settembre	2018
5 dicembre	2018



Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Classe LM 76 – Scienze e Tecnologie Alimentari) codice corso 5000

Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo

Il Corso di Laurea è strutturato in modo da rappresentare il naturale proseguimento degli studi per i laureati in possesso delle lauree universitarie in Scienze e Tecnologie Alimentari ma può essere di interesse anche per laureati in Scienze Gastronomiche ed altre discipline scientifiche nei settori della chimica, biologia, veterinaria e ingegneria in possesso di un adeguato curriculum.

La formazione del Laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è tale da permettergli, al termine del corso di studio, di acquisire le seguenti conoscenze e abilità:

- una solida conoscenza di base nei settori della tecnologia, chimica, biologia, microbiologia e nutrizione umana orientate agli aspetti applicativi del settore alimentare;
- una solida conoscenza del metodo scientifico atta a finalizzare le conoscenze di base ed operative alla soluzione dei molteplici problemi tecnici ed organizzativi del settore alimentare;
- la capacità di ottimizzare i processi di produzione, conservazione e distribuzione e di gestire progetti di ricerca e di sviluppo industriale;
- la capacità di gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente;
- la capacità di svolgere adeguatamente ruoli di coordinamento e di indirizzo riferibili ad attività proprie dell'industria agroalimentare e dei servizi a questa correlata;
- una elevata competenza tecnica per il controllo e la verifica della qualità organolettica, igienica e nutrizionale degli alimenti, anche con l'impiego di metodologie innovative;
- una competenza adeguata nella gestione e nell'organizzazione delle imprese, delle filiere agro-alimentari e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse;
- la capacità di comunicare, di lavorare in gruppi multidisciplinari e la capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico sia su quello etico;

Ai fini indicati il curriculum del corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

- prevede l'acquisizione di conoscenze approfondite sugli aspetti tecnologici specifici del settore alimentare e settori affini sia a carattere generale che specialistico;
- prevede attività ed esercitazioni pratiche dedicate alla conoscenza di metodiche sperimentali e di controllo e alla elaborazione dei dati;
- può prevedere, in relazione a obiettivi specifici, attività esterne all'Università, come tirocini presso aziende, strutture della pubblica amministrazione e laboratori, oltre ad agevolare soggiorni di studio presso altre università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali.

Il percorso di formazione del corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari prevede l'acquisizione di conoscenze approfondite sugli aspetti tecnici specifici del settore alimentare e settori affini sia a carattere generale che specialistico, lo svolgimento di attività di controllo ed esercitazioni pratiche dedicate alla conoscenza di metodiche sperimentali e di controllo e alla elaborazione dei dati, attività rivolte all'approfondimento delle conoscenze sulle tecnologie tradizionali ed innovative.



Inoltre, in relazione ad obiettivi specifici, il piano degli studi prevede attività esterne come tirocini presso aziende, strutture della pubblica amministrazione e laboratori, oltre a soggiorni di studio presso altre università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali.

Nello specifico, il piano degli studi prevede, nel corso del primo anno, i corsi di insegnamento di Biochimica Applicata, Nutrizione Applicata, Chimica Analitica, Chimica degli Alimenti e Microbiologia Industriale e Predittiva, che completano le materie della laurea triennale associandole alla pratica professionale. Il piano prosegue con lo studio della Struttura e delle Proprietà fisiche degli Alimenti, delle Sostanze Organiche Naturali negli Alimenti e della Gestione delle Imprese Alimentari. Il secondo anno prevede lo studio dell'Energetica, delle Metodologie di Progettazione dei Processi e dei Prodotti Alimentari. Una vasta gamma di corsi a scelta e la tesi di laurea completano il secondo anno di corso.

Piano degli studi

I ANNO

Insegnamento	SSD	CFU	Esito finale
I Semestre			
Chimica degli Alimenti	CHIM/10	6	V
Chimica Analitica	CHIM/01	6	V
Biochimica Applicata	BIO/10	6	V
Gestione delle Imprese Alimentari	AGR/01	6	V
C.I. Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti I Mod.: Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti II Mod.: Chimica Fisica degli Alimenti	AGR/15 CHIM/02	6 6	V
Totale Crediti Semestre		36	
II Semestre			
Nutrizione Umana Applicata	MED/49	8	V
C.I. Microbiologia Industriale e Predittiva I Mod.: Microbiologia Industriale II Mod.: Microbiologia Predittiva	AGR/16 AGR/16	6 6	V
Sostanze Organiche Naturali negli Alimenti	CHIM/06	6	V
Totale Crediti Semestre		26	
Totale crediti		62	



II ANNO-

I Semestre			
Insegnamento	SSD	C. F.U	Esito finale
Energetica	ING-IND/11	4	V
Metodologie di progettazione dei processi alimentari	AGR/15	7	V
Metodologie di Progettazione dei Prodotti Alimentari	AGR/15	6	
A scelta dello studente		9	V
Totale crediti semestre		26	
II Semestre			
Insegnamento	SSD	C FU	Esito finale
Attività di Tesi articolata in tipologie a scelta:			
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	22	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	22	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	22	G
Prova Finale	NN	10	G
Totale crediti semestre		32	
Totale crediti annuale		58	
Totale crediti biennio		120	

PIANO DEGLI STUDI studenti a tempo parziale

A.A. 2017/18

I ANNO

I ANNO – I SLOT		CFU
Nutrizione Umana Applicata (Annualizzato)		8
Chimica Analitica		6
C.I. Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti		12
I Mod.: Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti		6
II Mod.: Chimica Fisica degli Alimenti		6
Sostanze Organiche Naturali negli Alimenti		6
Totale CFU		32
I ANNO – II SLOT		
Biochimica Applicata		6
Gestione delle Imprese Alimentari		6
Chimica degli Alimenti		6
C.I. Microbiologia Industriale e Predittiva		12
I Mod.: Microbiologia Industriale		6
II Mod.: Microbiologia Predittiva		6
Totale CFU		30



II ANNO

II ANNO – I SLOT	CFU
Energetica	4
Metodologie di progettazione dei processi alimentari	7
Metodologie di Progettazione dei Prodotti Alimentari	6
A scelta dello studente	3
Totale CFU	20
II ANNO – II SLOT	CFU
A scelta dello studente	6
Attività di Tesi articolata nelle seguenti tipologie a scelta	
Tirocinio c/o strutture Esterne	22
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	22
Tirocinio in Mobilità Internazionale	22
Prova Finale	10
Totale CFU	38
Totale crediti	120

Immatricolazione

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è a libero accesso.

L'accesso al corso di laurea magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari" è subordinato al possesso di una laurea di primo livello o di altro titolo di studio equipollente, anche conseguito all'estero.

Inoltre, per l'accesso al corso di studio sono richieste, oltre che capacità logiche e di comprensione linguistiche, un'adeguata preparazione iniziale nelle seguenti materie: tecnologie alimentari, microbiologia, chimica, nutrizione ed economia, che saranno verificate tramite un colloquio volto a verificare l'adeguatezza della formazione personale al fine di poter suggerire gli approfondimenti necessari ad un proficuo percorso di studio.

I requisiti curriculari per l'ammissione sono quelli di seguito riportati

A) Possono immatricolarsi al corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, senza verifica delle conoscenze di base, i laureati in possesso di diploma universitario di durata 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 titolo equivalente conseguito all'estero. La loro immatricolazione è da considerarsi definitiva.

B) Possono immatricolarsi al corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari i laureati in possesso di diploma universitario di durata triennale in una delle seguenti classi di Laurea:

- DM 509/99: 1 (Biotecnologie), 12 (Scienze Biologiche), 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali), 21 (Scienze e Tecnologie Chimiche), 24 (Scienze e Tecnologie Farmaceutiche), 27 (Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura) e 40 (Scienze e Tecnologie Zootecniche e delle Produzioni Animali),



• DM 270/04: L-2 (Biotechnologie), L-13 (Scienze Biologiche), L-25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali), L-27 (Scienze e tecnologie chimiche), L-29 (Scienze e Tecnologie Farmaceutiche), L-32 (Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura) e L-38 (Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali)

purché abbiano conseguito almeno 80 Crediti Formativi Universitari (CFU) complessivi in insegnamenti riferibili ai seguenti settori scientifico disciplinari (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/11, IUS/04, SECS-S/02, SECS-S/01 e purché tali 80 CFU siano stati conseguiti in insegnamenti appartenenti ad almeno 5 SSD fra quelli indicati

Prima di immatricolarsi lo studente è tenuto a verificare personalmente la rispondenza a tali requisiti, pena il successivo annullamento dell'immatricolazione.

Dopo avere provveduto all'immatricolazione (farà fede il pagamento della prima rata delle tasse universitarie) lo studente dovrà inviare via mail alla Segreteria Studenti CdL ambito Agroalimentare (segagr@unipr.it) la richiesta di valutazione delle eventuali carenze curriculari nelle seguenti materie: microbiologia degli alimenti, tecnologia alimentare, chimica degli alimenti, nutrizione umana e economia agroalimentare (modulo reperibile all'indirizzo <http://saf.unipr.it/it/didattica/corso-di-laurea-magistrale-scienze-e-tecnologie-alimentari>).

La Commissione Didattica del Consiglio di Corso di Studio, o altro gruppo di lavoro deputato allo scopo dal Consiglio di Corso di Studio, dopo aver valutato il curriculum dello studente, comunicherà allo stesso le materie in cui siano state evidenziate eventuali carenze, i percorsi da seguire e il materiale didattico da consultare al fine di colmare eventuali carenze conoscitive

Lo studente dovrà sostenere un test di ingresso in seguito all'espletamento del quale (indipendentemente dal superamento o meno dello stesso) verrà definitivamente formalizzata la sua immatricolazione. In caso di mancato superamento del test, i nominativi degli studenti verranno segnalati ai docenti dei settori in cui sono riscontrate ancora carenze che provvederanno in modo autonomo a verificare la preparazione di base dello studente. Gli studenti troveranno indicazioni in merito agli argomenti e alla bibliografia per acquisire la preparazione necessaria al superamento del test all'indirizzo <http://saf.unipr.it/it/didattica/corso-di-laurea-magistrale-scienze-e-tecnologie-alimentari>

C) Lo studente che è iscritto in un'altra Università e vuole venire a studiare presso il nostro Ateneo, oppure è iscritto presso questa Università e vuole andare in altro Ateneo, può fare domanda di **trasferimento**. Se lo studente è iscritto a questo Ateneo, ma vuole cambiare corso di laurea, può fare un passaggio di corso. Si accettano **trasferimenti e passaggi al primo anno e al secondo anno**. Per i trasferimenti e i passaggi in ingresso **al secondo anno**, lo studente dovrà verificare di aver conseguito un **minimo di 40 CFU** come risultanti dalla sua carriera pregressa nei seguenti SSD: AGR/01, AGR15, AGR16, BIO/10, BIO/18, CHIM/01, CHIM/02, CHIM/06, CHIM/10, MED/49, SECS-P/12, SECS-S/01, SECS-S/02.

Il numero di studenti Extracomunitari ammissibili è pari a 5 di cui n. 3 di nazionalità cinese – Progetto Marco Polo.



La procedura di immatricolazione è esclusivamente on line e si effettua dall'home page del sito web dell'Università. La tempistica si sviluppa nei termini seguenti:

Inizio immatricolazioni	17 luglio 2017, ore 15:00
Termine immatricolazioni	15 ottobre 2017

Le procedure di immatricolazione sono definite nel Manifesto degli Studi dell'Ateneo.

Iscrizione agli anni successivi

Le Iscrizione agli anni successivi al primo di studenti immatricolati al CdS possono essere effettuate dal **11 agosto 2017 al 15 novembre 2017**.

Passaggi e Trasferimenti

Trasferimenti – procedura

Lo studente che è iscritto in un'altra università e vuole venire a studiare presso il nostro Ateneo, può fare domanda di trasferimento.

L'iscrizione deve essere effettuata on line:

<http://www.unipr.it/servizi/servizi-line/isciversi-alluniversita-di-parma>

previa ricezione della documentazione relativa alla carriera pregressa trasmessa da parte dell'Ateneo di appartenenza all'Ateneo di Parma.

Si precisa che la documentazione cartacea/informatica relativa alla precedente carriera dello studente spedita dall'Università di provenienza, dovrà essere protocollata in ingresso dall'Università di Parma con ampio margine poiché la Segreteria Studenti, una volta in possesso del congedo in arrivo, avviserà via mail lo studente della ricezione del documento ufficiale dell'Ateneo di provenienza.

A questo punto, lo studente potrà iscriversi seguendo le indicazioni relative alle iscrizioni on line.

Passaggi – procedura

Se lo studente è iscritto a questo Ateneo, ma vuole cambiare Corso di Laurea, può fare un passaggio di corso.

La Domanda di passaggio (modulo A9 - scaricabile dal sito dell'Ateneo

<http://www.unipr.it/didattica/informazioni-amministrative/modulistica> deve essere stampata, firmata e consegnata alla Segreteria studenti (che fornirà il MAV per versare il contributo richiesto, pari a 52 euro).



TEMPISTICA

Trasferimenti e passaggi **al I anno di corso** dal **11 Agosto 2017 (apertura)** al **15 Ottobre 2017**
(termine ultimo)

Trasferimenti e passaggi in entrata e in uscita **al II anno** fissati dal **11 Agosto 2017 (apertura)** al **20 Ottobre 2017 (termine ultimo)**

Calendario delle Attività Didattiche

Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari – A.A. 2017/2018

Lezioni

I Semestre (I Anno)

16 Ottobre 2017 - 19 Gennaio 2018

16 ottobre 2017 - 19 gennaio 2018

ISemestre (II Anno)

2 ottobre 2017 - 22 dicembre 2017

II Semestre (I Anno, II Anno)

26 febbraio 2017 - 8 giugno 2017

26 febbraio 2018 - 29 marzo 2018

11 aprile 2018 - 8 giugno 2018

Vacanze Studenti

27 dicembre 2017 - 5 gennaio 2018 Vacanze natalizie

30 marzo 2018 - 2 aprile 2018 Vacanze pasquali

13 agosto 2018 - 24 agosto 2018 Vacanze estive



Sessioni esami di profitto

8 gennaio	2018	23 febbraio	2018	Sessione anticipata (primo semestre – II Anno)
22 gennaio	2018	23 febbraio	2018	Sessione anticipata (primo semestre – I Anno)
3 aprile 2018		10 aprile	2018	Sessione anticipata (secondo semestre)
23 aprile	2018	1 giugno	2018	Sessione anticipata per fuori corso
11 giugno	2018	31 agosto	2018	Sessione estiva
1 settembre	2018	28 settembre	2018	Sessione autunnale
1 ottobre	2018	30 novembre	2018	Sessione autunnale per laureandi e fuori corso
3 dicembre	2018	31 gennaio	2019	Sessione straordinaria per laureandi e fuori corso

Date Esami di Laurea

(Magistrale STA, Laurea STA, Laurea SG; le date relative ad ogni CdS saranno comunicate con congruo anticipo)

14-15-16 marzo 2018 (mercoledì/giovedì/venerdì)
18-19-20 luglio 2018 (mercoledì/giovedì/venerdì)
12-13-14 settembre 2018 (mercoledì/giovedì/venerdì)
5-6-7 dicembre 2018 (mercoledì/giovedì/venerdì)

Termini di presentazione della domanda di laurea (validi per tutti i corsi di laurea)*

14 febbraio 2018
18 giugno 2018
21 agosto 2018
5 novembre 2018

Ultima data utile per la verbalizzazione di tutti i CFU, esclusi quelli della prova finale

31 gennaio 2018
22 giugno 2018
3 settembre 2018
20 novembre 2018