



Manifesto di Dipartimento

Anno Accademico 2021/2022

Indice

Corso di Laurea Magistrale a Ciclo Unico in Farmacia (Classe LM-13 – Farmacia e Farmacia Industriale) codice corso 5008.....	3
Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo	3
Piano degli studi (ex D.M. 17/2010, a partire dall'a.a. 2011/2012).....	5
Obblighi di frequenza	6
Iscrizione agli anni successivi.....	8
Passaggi e trasferimenti	8
Calendario delle attività didattiche	9
Corso di Laurea Magistrale a Ciclo Unico in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche (Classe LM-13 – Farmacia e Farmacia Industriale) codice corso 5009	10
Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo	10
Piano degli studi (ex D.M. 17/2010, a partire dall'a.a. 2011/2012).....	11
Propedeuticità.....	12
Obblighi di frequenza	12
Immatricolazione	13
Iscrizione agli anni successivi.....	13
Passaggi e trasferimenti	13
Calendario delle attività didattiche	15
Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Classe L 26 – Scienze e Tecnologie Alimentari) codice corso 3000	16
Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo	16
Piano degli studi	17
Piano degli studi – studenti a tempo parziale	21
Immatricolazione	23
Iscrizione agli anni successivi.....	24
Passaggi e Trasferimenti.....	24
Gestione corsi singoli	26
Calendario delle Attività Didattiche	27
Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche (Classe L GASTR – Scienze, culture e politiche della Gastronomia) codice corso 3055	29
Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo	29
Piano degli studi	31
Piano degli studi – studenti a tempo parziale	34
Propedeuticità.....	35
Immatricolazione	36
Iscrizione agli anni successivi Le iscrizioni agli anni successivi al primo di studenti immatricolati al CdS possono essere effettuate dal 03 settembre al 15 novembre 2021.	37
Passaggi e Trasferimenti	37
trasferimenti e passaggi sono disponibili nella sezione dedicata dal sito di Ateneo https://www.unipr.it/didattica/info-amministrative/trasferimenti-passaggi-di-corso-e-opzioni e nell'apposita sezione del sito di corso di studio https://cdl-sg.unipr.it/it/isciversi/trasferimenti-e-passaggi	37
Iscrizione a Corsi Singoli	38
Calendario delle Attività Didattiche	38
Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Classe LM 70 – Scienze e Tecnologie Alimentari) codice corso 5000	40
Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo	40
Piano degli studi – coorte 2020.....	41



Schema Piano	42
Piano degli studi studenti a tempo parziale – coorte 2021	44
Immatricolazione	45
Iscrizione agli anni successivi.....	47
Passaggi e Trasferimenti.....	48
Iscrizione a Corsi Singoli	49
Calendario delle Attività Didattiche	49
Corso di Laurea Magistrale in Food Safety and Food Risk Management (Classe LM 70 – Scienze e Tecnologie Alimentari) codice corso 5064.....	51
Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo	51
Piano degli studi – Study Plan	54
Piano degli studi tempo parziale – Part-time Study Plan	57
Immatricolazione Il corso di Laurea Magistrale in Food Safety and Food Risk Management è a libero accesso.	59
Iscrizione agli anni successivi.....	64
Passaggi e Trasferimenti.....	64
Corsi singoli	69
Calendario delle Attività Didattiche	69
Corso di Laurea Magistrale in Food Sciences for Innovation and Authenticity.....	72
(Classe LM 70 – Scienze e Tecnologie Alimentari) -codice corso 5063	72
Offerta Formativa -Profilo Nutrition Sciences – previsto al II anno di Corso e attivato presso UniPR	72
Calendario delle Attività Didattiche in UniPr.....	72
Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana (Classe LM 61 – Scienze della Nutrizione Umana) codice corso 5068	73
Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo	73
PIANO DEGLI STUDI PART-TIME – COORTE 2021-2022	78
Immatricolazione	80
Iscrizione agli anni successivi al primo	81
L’iscrizione all’a.a. successivo del corso non prevede blocchi specifici o particolari propedeuticità	81
Corsi singoli	81
Passaggi e Trasferimenti.....	81
Calendario delle Attività Didattiche	82

Approvato nella seduta del Consiglio del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco del 22 luglio 2021.



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 aggiuntiva 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 e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre all'italiano. L'accesso al Corso di studio richiede conoscenze basilari di matematica, fisica, chimica e biologia.

Gli sbocchi professionali riguardano prevalentemente le farmacie pubbliche, private od ospedaliere per quanto concerne la preparazione, il controllo, l'immagazzinamento e la distribuzione dei medicinali; le industrie ed i laboratori farmaceutici o parafarmaceutici relativamente alla preparazione delle forme farmaceutiche, alla fabbricazione ed al controllo di qualità dei medicinali e dei prodotti per la salute; il commercio all'ingrosso dei medicinali e dei prodotti parafarmaceutici; l'informazione medico-scientifica; il settore della ricerca pubblica o privata e l'insegnamento nelle



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**

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

scuole secondarie.

Il laureato in Farmacia può esercitare la professione di farmacista dopo il superamento dell'Esame di Stato ed l'iscrizione all'Albo Professionale dei Farmacisti. Può, inoltre, a norma del D.P.R. 05/06/2001 n° 328, 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 Disciplinare	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/10	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:
<ul style="list-style-type: none">Fisica	<ul style="list-style-type: none">Istituzioni di Matematica
<ul style="list-style-type: none">Analisi dei Medicinali IChimica Analitica / Analisi Biochimico-ClinicheChimica Organica Propedeutica / Chimica Organica	<ul style="list-style-type: none">Chimica Generale ed Inorganica
<ul style="list-style-type: none">Fisiologia Generale	<ul style="list-style-type: none">Chimica Generale e InorganicaAnatomia UmanaFisica
<ul style="list-style-type: none">Farmacognosia	<ul style="list-style-type: none">Biologia Animale / Biologia VegetaleBotanica Farmaceutica
<ul style="list-style-type: none">Analisi dei Medicinali II	<ul style="list-style-type: none">Chimica Organica Propedeutica / Chimica Organica
<ul style="list-style-type: none">Chimica Farmaceutica e Tossicologica ITecnologia Farmaceutica/Laboratorio di Preparazioni Galeniche	<ul style="list-style-type: none">Chimica Organica Propedeutica / Chimica OrganicaFisiologia Generale
<ul style="list-style-type: none">Patologia GeneraleMicrobiologiaFarmacologia e Farmacoterapia	<ul style="list-style-type: none">Fisiologia GeneraleBiochimica / Biochimica Applicata
<ul style="list-style-type: none">Chimica Farmaceutica e Tossicologica II	<ul style="list-style-type: none">Chimica Farmaceutica e Tossicologica IFarmacologia e Farmacoterapia
<ul style="list-style-type: none">Tossicologia	<ul style="list-style-type: none">Farmacologia e Farmacoterapia
<ul style="list-style-type: none">Prodotti Cosmetici/Forme Farmaceutiche Innovative	<ul style="list-style-type: none">Tecnologia Farmaceutica/Laboratorio di Preparazioni Galeniche
<ul style="list-style-type: none">Complementi di Chimica Farmaceutica/ Farmaci Biotecnologici	<ul style="list-style-type: none">Chimica Farmaceutica e Tossicologica IPatologia 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'obbligo di frequenza si ritiene assolto con la frequenza a non meno del 70% delle ore di lezione frontale. E' richiesta la frequenza totale delle ore di esercitazioni di laboratorio, salvo motivata giustificazione valutata dal docente dell'insegnamento. L'accertamento della frequenza avviene secondo modalità e criteri stabiliti dal singolo docente che le rende note agli studenti all'inizio delle lezioni.
- Per lo studente lavoratore l'obbligo di frequenza alle lezioni frontali si ritiene assolto con la frequenza a non meno del 25% delle ore di lezione. 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. Alcune deroghe si applicano in caso di studente con disabilità facendo riferimento al servizio di supporto di Ateneo (Le Eli-Che).
- È possibile richiedere l'esenzione dalla frequenza per gravi e documentati motivi di salute. Non



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**

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

è possibile chiedere l'esonero dalla frequenza per i corsi di laboratorio.



Immatricolazione

Corso ad accesso programmato a livello locale in ordine cronologico di iscrizione con valorizzazione del merito attraverso il voto di maturità.

Numero posti: 179 di cui 3 extracomunitari (incluso 1 studente cinese Progetto Marco Polo).

Prenotazione del posto: **dalle ore 17.00 del 08/07/2021 al 14/07/2021 ore 12.00**

Pubblicazione della graduatoria: **20/07/2021 ore 12.00**

Immatricolazione: **dal 20/07/2021 ore 15.00 al 26/07/2021 ore 12.00**

Primo scorrimento: **dal 30/07/2021 ore 12.00 al 03/08/2021 ore 14.00**

Secondo scorrimento: **dal 06/08/2021 ore 12.00 al 18/08/2021 ore 14.00**

Seguiranno altri scorrimenti nei giorni **23/08 – 26/08 – 30/08** con relative immatricolazioni dal lunedì ore 12.00 al martedì ore 14.00 e dal giovedì ore 12.00 al venerdì ore 14.00.

Dopo la prima fase di scorrimenti verrà attivata la **manifestazione di interesse** dal **01/09/2021 ore 9.00 al 06/09/2021 ore 14.00**, nella quale lo studente deve dichiarare la disponibilità al ripescaggio.

Ripresa degli scorrimenti dal 09/09/2021 con due scorrimenti settimanali il lunedì e il giovedì visibili su www.unipr.it

Dal 30 luglio al 24 settembre 2021 sarà attivata **una seconda procedura di prenotazione del posto sulla base del solo ordine cronologico** senza valorizzazione del merito, che potrà essere utilizzata qualora non vi siano più posizioni utili da scorrere dalla graduatoria del 20/07/2021.

Precise indicazioni sono reperibili sul sito del Corso di Studio alla pagina:

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

Iscrizione agli anni successivi

Le iscrizioni agli anni successivi al primo di studenti immatricolati al CdS possono essere effettuate dal **3 settembre 2021 al 16 novembre 2021**.

Passaggi e trasferimenti

La scadenza dei passaggi e dei trasferimenti è fissata per le **ore 12 del 25 settembre 2021**.

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 al 1° 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: 22/09/2021 – 14/12/2021**
 - I modulo: 22/09/2021 02/11/2021
 - II modulo: 03/11/2021 14/12/2021
- **Secondo Semestre: 01/03/2022 – 31/05/2022**
 - I modulo: 01/03/2022 11/04/2022
 - II modulo: 12/04/2022 31/05/2022

Periodi di vacanza

- vacanze natalizie 24/12/2021 – 05/01/2022 inclusi
- vacanze pasquali 14/04/2022 – 20/04/2022 inclusi
- vacanze estive 01/08/2022 – 31/08/2022 inclusi

Periodi degli Esami di Profitto:

- 15/12/2021 – 23/12/2021 (1 appelli)
- 10/01/2022 – 28/02/2022 (3 appelli)
- 01/04/2022 – 29/04/2022 (1 appello riservato)
- 01/06/2022 – 29/07/2022 (3 appelli)
- 01/09/2022 – 21/09/2022 (1 appelli)
- 02/11/2022 – 30/11/2022 (1 appello riservato)

Il calendario degli esami verrà pubblicato sulla piattaforma Esse3 entro il mese di **settembre 2021**.

Periodi degli esami finali

Gli appelli degli esami finali nell'anno 2022 sono previsti nei mesi di: Gennaio, Marzo, Maggio, Luglio e Ottobre:

- venerdì 28 gennaio 2022
- venerdì 18 marzo 2022
- venerdì 20 maggio 2022
- venerdì 15 luglio 2022
- venerdì 21 ottobre 2022

Il calendario degli esami finali sarà pubblicato sul sito del CdS alla pagina Calendario Sessioni Laurea: <https://cdlm-farma.unipr.it/it/laurearsi/calendario-sessioni-di-laurea>, entro il mese di **settembre 2021**.



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 medicochirurgici, articoli sanitari) nei relativi settori industriali. I laureati saranno in grado di utilizzare, in forma scritta e 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 Disciplinare	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
	Farmacologia e Farmacoterapia	BIO/14	b	9	E
	Biochimica Applicata	BIO/10	b	8	E
	Chimica Farmaceutica e Tossicologica I	CHIM/08	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	Legislazione Farmaceutica/ Fabbricaz. Industriale dei Medicinali	CHIM/09-	b-b	5+5	E
	Tossicologia	BIO/14	b	9	E
	Farmacologia Sperimentale	BIO/14	b	6	E
	Chimica Farmaceutica e Tossicologica II	CHIM/08	b	9	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:
<ul style="list-style-type: none">Chimica Organica IChimica AnaliticaAnalisi dei Medicinali	<ul style="list-style-type: none">Chimica Generale ed Inorganica
<ul style="list-style-type: none">Chimica Organica IIMetodi Fisici in Chimica Organica	<ul style="list-style-type: none">Chimica Organica I
<ul style="list-style-type: none">Fisiologia Generale	<ul style="list-style-type: none">FisicaAnatomia UmanaChimica Generale ed Inorganica
<ul style="list-style-type: none">Microbiologia /Patologia GeneraleFarmacologia e Farmacoterapia	<ul style="list-style-type: none">BiochimicaFisiologia Generale
<ul style="list-style-type: none">Chimica Farmaceutica e Tossicologica I	<ul style="list-style-type: none">Chimica Organica IIFisiologia Generale
<ul style="list-style-type: none">Analisi dei FarmaciTossicologia	<ul style="list-style-type: none">Chimica AnaliticaFarmacologia e Farmacoterapia
<ul style="list-style-type: none">Chimica Farmaceutica e Tossicologica II	<ul style="list-style-type: none">Chimica Farmaceutica e Tossicologica IFarmacologia e Farmacoterapia
<ul style="list-style-type: none">Tecnologia Farmaceutica/ Laboratorio di Tecnologia Farmaceutica	<ul style="list-style-type: none">Chimica Organica IFisiologia generale
<ul style="list-style-type: none">Rilascio e Direzioneamento dei Farmaci	<ul style="list-style-type: none">Tecnologia Farmaceutica/ Laboratorio di Tecnologia Farmaceutica
<ul style="list-style-type: none">Legislazione Farmaceutica / Fabbricazione industriale dei Medicinali	<ul style="list-style-type: none">Tecnologia Farmaceutica/Laboratorio di Tecnologia Farmaceutica
<ul style="list-style-type: none">Laboratorio di progettazione dei Farmaci/ Laboratorio di Sintesi dei Farmaci	<ul style="list-style-type: none">Analisi dei FarmaciChimica Farmaceutica e Tossicologica I
<ul style="list-style-type: none">Farmacologia Sperimentale	<ul style="list-style-type: none">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

1. La frequenza è obbligatoria. Per la frequenza dei corsi con esercitazioni pratiche è richiesta l'iscrizione sulla piattaforma online dedicata alla didattica.
2. L'obbligo di frequenza si ritiene assolto con la frequenza di non meno del 70% delle ore di lezione frontale. E' richiesta la frequenza totale delle ore di esercitazioni di laboratorio salvo motivata giustificazione valutata dal docente dell'insegnamento. L'accertamento della frequenza avviene secondo modalità e criteri stabiliti dal singolo docente che le rende note agli studenti all'inizio delle lezioni.
3. Per lo studente lavoratore l'obbligo di frequenza alle lezioni frontali si ritiene assolto con la frequenza a non meno del 35% delle ore di lezione. 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.

Alcune deroghe si applicano in caso di studenti con disabilità, Disturbi Specifici



dell'Apprendimento (DSA) o appartenenti a fasce deboli facendo riferimento al servizio di supporto di Ateneo (Le Eli-Che)

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

Immatricolazione

Corso ad accesso programmato a livello locale in ordine cronologico di iscrizione con valorizzazione del merito attraverso il voto di maturità.

Numero posti: 133 di cui 3 extracomunitari (incluso 1 studente cinese Progetto Marco Polo).

Prenotazione del posto: **dalle ore 16.00 del 08/07/2021 al 14/07/2021 ore 12.00**

Pubblicazione della graduatoria: **20/07/2021 ore 12.00**

Immatricolazione: **dal 20/07/2021 ore 15.00 al 26/07/2021 ore 12.00**

Primo scorrimento: **dal 30/07/2021 ore 12.00 al 03/08/2021 ore 14.00**

Secondo scorrimento: **dal 06/08/2021 ore 12.00 al 18/08/2021 ore 14.00**

Seguiranno altri scorrimenti nei giorni **23/08 –26/08 –30/08** con relative immatricolazioni dal lunedì ore 12.00 al martedì ore 14.00 e dal giovedì ore 12.00 al venerdì ore 14.00.

Dopo la prima fase di scorrimenti verrà attivata la **manifestazione di interesse** dal **01/09/2021 ore 9.00 al 06/09/2021 ore 14.00**, nella quale lo studente deve dichiarare la disponibilità al ripescaggio.

Ripresa degli scorrimenti dal 09/09/2021 con due scorrimenti settimanali il lunedì e il giovedì visibili su www.unipr.it

Dal 30 luglio al 24 settembre 2021 sarà attivata **una seconda procedura di prenotazione del posto sulla base del solo ordine cronologico** senza valorizzazione del merito, che potrà essere utilizzata qualora non vi siano più posizioni utili da scorrere dalla graduatoria del 20/07/2021.

Precise indicazioni saranno reperibili sul sito del Corso alla pagina: <https://cdlm-ctf.unipr.it/it/isciversi/immatricolazione>

Iscrizione agli anni successivi

Le iscrizioni agli anni successivi al primo di studenti immatricolati al CdS possono essere effettuate dal 3 settembre 2021 al 16 novembre 2021.

Passaggi e trasferimenti

Termine ultimo per la domanda di trasferimenti o passaggi al Corso di Laurea Magistrale a ciclo unico in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche è il **25 settembre 2021**.

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 al 1° verranno accettati fino al raggiungimento del



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

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: 01/10/2021 – 23/12/2021**
 - I modulo: 01/10/2021 - 11/11/2021
 - II modulo: 12/11/2021 - 23/12/2021
- **Secondo Semestre: 01/03/2022 – 31/05/2022**
 - I modulo: 01/03/2022 - 11/04/2022
 - II modulo: 12/04/2022 - 31/05/2022

Periodi di vacanza

- vacanze natalizie 24/12/2021 – 05/01/2022 inclusi
- vacanze pasquali 14/04/2022 – 20/04/2022 inclusi
- vacanze estive 01/08/2022 – 31/08/2022 inclusi

Periodi degli esami di profitto

- 10/01/2022 – 28/02/2022 (3 appelli)
- 01/04/2022 – 29/04/2022 (1 appello riservato)
- 01/06/2022 – 29/07/2022 (3 appelli)
- 01/09/2022 – 30/09/2022 (2 appelli)
- 02/11/2022 – 30/11/2022 (1 appello riservato)

Il calendario degli esami verrà pubblicato sulla piattaforma Esse3 entro il mese di **settembre 2021**.

Periodi degli esami finali

Gli appelli degli esami finali nell'anno 2022 sono previsti nei mesi di: Gennaio, Marzo, Maggio, Luglio e Ottobre:

- giovedì 27 gennaio 2022
- giovedì 17 marzo 2022
- giovedì 19 maggio 2022
- giovedì 14 luglio 2022
- giovedì 20 ottobre 2022

Il calendario degli esami finali sarà pubblicato sul sito del CdS alla pagina Calendario Sessioni Laurea: <https://cdlm-ctf.unipr.it/it/laurearsi/calendario-sessioni-di-laurea>, entro il mese di **settembre 2021**.



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, oltre ad avere una solida preparazione per completare il percorso accademico di secondo livello con particolare riferimento ai corsi di studio Magistrali delle classi LM70, saranno in grado di operare autonomamente in molteplici ruoli relativi ad attività tecnico-gestionali nella produzione, distribuzione, controllo e servizi del settore alimenti.

La formazione del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari affronta un percorso articolato finalizzato a conseguire: i) una buona conoscenza nei settori delle scienze matematiche, fisiche, chimiche e biologiche orientate ai loro aspetti applicativi del settore alimentare; ii) un'adeguata conoscenza del metodo scientifico atta a finalizzare le conoscenze di base ed operative alla soluzione dei molteplici problemi applicative del settore alimentare; iii) 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; iv) 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; v) un'adeguata conoscenza delle responsabilità professionali ed etiche; gli elementi base per valutare l'impatto sociale ed ambientale delle attività proprie del settore alimentare; vi) 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; vii) una buona capacità di impiego degli strumenti informatici, di comunicazione e di gestione dell'informazione; viii) 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, Tecnologie Alimentari 3 (Processi dell'Industria Alimentare e Gestione della Qualità e Tecnologie di Oli, grassi, prodotti carnei e di pasticceria), 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

All'atto dell'iscrizione al primo anno di corso allo studente è attribuito un piano degli studi standard. È altresì facoltà dello studente presentare un piano di studio individuale, che deve comunque soddisfare requisiti previsti dall'Ordinamento per la coorte di iscrizione.

Nell'ambito delle attività formative "a libera scelta dello studente", il Consiglio di Corso, all'inizio di ogni anno accademico, rende note le attività predisposte, ferma restando la possibilità da parte dello studente di scegliere autonomamente, previo parere favorevole del Consiglio di Corso, altre attività, coerenti con il progetto formativo, all'interno dell'Ateneo di Parma.

Non è consentita la modifica del piano degli studi agli studenti iscritti sotto condizione che intendano laurearsi nelle sessioni di laurea straordinarie dell'anno accademico di riferimento.

Per quanto attiene le **attività formative "a scelta dello studente"**, il Consiglio di Corso di Studio prevede che lo studente del III anno di corso possa inserire nel suo piano degli studi da un minimo obbligatorio di 12 CFU di TAF D, così come previsto dal piano degli studi standard, sino ad un massimo di 18 CFU (6 CFU in più rispetto al minimo obbligatorio previsto).

Non è consentita l'introduzione di un numero di attività opzionali che comporti lo "sforamento" del limite massimo di 18 CFU.

È data facoltà allo studente di poter modificare il suo piano degli studi nei termini previsti per l'operazione in oggetto, ovvero, non sarà più consentita la modifica del piano degli studi agli studenti iscritti sotto condizione che intendano laurearsi nelle sessioni di laurea straordinarie dell'anno accademico di riferimento.

I CFU sovrannumerari di cui sopra, se inseriti a piano, concorrono al calcolo della media.

Nell'ambito del suddetto range compreso dai 12 CFU minimi obbligatori previsti al massimo consentito di 18 CFU potranno essere contemplate, fatti salvi riconoscimenti di attività sostenute in pregresse carriere, le scelte effettuate dallo studente nell'ambito delle tipologie di TAF D suggerite ogni anno dal Corso di Studio. Le suddette tipologie, di norma, potranno prevedere:

1. Insegnamenti opzionali attivati *ad hoc* dai corsi di studio di area Food del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco nell'ambito della propria offerta didattica (fate salve esplicite restrizioni)
2. Insegnamenti incardinati in corsi di studio del medesimo livello attivati nell'Ateneo di Parma
3. Attività di libera partecipazione
4. Competenze Trasversali nel caso in cui queste vengano caldegiate dall'Ateneo medesimo.

Prima dell'inserimento nel piano degli studi di insegnamenti incardinati in corsi di studio del medesimo



livello attivati nell'Ateneo di Parma e quindi afferenti ad ambiti così detti "extra Food" è caldeggiata la preventiva condivisione della scelta in oggetto con il Consiglio di Corso di Studio.

Lo studente, pertanto, dovrà inoltrare richiesta di parere preventivo al proprio Consiglio di Corso di Studio di afferenza secondo modalità e tempistiche rese note ogni anno per tempo.

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

II° ANNO				
I° Semestre				
Denominazione corso	S.S.D. Inseg.	TAF	CFU	Esito finale
				V



Biochimica	BIO/10	A	6	
C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti <i>(Annualizzato)</i>			12	V
I Modulo Chimica degli Alimenti	CHIM/10	B	(6)	
II Modulo Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti <i>(Annualizzato)</i>	CHIM/10	B	(6 di cui 3 nel I S)	
C. I. di Microbiologia degli alimenti			12	V
I°Mod. Microbiologia degli alimenti	AGR/16	B	6	
Chimica analitica	CHIM/01	A	6	V
Fisica Tecnica	ING-IND/11	C	6	V
Totale crediti semestre			30	
II° Semestre				
Denominazione corso	S.S.D. Inseg.	TAF	CFU	Esito finale
C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti <i>(Annualizzato)</i>		B	12	V
II Modulo Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti <i>(Annualizzato)</i>	CHIM/10		(6 di cui 3 nel II S)	
C. I. di Microbiologia degli alimenti II°Mod. Microbiologia degli alimenti Fermentati			12	V
	AGR/16	B	6	



C.I. Tecnologie Alimentari I			12	V
I Mod. Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare	AGR/15	B	6	
II Mod. Proprietà Fisiche e sensoriali degli Alimenti	AGR/15	B	6	
Organizzazione e Marketing delle imprese agroalimentari	AGR/01	B	6	V
Totale crediti semestre			30	
Totale crediti annuale			60	

III° ANNO				
I° Semestre				
Denominazione corso	S.S.D. Inseg.	TAF	CFU	Esito finale
C. I. di Igiene e Ispezione degli alimenti di Origine Animale			12	V
I° Mod. Igiene	VET/04	B	6	
II° Mod. Ispezione degli Alimenti Or. Animale	VET/04	B	6	
Tecnologie Alimentari 2	AGR/15	B	6	V
Alimentazione e Nutrizione umana	MED/49	B	6	V
A scelta dello studente		D	6	V
Totale crediti semestre			30	
II° Semestre				
Denominazione corso	S.S.D. Inseg.	TAF	CFU	Esito finale
C.I. Tecnologie Alimentari 3		12		V
I Mod. Processi dell'Industria Alimentare e Gestione della Qualità	AGR/15	B	6	



Il Mod. Tecnologie di oli, grassi, prodotti carnei e di pasticceria	AGR/15	B	6	
A scelta dello studente		D	6	V
Tirocinio articolato in tipologie a scelta:				
Attività di Tirocinio e formative equivalenti	NN	F	6	G
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	F	6	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	F	6	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	F	6	G
Prova finale	NN	E	5	G
Totale crediti semestre			29	
Totale crediti annuali			59	
Totale crediti triennio			180	

1 CFU = 7 ore di Lezione frontale/ 15 ore Esercitazioni in aula/ 15 ore Laboratorio

ESITO FINALE : V = VOTO G= GIUDIZIO

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
Economia Agroalimentare	6
Totale crediti I SLOT	28
II SLOT	CFU
Chimica Organica	9
Fisica	6
Microbiologia Generale	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	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 SLOT	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	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	6
A scelta dello studente	12
Totale crediti I SLOT	30
II SLOT	CFU
C.I. Tecnologie Alimentari 3	12
I Mod. Processi dell'Industria Alimentare e Gestione della Qualità	6
II Mod. Tecnologie di Oli, grassi, prodotti carni e di pasticceria	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 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. 2021/22 è previsto il numero programmato massimo di 133 studenti, di cui 5 posti riservati a studenti extra-comunitari e l'ammissione al corso avverrà in ordine cronologico di iscrizione (in base alla precedenza acquisita nel completamento delle procedure di iscrizione on line) e con valorizzazione del merito (voto di maturità).

Per l'ammissione al corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari è richiesto il possesso di un diploma di scuola secondaria superiore conseguito in Italia o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo.

E' prevista, ad iscrizione completata, una prova di valutazione in ingresso volta a valutare le potenzialità di apprendimento dello studente. La prova di valutazione non ha alcuna ricaduta sulla validità dell'iscrizione. Il test è finalizzato ad accertare il livello di conoscenza degli studenti immatricolati relativamente ad alcune materie scientifiche di base, quali matematica, biologia e chimica generale. Il possesso di tali conoscenze è ritenuto condizione minima necessaria per potere sostenere gli esami del Corso di Studio. Il superamento del test è quindi condizione per potersi iscrivere e quindi sostenere gli esami del Corso di Studio.

Il test sarà somministrato in rete e gli studenti avranno a disposizione un tempo massimo per rispondere alle domande. Gli studenti dovranno superare un livello soglia di risposte corrette, al di sotto del quale verranno attribuiti Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA). Un OFA si considera assolto quando lo studente avrà ripetuto e superato il test di valutazione. In assenza di assolvimento dell'OFA lo studente non potrà sostenere alcun esame del Corso di Studio. Il programma del test di valutazione e tutte le informazioni relative al test (descrizione, modalità di erogazione, criteri di valutazione, obblighi formativi aggiuntivi, calendario delle prove) sono pubblicati sul sito web del Corso di Studio <https://cdl-sta.unipr.it/>

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:



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

Posti disponibili	133 (128 comunitari + 5 extracomunitari, di cui 3 nazionalità cinese)
-------------------	--

Prenotazione del posto: dalle ore 15.00 del 08/07 al 14/07/2021 ore 12.00

Pubblicazione della graduatoria: 20/07/2021 ore 12.00

Immatricolazione: dal 20/07 ore 15.00 al 26/07/2021 ore 12.00

Primo scorrimento: dal 30/07 ore 12.00 al 03/08/2021 ore 14.00

Secondo scorrimento: dal 06/08 ore 12.00 al 18/08/2021 ore 14.00

Seguiranno altri scorrimenti nei giorni **23/08 – 26/08 – 30/08** con relative immatricolazioni dal lunedì ore 12:00 al martedì ore 14:00 e dal giovedì ore 12:00 al venerdì ore 14:00.

Manifestazione interesse: dal 01/09 ore 9.00 al 06/09/2021 ore 14.00

Ripresa degli scorrimenti dal 09/09/2021 con due scorrimenti settimanali il lunedì e il giovedì visibili su www.unipr.it

Dal 30 luglio al 24 settembre 2021 sarà attivata **una seconda procedura di prenotazione del posto sulla base del solo ordine cronologico** senza valorizzazione del merito, che potrà essere utilizzata qualora non vi siano più posizioni utili da scorrere dalla graduatoria del 20/07/2021.

Ulteriori eventuali successivi scorrimenti della graduatoria verranno comunicati sul sito di Ateneo. Le procedure di prenotazione del posto e di immatricolazione sono definite nel Manifesto degli Studi dell'Ateneo <https://www.unipr.it/manifesto-degli-studi>

Iscrizione agli anni successivi

Le Iscrizione agli anni successivi al primo di studenti immatricolati al CdS possono essere effettuate dal **03 settembre al 15 novembre 2021**.

Passaggi e Trasferimenti

Lo studente che è iscritto in un'altra università e intende trasferirsi a studiare presso il nostro Ateneo, oppure è iscritto presso questa Università e vuole trasferirsi in altro Ateneo, può fare **domanda di trasferimento**.

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

Per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari non sono ammessi trasferimenti e passaggi



al I anno di corso. Sono ammessi trasferimenti e passaggi al II e III anno di corso sulla base di alcuni requisiti di seguito indicati.

La procedura si compone di 2 fasi:

1. invio della domanda e documentazione necessaria da parte dello studente alla Segreteria Studenti (segreteria.scienzealimenti@unipr.it);
2. valutazione della domanda da parte della Commissione didattica (non sono previste pre-valutazioni). In particolare, la Commissione didattica esaminerà la documentazione presentata per verificare:
 - a) il conseguimento dei crediti necessari previsti per l'iscrizione al II e III anno (vedi di seguito);
 - b) nel caso in cui il requisito a) sia soddisfatto, la Commissione didattica procederà ad individuare gli esami precedentemente sostenuti che possono essere convalidati. Si ricorda che l'ammissione al II e III anno potrà comunque prevedere la necessità di sostenere esami non sostenuti o non convalidati degli anni precedenti.

I requisiti necessari che lo studente deve autonomamente verificare di possedere per l'iscrizione al II e III anno sono: un minimo di 30 CFU per l'iscrizione al II anno e un minimo di 60 CFU per l'iscrizione al III anno. I CFU da conteggiare devono rientrare nei seguenti settori scientifico disciplinari (SSD), desumibili dalla propria carriera pregressa (ad ogni esame sostenuto corrisponde uno specifico SSD):

- DISCIPLINE MATEMATICHE-FISICHE-STATISTICHE (**max 12 CFU**), SSD accettati:
 - FIS/01-08, MAT/01-09.
- DISCIPLINE CHIMICHE (**max 24 CFU**), SSD accettati:
 - CHIM/01-03, CHIM/06, CHIM/10.
- DISCIPLINE BIOLOGICHE (**max 18 CFU**), SSD accettati:
 - BIO/01, BIO/10, AGR/02-03, AGR/19.
- DISCIPLINE ECONOMICHE-GIURIDICHE (**max 12 CFU**) SSD accettati:
 - AGR/01, IUS/04, SECSPP/08.
- DISCIPLINE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (**max 30 CFU**) SSD accettati:
 - AGR/15, AGR/16, ING-IND/11.
- DISCIPLINE DELLA SICUREZZA E DELLA VALUTAZIONE DEGLI ALIMENTI (**max 18 CFU**), SSD accettati:
 - BIO/09, MED/49, VET/04.

La domanda per trasferimenti e passaggi al II e III anno dovrà essere presentata dal 2 Agosto 2021 (apertura) al 30 Settembre 2021 (termine ultimo tassativo).

Non verranno prese in considerazione richieste di trasferimento e passaggio che perverranno in data successiva al 30 settembre 2021.

Informazioni generali circa trasferimenti e passaggi sono disponibili nella sezione dedicata dal sito di Ateneo <https://www.unipr.it/didattica/info-amministrative/trasferimenti-passaggi-di-corso-e-opzioni>

e nella sezione dedicata del sito di CdS <https://cdl-sta.unipr.it/it/iscriversi/trasferimenti-e-passaggi-riconoscimento-e-obsolescenza-crediti>



Riconoscimento degli esami sostenuti

Le domande di Passaggio e di Trasferimento verranno esaminate da una Commissione delegata dal Corso di Studio per la valutazione delle istanze relative alle carriere studenti la quale proporrà la sua valutazione al 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 pregressa giungerà presso la Segreteria Studenti del Corso stesso e ad iscrizione avvenuta.

Riconoscimento altri crediti

Gli studenti che intendono ottenere dall'apposita Commissione il **riconoscimento o convalida delle attività didattiche svolte presso altri Corsi di Studio o Atenei**, devono inviare tramite posta elettronica alla segreteria studenti (segreteria.scienzealimenti@unipr.it) l'autocertificazione degli esami sostenuti con relativa votazione, crediti e settori scientifico disciplinari unitamente alla richiesta di convalida/riconoscimento (fac-simile allegato), entro il 30 settembre 2021.

La Commissione didattica valuta:

- A. domande di convalida esami in carriera pregressa
- B. domande di convalida in seguito a rinuncia degli studi
- C. domande per abbreviazione di corso con richiesta di convalida esami

Tutte le richieste devono essere inoltrate alla Segreteria Studenti (segreteria.scienzealimenti@unipr.it)

Le richieste dovranno essere presentate dal 2 Agosto 2021 (apertura) al 30 Settembre 2021 (termine ultimo tassativo).

Non verranno prese in considerazione richieste che perverranno in data successiva al 30 settembre 2021.

Successivamente alla valutazione delle domande pervenute da parte della Commissione didattica, la Segreteria Studenti provvederà ad informare gli studenti sull'esito delle richieste.

Riconoscimento attività professionalizzanti

Possono inoltre essere riconosciute le competenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché altre competenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, nel limite massimo di CFU previsto dalle normative in vigore. I criteri per il riconoscimento di dette attività sono disponibili sul sito web del corso di studio (<https://cdl-sta.unipr.it/it/laurearsi/regolamento-tirocini-attivita-formative-equivalenti-e-prova-finale>).

Gestione corsi singoli

L'Ateneo di Parma (art. 34 del Regolamento didattico di Ateneo) consente a coloro che non sono iscritti ai corsi di studio dell'Università di Parma, indipendentemente dal titolo di studio posseduto, l'ammissione ai singoli corsi di insegnamento.

L'iscrizione in oggetto vale per un solo anno accademico per un massimo di 30 CFU previo il pagamento



di contributi previsti da tabella predisposta dagli uffici competenti dell'Ateneo stesso.

La procedura prevede che la scelta degli insegnamenti sia subordinata all'autorizzazione del Consiglio di Corso di Studio tenuto conto che:

- a. per gli studenti che si iscrivono a insegnamenti che prevedono attività di laboratorio, si rende necessario e requisito fondamentale sostenere o avere sostenuto il corso in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro
- b. data ultima per l'iscrizione ai corsi singoli sarà la seguente:
 - corsi del I Semestre entro il 30 settembre 2021
 - corsi del II Semestre entro il 25 febbraio 2022

Calendario delle Attività Didattiche

Lezioni I° Semestre 27 Settembre 2021 – 21 Gennaio 2022 (68 giorni di lezione) (14 settimane)	
27 Settembre 2021	- 17 Dicembre 2021
10 Gennaio 2022	- 21 Gennaio 2022
II° Semestre 7 marzo 2022 – 10 Giugno 2022 (65 giorni di lezione) (13 settimane)	
7 marzo 2022	- 14 Aprile 2022
20 Aprile 2022	-10 Giugno 2022

Vacanze Studenti			
18 Dicembre 2021	- 07 Gennaio 2022	Vacanze Natalizie	
15 Aprile 2022	- 19 Aprile 2022	Vacanze Pasquali	
08 Agosto 2022	-19 Agosto 2022	Vacanze estive	

ESAMI DI PROFITTO		
24 Gennaio 2022	04 marzo 2022	Sessione invernale
07 marzo 2022	10 Giugno 2022	Sessione straordinaria per laureandi e fuoricorso
13 Giugno 2022	31 Agosto 2022	Sessione estiva
01 Settembre 2022	31 Ottobre 2022	Sessione autunnale
02 Novembre 2022	30 Novembre 2022	Sessione autunnale per laureandi e fuori corso
01 Dicembre 2022	31 Gennaio 2023	Sessione straordinaria per laureandi e fuori corso

PROVA FINALE DI LAUREA

Le **sessioni di laurea**, salvo diversa indicazione, avranno inizio nelle seguenti date:

21 febbraio 2022 (**sessioni straordinarie a.a. 2020/21**)



19 luglio 2022
28 Settembre 2022
18 ottobre 2022
13 dicembre 2022
21 febbraio 2023 (sessioni straordinarie a.a. 2021/22)

Termini di presentazione della domanda di laurea:

21 gennaio 2022
21 giugno 2022
26 agosto 2022
20 settembre 2022
15 novembre 2022
20 gennaio 2023

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

11 febbraio 2022
8 luglio 2022
12 settembre 2022
7 ottobre 2022
2 dicembre 2022
10 febbraio 2023



Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche (Classe L GASTR – Scienze, culture e politiche della Gastronomia) codice corso 3055

Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo

Il corso è rivolto a studenti italiani e stranieri interessati alle tematiche relative alla conoscenza degli alimenti da un punto di vista culturale, della loro trasformazione industriale e artigianale, alla valorizzazione dei prodotti e delle ricette, alla biodiversità animale e vegetale, del loro legame con il territorio, alla comunicazione della gastronomia con strumenti tradizionali ed innovativi. L'Università di Parma ha attivato nel 2004 il primo corso di laurea pubblico dedicato al complesso mondo della qualità gastronomica degli alimenti e della comunicazione.

Dall'anno accademico 2018/19 ha attivato il Corso di Laurea nella nuova classe, L/GASTR adeguando ed equilibrando il rapporto tra insegnamenti di contenuto scientifico ed umanistico.

Gli ambiti occupazionali di riferimento sono molteplici e suscettibili dell'innovazione che investe più o meno direttamente tutti i comparti. Tra questi: l'organizzazione della filiera, la comunicazione lungo la filiera, l'organizzazione di eventi, la promozione enogastronomica di imprese ed Enti Locali con media tradizionali ed innovativi, il marketing dei prodotti tipici, il giornalismo di settore, la gestione di aziende agrituristiche e multifunzionali, la funzione acquisti per le aziende della GDO, ecc.

Coerentemente con gli obiettivi formativi qualificanti della classe, i laureati del corso di laurea in Scienze Gastronomiche pertanto 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 con un'ottica di sostenibilità;
- 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 valorizza l'esperienza maturata nell'ambito del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche fin dalla sua prima attivazione, e si rafforza nel tempo dal confronto attuato con le associazioni di categoria e dalle consultazioni con le parti sociali. Il percorso si articola su un doppio binario scientifico-umanistico dove lo studio delle materie di base è strumentale alla loro applicazione in campo enogastronomiche. Fin dall'inizio del suo percorso, infatti, lo studente conosce ed utilizza le competenze di base e il rigore scientifico per affrontare le applicazioni necessarie in ambito food. Gli insegnamenti offerti possono essere suddivisi in sette macro-aree. Le prime tre di base: Matematica e Chimica, Della Memoria, Della Biodiversità. Le successive quattro applicate: delle Produzioni e delle Tecnologie alimentari, dell'Arte e della Comunicazione, della Nutrizione, e dell'Economia Agroalimentare.

I corsi a scelta dello studente gli consentono di approfondire la formazione enogastronomica o di sviluppare i suoi interessi culturali e i suoi orientamenti professionali verso le quattro macro-aree applicate sopra indicate. Il Corso promuove la conoscenza e capacità di utilizzare la Lingua Inglese per favorire l'internazionalizzazione e promuove l'orientamento al lavoro attraverso lo svolgimento di periodi all'estero per lo studio o lo svolgimento di tirocini. Il Corso promuove un'equilibrata organizzazione dell'attività didattica in modo da consentire agli studenti di preparare gli esami nei tempi previsti; a questo scopo vengono proposte attività didattiche integrative, visite di studio e vengono svolte esercitazioni scritte, prove in itinere e relazioni personali e di gruppo, per stimolare le capacità di lavoro tra pari.

La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso esami orali e/o scritti. Le attività didattiche non frontali preparano inoltre all'elaborazione della prova finale, in cui lo studente deve dimostrare l'acquisita capacità di applicare a un argomento circoscritto le conoscenze e le metodologie apprese durante gli studi triennali, e la capacità di strutturare in maniera autonoma un testo concettualmente articolato anche utilizzando tecnologie nuove (audio-video). Lo studente acquisisce, alla fine del Corso, un'adeguata formazione culturale che gli consentirà di applicare le competenze tecnico-scientifiche e le capacità logico-argomentative, critiche, di analisi di informazioni e dati, e relazionali in maniera consapevole e autonoma. La formazione di base offerta dal Corso è una solida premessa per eventuali approfondimenti nelle diverse aree delle scienze gastronomiche, con un'attenzione specifica al suo sviluppo contemporaneo.

Tale percorso consente allo studente di maturare le conoscenze e le competenze necessarie per proseguire gli studi accedendo alla Laurea Magistrale.



Piano degli studi

All'atto dell'iscrizione al primo anno di corso allo studente è attribuito un piano degli studi standard. Lo schema relativo al piano degli studi è riportato di seguito.

Non è consentita la modifica del piano degli studi agli studenti iscritti sotto condizione che intendano laurearsi nelle sessioni di laurea straordinarie dell'anno accademico di riferimento.

Nell'ambito delle attività formative "a scelta dello studente", il Consiglio di Corso, all'inizio di ogni anno accademico, rende note le attività predisposte, ferma restando la possibilità da parte dello studente di chiedere il riconoscimento al Consiglio di Corso, di altre attività, coerenti con il progetto formativo, all'interno del Corso di Studio, attivate nell'ambito dell'Ateneo di Parma.

Per quanto attiene le attività formative "a scelta dello studente", il Consiglio di Corso di Studio prevede che lo **studente del III anno di corso** possa inserire nel suo piano degli studi **da un minimo obbligatorio di 12 CFU di TAF D**, così come previsto dal piano degli studi standard, **sino ad un massimo di 18 CFU (6 CFU in più rispetto al minimo obbligatorio previsto)**.

Non è consentita l'introduzione di un numero di attività opzionali che comporti lo "sforamento" del limite massimo di 18 CFU.

È data facoltà allo studente di poter modificare il suo piano degli studi nei termini previsti per l'operazione in oggetto, ovvero, non sarà più consentita la modifica del piano degli studi agli studenti iscritti sotto condizione che intendano laurearsi nelle sessioni di laurea straordinarie dell'anno accademico di riferimento.

I CFU sovrannumerari di cui sopra, se inseriti a piano, concorrono al calcolo della media.

Nell'ambito del suddetto range compreso dai 12 CFU minimi obbligatori previsti al massimo consentito di 18 CFU potranno essere contemplate, **fatti salvi riconoscimenti di attività sostenute in pregresse carriere**, le scelte effettuate dallo studente nell'ambito delle tipologie di TAF D suggerite ogni anno dal Corso di Studio. Le suddette tipologie, di norma, potranno prevedere:

5. Insegnamenti opzionali attivati *ad hoc* dai corsi di studio di area Food del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco nell'ambito della propria offerta didattica (fate salve esplicite restrizioni)
6. Insegnamenti incardinati in corsi di studio del medesimo livello attivati nell'Ateneo di Parma
7. Attività di libera partecipazione
8. Competenze Trasversali nel caso in cui queste vengano caldegiate dall'Ateneo medesimo.

Prima dell'inserimento nel piano degli studi di **insegnamenti incardinati in corsi di studio del medesimo livello attivati nell'Ateneo di Parma e quindi afferenti ad ambiti così detti "extra Food"** è caldeggiata la preventiva condivisione della scelta in oggetto con il Consiglio di Corso di Studio.

Lo studente, pertanto, dovrà inoltrare richiesta di parere preventivo al proprio Consiglio di Corso di Studio di afferenza secondo modalità e tempistiche rese note ogni anno per tempo.

I Anno	SSD	TAF	C.F.U.	Esito Finale
I Semestre				
Chimica (annualizzato) (9)	CHIM/06	A	4	V
Immagine del Cibo nella Cultura Contemporanea	L-ART/03	C	6	V
Storia e Cultura dell'Alimentazione (annualizzato) (8)	M-STO/01	A	4	V



Fisica Gastronomica	FIS/03	A	8	V
Marketing Agroalimentare	AGR/01	B	6	V
Idoneità di Lingua Inglese B1	L-LIN/12	E	3	G
Corso in Materia di Sicurezza sui Luoghi di Lavoro	NN	F	1	G
Totale crediti semestre			32	
II Semestre				
Storia e Cultura dell'Alimentazione (annualizzato) (8)	M-STO/01	A	4	V
Chimica (annualizzato) (9)	CHIM/06	A	5	V
C.I. Biologia Mod. I Biologia Animale	BIO/05	A	6	V
C.I. Biologia Mod. II Biologia Vegetale e Etnobotanica	BIO/15	B	6	V
Comunicazione del Cibo	L-ART/06	B	8	V
Totale crediti semestre			29	
Totale crediti annuali			61	
II ANNO –				
Insegnamento	SSD	TAF	C.F.U.	Esito Finale
I° Semestre				
			C.F.U.	
C.I. Ecologia, Biodiversità e Biochimica Mod. I Ecologia Applicata	BIO/07	A	6	V
C.I. Ecologia, Biodiversità e Biochimica Mod. II Biochimica	BIO/10	C	5	V
Elementi di Microbiologia generale per il settore alimentare	AGR/16	B	6	V
Agronomia	AGR/03	B	6	V
Produzioni Animali	AGR/19	B	6	V
Totale crediti semestre			29	
II° Semestre				
Economia del Sistema Agroalimentare	AGR/01	C	9	V
Prodotti Vegetali	AGR/03	B	6	V
Alimenti e Bevande 1	AGR/15	B	6	V
Composizione degli Alimenti	CHIM/10	B	6	V
Totale crediti semestre			27	
Totale crediti annuali			56	

III° ANNO	SSD	TAF	C.F.U.	Esito Finale
I semestre				
Microbiologia degli Alimenti	AGR/16	B	9	V
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. I Alimenti di origine animale, Oli, Grassi e Conserve	AGR/15	B	6	V
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. II Bevande Alcoliche, Analcoliche e Alimenti nervini	AGR/15	B	6	V
Igiene ed Ispezione degli Alimenti	VET/04	B	9	V
Totale crediti semestre			30	
III° ANNO II semestre				
Nutrizione umana e principi di dietetica	BIO/09	B	9	V
A scelta dello studente		D	12	V
Tirocinio articolato in tipologie a scelta:	NN	F	7	
			7	
Attività di Tirocinio e Formative Equivalenti	NN	F		



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	F	7	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	F	7	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	F	7	G
Prova finale	NN	E	5	
Totale crediti semestre			33	
Totale crediti annuali			63	
Totale triennio			180	

LEGENDA:

SSD: SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE

TAF: TIPOLOGIA ATTIVITA' FORMATIVA

CFU: CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI

1 CFU = 7 ore di Lezione frontale/ 15 ore Esercitazioni in aula/ 15 ore Laboratorio

ESITO FINALE : V = VOTO

G= GIUDIZIO



Piano degli studi – studenti a tempo parziale

I Anno – I SLOT	SSD	TAF	C.F.U.	Esito Finale
Chimica (annualizzato)	CHIM/06	A	9	V
Immagine del Cibo nella Cultura Contemporanea	L-ART/03	C	6	V
Fisica Gastronomica	FIS/03	A	8	V
Marketing Agroalimentare	AGR/01	B	6	V
Corso in Materia di Sicurezza sui Luoghi di Lavoro	NN	F	1	G
Totale CFU slot			30	
I ANNO – II SLOT				
I ANNO – II SLOT	SSD	TAF	C.F.U.	Esito Finale
Idoneità di Lingua Inglese B1	L-LIN/12	E	3	G
Storia e Cultura dell’Alimentazione (annualizzato)	M-STO/01	A	8	V
C.I. Biologia Mod. I Biologia Animale	BIO/05	A	6	V
C.I. Biologia Mod. II Biologia Vegetale e Etnobotanica	BIO/15	B	6	V
Comunicazione del Cibo	L-ART/06	B	8	V
Totale CFU slot			31	
Totale crediti I ANNO			61	

II ANNO – I SLOT	SSD	TAF	C.F.U.	Esito Finale
Insegnamento	SSD	TAF	C.F.U.	Esito Finale
C.I. Ecologia, Biodiversità e Biochimica Mod. I Ecologia Applicata	BIO/07	A	6	V
C.I. Ecologia, Biodiversità e Biochimica Mod. II Biochimica	BIO/10	C	5	V
Elementi di Microbiologia generale per il settore alimentare	AGR/16	B	6	V
Agronomia	AGR/03	B	6	V
Produzioni Animali	AGR/19	B	6	V
Totale CFU slot			29	
II ANNO – II SLOT	SSD	TAF	C.F.U.	Esito Finale
Economia del Sistema Agroalimentare	AGR/01	C	9	V
Prodotti Vegetali	AGR/03	B	6	V
Alimenti e Bevande 1	AGR/15	B	6	V
Composizione degli Alimenti	CHIM/10	B	6	V
Totale CFU slot			27	
Totale crediti annuali			56	

III° ANNO - I SLOT	SSD	TAF	C.F.U.	Esito Finale
Microbiologia degli Alimenti	AGR/16	B	9	V
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. I Alimenti di origine animale, Oli, Grassi e Conserve	AGR/15	B	6	V
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. II Bevande Alcoliche, Analcoliche e Alimenti nervini	AGR/15	B	6	V
Igiene ed Ispezione degli Alimenti (annualizzato) (9)	VET/04	B	9	V
Totale CFU slot			30	
III° ANNO - II SLOT				
Nutrizione umana e principi di dietetica	BIO/09	B	9	V
A scelta dello studente		D	12	V



Tirocinio articolato in tipologie a scelta:	NN	F	7	
			7	
Attività di Tirocinio e Formative Equivalenti	NN	F		G
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	F	7	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	F	7	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	F	7	G
Prova finale	NN	E	5	
Totale CFU slot			33	
Totale crediti annuali			63	
Totale CFU			180	

Propedeuticità

1. Sono previste alcune propedeuticità come di seguito riportato:

Per sostenere l'esame di:	Occorre aver superato gli esami di:
Composizione degli Alimenti	Chimica
Nutrizione umana e principi di dietetica	Chimica C.I. di Biologia C.I. Ecologia, Biodiversità e Biochimica
Agronomia	C.I. di Biologia
Produzioni animali	C.I. di Biologia
Prodotti vegetali	C.I. di Biologia
Microbiologia degli alimenti	Elementi di Microbiologia generale per il settore alimentare



Immatricolazione

Per l'a.a. 2021/2022, il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche prevede l'accesso libero.

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

Gli studenti che intendono iscriversi devono essere in possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente. E' inoltre richiesta un'adeguata preparazione iniziale, nonché una buona capacità di elaborazione scritta e di esposizione orale.

Per assicurare la proficua frequenza negli studi, occorre possedere buona conoscenza della lingua italiana scritta e orale, capacità di ragionamento logico, conoscenza e capacità di usare i principali risultati della matematica di base e dei fondamenti delle scienze sperimentali.

Per gli studenti immatricolati è prevista una prova di valutazione in ingresso volta a valutare le potenzialità di apprendimento dello studente.

Il test è finalizzato ad accertare il livello di conoscenza degli studenti immatricolati relativamente ad alcune materie: biologia; chimica; matematica e fisica; logica; economia; storia e cultura generale.

Il programma del test di valutazione e tutte le informazioni relative (descrizione, modalità di erogazione, criteri di valutazione, obblighi formativi aggiuntivi, calendario delle prove) sono pubblicati sul sito web del Corso di Studio.

La prova di valutazione non ha alcuna ricaduta sulla validità dell'immatricolazione al Corso di Studio.

Se il test di verifica non viene sostenuto o l'esito non è positivo vengono indicati specifici obblighi formativi aggiuntivi (di seguito OFA) da soddisfare entro il primo anno di corso.

Le modalità di accertamento e i contenuti del test di verifica sono dettagliatamente pubblicizzati, con congruo anticipo, con apposito avviso.

Gli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) comprendono lo studio personale e/o la partecipazione a precorsi/seminari.

Per consentire l'assolvimento degli OFA è previsto un calendario di ripetizioni del test. La prima sessione di test si terrà nel primo semestre.

Lo studente che risulti non aver assolto gli OFA entro la data di inizio delle attività didattiche del secondo anno di corso non potrà sostenere gli esami del secondo anno. Gli OFA si intenderanno soddisfatti con il superamento degli esami del I anno il cui SSD (Settore Scientifico Disciplinare) di riferimento sia FIS/03.

La procedura di immatricolazione al Corso di laurea in Scienze Gastronomiche per l'a.a. 2020/21 è esclusivamente on line e si effettua dall'home page del sito web dell'Università. La tempistica si sviluppa nei termini seguenti:

Inizio immatricolazioni	08 luglio 2021, ore 18:00
Termine immatricolazioni	10 settembre 2021 , ore 12:00

Le procedure di immatricolazione sono definite nel Manifesto degli Studi dell'Ateneo <https://www.unipr.it/manifesto-degli-studi>



Iscrizione agli anni successivi

Le iscrizioni agli anni successivi al primo **di studenti immatricolati al CdS possono essere effettuate dal 03 settembre al 15 novembre 2021.**

Passaggi e Trasferimenti

Informazioni generali circa trasferimenti e passaggi sono disponibili nella sezione dedicata dal sito di Ateneo

<https://www.unipr.it/didattica/info-amministrative/trasferimenti-passaggi-di-corso-e-opzioni> e

nell'apposita sezione del sito di corso di studio

<https://cdl-sg.unipr.it/it/isciversi/trasferimenti-e-passaggi>

Trasferimenti

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.

Passaggi

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

Per l'A.A. 2021/2022, il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche prevede l'accesso libero e i **Trasferimenti e passaggi al I anno** di corso sono ammessi **dal 02 Agosto 2021 al 10 settembre 2021.**

Per passaggi e trasferimenti al **secondo anno** lo studente dovrà dimostrare di aver conseguito un minimo di 30 CFU nei seguenti SSD, come risultanti dalla propria carriera pregressa:

DISCIPLINE MATEMATICHE-FISICHE-STATISTICHE (max 10 CFU), Settori accettati: FIS/01-08, MAT/01-09.

DISCIPLINE CHIMICHE (max 20), Settori accettati: CHIM/01-03, CHIM/06, CHIM/10.

DISCIPLINE BIOLOGICHE (max 18), Settori accettati: BIO/01, BIO/05, BIO/10, BIO/15, 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.

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

DISCIPLINE UMANISTICHE (max 20 CFU), Settori accettati: L-ART/03, L-ART/06, M-STO/01

Trasferimenti e passaggi al III anno del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche incardinato nella L-GASTR

Per passaggi e trasferimenti al **terzo anno** lo studente dovrà verificare di aver conseguito un minimo di 60 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, SECSP/ 08, SECSP/12.

DISCIPLINE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (max 30 CFU) Settori accettati: AGR/15- 16.

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

DISCIPLINE UMANISTICHE (max 20 CFU), Settori accettati: L-ART/03, L-ART/06, M-STO/01

La domanda per **Trasferimenti e passaggi al II e III anno** potrà essere presentata dal **2 agosto 2021 (Apertura) al 22 Ottobre 2021 (termine ultimo tassativo).**

Non verranno prese in considerazione richieste di trasferimento e passaggio al Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche che perverranno in data successiva al 10 settembre (per il primo annodi corso) e al 22 ottobre 2021 (per il secondo e terzo anno di corso)

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. Si raccomanda agli studenti la massima sollecitudine nella consegna dei documenti per il riconoscimento degli esami sostenuti, **da presentarsi comunque entro il 22 ottobre 2021.**

Iscrizione a Corsi Singoli

Non ci sono vincoli all'iscrizione a singoli corsi e la data ultima per l'acquisto dei corsi singoli è fissata per corsi singoli del I semestre al 30 settembre 2021 e per l'acquisto dei corsi del II Semestre al 25 febbraio 2022. Nel caso in cui l'acquisto di corsi singoli fosse finalizzato alla successiva richiesta di iscrizione al corso di Laurea in Scienze Gastronomiche l'ammissione è subordinata al rispetto dei tempi e dei criteri fissati (in termini di CFU e SSD) nel regolamento inerente trasferimenti e passaggi per il Corso di Laurea in oggetto e tuttora vigente.

Calendario delle Attività Didattiche

Lezioni

I° Semestre

27 Settembre 2021 – 21 Gennaio 2022 (68 giorni di lezione) (14 settimane)

27 Settembre 2021 - 17 Dicembre 2021

10 Gennaio 2022 - 21 Gennaio 2022

II° Semestre

7 marzo 2022 – 10 Giugno 2022 (65 giorni di lezione) (13 settimane)



7 marzo 2022 - 14 Aprile 2022
20 Aprile 2022 -10 Giugno 2022

Vacanze Studenti

18 Dicembre 2021 - 07 Gennaio 2022 Vacanze Natalizie
15 Aprile 2022 - 19 Aprile 2022 Vacanze Pasquali
08 Agosto 2022 -19 Agosto 2022 Vacanze estive

ESAMI DI PROFITTO

24 Gennaio 2022 04 marzo 2022 Sessione invernale
07 marzo 2022 10 Giugno 2022 Sessione straordinaria per laureandi e fuoricorso
13 Giugno 2022 31 Agosto 2022 Sessione estiva
01 Settembre 2022 31 Ottobre 2022 Sessione autunnale
02 Novembre 2022 30 Novembre 2022 Sessione autunnale per laureandi e fuori corso
01 Dicembre 2022 31 Gennaio 2023 Sessione straordinaria per laureandi e fuori corso

PROVA FINALE DI LAUREA

Le **sessioni di laurea**, salvo diversa indicazione, avranno inizio nelle seguenti date:

22 febbraio 2022 (sessioni straordinarie a.a. 2020/21)

20 (SG) luglio 2022

27 Settembre 2022

19 ottobre 2022

14 dicembre 2022

22 febbraio 2023(sessioni straordinarie a.a. 2021/22)

Termini di presentazione della domanda di laurea

21 gennaio 2022

21 giugno 2022

26 agosto 2022

20 settembre 2022

15 novembre 2022

20 gennaio 2023

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

11 febbraio 2022

8 luglio 2022

12 settembre 2022

7 ottobre 2022

2 dicembre 2022

10 febbraio 2023



Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Classe LM 70 – Scienze e Tecnologie Alimentari) codice corso 5000

Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è rivolto a studenti italiani e stranieri interessati a tematiche relative al settore della tecnologia di produzione degli alimenti, alla loro sicurezza e qualità.

Il Corso di Laurea Magistrale è strutturato in modo da rappresentare il naturale proseguimento degli studi per i laureati in possesso delle lauree universitarie in Scienze e Tecnologie Alimentari e in Scienze Gastronomiche, ma può essere di interesse anche per laureati in altre discipline scientifico-tecniche nei settori della chimica, biologia e ingegneria in possesso di un adeguato curriculum. Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ha come obiettivo principale l'acquisizione da parte degli studenti di elevate conoscenze, abilità e competenze che permettano loro di operare nell'industria alimentare con compiti di indirizzo ed in posizioni che necessitino di elaborazione e scelte in autonomia.

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:

- solida conoscenza di base nei settori della fisica, fisica tecnica, informatica, statistica, chimica, chimica fisica e biologia orientate agli aspetti applicativi del settore alimentare;
- 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;
- capacità di ottimizzare i processi di produzione, conservazione e distribuzione e di contribuire a gestire progetti di ricerca e di sviluppo industriale;
- 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;
- capacità di svolgere adeguatamente attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agroalimentare;
- elevata competenza tecnica per la verifica della qualità organolettica, igienica e nutrizionale degli alimenti, anche con l'impiego di metodologie innovative;
- competenza di base nella gestione e nell'organizzazione delle imprese, delle filiere agro-alimentari e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse;
- capacità di comunicare, di lavorare in gruppi multidisciplinari e capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico sia su quello umano ed 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;
- prevede attività rivolte all'approfondimento delle conoscenze sulle tecnologie tradizionali ed innovative;
- prevede, in relazione a obiettivi specifici, attività esterne 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.

Per favorire un contesto didattico orientato all'internazionalizzazione sono promossi e favoriti



programmi Erasmus ed Overworld al fine di incentivare la mobilità degli studenti per soggiorni di studio, tirocini e tesi di laurea all'estero.

Il percorso formativo prevede nel primo anno discipline incardinate nel TAF B afferenti ai seguenti SSD: CHIM/01; CHIM/02; CHIM/06 e CHIM/10 per l'ambito chimico; BIO/10 per l'ambito biochimico; AGR/16 per l'ambito microbiologico; AGR/15 per l'ambito tecnologico; AGR/01 per l'ambito economico. A queste si affiancano attività formative affini incardinate nei seguenti SSD: MED/49 per l'ambito nutrizionale e ING-IND/10 per l'ambito tecnologico. Completa il percorso formativo del primo anno l'insegnamento relativo alla lingua inglese di livello B2 incardinato in TAF F.

In riferimento al secondo anno il percorso formativo prevede discipline incardinate nel TAF B mirate ad aspetti applicativi in ambito industriale e afferenti ai seguenti SSD: AGR/16 per l'ambito microbiologico; AGR/15 per l'ambito tecnologico. Completano il percorso formativo del secondo anno gli insegnamenti a scelta dello studente incardinati nel TAF D.

La frequenza alle lezioni è consigliata, ma non è obbligatoria. La frequenza alle esercitazioni di laboratorio è obbligatoria per l'80% delle attività.

Il secondo anno di corso comprende inoltre l'attività di tesi intesa ed articolata in tre tipologie alternative di tirocinio (tirocinio presso struttura esterna, presso struttura di Ateneo o in mobilità internazionale) durante il quale lo studente acquisisce ulteriori capacità operative sviluppando una ricerca originale ma anche la capacità di organizzare i risultati ottenuti in una relazione scritta (tesi di laurea magistrale) e di discuterli criticamente durante la prova finale.

I contenuti dell'attività di tirocinio sono definiti all'interno del progetto formativo elaborato ad hoc per ogni singolo studente sulla base della tipologia di attività di tesi prescelta e nel rispetto degli obiettivi formativi del Corso di studio in oggetto.

Piano degli studi – coorte 2020

All'atto dell'iscrizione al primo anno di corso allo studente è attribuito un piano degli studi standard. Il corso di studi prevede anche un piano di studi per gli studenti part-time riportato sul sito web del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (<https://cdlm-sta.unipr.it/studiare/piano-degli-studi>).

Non sono previste propedeuticità tra i corsi presenti nel piano di studi.

È altresì facoltà dello studente presentare un piano di studio individuale, che deve comunque soddisfare i requisiti previsti dall'Ordinamento per la coorte di iscrizione.

Data la presenza di insegnamenti che prevedono attività di laboratorio è requisito fondamentale per lo studente essere in possesso della certificazione relativa all'espletamento del **Corso Sicurezza erogato dall'Università di Parma**. Il completamento del Corso sulla Sicurezza non dà adito ad alcun riconoscimento di CFU in carriera. Risultano esonerati dal conseguimento del corso sulla sicurezza in oggetto gli studenti provenienti da Corsi di Studio dell'Ateneo di Parma e che nell'ambito della precedente carriera abbiano già completato in UniPr il suddetto corso di formazione.

Nell'ambito delle attività formative "a libera scelta dello studente", il Consiglio di Corso, all'inizio di ogni anno accademico, rende note le attività predisposte, ferma restando la possibilità da parte dello studente di scegliere autonomamente, previo parere favorevole del Consiglio di Corso, altre attività, coerenti con il progetto formativo, attivate all'interno dell'Ateneo di Parma.

In base a quanto stabilito dal Consiglio del Corso di Studi, le attività didattiche possono essere di diversa tipologia: lezione frontale (1 CFU corrisponde a 7 ore), esercitazione di laboratorio (1 CFU corrisponde a 15 ore), esercitazione in aula (1 CFU corrisponde a 15 ore). Per accedere alle



esercitazioni di laboratorio gli studenti devono essere in possesso del certificato relativo all'espletamento del Corso Sicurezza sopraindicato.

Non è consentita la modifica del piano degli studi agli studenti iscritti sotto condizione che intendano laurearsi nelle sessioni di laurea straordinarie dell'anno accademico di riferimento.

Per quanto attiene le **attività formative “a scelta dello studente”**, il Consiglio di Corso di Studio prevede che lo studente del II anno di corso possa inserire nel suo piano degli studi da un minimo obbligatorio di 9 CFU di TAF D, così come previsto dal piano degli studi standard, sino ad un massimo di 15 CFU (6 CFU in più rispetto al minimo obbligatorio previsto).

Non è consentita l'introduzione di un numero di attività opzionali che comporti lo “sforamento” del limite massimo di 15 CFU.

Lo studente potrà modificare il suo piano entro i termini previsti ossia non sarà consentita la modifica del piano degli studi agli studenti iscritti sotto condizione che intendano laurearsi nelle sessioni di laurea straordinarie dell'anno accademico di riferimento

I CFU sovrannumerari concorrono al calcolo della media.

Nell'ambito del suddetto range compreso dai 9 CFU minimi obbligatori previsti al massimo consentito di 15 CFU potranno essere contemplate, fatti salvi riconoscimenti di attività sostenute in pregresse carriere, le scelte effettuate dallo studente nell'ambito delle tipologie di TAF D suggerite ogni anno dal Corso di Studio. Le suddette tipologie, di norma, potranno prevedere:

9. Insegnamenti opzionali attivati *ad hoc* dai corsi di studio di area Food del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco nell'ambito della propria offerta didattica (fate salve esplicite restrizioni)
10. Insegnamenti incardinati in corsi di studio del medesimo livello attivati nell'Ateneo di Parma
11. Attività di libera partecipazione
12. Competenze Trasversali nel caso in cui queste vengano caldegiate dall'Ateneo medesimo.

Prima dell'inserimento nel piano degli studi di insegnamenti incardinati in corsi di studio del medesimo livello attivati nell'Ateneo di Parma e quindi afferenti ad ambiti così detti “extra Food” è caldeggiata la preventiva condivisione della scelta in oggetto con il Consiglio di Corso di Studio.

Lo studente pertanto dovrà inoltrare richiesta di parere preventivo al proprio Consiglio di Corso di Studio di afferenza secondo modalità e tempistiche rese note ogni anno per tempo.

Schema Piano

I ANNO				
I Semestre	S.S.D.	TAF	CFU	Esito finale
Tecniche chemiometriche applicate all'analisi di alimenti	CHIM/01	B	6	V
Biochimica Applicata	BIO/10	B	6	V
Metodologie e tecniche per l'analisi dei consumatori	AGR/01	B	6	V
C.I. Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti				V



I Mod.: Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti II Mod.: Chimica Fisica degli Alimenti	AGR/15 CHIM/02	B B	12 6 6	
Idoneità di Lingua Inglese B2		F	3	G
Totale crediti semestre			33	
II Semestre				
Chimica degli Alimenti	CHIM/10	B	6	V
Nutrizione Umana Applicata	MED/49	C	6	V
Microbiologia Predittiva	AGR/16	B	6	V
Trasmissione del Calore nei Processi dell'Industria Alimentare	ING-IND/10	C	6	V
Sostanze Organiche Naturali negli Alimenti	CHIM/06	B	6	V
Totale crediti semestre			30	
Totale crediti			63	

II ANNO				
I Semestre	S.S.D.	TAF	CFU	Esito finale
Microbiologia Industriale	AGR/16	B	6	V
C.I. Metodologie di progettazione di prodotti e processi dell'industria alimentare			12	V
I Mod. Metodologie di progettazione dei processi alimentari	AGR/15	B	6	
II Mod. Metodologie di Progettazione dei Prodotti Alimentari	AGR/15	B	6	
A scelta dello studente		D	9	V
Totale crediti semester			27	
II Semestre	S.S.D.	TAF	CFU	Esito finale
Attività di Tesi articolata in tipologie a scelta:				



Tirocinio c/o strutture Esterne	NN	F	20	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	NN	F	20	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	NN	F	20	G
Prova Finale	NN	E	10	G
Totale crediti semester			30	
Totale crediti annuali			57	
Totale crediti biennio			120	

1 CFU = 7 ore di Lezione frontale/ 15 ore Esercitazioni in aula/ 15 ore Laboratorio

ESITO FINALE: V = VOTO G= GIUDIZIO

Piano degli studi studenti a tempo parziale – coorte 2021

I ANNO – I SLOT - attivo dall'a.a. 2021/2022		
Insegnamento	CFU	Esito finale
Tecniche chemiometriche applicate all'analisi di alimenti	6	V
Biochimica Applicata	6	V
Metodologie e tecniche per l'analisi dei consumatori	6	V
C.I. Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti I Mod.: Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti II Mod.: Chimica Fisica degli Alimenti	12 6 6	V
Idoneità di Lingua Inglese B2	3	G
Totale Crediti	33	
I ANNO – II SLOT – ATTIVO dall'a.a. 2022/2023		
Chimica degli Alimenti	6	V
Nutrizione Umana Applicata	6	V
Microbiologia Predittiva	6	V
Trasmissione del Calore nei Processi dell'Industria Alimentare	6	V



Sostanze Organiche Naturali negli Alimenti	6	V
Totale Crediti Semestre	30	
Totale crediti	63	

II ANNO – I SLOT - attivo dall'a.a. 2023/2024		
Insegnamento	C. F.U	Esito finale
Microbiologia Industriale	6	V
C.I. Metodologie di progettazione di prodotti e processi dell'industria alimentare	12	V
I Mod. Metodologie di progettazione dei processi alimentari	6	
II Mod. Metodologie di Progettazione dei Prodotti Alimentari	6	
A scelta dello studente	9	V
Totale crediti semester	27	
II ANNO – II SLOT - attivo dall'a.a. 2024/2025		
Insegnamento	C FU	Esito finale
Attività di Tesi articolata in tipologie a scelta:		
Tirocinio c/o strutture Esterne	20	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	20	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	20	G
Prova Finale	10	G
Totale crediti semester	30	
Totale crediti annual	57	
Totale crediti biennio	120	

Immatricolazione



Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è ad accesso programmato a livello locale. Il numero dei posti è pari a 108 di cui 5 extracomunitari (inclusi 1 di nazionalità cinese Progetto Marco Polo).

Per essere ammessi al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari occorre essere in possesso di una laurea di primo livello ovvero di altro titolo di studio universitario, anche conseguito all'estero, riconosciuto idoneo e dei requisiti curriculari di seguito indicati. I requisiti devono essere posseduti al momento della domanda di ammissione, pena l'esclusione.

Il possesso di tali requisiti deve essere autocertificato per gli studenti in possesso di titolo di studio italiano. La verifica del possesso di tali requisiti verrà invece effettuata da apposita commissione definita dal Consiglio del Corso di Studi per gli studenti in possesso di titolo di studio non italiano, i quali sono tenuti a presentare la documentazione relativa alla segreteria didattica (didattica.scienzealimenti@unipr.it).

Requisiti curriculari

Per essere ammessi alla graduatoria sono richiesti i seguenti requisiti:

a) 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

b) 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, SECS-S/01-02.

I crediti possono anche essere stati acquisiti tramite corsi singoli.

c) 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.

N.B.: Per gli studenti extracomunitari la verifica del possesso dei requisiti per l'ammissione alla graduatoria verrà effettuata da un'apposita commissione definita dal Consiglio del Corso di Studi. Gli studenti extracomunitari interessati sono quindi invitati a presentare la documentazione relativa alla segreteria didattica (didattica.scienzealimenti@unipr.it). Nel caso il numero di richieste fosse superiore rispetto al numero di posti disponibili, verrà pubblicato un apposito concorso di ammissione, la cui data di apertura verrà comunicata successivamente.

Domanda di ammissione

I Candidati cittadini italiani, cittadini dell'Unione Europea e cittadini non comunitari equiparati, in possesso

dei requisiti di cui ai punti 1a), 1b) e 1c), dovranno presentare domanda di ammissione entro i termini e con le modalità previste dal bando pubblicato sul sito web dell'Ateneo e del Corso di Studio.

Formazione della graduatoria

Non è previsto un test di ingresso. La graduatoria di merito verrà stilata sulla base della ~~si basa sulla~~



media ponderata, calcolata su almeno 80 CFU scelti dal candidato e relativi a esami di profitto negli insegnamenti riferiti agli SSD sopra citati. In caso di parità di punteggio, sarà data priorità al candidato con voto di laurea più elevato e, nel caso di ulteriore parità, al candidato anagraficamente più giovane.

Valutazione della preparazione personale

L'ammissione al corso di laurea magistrale è in ogni caso subordinata, oltre che al possesso dei requisiti curriculari predeterminati, all'accertamento della adeguatezza della preparazione personale che verrà effettuata attraverso l'analisi del curriculum al quale potrà seguire un eventuale colloquio secondo modalità, criteri e procedure fissate dal Consiglio di Corso di Studi e rese note tramite pubblicazione sul sito del Corso di Studi. L'adeguatezza della preparazione verrà valutata, per gli studenti in posizione utile della graduatoria di ammissione, da una Commissione di docenti membri del Consiglio del Corso di Studi in base al curriculum dello studente attraverso documenti forniti che riportino gli esami sostenuti per la laurea ed eventuali altri esami universitari liberamente sostenuti e certificati. In particolare verranno considerate le competenze acquisite dallo studente nelle seguenti aree disciplinari: microbiologia degli alimenti, tecnologia alimentare, chimica degli alimenti, nutrizione umana ed economia agroalimentare. La conoscenza di elementi di base di queste materie è ritenuto un requisito essenziale per l'iscrizione a questo corso di studi. La Commissione sarà formata da docenti delle predette aree. Qualora la commissione ritenesse necessario un eventuale colloquio per valutare l'effettiva preparazione dello studente in una o in alcune delle aree sopracitate, questo avverrà in modalità telematica a distanza in data **28 e 29 luglio 2021** previa comunicazione via e-mail all'interessato. Gli studenti troveranno indicazioni in merito agli argomenti e alla bibliografia per acquisire la preparazione necessaria all'indirizzo https://cdlm-sta.unipr.it/sites/cl56/files/saperi_di_base.pdf. A seguito di valutazione positiva della Commissione preposta gli studenti potranno procedere con l'immatricolazione.

Immatricolazione

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:

Apertura concorso per accesso solo laureati	01 luglio 2021 ore 09:00
Chiusura concorso	27 luglio 2021 ore 12:00
Graduatoria pubblicata sul sito del CdS entro il	30 luglio 2021
Inizio immatricolazioni on line	02 agosto 2021, ore 09:00
Termine immatricolazioni on line	19 agosto 2021, ore 12:00
Eventuali ripescaggi dal	24 agosto 2021

Le procedure di immatricolazione sono definite nel Manifesto degli Studi dell'Ateneo <https://www.unipr.it/manifesto-degli-studi>

Iscrizione agli anni successivi

Le Iscrizione agli anni successivi al primo di studenti immatricolati al CdS possono essere effettuate dal **03 settembre 2021 al 15 novembre 2021**.



Passaggi e Trasferimenti

Lo studente iscritto ad altra Università che intenda studiare presso l'Ateneo di Parma, oppure che è già iscritto presso l'Università di Parma e intenda trasferirsi presso altro Ateneo, ha la possibilità di inoltrare domanda di trasferimento. Lo studente iscritto all'Ateneo di Parma può inoltre effettuare passaggio ad altro corso di studio.

Nell'a.a 2021-22 non si accettano trasferimenti e passaggi al I anno di corso, si accettano trasferimenti e passaggi solo al II 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, AGR/15, AGR/16, BIO/10, CHIM/01, CHIM/02 CHIM/06, CHIM/10, ING-IND/10-11, MED/49.

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/iscrivarsi-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 e-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 in anni successivi al primo, ma intenda cambiare Corso di Studio, può fare un passaggio di corso. La domanda di passaggio (modulo A9 - scaricabile dal sito dell'Ateneo <https://www.unipr.it/servizi/servizi-lo-studio/modulistica/moduli-studente-iscritto>) deve essere stampata, firmata e trasmessa alla segreteria studenti (che fornirà il bollettino di pagamento per versare il contributo richiesto).

Tempistica

Le domande per trasferimenti o passaggi al II anno di corso potranno essere presentate secondo le scadenze indicate nell'apposita sezione del sito di corso di studio <https://cdlm-sta.unipr.it/it/iscrivarsi/trasferimenti-e-passaggi-0>

Norme generali

Per gli aspetti prettamente amministrativi il candidato deve comunque fare sempre riferimento al Manifesto degli Studi pubblicato annualmente sul sito di Ateneo. Informazioni generali circa trasferimenti e passaggi sono disponibili nella sezione dedicata dal sito di Ateneo <https://www.unipr.it/didattica/info-amministrative/trasferimenti-passaggi-di-corso-e-opzioni>

La domanda di immatricolazione può essere presentata esclusivamente on-line, secondo le modalità riportate nel sito www.unipr.it alla voce Manifesto degli Studi.



Iscrizione a Corsi Singoli

È ammessa la possibilità di iscriversi a singoli corsi di insegnamento e per un numero massimo di 30 CFU ferma restando la possibilità di incrementare il suddetto numero di CFU per motivate esigenze formative da parte del Consiglio di Corso di Studio. La data ultima per l'acquisto dei corsi singoli è il 30 settembre 2021 per i corsi erogati nel primo semestre e il 22 febbraio 2022 per i corsi erogati nel secondo semestre. Per gli studenti che si iscrivono a insegnamenti che prevedono attività di laboratorio è requisito fondamentale essere in possesso del certificato relativo all'espletamento del Corso Sicurezza rilasciato dall'Università di Parma

Calendario delle Attività Didattiche

LEZIONI

I° Semestre

11 ottobre 2021– 21 Gennaio 2022 (58 giorni di lezione) (12 settimane)

11 ottobre 2021 - 17 Dicembre 2021
10 Gennaio 2022 - 21 Gennaio 2022

II° Semestre

7 marzo 2022 – 10 Giugno 2022 (65 giorni di lezione) (13 settimane)

7 marzo 2022 - 14 Aprile 2022
20 Aprile 2022 - 10 Giugno 2022

VACANZE STUDENTI

18 Dicembre 2021 - 07 Gennaio 2022 Vacanze Natalizie
15 Aprile 2022 - 19 Aprile 2022 Vacanze Pasquali
08 Agosto 2022 - 19 Agosto 2022 Vacanze estive

ESAMI DI PROFITTO

24 Gennaio 2022 - 04 Marzo 2022 Sessione invernale
07 Marzo 2022 - 10 Giugno 2022 Sessione straordinaria per laureandi e fuoricorso
13 Giugno 2022 - 31 Agosto 2022 Sessione estiva
01 Settembre 2022 - 31 Ottobre 2022 Sessione autunnale
02 Novembre 2022 - 30 Novembre 2022 Sessione autunnale per laureandi e fuori corso
01 Dicembre 2022 - 31 Gennaio 2023 Sessione straordinaria per laureandi e fuori corso

PRAVA FINALE DI LAUREA

Le **sessioni di laurea**, salvo diversa indicazione, avranno inizio il:



23 febbraio 2022 (sessioni straordinarie a.a. 2020/21)

21 APRILE 2022 (sessione straordinaria a.a. 2020/21)

21 luglio 2022

20 ottobre 2022

15 dicembre 2022

23 febbraio 2023 (sessioni straordinarie a.a. 2021/22)

Termini di presentazione della domanda di laurea

21 gennaio 2022

21 marzo 2022

21 giugno 2022

20 settembre 2022

15 novembre 2022

20 gennaio 2023

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

11 febbraio 2022

4 aprile 2022

8 luglio 2022

7 ottobre 2022

2 dicembre 2022

10 febbraio 2023



Corso di Laurea Magistrale in Food Safety and Food Risk Management (Classe LM 70 – Scienze e Tecnologie Alimentari) codice corso 5064

Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo

Il Corso di Laurea Magistrale in Food Safety and Food Risk Management è un corso di laurea internazionale interateneo coordinato dall'Università di Parma e offerto in convenzione con l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Alma Mater Studiorum - Università degli Studi di Bologna e Università degli Studi di Ferrara. E' erogato interamente in lingua inglese ed è rivolto a studenti italiani e stranieri interessati alle tematiche di valutazione della sicurezza degli alimenti e della gestione del rischio correlato. Il Corso è strutturato in modo da rappresentare un proseguimento degli studi per i laureati in possesso delle lauree universitarie in Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali e Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali, ma può essere di interesse anche per laureati in altre discipline scientifico-tecniche nei settori della chimica, biologia, biotecnologia e ingegneria in possesso di un adeguato curriculum. Il Corso di Laurea Magistrale in Food Safety and Food Risk Management ha come obiettivo principale l'acquisizione da parte degli studenti di elevate conoscenze, abilità e competenze relative alle problematiche di valutazione e gestione della sicurezza degli alimenti che permettano loro di operare nel settore agroalimentare pubblico e privato con compiti di indirizzo ed in posizioni che necessitino di elaborazione e scelte in autonomia. La formazione del Laureato Magistrale in Food Safety and Food Risk Management è tale da permettergli, al termine del corso di studio, di acquisire le seguenti conoscenze e abilità:

- possedere una solida preparazione culturale di base e una buona padronanza del metodo scientifico;
 - essere capace di ottimizzare processi e metodologie, e di gestire progetti di ricerca e di sviluppo industriale in ambito agro-alimentare;
 - essere esperto nel valutare e gestire i diversi aspetti della sicurezza degli alimenti anche nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente;- avere conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e indirizzo riferibili al settore agro-alimentare;
 - possedere elevate competenze tecniche per il controllo della sicurezza e dell'igiene degli alimenti anche con l'impiego di metodologie innovative;
 - possedere conoscenze e capacità professionali nella gestione del rischio durante i processi di lavorazione e trasformazione degli alimenti;
 - avere competenze avanzate nella gestione e mitigazione del rischio lungo l'intera filiera produttiva agro-alimentare;
 - avere sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico sia su quello umano ed etico.
- Ai fini indicati il corso di Laurea Magistrale in Food Safety and Food Risk Management prevede l'acquisizione di conoscenze approfondite sugli aspetti tecnici specifici del settore alimentare e della valutazione e gestione della sicurezza alimentare sia a carattere generale che specialistico. Tali conoscenze saranno acquisite anche attraverso:
- attività di controllo ed esercitazioni pratiche dedicate alla conoscenza di metodologie di acquisizione ed elaborazione dati;
 - attività rivolte all'approfondimento delle conoscenze sulle tecnologie innovative;



- in relazione a obiettivi specifici, attività 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.

I curricula previsti nel corso di laurea saranno differenziati fra loro al fine di perseguire maggiormente alcuni obiettivi indicati rispetto ad altri, di approfondire particolarmente alcuni settori disciplinari, o attività professionalizzanti. In particolare, il percorso prevede un primo anno comune (con sede presso l'Università di Parma) e una successiva differenziazione al secondo anno su tre curricula dedicati rispettivamente a: 1) mitigazione/riduzione del rischio alimentare attraverso metodi predittivi e di controllo dei rischi emergenti e di minimizzazione delle problematiche di contaminazione lungo la filiera ed il processo produttivo degli alimenti (presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza in collaborazione con l'Università di Parma); 2) gestione del rischio nelle imprese di produzione e trasformazione, con particolare riferimento ai metodi e processi innovativi e alla valutazione della sicurezza dei prodotti finiti (presso Alma Mater Studiorum - Università degli Studi di Bologna in collaborazione con l'Università di Ferrara); 3) sicurezza agro-alimentare nelle produzioni primarie, con particolare riferimento al settore delle produzioni vegetali (presso l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia).

Per favorire un contesto didattico orientato all'internazionalizzazione sono promossi e favoriti programmi di mobilità internazionale degli studenti per soggiorni di studio, tirocini e tesi di laurea all'estero.

La formazione del Laureato Magistrale in Food Safety and Food Risk Management è tale da permettergli, al termine del corso di studio, di acquisire conoscenze e capacità di comprensione e di interpretazione dei fenomeni, in riferimento a:

- caratteristiche e proprietà (e relativa tracciabilità) degli alimenti e dei loro componenti, modificazioni chimiche e microbiologiche degli alimenti in funzione dei processi produttivi e studio dei fattori che regolano la sicurezza chimica e igienico-sanitaria di materie prime e prodotti finiti;
- problemi della sicurezza e della qualità in relazione ai contaminanti biologici, chimici e fisici degli alimenti; livelli tossicologici, dosi giornaliere accettabili e rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;
- legislazione alimentare e politiche per la sicurezza e la salute pubblica;
- principi di statistica, biometria, epidemiologia e disegno sperimentale ed uso di modelli matematici per la predizione del rischio;
- principi di metodologie di comunicazione e gestione delle emergenze nel campo della sicurezza alimentare.

Tali competenze permetteranno ai laureati magistrali di: 1) condurre attività di analisi, prevenzione e gestione del rischio alimentare; 2) mettere in pratica strategie di risk assessment e risk reduction options per ridurre l'esposizione del consumatore a rischi noti e possibili rischi emergenti; 3) applicare sistemi di gestione e controllo finalizzati alla garanzia della sicurezza dei prodotti alimentari, anche nell'ambito dei sistemi di produzione, distribuzione e ristorazione per l'alimentazione individuale e di collettività; 4) essere in grado di valutare le politiche di gestione e comunicazione del rischio; 5) utilizzare il metodo scientifico di indagine e applicazione delle conoscenze e delle abilità nella soluzione dei problemi in molteplici ambiti della sicurezza alimentare.



Ai fini indicati il corso di Laurea Magistrale in Food Safety and Food Risk Management prevede:

- l'acquisizione di conoscenze approfondite sugli aspetti tecnico-scientifici e legislativi specifici del settore alimentare e settori affini sia a carattere generale che specialistico in relazione alla sicurezza alimentare;
- attività ed esercitazioni pratiche dedicate alla conoscenza di metodiche sperimentali e di controllo e alla elaborazione dei dati;
- attività rivolte all'approfondimento delle conoscenze su tecnologie e metodologie innovative per la sicurezza alimentare;
- attività esterne come tirocini presso aziende, strutture della pubblica amministrazione e laboratori, oltre all'agevolazione di soggiorni di studio presso altre università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali.

La struttura del percorso di studio è articolata in un primo anno comune e nella successiva differenziazione in tre curricula indirizzati a definire specializzazioni più approfondite nelle aree delle metodologie e degli approcci alla mitigazione/riduzione del rischio, alla sicurezza agro-alimentare nella produzione primaria e alla gestione del rischio nelle aziende di produzione e trasformazione.

La formazione del primo anno comune è volta a fornire agli studenti le competenze indispensabili ad una adeguata valutazione e gestione del rischio nel campo alimentare. Prima di tutto verranno fornite conoscenze adeguate di tecnologie alimentari e microbiologia degli alimenti, con un'enfasi sulla loro connessione con i potenziali rischi.

Gli studenti verranno quindi formati sui principi di tossicologia alimentare e sulla valutazione del rischio in base all'esposizione. Tali insegnamenti non possono prescindere da una robusta base di statistica applicata ai sistemi biologici, che costituirà quindi parte degli insegnamenti del primo anno. Una altrettanto robusta competenza sulle sostanze e sugli organismi potenzialmente pericolosi presenti negli alimenti è ritenuta anch'essa indispensabile alla formazione comune, per cui verranno impartiti anche insegnamenti sulle sostanze xenobiotiche e sui pericoli biologici negli alimenti.

Completerà gli insegnamenti del primo anno un'indispensabile formazione sulla legislazione internazionale nel campo della sicurezza degli alimenti.

Nell'ambito delle "Ulteriori attività formative", coerentemente con gli obiettivi formativi del Corso di Studio, si è ritenuto opportuno prevedere un'attività finalizzata all'acquisizione della capacità di comunicazione e di giudizio sul piano etico da inserire tra le "Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro". In tale attività saranno sviluppati contenuti trasversali e generali sui temi della Bioetica, considerati fondamentali per la formazione dei giovani scienziati in un'ottica internazionale, coerentemente con i corsi di Bioethics presenti in molti corsi di studio di carattere scientifico attivati nel contesto Europeo. Con questo bagaglio comune, gli studenti potranno, quindi, nel secondo anno specializzare la loro formazione nei curricula sopra citati.

Il curriculum dedicato agli aspetti di mitigazione/riduzione del rischio (Risk Mitigation) si occuperà di fornire competenze specifiche sulle modalità di riduzione del rischio collegato alla produzione alimentare, con approfondimenti sulla mitigazione del rischio durante la produzione nell'industria alimentare, sulla mitigazione delle sostanze tossiche, sulla gestione del rischio allergeni ed infine sui metodi di prevenzione dei nuovi rischi emergenti.



Il curriculum dedicato alla sicurezza della produzione primaria (Agri-food Safety) porrà l'enfasi sulla valutazione e gestione del rischio nella produzione primaria, con approfondimenti sui pericoli biologici in generale, sulle infezioni in campo e post-raccolta, sugli animali infestanti e sulle contaminazioni fungine, nonché sulle modalità di gestione di queste fonti di rischio.

Infine, il curriculum dedicato alla gestione del rischio (Risk Management) nelle aziende di produzione e trasformazione fornirà le competenze per una gestione efficace dei rischi in campo alimentare, con approfondimenti specifici sulla gestione delle tecnologie di processo, sulla predizione del rischio microbiologico, la gestione delle zoonosi, ed infine sulle metodologie per l'esecuzione di una corretta valutazione del rischio sui prodotti alimentari finiti.

Il percorso formativo si concluderà con un periodo di tirocinio presso università, aziende e enti di controllo e/o istituzioni e la redazione di un elaborato finale (tesi) da discutere davanti alla Commissione di Laurea.

Piano degli studi – Study Plan

All'atto dell'iscrizione al primo anno di corso allo studente è attribuito un piano degli studi standard. Il piano degli studi è riportato anche sul sito web del Corso di Laurea Magistrale in "Food Safety and Food Risk Management" (<https://cdlm-fsafrm.unipr.it/studying/study-plan>).

E' altresì facoltà dello studente presentare un piano di studio individuale, che deve comunque soddisfare i requisiti previsti dall'Ordinamento per la coorte di iscrizione.

Data la presenza di insegnamenti che prevedono attività di laboratorio è requisito fondamentale per lo studente essere in possesso della certificazione che attesti l'espletamento del Corso sulla Sicurezza sui luoghi di Lavoro erogato dall'Università di Parma.

Il completamento del suddetto Corso sulla Sicurezza **non dà adito ad alcun riconoscimento di CFU in carriera.**

Risultano esonerati dal sostenere il corso sulla sicurezza in oggetto gli studenti, provenienti da Corsi di Studio dell'Ateneo di Parma, che nell'ambito della precedente carriera abbiano già completato in UniPR il suddetto corso di formazione.

Nell'ambito delle attività formative "a libera scelta dello studente", il Consiglio di Corso, all'inizio di ogni anno accademico, rende note le attività predisposte, ferma restando la possibilità da parte dello studente di scegliere autonomamente altre attività, coerenti con il progetto formativo, all'interno degli Atenei di Parma, Piacenza, Modena e Reggio, Bologna e Ferrara

E' previsto, altresì, **un piano di studi per gli studenti a tempo parziale.**

Il Consiglio di Corso, ai sensi dell'art. 33 del Regolamento Didattico di Ateneo e in conformità con l'apposito regolamento di Ateneo di cui al comma 1 dello stesso articolo, individua specifici percorsi formativi, distribuendo le attività formative in un arco temporale pari fino al doppio di quello ordinariamente previsto, per gli studenti impegnati a tempo parziale cioè quelli che per giustificate ragioni di gli insegnamenti previsti dal piano didattico e di sostenere nei tempi legali le relative prove di valutazione.



Per quanto attiene le **attività formative “a scelta dello studente”**, il Consiglio di Corso di Studio prevede che lo **studente del II anno di corso** possa inserire nel suo piano degli studi esami a scelta **da un minimo obbligatorio di 12 CFU di TAF D**, così come previsto dal piano degli studi standard, **sino ad un massimo di 24 CFU** (12 CFU in più rispetto al minimo obbligatorio previsto).

Non è consentita l'introduzione di un numero di attività opzionali che comporti lo “sforamento” del limite massimo di 24 CFU.

I CFU sovrannumerari di cui sopra concorrono al calcolo della media.

Nell'ambito del suddetto range compreso dai 12 CFU minimi obbligatori previsti al massimo consentito di 24 CFU potranno essere contemplate, **fatti salvi riconoscimenti di attività sostenute in carriere pregresse**, le scelte effettuate dallo studente nell'ambito delle tipologie di TAF D suggerite ogni anno dal Corso di Studio. Le suddette tipologie, di norma, potranno prevedere:

1. Insegnamenti opzionali attivati *ad hoc* dal corso di studio nell'ambito dei tre curricula
2. attività formative fondamentali incardinate sui curricula diversi da quelli per i quali gli stessi studenti hanno effettuato la loro scelta e a cui quindi afferiscono.
3. insegnamenti erogati in lingua inglese ed attivati nell'ambito dell'offerta formativa degli Atenei consorziati purché erogati da Corsi di studio di pari livello (Lauree Magistrali).

In quest'ultimo caso il Consiglio di Corso di Laurea Magistrale in Food Safety and Food Risk Management definisce annualmente opportuna procedura e tempistica attraverso cui esprimere un preventivo parere in merito alle scelte così dette “fuori offerta” proposte dagli studenti in relazione ai TAF D.

Schema Piano degli Studi

1 ^a year - <u>Common for all curricula</u> (Seat: UNIPR)			
	TAF	ECTS	SSD
First semester			
Risk characterization and exposure assessment in food			
Food toxicology (Mod. I)	C	6	BIO/14
Exposure assessment and risk/benefit evaluation (Mod. II)	B	6	BIO/09
Food Technology and Microbiology			
Food Technology (Mod. I)	B	6	AGR/15
Food Microbiology (Mod. II)	B	6	AGR/16
Biostatistics	C	6	SECS-S/01
Second semester			
Hazard identification in primary production			
Plant Health (Mod. I)	B	6	AGR/12
Animal welfare (Mod. II)	B	6	AGR/19
Biological hazards in food	C	6	VET/04
Xenobiotics in food	B	6	CHIM/10
Food Law and International policies	B	6	IUS/03
Ethics and Anthropology of Food	F	3	NN
TOT		63	
Exams		7	



2 [^] year Curriculum: RISK MITIGATION (Seat: UNIPC)			
	TAF	ECTS	SSD
First semester			
Mitigation of risk in food production	B	6	AGR/15
Emerging risks	B	6	AGR/16
Mitigation of process-related toxicants	B	6	CHIM/10
Food Allergens	B	6	CHIM/06
Students' free choice	D	6	
Second semester			
Students' free choice	D	6	
Practical training	F	17	
Internship at external structure			
Internship at University Structure			
Internship within the international Mobility Program			
Final Dissertation	E	4	
TOT		57	
Exams		5	

2 [^] year Curriculum: AGRI-FOOD SAFETY (Seat: UNIMORE)			
	TAF	ECTS	SSD
First semester			
Animal pests in stored agri-food products and their management	B	6	AGR/11
Mycotoxigenic fungi in agri-food and pesticide contamination: analysis and risk management	B	6	AGR/12
Biotechnology and Agronomy for safety and identity preservation of agrifood products			
Biotechnology and safety aspects of vegetable-based foods (Mod I)	C	3	AGR/16
Good agricultural practices and identity preservation (Mod II)	C	3	AGR/02
Students' free choice	D	6	
Second semester			
Post-harvest losses and their management	B	6	AGR/12
Students' free choice	D	6	
Practical training	F	17	
Internship at external structure			
Internship at University Structure			
Internship within the international Mobility Program			
Final Dissertation	E	4	
TOT		57	
Exams		5	



2 [^] year Curriculum: RISK MANAGEMENT (Seat: UNIBO)			
	TAF	ECTS	SSD
First semester			
Advanced food processing and packaging	B	6	AGR/15
Advanced and predictive food microbiology	B	6	AGR/16
Farm biosecurity and foodborne risk			
Foodborne risk traceability (Mod. I)	C	3	VET/04
Farm biosecurity and zoonotic diseases prevention (Mod. II)	C	3	VET/05
Risk assessment of food products to human health			
Evaluation of adverse health effects from human exposure to foodborne hazards (Mod. I)	C	3	BIO/14
Innovative approach for risk assessment in microbiome food value chain (Mod. II)	C	3	CHIM/11
Students' free choice	D	6	
Second semester			
Students' free choice	D	6	
Practical training	F	17	
Internship at external structure			
Internship at University Structure			
Internship within the international Mobility Program			
Final Dissertation	E	4	
TOT		57	
Exams		5	

1 CFU = 8 ore di Lezione frontale/ 12 ore Esercitazioni in aula/ 12 ore Laboratorio

Piano degli studi tempo parziale – Part-time Study Plan

1 [^] year - <u>Common for all curricula</u> (Seat: UNIPR)			
	TAF	ECTS	SSD
First slot			
Risk characterization and exposure assessment in food			
Exposure assessment and risk/benefit evaluation (Mod. II)	B	6	BIO/09
Food toxicology (Mod. I)	C	6	BIO/14
Food Technology and Microbiology			
Food Technology (Mod. I)	B	6	AGR/15
Food Microbiology (Mod. II)	B	6	AGR/16
Xenobiotics in food	B	6	CHIM/10
Second slot			
Hazard identification in primary production			
Plant Health (Mod. I)	B	6	AGR/12



Animal welfare (Mod. II)	B	6	AGR/19
Food Law and International policies	B	6	IUS/03
Biological hazards in food	C	6	VET/04
Biostatistics	C	6	SECS-S/01
Ethics and Anthropology of Food	F	3	NN
TOT		63	
Exams		7	

2 [^] year Curriculum: RISK MITIGATION (Seat: UNIPC)			
	TAF	ECTS	SSD
First slot			
Mitigation of risk in food production	B	6	AGR/15
Emerging risks	B	6	AGR/16
Mitigation of process-related toxicants	B	6	CHIM/10
Food Allergens	B	6	CHIM/06
Students' free choice	D	6	
Second slot			
Students' free choice	D	6	
Practical training	F	17	
Internship at external structure			
Internship at University Structure			
Internship within the international Mobility Program			
Final Dissertation	E	4	
TOT		57	
Exams		5	

2 [^] year Curriculum: AGRI-FOOD SAFETY (Seat: UNIMORE)			
	TAF	ECTS	SSD
First slot			
Post-harvest losses and their management	B	6	AGR/12
Animal pests in stored agri-food products and their management	B	6	AGR/11
Mycotoxigenic fungi in agri-food and pesticide contamination: analysis and risk management	B	6	AGR/12
Biotechnology and Agronomy for safety and identity preservation of agrifood products			
Biotechnology and safety aspects of vegetable-based foods (Mod I)	C	3	AGR/16
Good agricultural practices and identity preservation (Mod II)	C	3	AGR/02
Students' free choice	D	6	
Second slot			
Students' free choice	D	6	
Practical training	F	17	
Internship at external structure			
Internship at University Structure			



Internship within the international Mobility Program			
Final Dissertation	E	4	
TOT		57	
Exams		5	

2 ^a year Curriculum: RISK MANAGEMENT (Seat: UNIBO)			
	TAF	ECTS	SSD
First slot			
Advanced Food Processing and Packaging	B	6	AGR/15
Advanced and predictive food microbiology	B	6	AGR/16
Farm biosecurity and foodborne risk			
Foodborne risk traceability	C	3	VET/04
Farm biosecurity and zoonotic diseases prevention	C	3	VET/05
Risk assessment of food products to human health			
Evaluation of adverse health effects from human exposure to foodborne hazards	C	3	BIO/14
Innovative approach for risk assessment in microbiome food value chain	C	3	CHIM/11
Students' free choice	D	6	
Second slot			
Students' free choice	D	6	
Practical training	F	17	
Internship at external structure			
Internship at University Structure			
Internship within the international Mobility Program			
Final Dissertation	E	4	
TOT		57	
Exams		5	

Immatricolazione

Il corso di Laurea Magistrale in Food Safety and Food Risk Management è a libero accesso. Per frequentare proficuamente il corso di Laurea Magistrale in "Food Safety and Food Risk Management" è necessario avere un'adeguata preparazione di base nella tecnologia alimentare, nella microbiologia degli alimenti, nella chimica degli alimenti, nella produzione primaria, nella nutrizione umana, nonché una conoscenza adeguata della lingua inglese (livello B2).

Prima dell'iscrizione deve essere accertato il possesso dei requisiti curriculari e verificata l'adeguatezza della preparazione personale, secondo le modalità di seguito specificate. Tale accertamento sarà automatico per i candidati in possesso dei titoli di studio italiani che soddisfano le condizioni di seguito specificate, mentre verrà effettuato da un'apposita Commissione di Ammissione indicata dal Presidente del Corso di Studio in tutti gli altri casi.



Requisiti curriculari

I requisiti curriculari sono automaticamente soddisfatti dal possesso di un diploma universitario di durata triennale nelle classi delle Lauree definite dal DM 270/04: L-25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali), L-26 (Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari) e L-38 (Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali), oppure nelle classi delle lauree definite dal DM 509/99: 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali) e 40 (Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali), nonché di una adeguata conoscenza della lingua inglese, certificata secondo quanto indicato in seguito.

Possono altresì accedere al corso laureati in possesso di titolo di studio di durata triennale in altre classi di Laurea, purché abbiano conseguito nella loro carriera almeno 60 CFU in insegnamenti rilevanti per il corso di Laurea Magistrale in oggetto. Sono considerati rilevanti tutti gli insegnamenti, riferibili ai seguenti settori scientifico-disciplinari:

FIS/01 Fisica sperimentale (Experimental physics)

FIS/02 Fisica teorica, modelli e metodi matematici (Theoretical physics, mathematical models and methods)

FIS/03 Fisica della materia (Physics of matter)

FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare (Nuclear and subnuclear physics)

FIS/05 Astronomia e astrofisica (Astronomy and astrophysics)

FIS/06 Fisica per il sistema terra e il mezzo circumterrestre (Physics of the Earth and of the circumterrestrial medium)

FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) (Applied physics)

FIS/08 Didattica e storia della fisica (Didactics and history of physics)

MAT/01 Logica matematica (Mathematical logic)

MAT/02 Algebra (Algebra)

MAT/03 Geometria (Geometry)

MAT/04 Matematiche complementari (Mathematics education and history of mathematics)

MAT/05 Analisi matematica (Mathematical analysis)

MAT/06 Probabilità e statistica matematica (Probability and statistics)



MAT/07 Fisica matematica (Mathematical physics)

MAT/08 Analisi numerica (Numerical analysis)

MAT/09 Ricerca operativa (Operational research)

INF/01 Informatica (Informatics)

CHIM/01 Chimica analitica (Analytical chemistry)

CHIM/02 Chimica fisica (Physical chemistry)

CHIM/03 Chimica generale e inorganica (General and inorganic chemistry)

CHIM/06 Chimica organica (Organic chemistry)

CHIM/10 Chimica degli alimenti (Food chemistry)

CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni (Chemistry and biotechnology of fermentation)

AGR/01 Economia ed estimo rurale (Agricultural economics and rural appraisal)

AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee (Agronomy and field crops)

AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree (Arboriculture and Fruitculture)

AGR/11 Entomologia generale e applicata (General and applied entomology)

AGR/12 Patologia vegetale (Plant pathology)

AGR/13 Chimica Agraria (Agricultural chemistry)

AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari (Food science and technology)

AGR/16 Microbiologia agraria (Agricultural Microbiology)

AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico (Livestock systems, animal breeding and genetics)

AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale (Animal nutrition and feeding)

AGR/19 Zootecnica speciale (Animal science)

MED/42 Igiene generale e applicata (Hygiene and public health)

MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate (Food sciences and dietetics)



BIO/01 Botanica generale (General botany)

BIO/02 Botanica sistematica (Systematic botany)

BIO/03 Botanica ambientale e applicata (Environmental and applied botany)

BIO/04 Fisiologia vegetale (Plant physiology)

BIO/05 Zoologia (Zoology)

BIO/09 Fisiologia (Physiology)

BIO/10 Biochimica (Biochemistry)

BIO/11 Biologia molecolare (Molecular biology)

BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica (Clinical biochemistry and molecular biology)

BIO/13 Biologia applicata (Experimental biology)

BIO/14 Farmacologia (Pharmacology)

BIO/15 Biologia farmaceutica (Pharmaceutical biology)

BIO/16 Anatomia umana (Human anatomy)

BIO/19 Microbiologia generale (General microbiology)

VET/01 Anatomia degli animali domestici (Veterinary anatomy)

VET/02 Fisiologia veterinaria (Veterinary physiology)

VET/03 Patologia generale e anatomia patologica veterinaria (Veterinary pathology)

VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale (Inspection of foods of animal origin)

VET/05 Malattie infettive degli animali domestici (Infectious diseases of domestic animals)

VET/06 Parassitologia e malattie parassitarie degli animali (Parasitology and animal parasitic diseases)

VET/07 Farmacologia e tossicologia veterinaria (Veterinary pharmacology and toxicology)

ING-IND/10 Fisica tecnica industriale (Thermal engineering and industrial energy systems)

ING-IND/11 Fisica tecnica ambientale (Building physics and building energy systems)



IUS/03 Diritto agrario (Agri-food law)

IUS/04 Diritto commerciale (Business Law)

SECS-S/01 Statistica (Statistics)

SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica (Statistics for experimental and technological research)

I CFU devono essere stati acquisiti nell'ambito di insegnamenti, non da progetti di tesi e/o di tirocinio, e devono essere ripartiti in almeno 5 differenti settori tra quelli indicati.

Risulta inoltre necessaria un'adeguata conoscenza della lingua inglese che risulti da una delle seguenti condizioni:

- aver superato, per il conseguimento del titolo di primo livello o in successive attività formative universitarie certificate, un esame destinato all'apprendimento della lingua inglese di livello almeno B2 (con riferimento al Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment – CEFR);
- essere in possesso di una certificazione ufficiale almeno di livello B2 rilasciata da un organismo accreditato dal MIUR;
- aver acquisito un titolo di primo livello erogato ufficialmente in lingua inglese.

Per i laureati all'estero, in possesso di titoli con ordinamenti non articolati in CFU, o in possesso di altri titoli, la verifica dei requisiti curriculari sarà effettuata dalla Commissione di Ammissione considerando le opportune equivalenze tra i contenuti e gli impegni previsti per gli insegnamenti seguiti con profitto e le tabelle sopra indicate.

Per colmare le eventuali carenze gli studenti potranno anche iscriversi a corsi singoli e sostenere il relativo esame, ricevendone regolare attestazione, per un numero massimo di 30 CFU, prima dell'immatricolazione.

Verifica dell'adeguatezza della preparazione personale

La verifica della preparazione personale è sempre prevista e distinta rispetto al possesso dei requisiti curriculari. Il livello di conoscenza dei contenuti degli insegnamenti afferenti agli SSD di base e caratterizzanti per le classi L-25, L-26 e L-38 (o corrispondenti precedenti) deve essere sufficiente per svolgere con profitto le attività previste nel corso di laurea magistrale in "Food Safety and Food Risk Management".

La verifica della personale preparazione si ritiene assolta se il laureato ha ottenuto un voto di laurea



uguale o superiore a 88/110 o equivalente.

Il laureato che ha ottenuto un voto di laurea inferiore a 88/110 è tenuto a sostenere un colloquio finalizzato alla verifica della personale preparazione.

Per i laureandi verrà presa in considerazione la media dei voti al quale potrà seguire un colloquio.

Per i candidati extra-comunitari non residenti con titolo estero, la verifica dell'adeguatezza della preparazione personale deve garantire la predisposizione di una graduatoria di merito, salvo nel caso di accordi internazionali che prevedano una diversa modalità di ingresso degli studenti.

La Commissione di Ammissione, che valuterà i curricula e la preparazione personale, indicherà anche i settori dove si evidenziano le eventuali carenze formative da colmare per potersi immatricolare.

Lo studente iscritto ad un corso di laurea triennale nell'a.a. 2020/21 che intenda laurearsi entro tale anno accademico e proseguire gli studi nel corso di laurea magistrale di Food Safety and Food Risk Management deve presentare **domanda online di preiscrizione dal 08 luglio entro il 22 ottobre 2021**.

Il laureando preiscritto è ammesso a frequentare gli insegnamenti del corso di laurea magistrale in qualità di studente uditor ma non può acquisire CFU del Corso di laurea magistrale finché non abbia conseguito il titolo di laurea.

Conseguita la laurea lo studente potrà perfezionare l'iscrizione al corso di laurea magistrale con il pagamento delle tasse universitarie. Il pagamento e la conseguente iscrizione pena di decadenza dovranno essere effettuate **entro il 31 marzo 2022**.

Entro la medesima data (31 marzo 2022) dovrà essere acquisita anche un'adeguata conoscenza della lingua inglese che risulti da una delle condizioni specificate nel Regolamento di Corso di studio"

Iscrizione agli anni successivi

Le Iscrizione agli anni successivi al primo di studenti immatricolati al CdS possono essere effettuate dal **03 settembre al 15 novembre 2021**.

Passaggi e Trasferimenti

Lo studente che è iscritto in un'altra Università e vuole venire a studiare presso il nostro Ateneo, può avanzare domanda di trasferimento. Se lo studente è iscritto a questo Ateneo, ma vuole cambiare corso di laurea, può fare un passaggio di corso.

Il trasferimento o da altri atenei o il passaggio da altri corsi di studio è consentito previa verifica di tutti i requisiti di cui all'Art. 4 del Regolamento didattico del Corso di studio e nel rispetto della normativa vigente. In presenza di riconoscimenti e/o convalide, il Consiglio di Corso di Studio propone l'anno di



corso di iscrizione.

Possono avanzare richiesta di trasferimento o passaggio al corso di **Laurea Magistrale Internazionale Interateneo in Food Safety and Food Risk Management** laureati in possesso di titolo di studio di durata triennale nelle classi delle Lauree definite dal DM 270/04: L-25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali), L-26 (Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari) e L-38 (Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali), oppure nelle classi delle lauree definite dal DM 509/99: 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali) e 40 (Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali) e in altre classi di Laurea, purché abbiano conseguito nella loro carriera almeno 60 CFU in insegnamenti rilevanti per il corso di Laurea Magistrale in oggetto. Sono considerati rilevanti tutti gli insegnamenti, riferibili ai seguenti settori scientifico-disciplinari:

FIS/01 Fisica sperimentale (Experimental physics)

FIS/02 Fisica teorica, modelli e metodi matematici (Theoretical physics, mathematical models and methods)

FIS/03 Fisica della materia (Physics of matter)

FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare (Nuclear and subnuclear physics)

FIS/05 Astronomia e astrofisica (Astronomy and astrophysics)

FIS/06 Fisica per il sistema terra e il mezzo circumterrestre (Physics of the Earth and of the circumterrestrial medium)

FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) (Applied physics)

FIS/08 Didattica e storia della fisica (Didactics and history of physics)

MAT/01 Logica matematica (Mathematical logic)

MAT/02 Algebra (Algebra)

MAT/03 Geometria (Geometry)

MAT/04 Matematiche complementari (Mathematics education and history of mathematics)

MAT/05 Analisi matematica (Mathematical analysis)

MAT/06 Probabilità e statistica matematica (Probability and statistics)

MAT/07 Fisica matematica (Mathematical physics)

MAT/08 Analisi numerica (Numerical analysis)



MAT/09 Ricerca operativa (Operational research)

INF/01 Informatica (Informatics)

CHIM/01 Chimica analitica (Analytical chemistry)

CHIM/02 Chimica fisica (Physical chemistry)

CHIM/03 Chimica generale e inorganica (General and inorganic chemistry)

CHIM/06 Chimica organica (Organic chemistry)

CHIM/10 Chimica degli alimenti (Food chemistry)

CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni (Chemistry and biotechnology of fermentation)

AGR/01 Economia ed estimo rurale (Agricultural economics and rural appraisal)

AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee (Agronomy and field crops)

AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree (Arboriculture and Fruitculture)

AGR/11 Entomologia generale e applicata (General and applied entomology)

AGR/12 Patologia vegetale (Plant pathology)

AGR/13 Chimica Agraria (Agricultural chemistry)

AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari (Food science and technology)

AGR/16 Microbiologia agraria (Agricultural Microbiology)

AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico (Livestock systems, animal breeding and genetics)

AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale (Animal nutrition and feeding)

AGR/19 Zootecnica speciale (Animal science)

MED/42 Igiene generale e applicata (Hygiene and public health)

MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate (Food sciences and dietetics)

BIO/01 Botanica generale (General botany)

BIO/02 Botanica sistematica (Systematic botany)



- BIO/03 Botanica ambientale e applicata (Environmental and applied botany)
- BIO/04 Fisiologia vegetale (Plant physiology)
- BIO/05 Zoologia (Zoology)
- BIO/09 Fisiologia (Physiology)
- BIO/10 Biochimica (Biochemistry)
- BIO/11 Biologia molecolare (Molecular biology)
- BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica (Clinical biochemistry and molecular biology)
- BIO/13 Biologia applicata (Experimental biology)
- BIO/14 Farmacologia (Pharmacology)
- BIO/15 Biologia farmaceutica (Pharmaceutical biology)
- BIO/16 Anatomia umana (Human anatomy)
- BIO/19 Microbiologia generale (General microbiology)
- VET/01 Anatomia degli animali domestici (Veterinary anatomy)
- VET/02 Fisiologia veterinaria (Veterinary physiology)
- VET/03 Patologia generale e anatomia patologica veterinaria (Veterinary pathology)
- VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale (Inspection of foods of animal origin)
- VET/05 Malattie infettive degli animali domestici (Infectious diseases of domestic animals)
- VET/06 Parassitologia e malattie parassitarie degli animali (Parasitology and animal parasitic diseases)
- VET/07 Farmacologia e tossicologia veterinaria (Veterinary pharmacology and toxicology)
- ING-IND/10 Fisica tecnica industriale (Thermal engineering and industrial energy systems)
- ING-IND/11 Fisica tecnica ambientale (Building physics and building energy systems)
- IUS/03 Diritto agrario (Agri-food law)
- IUS/04 Diritto commerciale (Business Law)



SECS-S/01 Statistica (Statistics)

SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica (Statistics for experimental and technological research)

I CFU devono essere stati acquisiti nell'ambito di insegnamenti, non da progetti di tesi e/o di tirocinio, e devono essere ripartiti in almeno 5 differenti settori tra quelli indicati.

Risulta inoltre necessaria un'adeguata conoscenza della lingua inglese che risulti da una delle seguenti condizioni:

- aver superato, per il conseguimento del titolo di primo livello o in successive attività formative universitarie certificate, un esame destinato all'apprendimento della lingua inglese di livello almeno B2 (con riferimento al Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment – CEFR);
- essere in possesso di una certificazione ufficiale almeno di livello B2 rilasciata da un organismo accreditato dal MIUR;
- aver acquisito un titolo di primo livello erogato ufficialmente in lingua inglese.

Per i laureati all'estero, in possesso di titoli con ordinamenti non articolati in CFU, o in possesso di altri titoli, la verifica dei requisiti curriculari sarà effettuata dalla Commissione didattica interna al Corso di Studio considerando le opportune equivalenze tra i contenuti e gli impegni previsti per gli insegnamenti seguiti con profitto e le tabelle sopra indicate.

Sulla base della carriera accademica pregressa il Consiglio di Corso di Studio propone l'anno di corso di iscrizione.

Per l'anno accademico 2021/22 si accettano trasferimenti e passaggi **al I e al II anno di corso dal 08/07/21 (apertura) al 10/09/2021 (termine ultimo).**

Procedura per trasferimenti

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/iscrivarsi-alluniversita-di-parma,](http://www.unipr.it/servizi/servizi-line/iscrivarsi-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.

Procedura per passaggi

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 <https://www.unipr.it/servizi/servizi-lo-studio/modulistica/moduli-studente-iscritto> deve essere stampata, firmata e consegnata alla Segreteria studenti (che fornirà la documentazione per versare il contributo richiesto, pari a 52 euro).

Norme generali

Per gli aspetti prettamente amministrativi il candidato deve comunque fare sempre riferimento al Manifesto degli Studi pubblicato annualmente sul sito di Ateneo.
La domanda di immatricolazione può essere presentata esclusivamente on-line, secondo le modalità riportate nel sito www.unipr.it alla voce **Manifesto degli Studi**.

Corsi singoli

È ammessa la possibilità di iscriversi a singoli corsi di insegnamento e per un numero massimo di 30 CFU ferma restando la possibilità di incrementare il suddetto numero di CFU per motivate esigenze formative da parte del Consiglio di Corso di Studio. La data ultima per l'acquisto dei corsi singoli è il 30 settembre 2021 per i corsi erogati nel primo semestre e il 25 febbraio 2022 per i corsi erogati nel secondo semestre. Per gli studenti che si iscrivono a insegnamenti che prevedono attività di laboratorio è requisito fondamentale essere in possesso del certificato relativo all'espletamento del Corso Sicurezza rilasciato dall'Università di Parma.

L'acquisto dei corsi singoli non è in alcun modo consentito e concepito quale strumento al fine di anticipare e precorrere i tempi per l'iscrizione al corso di studio in oggetto, per la quale dovranno essere posseduti e rispettati i requisiti, le modalità e le tempistiche stabiliti annualmente.

Calendario delle Attività Didattiche

LEZIONI - I ANNO

Sede UNIPR

1° semestre (58 giorni di lezione) (12 settimane)

11 ottobre 2021 - 17 Dicembre 2021

10 Gennaio 2022 - 21 Gennaio 2022

2° semestre (65 giorni di lezione) (13 settimane)



7 marzo 2022 - 14 Aprile 2022
20 Aprile 2022 -10 Giugno 2022

VACANZE STUDENTI

18 Dicembre 2021	- 07 Gennaio 2022	Vacanze Natalizie
15 Aprile 2022	- 19 Aprile 2022	Vacanze Pasquali
08 Agosto 2022	-19 Agosto 2022	Vacanze estive

ESAMI DI PROFITTO - I ANNO

24 Gennaio 2022 - 04 Marzo 2022	Sessione invernale
07 Marzo 2022 - 10 Giugno 2022	Sessione straordinaria per laureandi e fuoricorso
13 Giugno 2022 - 31 Agosto 2022	Sessione estiva
01 Settembre 2022 - 31 Ottobre 2022	Sessione autunnale
02 Novembre 2022 - 30 Novembre 2022	Sessione autunnale per laureandi e fuori corso
01 Dicembre 2022 - 31 Gennaio 2023	Sessione straordinaria per laureandi e fuori corso

LEZIONI - II ANNO

SEDE UNIMORE – curriculum “Agri-Food Safety”

1° semestre

Lunedì 20 settembre 2021 – venerdì 17 dicembre 2021
(13 settimane; - 3 giorni di festa 1/11-24/11,8/12)

2° semestre

Lunedì 28 Febbraio 2022– mercoledì 1 giugno 2022
(13 settimane; - 1 giorno di festa 25/4 + feste Pasquali dal 14 al 19 aprile)

SEDE UNIBO – curriculum “Risk Management”

1° semestre

20 settembre 2021 - 17 dicembre 2021
Gli **esami di profitto** sono previsti a seguire il termine delle lezioni

2° semestre

21 febbraio 2022 - 27 maggio 2022
Gli **esami di profitto** sono previsti a seguire il termine delle lezioni



SEDE UNICATT PC – curriculum “Risk Mitigation”

1° semestre

20 settembre 2021 - 22 dicembre 2021 (con possibilità di recupero lezioni dal 10/01 al 21/01/2022).

2° semestre

21 febbraio 2022 - 01 giugno 2021 (con possibilità di recupero lezioni dal 06 giugno al 17 giugno).

esami di profitto UNICATT PC

22/11/2021-26/11/2021: appello dedicato agli iscritti ad ultimo anno corso nell'a.a. 2020/21, ai fuori corso dopo l'ultimo anno di corso e ai laureandi

24/01/2022-18/02/2022: sessione estiva anticipata

14/03/2022-18/03/2022: appello dedicato agli iscritti ad ultimo anno corso nell'a.a. 2020/21, ai fuori corso dopo l'ultimo anno di corso e ai laureandi

11/04/2022-13/04/2022: sessione estiva anticipata

20/06/2022-22/07/2022: sessione estiva

29/08/2022-16/09/2022: sessione autunnale

PROVA FINALE DI LAUREA

Le **sessioni di laurea**, salvo diversa indicazione, avranno inizio nelle seguenti date:

24 febbraio 2022 (**sessione straordinaria a.a. 2020/21**)

22 luglio 2022

21 ottobre 2022

16 dicembre 2022

24 febbraio 2023 (**sessione straordinaria a.a. 2021/22**)

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

21 gennaio 2022

21 giugno 2022

20 settembre 2022

15 novembre 2022

20 gennaio 2023

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

11 febbraio 2022

8 luglio 2022

7 ottobre 2022

2 dicembre 2022

10 febbraio 2023



Corso di Laurea Magistrale in Food Sciences for Innovation and Authenticity (Classe LM 70 – Scienze e Tecnologie Alimentari) -codice corso 5063

Corso Internazionale Interateneo con le Università di Udine, Libera Università di Bolzano (**Sede amministrativa Bolzano**) (Classe LM-70 -Scienze e Tecnologie Alimentari) codice corso 5063

Corso erogato interamente in lingua inglese.

Corso ad accesso programmato a livello locale per soli titoli.

Numero posti disponibili: 35 di cui 5 extracomunitari

Immatricolazione: dal 14/07/ 2020 al 15/10/2021

Specifiche indicazioni reperibili all'indirizzo web:

www.unibz.it/en/faculties/sciencetechnology/master-food-sciences-innovation-authenticity

Offerta Formativa -Profilo Nutrition Sciences – previsto al II anno di Corso e attivato presso UniPR

INSEGNAMENTO	SSD	CFU	TAF	ANNO	SEMESTRE
Human Nutrition	BIO/09	6	B	2	1
Applied Nutrition	MED/49	6	C	2	1
Industrial Microbiology for Food Quality Improvement	AGR/16	6	B	2	1
Student's free choice		8	D	2	1

Calendario delle Attività Didattiche in UniPr

Lezioni II Anno – Profilo “Nutrition Sciences” (Università di Parma)

I° Semestre

04 ottobre 2021 – 22 Gennaio 2021 (63 giorni di lezione)(13 settimane)

04 ottobre 2021 - 17 Dicembre 2021

10 Gennaio 2022 - 21 Gennaio 2022

Sessioni Esami da Calendario UniBz

Exams: 24/01 - 19/02/2022

Exams (extraordinary session): 16 - 28/05/2022

Exams: 13/06 - 09/07/2022

Exams: 22/08 - 24/09/2022

Vacanze Studenti

20 Dicembre 2021 - 07 Gennaio 2022 Vacanze Natalizie



Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana (Classe LM 61 – Scienze della Nutrizione Umana) codice corso 5068

Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo

La Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione umana ha come obiettivi specifici la formazione di professionalità avanzate sui temi della Nutrizione Umana grazie ad un'organizzazione didattica in grado di garantire conoscenze, abilità e competenze basate su una solida formazione scientifica interdisciplinare riguardo alla fisiologia, alla nutrizione di base e alla nutrizione applicata nonché ad aree culturali complementari quali sicurezza alimentare, biochimica degli alimenti, epidemiologia e studi di intervento, tecnologie alimentari e farmaceutiche, farmacologia e tossicologia, aspetti regolatori e legali. La presenza di discipline cliniche inoltre permetterà di approfondire ulteriori aspetti, quali quelli legati alle patologie a componente o genesi nutrizionale, al ruolo di alimenti e regimi dietetici in diversi stati fisiologici, alla prevenzione di malattie cronico-degenerative e al miglioramento del benessere e della qualità della vita

Il percorso formativo del laureato magistrale LM-61 è articolato e interdisciplinare. Richiede tempi adeguati e la presenza nel CdS di insegnamenti che abbiano come obiettivo l'organizzazione dei saperi specifici necessari al raggiungimento degli obiettivi formativi negli ambiti della 1) Nutrizione Umana, 2) efficacia e sicurezza degli alimenti e degli integratori, 3) formulazione, produzione e gestione della qualità degli alimenti e degli integratori, inclusi gli affari regolatori e legali, 4) altre attività formative dell'ambito, 5) attività di tirocinio e/o tesi.

La gestione della formazione in Nutrizione Umana è riconducibile in primo luogo alla fisiologia, alla biochimica e alle scienze dietetiche applicate. In particolare, la biochimica e la fisiologia identificano gli insegnamenti dedicati alla formazione nutrizionale di base mentre le scienze dietetiche applicate, oltre ad altri ambiti clinici, si interessano degli aspetti applicativi e clinici. Inoltre le conoscenze cliniche vengono integrate in quegli ambiti quali la medicina interna, cardiologia, gastroenterologia, nefrologia e psichiatria dove è ben consolidato il ruolo della nutrizione e integrazione alimentare nella prevenzione e terapia.

La gestione della formazione sull'efficacia e sicurezza degli alimenti, ingredienti, integratori e sostanze bioattive è riconducibile in primo luogo alla farmacologia, alla chimica farmaceutica e alla chimica degli alimenti. In particolare ci si focalizzerà su insegnamenti dedicati alla farmacologia e tossicologia generale e all'attività farmacologica e tossicologica dei principali composti bioattivi e/o dei contaminanti, unitamente ad insegnamenti legati alla qualità e alla sicurezza degli alimenti, degli ingredienti e dei potenziali composti indesiderati, anche in relazione a formulazioni tradizionali e innovative e alle fonti naturali di ingredienti e composti bioattivi.

La gestione della formazione sulla formulazione, produzione e gestione della qualità di alimenti, ingredienti e integratori è riconducibile alle tecnologie farmaceutiche e alimentari, inclusa la microbiologia alimentare. In particolare, il focus verterà su attività formative legate alle tecnologie di



formulazione, produzione, trasformazione e condizionamento rispettivamente dei prodotti alimentari e degli integratori utilizzati in forma farmaceutica, nonché alla biotrasformazione microbica, all'impiego di microorganismi per la salute e alle interazioni col microbiota intestinale.

A completamento dell'ambito sono compresi gli aspetti legali, con l' insegnamento del diritto dell'Unione Europea che identifica le competenze regolatorie e normative legate al settore degli alimenti e degli integratori, anche in riferimento alle specifiche differenze coi farmaci.

Tra le altre attività formative sono compresi crediti a scelta dello studente e crediti per attività didattiche linguistiche e informatiche che permettano l'approfondimento di specifici aspetti a completamento del proprio percorso formativo. 5) Infine, i crediti dedicati allo svolgimento della tesi di laurea forniranno ai laureati gli strumenti conoscitivi necessari a sviluppare la capacità di pianificare e gestire l'attività di ricerca e/o di tirocinio attraverso l'uso di testi avanzati, riviste specialistiche e strumenti informatici



PIANO DEGLI STUDI COORTE a.a. 2021-2022

1^ ANNO – a.a. 2021-2022

1 CFU = 8 ore di Lezione frontale/ 15 ore Esercitazioni in aula/ 15 ore Laboratorio

ESITO FINALE : V=VOTO G= GIUDIZIO

INSEGNAMENTO	SSD	CFU	TAF	ANNO	SEM.	GIUDIZIO/VOTO
Fisiologia della nutrizione e regolazione metabolica	BIO/09	6	B	1	1	V
Chimica degli alimenti e degli xenobiotici	CHIM/10	6	B	1	1	V
Biochimica e metabolismo dei nutrienti	BIO/10	6	B	1	1	V
C.I.: Nutrizione Umana: Modulo 1: Basi di nutrizione applicata e valutazione dello stato di nutrizione	MED/49	5 lez. 1 lab.	B	1	1	V
C.I.: Nutrizione Umana Modulo 2 - Antropometria clinica nei disordini della nutrizione	BIO/16	1	C	1	1	
C.I.: Nutrizione Umana Modulo 3 - Dietetica dell'individuo e delle comunità	MED/49	6	B	1	2	
C.I. Biochimica e patologia della nutrizione Modulo 1 - Biochimica dell'alimentazione	BIO/10	3	C	1	2	V
C.I. Biochimica e patologia della nutrizione Modulo 2 - Patologia generale	MED/04	3	C	1	2	
C.I.: Evidence-Based Nutrition in medicina generale e specialistica: Modulo 1 – Endocrinologia	MED/13	6	B	1	2	



C.I.: Evidence-Based Nutrition in medicina generale e specialistica: Modulo 2 - Aspetti pratici della nutrizione in Medicina interna	MED/09	1	C	1	2	V
C.I.: Evidence-Based Nutrition in medicina generale e specialistica: Modulo 3 - Aspetti pratici della nutrizione in Cardiologia	MED/11	1	C	1	2	
C.I.: Evidence-Based Nutrition in medicina generale e specialistica: Modulo 4 - Aspetti pratici della nutrizione in Gastroenterologia	MED/12	1	C	1	2	
C.I.: Evidence-Based Nutrition in medicina generale e specialistica: Modulo 5 - Aspetti pratici della nutrizione in Nefrologia	MED/14	1	C	1	2	
C.I.: Evidence-Based Nutrition in medicina generale e specialistica: Modulo 6 - Aspetti pratici della nutrizione nei disturbi dell'alimentazione e della nutrizione	MED/25	1	C	1	2	
C.I.: Farmacologia e tossicologia: Mod 1 – Farmacologia	BIO/14	5 lez.	B	1	1	
		1 lab.				
C.I.: Farmacologia e tossicologia: Mod 2 – Tossicologia	BIO/14	6	B	1	2	V



2^ ANNO – a.a. 2022-2023

1 CFU = 8 ore di Lezione frontale/ 15 ore Esercitazioni in aula/ 15 ore Laboratorio
ESITO FINALE : V=VOTO G= GIUDIZIO

INSEGNAMENTO	SSD	CFU	TAF	ANNO	SEMESTRE	VOTO/GIUDIZIO
Struttura e attività dei composti bioattivi	CHIM/08	6	C	2	1	V
C.I. Tecnologie Alimentari e Farmaceutiche: Modulo 1: Tecnologie e controllo qualità degli alimenti funzionali	AGR/15	6	B	2	1	V
C.I. Tecnologie Alimentari e Farmaceutiche: Modulo 2: Tecnologie farmaceutiche e controllo qualità	CHIM/09	6	C	2	1	
Microbiologia dei prodotti funzionali	AGR/16	6	B	2	1	V
Legislazione europea	IUS/14	3	C	2	2	V
Idoneità di lingua inglese B2	NN	3	F	2	2	G
Corsi a scelta		9	D			
Tirocinio presso struttura esterna		11	F			G
Tirocinio presso struttura dell'Ateneo		11	F			G
Tirocinio in mobilità internazionale		11	F			G
Prova finale		10	E			V



PIANO DEGLI STUDI PART-TIME – COORTE 2021-2022

1^a Anno - 1^a Slot – A.A. 2021-2022

Fisiologia della nutrizione e regolazione metabolica - BIO/09 - 6 cfu

Chimica degli alimenti e degli Xenobiotici - CHIM/10 - 6 cfu

Biochimica a metabolismo dei nutrienti - BIO/10 - 6 cfu

C.I. Annualizzato: Nutrizione Umana

1 - Basi di nutrizione applicata e valutazione dello stato di nutrizione – MED/49 - 6 cfu (5 cfu lezione + 1 cfu laboratorio)

2 - Antropometria clinica nei disordini della nutrizione – BIO/16 - 1 cfu

3 - Dietetica dell'individuo e della comunità – MED/49 - 6 cfu

Totale 31 cfu

1^a Anno - 2^a Slot – A.A. 2022-2023

C.I. Biochimica e patologia della nutrizione

1 - Biochimica dell'alimentazione - BIO/10 - 3 cfu

2 - Patologia generale - MED/04 - 3 cfu

C.I. Evidence-based nutrition in medicina generale e specialistica

1 - Endocrinologia - MED/13 - 6 cfu

2 - Aspetti pratici della nutrizione in medicina interna - MED/09 - 1 cfu

3 - Aspetti pratici della nutrizione in cardiologia - MED/11 - 1 cfu

4 - Aspetti pratici della nutrizione in gastroenterologia - MED/12 - 1 cfu

5 - Aspetti pratici della nutrizione in nefrologia - MED/14 - 1 cfu

6 - Aspetti pratici della nutrizione nei disturbi dell'alimentazione e della nutrizione - MED/25 - 1 cfu

C.I. Farmacologia e Tossicologia

1 - Farmacologia - BIO/14 - 6 cfu

2 - Tossicologia - BIO/14 - 6 cfu

Totale 29 cfu



2[^] Anno - 1[^] Slot – A.A. 2023-2024

Struttura e attività dei composti bioattivi - CHIM/08 - 6 cfu

C.I. Tecnologie Alimentari e farmaceutiche

1 - Tecnologie e controllo qualità degli alimenti funzionali - AGR/15 - 6 cfu

2 - Tecnologie farmaceutiche e controllo qualità - CHIM/09 - 6 cfu

Microbiologia dei prodotti funzionali - AGR/16 - 6 cfu

A scelta dello studente - 6 cfu

Totale 30 cfu

2[^] Anno - 2[^] Slot – A.A. 2024-2025

Legislazione europea - IUS/14 - 3 cfu

Idoneità di lingua inglese B2 - NN - 3 cfu

A scelta dello studente – 3 cfu

Tirocinio - 11 cfu

Prova finale - Profin_S - 10 cfu

Totale 30 cfu



Immatricolazione

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana è ad accesso libero. Il numero dei posti riservati a studenti extracomunitari è di 3 (inclusi 1 di nazionalità cinese).

Ai sensi dell'art. 6, comma 2, del D.M. 270/04, per l'accesso al corso di studio sono richiesti particolari requisiti curriculari nonché il possesso di un'adeguata preparazione personale.

REQUISITI CURRICOLARI

I requisiti curriculari che gli studenti devono tassativamente possedere al momento della domanda di immatricolazione sono:

1- Possesso di un titolo di laurea o laurea magistrale o laurea magistrale a ciclo unico appartenente alle seguenti classi:

- Laurea triennale nelle classi di laurea: L-2 Biotecnologie, L-13 Scienze Biologiche, L-26 Scienze e Tecnologie Alimentari, L-29 Scienze e Tecnologie Farmaceutiche o alle corrispondenti classi di laurea di cui all'ex D.M. 509/99;

- Laurea Magistrale nelle seguenti classi di laurea magistrale a ciclo unico: LM-13 Farmacia e Farmacia Industriale, LM-41 Medicina e Chirurgia o alle corrispondenti classi di laurea di cui all'ex D.M. 509/99;

- Laurea Magistrale nelle seguenti classi di laurea magistrale - LM-6 Biologia, LM-8 Biotecnologie Industriali, LM-9 Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche, LM-70 Scienze e Tecnologie Alimentari o alle corrispondenti classi di laurea di cui all'ex D.M. 509/99.

In caso di possesso di altra laurea triennale o magistrale, comunque di carattere scientifico o sanitario, i requisiti curriculari prevedono il possesso di almeno 40 CFU complessivi nei seguenti settori scientifico-disciplinari (tra parentesi il minimo di CFU richiesto per ciascun settore): MAT/01-07 (6 CFU), FIS/01-07 (4 CFU), CHIM/01-11 (8 CFU), BIO/9-13 (12 CFU). I crediti possono essere anche stati acquisiti tramite corsi singoli.

2 - Possesso di 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 di livello almeno B1 – aver acquisito un titolo di primo livello erogato ufficialmente in lingua inglese

La presenza dei requisiti curriculari sarà accertata da una Commissione preposta e delegata dal Consiglio di Corso di Studio, o altro gruppo di lavoro deputato allo scopo dal Consiglio di Corso di Studio, sulla base della documentazione prodotta dal candidato.



ADEGUATEZZA PREPARAZIONE PERSONALE

Oltre che al possesso dei requisiti curriculari predeterminati, l'ammissione al corso di laurea magistrale sarà subordinata all'accertamento dell'adeguatezza della preparazione personale.

Gli studenti in possesso dei requisiti curriculari e con voto di laurea di almeno 100/110 saranno considerati in possesso di un'adeguata preparazione personale senza necessità di ulteriori verifiche. Per gli studenti in possesso dei requisiti curriculari e con voto di laurea di laurea inferiore a 100, la Commissione delegata dal Consiglio di Corso di Studio valuterà il curriculum degli studi ed eventualmente, nel caso non fosse sufficiente tale valutazione per considerare adeguata la preparazione personale, richiederà il sostenimento di un colloquio/prova scritta, nelle seguenti materie: chimica generale, organica e biologica, biologia; elementi di anatomia e fisiologia umana. Le modalità e i tempi di tale verifica saranno comunicate direttamente agli studenti interessati

Le modalità e i termini di presentazione della domanda di ammissione e per l'immatricolazione saranno dettagliati in un bando pubblicato sul sito web del Corso di Laurea Magistrale al seguente link: [REQUISITI E MODALITA' DI AMMISSIONE | Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana \(unipr.it\)](#)

Iscrizione agli anni successivi al primo

L'iscrizione all'a.a. successivo del corso non prevede blocchi specifici o particolari propedeuticità

Corsi singoli

E' ammessa la possibilità di iscriversi a singoli corsi di insegnamento per un numero massimo di 30 cfu, previa approvazione della domanda da parte del Consiglio di Corso di Studio, ferma restando la possibilità di incrementare il suddetto numero di cfu per motivate esigenze formative da parte del Consiglio di Corso di Studio.

Per gli studenti che si iscrivono a insegnamenti che prevedono attività di laboratorio è requisito fondamentale essere in possesso del certificato relativo all'espletamento del Corso di Sicurezza rilasciato dall'Università di Parma.

L'istanza per l'acquisto di corsi singoli dovrà essere effettuata seguendo le indicazioni ed entro i termini illustrati nella pagina "Acquisto di corsi singoli" del sito web del corso.

Passaggi e Trasferimenti

Per i trasferimenti e i passaggi in ingresso al 1^o anno, dovranno essere soddisfatti i requisiti di accesso dei nuovi immatricolati.



Per l'ingresso al secondo anno lo studente dovrà verificare di aver conseguito un minimo di 40 CFU come risultanti dalla sua carriera pregressa, relativi ad attività del primo anno (TAF B,C).

A tale fine, il Consiglio di Corso di Studio, avvalendosi della Commissione didattica interna, 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.

La domanda di trasferimento o passaggio dovrà pervenire entro il 1 ottobre 2021 secondo le modalità dettagliate al seguente link del sito web di Ateneo: <https://www.unipr.it/didattica/info-amministrative/trasferimenti-passaggi-di-corso-e-opzioni> e al seguente link del sito web del Corso di Laurea Magistrale: Trasferimenti e Passaggi | Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana (unipr.it)

Possono essere riconosciuti esami sostenuti in una carriera magistrale pregressa. Le modalità e i termini per la richiesta di riconoscimento/convalida cfu sono indicati al seguente link del sito web del corso di laurea magistrale:

Convalide/riconoscimenti esami sostenuti in un percorso di studi magistrale | Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana (unipr.it)

Non sono ammessi riconoscimenti di esami sostenuti in un corso di laurea Triennale.

Al 2^a anno possono essere riconosciuti dal Consiglio di Corso di Studio, FINO AD UN MASSIMO DI 3 CFU, nell'ambito delle attività a libera scelta dello studente ("Attività formative complementari 1-2-3"), i contenuti formativi acquisiti a seguito della partecipazione da parte dello studente, certificata tramite l'esibizione di attestati, a seminari o corsi non curriculari organizzati all'interno dell'Ateneo o da strutture esterne, previa verifica da parte della Commissione didattica interna, del contributo prodotto al raggiungimento degli obiettivi formativi del corso di laurea, della validità dei contenuti rispetto al livello del corso di laurea magistrale, della congruenza delle competenze acquisite rispetto al quadro generale delle attività formative previste per il corso di laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana.

Le modalità e i termini per la presentazione di richieste di riconoscimenti a seguito di partecipazione a corsi o seminari è dettagliata nel sito web del Corso di Laurea Magistrale.

I riconoscimenti di CFU relativamente ai punti sopra indicati, sono deliberati dal Consiglio di Corso di Studio in seguito a valutazione della Commissione Didattica interna delegata dal Consiglio di Corso di Studio.



LEZIONI

1^A SEMESTRE

Studenti del 1^o anno

4 ottobre 2021 – 22 dicembre 2021 - lezioni frontali

10 gennaio 2022 – 28 gennaio 2022 - esercitazioni di laboratorio

Studenti del 2^o anno

4 ottobre 2021 – 22 dicembre 2021

2^A SEMESTRE

7 marzo 2022 – 7 aprile 2022

26 aprile 2022 – 10 giugno 2022

VACANZE STUDENTI

23 dicembre 2021 - 7 gennaio 2022

14 aprile 2022 – 19 aprile 2022

8 agosto 2022 – 26 agosto 2022

ESAMI DI PROFITTO

SESSIONE INVERNALE

Studenti del 1^o anno

31 gennaio 2022 – 4 marzo 2022

Studenti del 2^o anno

10 gennaio 2022 – 4 marzo 2022

SESSIONE STRAORDINARIA

11 – 12 – 13 – 20 - 21 – 22 aprile 2022

SESSIONE ESTIVA

13 giugno 2022 – 5 agosto 2022

SESSIONE AUTUNNALE

29 agosto 2022 - 7 ottobre 2022

SESSIONI PROVA FINALE DI LAUREA A.A. 2021-2022

18 luglio 2022

14 ottobre 2022

27 gennaio 2023

21 aprile 2023