

Manifesto di Dipartimento

Anno Accademico 2018/2019

Indice

Corso di Laurea Magistrale a Ciclo Unico in Farmacia (Classe LM-13 – Farmacia e Farmacia In	dustriale)
codice corso 5008	2
Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo	2
Piano degli studi (ex D.M. 17/2010, a partire dall'a.a. 2011/2012)	
Propedeuticità	5
Obblighi di frequenza	5
Immatricolazione	
Iscrizione agli anni successivi	
Passaggi e trasferimenti	
Calendario delle attività didattiche	
Corso di Laurea Magistrale a Ciclo Unico in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche (Classe LM-	13 – Farmacia
e Farmacia Industriale) codice corso 5009	8
Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo	8
Piano degli studi (ex D.M. 17/2010, a partire dall'a.a. 2011/2012)	g
Propedeuticità	10
Obblighi di frequenza	10
Immatricolazione	11
Iscrizione agli anni successivi	
Passaggi e trasferimenti	11
Calendario delle attività didattiche	
Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Classe L 26 – Scienze e Tecnologie	ogie
Alimentari) codice corso 3000	13
Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo	
Piano degli studi	14
Immatricolazione	20
Iscrizione agli anni successivi	21
Passaggi e Trasferimenti	21
Calendario delle Attività Didattiche	
Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche (Classe L 26 – Scienze e Tecnologie Alim	entari) codice
corso 3001	24
Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo	24
Piano degli studi	26
Propedeuticità	29
Immatricolazione	29
Iscrizione agli anni successivi	
Passaggi e Trasferimenti	
Calendario delle Attività Didattiche	
Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Classe LM 76 – Scienze e Te	cnologie
Alimentari) codice corso 5000	33
Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo	33
Piano degli studi	
Immatricolazione	
Iscrizione agli anni successivi	38
Passaggi e Trasferimenti	38
Calendario delle Attività Didattiche	30

Approvato nella seduta del Consiglio del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco del 9 luglio 2018.



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

Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo

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

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

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

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

Il laureato in Farmacia può esercitare la professione di farmacista dopo superamento dell'Esame di Sato ed 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	Tipologia di attività*	CFU	Esame/ Verifica
ı	Chimica Generale ed Inorganica	CHIM/03	а	12	Esame
	Istituzioni di Matematica	MAT/05	а	8	Esame
	Biologia Animale / Biologia Vegetale	BIO/05 -BIO/15	a-b	5+5	Esame
	Anatomia Umana	BIO/16	а	9	Esame
	Fisica	FIS/07	а	8	Esame
	Botanica Farmaceutica	BIO/15	b	8	Esame
	Inglese B1		е	3	Verifica
				58	
П	Analisi dei Medicinali I	CHIM/08	b	9	Esame
	Chimica Organica Propedeutica / Chimica Organica	CHIM/06-CHIM/06	а	5+7	Esame
	Chimica Analitica / Analisi Biochimico-Cliniche	CHIM/01 – BIO/12	а-с	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	
Ш	Microbiologia	MED/07	а	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 /	CHIM/09 –	b-b	7+5	Esame
	Laboratorio di Preparazioni Galeniche	CHIM/09			
	Farmacovigilanza / Analisi Economiche degli Interventi Sanitari	BIO/14– SECS-P/06	b-c	5+5	Esame
	Inglese B2		f	3	Verifica
				62	
IV	Chimica Farmaceutica e Tossicologica II	CHIM/08	b	9	Esame
	Analisi dei Medicinali II	CHIM/08	b	9	Esame
	Tossicologia	BIO/14	b	10	Esame
	Prodotti Cosmetici/Forme Farmaceutiche Innovative	CHIM/09 – CHIM/09	b-b	5+5	Esame
	Legislazione Farmacista e Ruolo della Farmacia nella Tutela della Salute	CHIM/09	b	8	Esame
	Tirocinio		s	15	
				61	
V	Chimica degli Alimenti e Prodotti Dietetici	CHIM/I0	b	8	Esame
	Complementi di Chimica Farmaceutica/Farmaci Biotecnologici	CHIM/08-CHIM/08	b-c	5+5	Esame
	Attività a scelta dello studente		d	12	Verifica
	Tirocinio		s	15	
	Prova finale		e	15	
				60]
				300	

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



Propedeuticità

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

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

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

Obblighi di frequenza

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

L'accertamento della frequenza avviene secondo modalità e criteri stabiliti dal singolo docente.

Alcune deroghe si applicano allo studente lavoratore e allo studente disabile. Lo studente lavoratore, di norma all'inizio di ogni anno accademico, dovrà presentare, alla Unità Organizzativa Carriere e Servizi agli Studenti (Corsi di Laurea di indirizzo Agroalimentare e Farmaceutico), regolare certificato attestante la sua posizione. E' disponibile un servizio di supporto agli studenti con disabilità, disturbi specifici di apprendimento (D.S.A.) o appartenenti a fasce deboli.

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

Il Corso è ad accesso programmato locale.

I posti disponibili per l'a.a. 2018/2019 sono **126** di cui 3 extracomunitari (incluso 1 studente cinese Progetto Marco Polo)

Si accede al Corso di Studio tramite **Concorso** previo sostenimento di un <u>TEST DI AMMISSIONE</u> **TOLC-F**—(Test On Line CISIA) a carattere selettivo.

Sono previsti **tre concorsi** (concorso 1, concorso 2 e concorso stranieri).

I **Concorsi 1 e 2** sono riservati ai cittadini italiani, ai cittadini dell'Unione Europea e ai cittadini non-UE equiparati.

Il **Concorso stranieri** è riservato ai cittadini non-UE residenti all'estero (contingente degli studenti internazionali).

E' prevista una **sessione straordinaria** di concorso qualora al termine delle immatricolazioni vi fossero ancora posti disponibili.

La procedura di immatricolazione si effettua esclusivamente on line accedendo al sito web dell'Università https://unipr.esse3.cineca.it/ nelle finestre temporali indicate nel CALENDARIO GENERALE riportato nel Bando di Ammissione, ovvero:

- dalle ore 12:00 del 1 agosto alle ore 12.00 del 24 agosto 2018 (concorso 1);
- dalle ore 12:00 del 10 settembre alle ore 12.00 del 14 settembre 2018 (concorso 2 e concorso stranieri);
- dalle ore 12:00 del 26 settembre alle ore 12.00 del 8 ottobre 2018 (ripescaggi).

Precise indicazioni sono reperibili alla pagina: https://saf.unipr.it/it/node/2746.

Iscrizione agli anni successivi

Le Iscrizione agli anni successivi al primo di studenti immatricolati al CdS possono essere effettuate dal **4 settembre 2018 al 15 novembre 2018**.

Passaggi e trasferimenti

La scadenza dei passaggi e dei trasferimenti è fissata per le ore 12 del 24 settembre 2018.

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: 24/09/2018 – 14/12/2018

o Modulo 1: 24/09/2018 – 5/11/2018

o Modulo 2: 6/11/2018 - 14/12/2018

Secondo semestre: 01/03/2019 al 31/05/2019

o Modulo 1: 1/03/2019 al 10/04/2019

o Modulo 2: 11/04/2018 al 31/05/2019

Periodi di vacanza

- vacanze natalizie 24/12/2018 04/01/2019 inclusi
- vacanze pasquali 18/04/2019 24/04/2019 inclusi
- vacanze estive 1/08/2019 30/08/2019 inclusi

Periodi degli esami di profitto

- 17/12/2018 21/12/2018 (1 appello)
- 7/01/2019 28/02/2019 (3 appelli)
- 1/04/2019 30/04/2019 (1 appello riservato)
- 3/06/2019 31/07/2019 (3 appelli)
- 3/09/2019 28/09/2019 (2 appelli)
- 4/11/2019 29/11/2019 (1 appello riservato)

Il calendario degli esami sarà pubblicato sul sito web del CdS alla pagina Calendario Accademico e delle Attività Didattiche: https://cdlm-farma.unipr.it/studiare/calendario-accademico-didattico entro il mese di giugno e sulla piattaforma Esse3 entro il mese di **settembre 2018**.

Periodi degli esami finali

Gli appelli degli esami finali nell'anno 2019 sono previsti nei mesi di: Gennaio, Marzo, Maggio, Luglio e Ottobre.

25/01/2019

22/03/2019

24/05/2019

19/07/2019

25/10/2019

Il calendario degli esami finali è pubblicato sul sito del CdS alla pagina Calendario Sessioni Laurea: https://cdlm-farma.unipr.it/laurearsi/calendario-sessioni-di-laurea-0, di norma entro il mese di **settembre 2018**.



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

Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo

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

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

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



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

Anno	Corso	Settore Scientifico Disciplinare	Tipologia di Attività*	CFU	Esame / Verifica
ı	Chimica Generale ed Inorganica	CHIM/03	a	10	E
	Matematica	MAT/05	а	8	E
	Biologia Animale/Anatomia Umana	BIO/05-BIO/16	a-a	5+5	E
	Chimica Organica I	CHIM/06	а	8	E
	Fisica	FIS/07	а	8	E
	Biologia Vegetale /Farmacognosia	BIO/15-BIO/14	a-b	5+5	E
	Inglese B1		е	3	
	g			57	<u> </u>
II	Chimica Organica II	CHIM/06	а	8	E
	Biochimica	BIO/10	b	8	Е
	Chimica Analitica	CHIM/01	С	8	Е
	Fisiologia Generale	BIO/09	а	8	Е
	Analisi dei Medicinali	CHIM/08	b	8	E
	Metodi Fisici in Chimica Organica	CHIM/06	С	8	E
	Chimica Fisica	CHIM/02	a	9	E
	A scelta dello studente		d	4	
	Trade de la cristate			61	
		MED/07-			
III	Microbiologia/Patologia Generale	MED/07- MED/04	a-a	5+5	E
	Analisi dei Farmaci	CHIM/08	b	8	Е
	Farmacologia e Farmacoterapia	BIO/14	b	9	Е
	Biochimica Applicata	BIO/10	b	8	E
	Chimica Farmaceutica e Tossicologica I	CHIM/08	b	9	E
	Tecnologia Farmaceutica/Laboratorio di	CHIM/09-			_
	Tecnologia Farmaceutica	CHIM/09	b-b	7+5	Е
	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	Е
	Chimica Farmaceutica e Tossicologica II	CHIM/08	b	9	E
	Rilascio e Direzionamento dei Farmaci	CHIM/09	b	8	E
	A scelta dello studente	,	d	4	V
	Tirocinio		S	15	
				61	
v	Chimica degli Alimenti/Chimica dei Recettori	CHIM/10- CHIM/08	b-b	5+5	E
	Laboratorio di Progettazione dei Farmaci/ Laboratorio di Sintesi dei Farmaci	CHIM/08	b-b	5+5	E
	Tirocinio		S	15	
	Prova Finale		e	27	
				62	

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



Propedeuticità

Per sostenere l'esame di: Occorre aver superato gli esami di:				
Chimica Organica I Chimica Analitica Analisi dei Medicinali	Chimica Generale ed Inorganica			
Chimica Organica II Metodi Fisici in Chimica Organica	Chimica Organica I			
Fisiologia Generale	FisicaAnatomia UmanaChimica Generale ed Inorganica			
Microbiologia / Patologia Generale Formacologia - Formacologia	Biochimica Siniplegia Concepta			
Farmacologia e Farmacoterapia Chimica Farmaceutica e Tossicologica I	Fisiologia Generale Chimica Organica II Fisiologia Generale			
Analisi dei Farmaci	Chimica Analitica			
Tossicologia	Farmacologia e Farmacoterapia			
Chimica Farmaceutica e Tossicologica II	Chimica Farmaceutica e Tossicologica IFarmacologia e Farmacoterapia			
Tecnologia Farmaceutica/ Laboratorio di Tecnologia Farmaceutica	Chimica Organica I Fisiologia generale			
Rilascio e Direzionamento dei Farmaci	Tecnologia Farmaceutica/ Laboratorio di Tecnologia Farmaceutica			
Legislazione Farmaceutica / Fabbricazione industriale dei Medicinali	Tecnologia Farmaceutica/Laboratorio di Tecnologia Farmaceutica			
Laboratorio di progettazione dei Farmaci/ Laboratorio di Sintesi dei Farmaci	Analisi dei FarmaciChimica Farmaceutica e Tossicologica I			
Farmacologia Sperimentale	Farmacologia e Farmacoterapia			

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

Obblighi di frequenza

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

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

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

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



Immatricolazione

Il Corso è ad accesso programmato locale.

I posti disponibili per l'a.a. 2018/2019 sono **126** di cui 3 extracomunitari (incluso 1 studente cinese Progetto Marco Polo)

Si accede al Corso di Studio tramite **Concorso** previo sostenimento di un <u>TEST DI AMMISSIONE</u> **TOLC-F** –(Test On Line CISIA) a carattere selettivo.

Sono previsti tre concorsi (concorso 1, concorso 2 e concorso stranieri).

I **Concorsi 1 e 2** sono riservati ai cittadini italiani, ai cittadini dell'Unione Europea e ai cittadini non-UE equiparati.

Il **Concorso stranieri** è riservato ai cittadini non-UE residenti all'estero (contingente degli studenti internazionali).

E' prevista una **sessione straordinaria** di concorso qualora al termine delle immatricolazioni vi fossero ancora posti disponibili.

La procedura di immatricolazione si effettua esclusivamente on line accedendo al sito web dell'Università https://unipr.esse3.cineca.it/ nelle finestre temporali indicate nel CALENDARIO GENERALE riportato nel Bando di Ammissione, ovvero:

- dalle ore 12:00 del 1 agosto alle ore 12.00 del 24 agosto 2018 (concorso 1);
- dalle ore 12:00 del 10 settembre alle ore 12.00 del 14 settembre 2018 (concorso 2 e concorso stranieri);
- dalle ore 12:00 del 26 settembre alle ore 12.00 del 8 ottobre 2018 (ripescaggi).

Precise indicazioni sono reperibili alla pagina: https://saf.unipr.it/it/node/2746.

Iscrizione agli anni successivi

Le Iscrizione agli anni successivi al primo di studenti immatricolati al CdS possono essere effettuate dal **4 settembre 2018 al 15 novembre 2018**.

Passaggi e trasferimenti

La scadenza dei passaggi e dei trasferimenti è fissata per le ore 12 del 24 settembre 2018.

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 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: 24/09/2018 – 14/12/2018

Modulo 1: 24/09/2018 – 5/11/2018
 Modulo 2: 6/11/2018 - 14/12/2018

• Secondo semestre: 01/03/2019 al 31/05/2019

Modulo 1: 1/03/2019 al 10/04/2019
 Modulo 2: 11/04/2018 al 31/05/2019

Periodi di vacanza

- vacanze natalizie 24/12/2018 04/01/2019 inclusi
- vacanze pasquali 18/04/2019 24/04/2019 inclusi
- vacanze estive 1/08/2019 30/08/2019 inclusi

Periodi degli esami di profitto

- 17/12/2018 21/12/2018 (1 appello)
- 7/01/2019 28/02/2019 (3 appelli)
- 1/04/2019 30/04/2019 (1 appello riservato)
- 3/06/2019 31/07/2019 (3 appelli)
- 3/09/2019 28/09/2019 (2 appelli)
- 4/11/2019 29/11/2019 (1 appello riservato)

Il calendario degli esami sarà pubblicato sul sito web del CdS alla pagina Calendario Accademico e delle Attività Didattiche: https://cdlm-ctf.unipr.it/studiare/calendario-accademico-didattico entro il mese di giugno e sulla piattaforma Esse3 entro il mese di settembre 2018.

Periodi degli esami finali

Gli appelli degli esami finali nell'anno 2019 sono previsti nei mesi di: Gennaio, Marzo, Maggio, Luglio e Ottobre.

24/01/2019

21/03/2019

23/05/2019

18/07/2019

24/10/2019

Il calendario degli esami finali è pubblicato sul sito del CdS alla pagina Calendario Sessioni Laurea: https://cdlm-ctf.unipr.it/laurearsi/calendario-sessioni-di-laurea-0, di norma entro il mese di **settembre 2018**.



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

Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo

Il corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari, coerentemente con gli obiettivi formativi qualificanti della classe, forma figure professionali con conoscenze scientifiche di base nelle differenti discipline formative e conoscenze applicative nei principali settori delle scienze e tecnologie alimentari. I laureati saranno in grado di svolgere compiti tecnici, gestionali ed attività professionali di supporto alle attività produttive e di controllo di industrie, laboratori e servizi del settore alimenti. La formazione del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari affronta un percorso complesso finalizzato a conseguire: una buona conoscenza nei settori delle scienze matematiche, fisiche, chimiche e biologiche orientate ai loro aspetti applicativi del settore alimentare; un'adeguata conoscenza del metodo scientifico atta a finalizzare le conoscenze di base ed operative alla soluzione dei molteplici problemi applicative del settore alimentare; una buona conoscenza teorica ed operativa delle discipline caratterizzanti il settore alimentare, con particolare riferimento alle operazioni unitarie ed ai processi delle tecnologie alimentari, al controllo della sicurezza microbiologica, chimica e fisica e della qualità microbiologica, chimica, igienica, nutrizionale e sensoriale degli alimenti, alla economia del settore in relazione al mercato e alla gestione delle imprese di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari; una adeguata conoscenza dei principi della alimentazione umana; la conoscenza delle principali norme della legislazione alimentare europea e nazionale e dell'organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari; un'adeguata conoscenza delle responsabilità professionali ed etiche; gli elementi base per valutare l'impatto sociale ed ambientale delle attività proprie del settore alimentare; la capacità di utilizzare efficacemente almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre all'italiano, di norma l'inglese, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali; una buona capacità di impiego degli strumenti informatici, di comunicazione e di gestione dell'informazione; una buona capacità di partecipare al lavoro di gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia, di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro e di adeguare le proprie conoscenze alle evoluzioni del settore, anche in virtù di specifici momenti di tirocinio e/o di stages in aziende, Università o altri Enti di Ricerca. Nello specifico, il piano degli studi del corso di laurea triennale in STA nel primo anno di studio prevede come insegnamenti le materie di base (Matematica, Fisica, Chimica Generale e Chimica Organica), affiancate da materie caratterizzanti il percorso di studi (Microbiologia generale, Biologia e Fisiologia Vegetale, Produzioni Primarie Animali e Vegetali, ed Economia agroalimentare). E' previsto anche un corso di Lingua Inglese ed un modulo dedicato alla Sicurezza. Il secondo anno di corso prevede lo studio di materie di base quali Chimica Analitica e Biochimica, funzionali ad una comprensione più approfondita dei contenuti di materie caratterizzanti quali Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica applicata agli Alimenti, Microbiologia degli Alimenti e degli Alimenti Fermentati, Fisica Tecnica, Tecnologie Alimentari 1 (Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare e Proprietà Fisiche e Sensoriali degli Alimenti), e Organizzazione e Marketing delle imprese agroalimentari. Il terzo anno prevede lo studio di materie caratterizzanti il percorso formativo in Scienze e Tecnologie degli Alimenti quali i corsi di Tecnologie Alimentari 2 (Tecnologia Lattiero Casearia), Tecnologie Alimentari 3 (Processi dell'Industria Alimentare e Gestione della Qualità e Tecnologie di Oli, grassi e prodotti carnei), Igiene e Ispezione degli Alimenti di Origine Animale Alimentazione Umana, cui si somma una offerta di insegnamenti opzionali e le attività di tirocinio o equivalenti che permettono allo studente di completare il percorso formativo con esperienze di tirocinio interno all'Università o esterno in Azienda o Enti di Ricerca, anche all'estero, oppure scegliendo di approfondire le proprie conoscenze linguistiche con il conseguimento del livello B2 oppure ancora di approfondire la propria formazione seguendo insegnamenti opzionali supplementari.

Piano degli studi

Insegnamento	S.S.D.	TAF	CFU	Esito finale
	3.3.0.	IAI	CIO	
I Semestre	NAAT/05		1 6	
Matematica	MAT/05	Α	6	V
Biologia e Fisiologia Vegetale	BIO/01	Α	6	V
Chimica Generale	CHIM/03	Α	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	В	6	V
Totale crediti semestre			28	
II Semestre				
Microbiologia Generale	AGR/16	В	6	V
Chimica Organica				
	СНІМ/06	Α	9	V
Fisica	FIS/03	А	6	V
C.I. Produzioni Primarie				
I Mod.: Produzioni Vegetali	AGR/03	С	6	V
II Mod. Produzioni Animali	AGR/19	С	6	
Totale crediti	l l		33	1
Totale crediti			61	



II° ANNO

I° Semestre				
Denominazione corso	S.S.D. Inseg.	TAF	C. F.U	Esito finale
Biochimica	BIO/10	А	6	V
C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti I Modulo Chimica degli Alimenti II Modulo Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti	CHIM/10 CHIM/10	В	12 (6)	V
C. I. di Microbiologia degli alimenti I°mod. Microbiologia degli alimenti	AGR/16	В	12 6	V
Chimica analitica	CHIM/01	А	6	V
Fisica Tecnica	ING-IND/11	С	6	V
Totale crediti semestre			30	
II° Semestre				
Denominazione corso	S.S.D. Inseg.	TAF	C. F.U	Esito finale
C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti			12	
II Modulo Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti(Annualizzato)	CHIM/10	В		V

C. I. di Microbiologia degli alimenti Il°Mod. Microbiologia degli alimenti Fermentati				V
	AGR/16	В	6	
				V
C.I. Tecnologie Alimentari I			12	
I Mod. Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare	AGR/15	В	6	
II Mod. Proprietà Fisiche e sensoriali degli Alimenti				
	AGR/15	В	6	
Organizzazione e Marketing delle imprese agroalimentari	AGR/01	В	6	V
Totale crediti semestre			30	
Totale crediti annuale			60	

III° ANNO

I° Semestre				
Denominazione corso	S.S.D. Inseg.	TAF	C. F.U	Esito finale
C. I. di Igiene e Ispezione degli alimenti di Origine Animale			12	
I°Mod. Igiene				V
	VET/04	В	6	
II° Mod. Ispezione degli Alimenti Or. Anim				
	VET/04	В	6	

Tecnologie Alimentari 2. Tecnologia Lattiero Casearia	AGR/15	В	6	V
A scelta dello studente		D	6	V
Totale crediti semestre			24	
III° Anno	II° Semestre			
Denominazione corso	S.S.D. Inseg.	TAF	C. F.U	Esito finale
			12	
C.I. Tecnologie Alimentari 3				V
I Mod. Processi dell'Industria Alimentare e Gestione della Qualità	AGR/15	В	6	
II Mod. Tecnologie di Oli, grassi e prodotti carnei				
	AGR/15	В	6	
Alimentazione e Nutrizione umana	MED/49	В	6	V
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			35	
Totale crediti annuali			59	
Totale crediti triennio			180	

LEGENDA:

SSD: SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE TAF: TIPOLOGIA ATTIVITA' FORMATIVA CFU: CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI

ESITO FINALE : V = VOTO G= GIUDIZIO



PIANO DEGLI STUDI - studenti a tempo parziale

Adatematica 6 Biologia e Fisiologia Vegetale 6 Chimica Generale 6 Biologia fe Fisiologia Vegetale 6 Chimica Generale 6 Biologia fe Fisiologia Vegetale 7 Biologia fe Fisiologia Vegetale 7 Biologia fenerale 8 Biologia filia Lingua Inglese B1 3 Biorso in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro 1 Alicrobiologia Generale 6 Biologia Generale 7 Biologia Generale 7 Biologia Generale 8 Biologia Generale 9 Biologia Generale 9 Biologia Generale 6 CFU CFU Chimica Organica 9 Biologia Generale 6 Biologia Generale 7 Bio		
SLOT_ CFU Matematica 6 Matematica 7 Matematica 7 Matematica 7 Matematica 7 Matematica 7 Matematica 7 Matematica 8 Matematica 9 Matem		
Matematica 6 Stologia e Fisiologia Vegetale 6 Schimica Generale 6 Schimica Generale 6 Schimica Generale 7 Scorso in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro 1 Microbiologia Generale 6 Scotale crediti I SLOT 28 ANNO SISLOT CFU Chimica Organica 9 Sisica 6 Conomia Agroalimentare 6 CL. Produzioni Primarie 7 Mod. Produzioni Vegetali 6 Scotale crediti I SLOT 33 Scotale crediti I SLOT 34 Scotale crediti I SLOT 34		
isiologia e Fisiologia Vegetale Chimica Generale doneità di Lingua Inglese B1 3 Sorso in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro 1 Alicrobiologia Generale 6 Stale crediti I SLOT 28 ANNO I SLOT CFU Chimica Organica 9 Sisica 6 Conomia Agroalimentare 6 CL. Produzioni Primarie Mod.: Produzioni Vegetali 6 Stale crediti I SLOT 33 Stale crediti I ANNO SLOT CFU ANNO SLOT CFU CFU CFU CFU CFU CFU CFU CF	I SLOT_	CFU
chimica Generale doneità di Lingua Inglese B1 3 corso in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro 1 dicrobiologia Generale 6 cotale crediti I SLOT 28 ANNO I SLOT CFU chimica Organica 9 disica 6 conomia Agroalimentare 6 c.i. Produzioni Primarie Mod.: Produzioni Vegetali I Mod. Produzioni Animali 6 cotale crediti I SLOT 33 cotale crediti I SLOT 33 cotale crediti I SLOT 33 cotale crediti I SLOT 36 ANNO 51	Matematica	6
doneità di Lingua Inglese B1 Jorso in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro 1 Alicrobiologia Generale 6 Jotale crediti I SLOT 28 ANNO I SLOT CFU Chimica Organica 9 Jisica 6 Jicconomia Agroalimentare 6 Ji. Produzioni Primarie Mod.: Produzioni Vegetali 1 Mod. Produzioni Vegetali 2 Mod. Produzioni Animali 6 Jotale crediti II SLOT 33 Jotale crediti I SLOT 61 JANNO SLOT SLOT SLOT SLOT SLOT SLOT SLOT SLO	Biologia e Fisiologia Vegetale	6
Aicrobiologia Generale Aicrobiologia Generale ANNO ISLOT CFU Chimica Organica Sisica Conomia Agroalimentare C.I. Produzioni Primarie Mod.: Produzioni Vegetali ANOC ISLOT STATE Mod. Produzioni Animali Cotale crediti II SLOT 33 Cotale crediti II SLOT 33 Cotale crediti I ANNO SLOT CFU CFU CFU CFU CFU CFU CFU CF	Chimica Generale	6
Microbiologia Generale fotale crediti I SLOT ANNO I SLOT CFU Chimica Organica 9 isica 6 conomia Agroalimentare 6 CL. Produzioni Primarie Mod.: Produzioni Vegetali 6 otale crediti II SLOT 33 otale crediti II SLOT 33 otale crediti II ANNO SLOT LI ANNO SLOT Senominazione corso CFU discichimica 6 CFU discichimica 6 COLUMNO CERUITO CERUIT	Idoneità di Lingua Inglese B1	3
ANNO ISLOT CFU Chimica Organica 9 disica 6 Conomia Agroalimentare 6 CL. Produzioni Primarie Mod.: Produzioni Vegetali 6 Otale crediti II SLOT 33 Otale crediti II SLOT 33 Otale crediti I ANNO SLOT SLOT Denominazione corso CFU Slochimica 6 CFU Slochimica 6 CFU Slochimica 6 CFU Slochimica 6 CFU	Corso in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro	1
ANNO I SLOT CFU Chimica Organica 9 Isisica 6 Conomia Agroalimentare 6 C.I. Produzioni Primarie Mod.: Produzioni Vegetali 6 Mod. Produzioni Animali 6 Totale crediti II SLOT 33 Totale crediti I ANNO SLOT Penominazione corso CFU Biochimica 6 CFU	Microbiologia Generale	6
SLOT CFU Chimica Organica 9 disica 6 disconomia Agroalimentare 6 C.I. Produzioni Primarie Mod.: Produzioni Vegetali 6 di Mod. Produzioni Animali 6 di Ando Produzioni Animali 6 di Ando Produzioni Animali 6 di Anno SLOT SLOT SLOT Senominazione corso CFU Slochimica 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	Totale crediti I SLOT	28
chimica Organica 9 disica 6 disconomia Agroalimentare 6 di	I ANNO	
isica 6 Iconomia Agroalimentare 6 Iconomia A	II SLOT	CFU
iconomia Agroalimentare 6 C.I. Produzioni Primarie 6 Mod.: Produzioni Vegetali 6 I Mod. Produzioni Animali 6 Cotale crediti II SLOT 33 Cotale crediti I ANNO 61 I ANNO SLOT Denominazione corso CFU Siochimica 6	Chimica Organica	9
Mod.: Produzioni Vegetali 6 Mod. Produzioni Animali 6 Totale crediti II SLOT 33 Totale crediti I ANNO 61 I ANNO SLOT Denominazione corso CFU Biochimica 6	Fisica	6
Mod.: Produzioni Vegetali Mod. Produzioni Animali fotale crediti II SLOT 33 Totale crediti I ANNO 61 I ANNO SLOT Denominazione corso CFU Giochimica 6	Economia Agroalimentare	6
Mod. Produzioni Animali fotale crediti II SLOT Totale crediti I ANNO I ANNO SLOT Denominazione corso CFU Biochimica	C.I. Produzioni Primarie	
Totale crediti II SLOT Totale crediti I ANNO I ANNO SLOT Denominazione corso CFU Biochimica 33 61	I Mod.: Produzioni Vegetali	6
Totale crediti I ANNO I ANNO SLOT Denominazione corso CFU Biochimica	II Mod. Produzioni Animali	6
I ANNO SLOT Denominazione corso CFU Biochimica 6	Totale crediti II SLOT	33
SLOT Denominazione corso CFU Biochimica 6	Totale crediti I ANNO	61
SLOT Denominazione corso CFU Biochimica 6		
Denominazione corso CFU Biochimica 6	II ANNO	
Biochimica 6	I SLOT	
	Denominazione corso	CFU
	Biochimica	6
C. I. di Microbiologia degli alimenti	C. I. di Microbiologia degli alimenti	
Mod. Microbiologia degli alimenti 6	I Mod. Microbiologia degli alimenti	6
Mod. Microbiologia degli alimenti fermentati 6	II Mod. Microbiologia degli alimenti fermentati	6
Chimica analitica 6	Chimica analitica	6
Fisica Tecnica 6	Fisica Tecnica	6
otale crediti I SLOT 30	Totale crediti I SLOT	30

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



Immatricolazione

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

Per l'A.A. 2018/19 è previsto il numero programmato massimo di 120 studenti, di cui 5 posti riservati a studenti extra-comunitari e l'ammissione al corso avverrà in ordine cronologico di iscrizione (in base alla precedenza acquisita nel completamento delle procedure di iscrizione on line) e con valorizzazione del merito (voto di maturità).

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 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:

Posti disponibili	120 (115 comunitari + 5 extracomunitari, di cui 3 cinese)
Inizio prenotazione del posto	17 luglio 2018, ore 09:00
Fine prenotazione del posto	23 luglio 2018, ore 12:00
Inizio inserimento dati titolo di studio e voto di maturità	10 luglio 2018
Fine inserimento dati titolo di studio e voto di maturità	25 luglio 2018, ore 12:00
Prima data pubblicazione graduatoria	31 luglio 2018
Inizio immatricolazioni	31 luglio 2018, ore 15:00
Prima chiusura immatricolazioni	06 agosto 2018, ore 12:00
Riapertura immatricolazioni ed Eventuale Inizio scorrimenti	09 agosto 2018, ore 15:00
Chiusura primo eventuale scorrimento	22 agosto 2018, ore 12:00

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 **04 settembre al 15 novembre 2018.**

Passaggi e Trasferimenti

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

L'accesso al secondo o terzo anno di corso è tuttavia possibile nella misura in cui sono mantenuti i contingenti massimi inizialmente fissati per la coorte di appartenenza (per coorti 2016/17 e 2017/18 il numero massimo di immatricolati era stato stabilito in 120 posti).

L'ordine di accesso al 2° e 3° anno, in caso di un numero di richieste eccedente la soglia dei 120 studenti, sarà regolato sulla base del numero di CFU acquisiti dai richiedenti, congrui con i settori scientifico disciplinari e, a parità di CFU, dalla media ponderata.

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

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

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

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

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

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

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



La domanda per Trasferimenti e passaggi al II e III anno potrà essere presentata dall'10 Agosto 2018 (apertura) al 22 Ottobre 2018 (termine ultimo).

Procedure per il Passaggio

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

Procedure per il Trasferimento

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

L'iscrizione deve essere effettuata on line all'indirizzo

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

Si precisa che la documentazione cartacea/informatica della precedente carriera dello studente spedita dall' Università di provenienza, dovrà pervenire e quindi essere protocollata in ingresso dall'Università di Parma con ampio margine di anticipo e comunque entro e non oltre il **22 ottobre 2018**. La Segreteria Studenti, una volta in possesso del congedo in arrivo, avviserà via mail lo studente della ricezione del documento ufficiale dell'Ateneo di provenienza.

Ricevuta tale comunicazione, lo studente potrà iscriversi seguendo le indicazioni sulle iscrizioni on line, entro e non oltre il termine stabilito del 22 ottobre 2018.

Riconoscimento degli esami sostenuti

Le domande di Passaggio e di Trasferimento verranno esaminate dalla Commissione Didattica del Corso di Studio che 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 giungerà presso la Segreteria Studenti del Corso stesso e ad iscrizione avvenuta.

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.



Calendario delle Attività Didattiche

Lezioni

I° Semestre

15 Ottobre 2018 – 18 Gennaio 2019 (58 giorni di lezione = 12 settimane)

15 Ottobre 2018 21 Dicembre 2018 07 Gennaio 2019 18 Gennaio 2019

II° Semestre

04 marzo 2019 - 07 Giugno 2019 (59 giorni di lezione = 12settimane)

04 Marzo 2019	18 Aprile 2019
6 Maggio 2019	07 Giugno 2019

Vacanze Studenti

24 Dicembr	e 2018	04 Gennaio	2019	Vacanze Natalizie
18 Aprile	2019	23 Aprile	2019	Vacanze Pasquali
12 Agosto	2019	23 Agosto	2019	Vacanze estive

Sessione esami di profitto

ocooloric coarm ar	prontto	
21 Gennaio 2019	01 Marzo 2019	Sessione anticipata (primo semestre)
24 Aprile 2019	03 maggio 2019	Sessione anticipata (secondo semestre)
6 maggio 2019	07 Giugno 2019	Sessione anticipata per fuori corso
10 Giugno 2019	09 Agosto 2019	Sessione estiva
24 agosto 2019	11 ottobre 2019	Sessione autunnale
14 Ottobre 2019	29 Novembre 2019	Sessione autunnale per laureandi e fuori corso
2 Dicembre 2019	07 Febbraio 2020	Sessione straordinaria per laureandi e fuori corso

Date Esami di Laurea

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

26 febbraio 2019

16 luglio 2019

1 ottobre 2019

17 dicembre 2019

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

25 gennaio 2019

17 giugno 2019 2 settembre 2019 18 novembre 2019

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

11 febbraio 2019

3 luglio 2019

23 settembre 2019 4 dicembre 2019



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

Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo

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

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

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

Il Gastronomo Laureato si pone come una figura dirigenziale che ha una visione d'insieme delle componenti tecniche e culturali legate alla gestione del prodotto alimentare di qualità, tipico o innovativo, dal punto di vista della conoscenza scientifica del prodotto, del marketing relativo, dell'impostazione di attività di ricerca e approfondimento relative, della collaborazione alla messa a punto di processi e procedure innovativi. Esso può quindi applicare le sue conoscenze all'intera filiera, dal campo alla tavola, sia privata che della ristorazione pubblica.

Gli ambiti occupazionali sono molti ampi, e suscettibili dell'innovazione che caratterizza il comparto; tra questi l'organizzazione di eventi, la promozione enogastronomica di Enti Locali, il marketing di prodotti tipici, giornalismo di settore, gestione di aziende agrituristiche, acquisto di prodotti di qualità per aziende della GDO, ecc

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

- Possedere una conoscenza approfondita dei processi biologici e tecnici che determinano la produzione degli alimenti di origine vegetale e animale;
- Essere in grado di gestire ed ottimizzare i processi produttivi ed individuare soluzioni tecnologiche o modificazioni delle procedure che si rendano necessarie per ottemperare a normative europee o specifiche commerciali in materia di sicurezza, in armonia con le normative internazionali;
- Possedere una conoscenza oggettiva e sistemica dei fattori ambientali, chimico-fisici, biologici, microbiologici e di processo che sono coinvolti nei fenomeni di degradazione, fermentazione, trasformazione fisica, chimica ed enzimatica delle materie prime e degli alimenti nonché delle loro conseguenze su conservabilità, proprietà nutrizionali ed antinutrizionali, caratteristiche reologiche e sensoriali;
- Essere in grado di correlare i dati sensoriali alla composizione degli alimenti e alle trasformazioni derivate dai metodi di cottura e/o di trattamento;
- Essere in grado di individuare sistemi di condizionamento, conservazione e confezionamento idonei a nuove esigenze commerciali, garantendo ove possibile la valorizzazione di quei caratteri peculiari che contribuiscono alla tipicità, anche in termini di immagine, dei singoli prodotti;
- Essere in grado di: a) valutare l'impatto sul consumatore, in termini di proprietà sensoriali e funzionali, di



qualità nutrizionale, e di sicurezza, dei processi di trasformazione degli alimenti e delle diverse tipologie di cottura; b) modulare, conseguentemente, i processi e le formulazioni, qualora si rendesse necessaria la sostituzione o la riduzione di ingredienti di uso consolidato nella tradizione (es. nitriti nei prodotti carnei trasformati):

- Conoscere nel lungo periodo i processi economici legati ai diversi settori alimentari con riferimento alle dinamiche della domanda e dell'offerta;
- Essere in grado di conoscere e valorizzare in modo scientifico il peso individuale ed interattivo delle variabili che concorrono al concetto di "territorio" per quanto riguarda le produzioni tipiche in modo da poterle modulare e gestire in maniera ottimale anche in un contesto territoriale, sociale, produttivo, tecnologico ed economico in continua evoluzione;
- Comprendere il radicamento della cultura alimentare nella tradizione letteraria e pittorica nonché nei media in epoca attuale;
- Possedere adeguate competenze e strumenti per la comunicazione (divulgazione scientifica, attività giornalistica) anche a livello professionale e la gestione dell'informazione nel settore gastronomico ed alimentare;
- Conoscere la politica comunitaria per la qualità delle produzioni alimentari e la tutela dei consumatori. Il percorso di studio si articola in una prima parte prevalentemente centrata su materie di base che forniscano allo studente strumenti atti ad affrontare le materie professionali. Seguono le materie professionali caratterizzanti, molto varie dal punto di vista degli ambiti interessati, e un tirocinio legato alla specificità della formazione nel campo dell'enogastronomia.

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

Il corso è rivolto a studenti italiani e stranieri interessati alle tematiche relative alla conoscenza degli alimenti anche da un punto di vista culturale, alla loro trasformazione industriale e casalinga, alla valorizzazione dei prodotti e dei piatti, alla biodiversità animale e vegetale relativa agli alimenti, alla comunicazione della gastronomia con strumenti tradizionali ed innovativi. Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche è stato il primo del genere in Italia, e continua a distinguersi per il forte contenuto scientifico della formazione.

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

Nel secondo anno sono impartiti insegnamenti professionali e direttamente conseguenti alle materie di base, come microbiologia, tecnica di produzione e caratteristiche delle materie prime animali e vegetali, igiene, economia, e insegnamenti prettamente tecnologici (Trasformazioni molecolari, Alimenti e bevande) Il terzo anno è dedicato a materie scientifiche più approfondite in diverse discipline interessanti per la gastronomia (Microbiologia, Nutrizione, Alimenti e bevande), e agli insegnamenti opzionali scelti dallo studente, che personalizzano il percorso formativo secondo le sue personali ambizioni; la personalizzazione della formazione è completata dal tirocinio e dalla prova finale.



Piano degli studi

I ANNO

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

II ANNO

I Semestre				
Insegnamento	SSD	TAF	CFU	Esito finale
C.I. Microbiologia generale e Microbiologia degli Alimenti				
I Modulo:		В		V
Microbiologia Generale	AGR/16		6	
Mutuata da Microbiologia Generale I Anno STA LT				
Produzioni Vegetali	AGR/03	В	12 (6)	V
Produzioni Animali	AGR/19	В	6	V
Trasformazioni Molecolari negli Alimenti e Composti di Neoformazione	CHIM/10	В	9	V

Totale crediti semestre			27	
II Semestre				
Insegnamento	SSD		CFU	Esito finale
Alimenti e Bevande I	AGR/15	В	6	V
Economia del Sistema agroalimentare	AGR/01	В	9	V
Produzioni Vegetali	AGR/03	В	12 (6)	V
Igiene degli Alimenti	VET/04	В	6	V
C.I. Microbiologia generale e Microbiologia degli Alimenti II Modulo: Microbiologia degli Alimenti	AGR/16	В	6	V
Totale crediti semestre			33	
Totale crediti annuali			60	

III ANNO

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



LEGENDA:

SSD: SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE TAF: TIPOLOGIA ATTIVITA' FORMATIVA CFU: CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI

ESITO FINALE : V = VOTO G= GIUDIZIO

PIANO DEGLI STUDI - studenti a tempo parziale

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

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

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

Propedeuticità

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

Immatricolazione

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

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

La preparazione individuale dello studente è valutata considerando il profitto conseguito nel corso degli studi di Scuola Secondaria Superiore. È considerato idoneo, e quindi sufficientemente preparato a frequentare con profitto il Corso di Laurea, chi abbia conseguito il diploma con un punteggio di almeno 70/100 (o di 42/60). Chi abbia conseguito un punteggio inferiore deve sostenere una prova finalizzata alla verifica delle conoscenze in ingresso.



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

Nel caso in cui la prova riveli delle carenze nella preparazione richiesta per accedere al Corso di Laurea, e quindi emerga la necessità di obblighi formativi aggiuntivi, lo studente viene indirizzato, per assolvere tali obblighi, ad attività integrative e tutoriali volte a colmare le lacune evidenziate dalla prova. Tali attività dovranno obbligatoriamente essere seguite nel primo anno di corso.

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

Inizio immatricolazioni	17 luglio 2018, ore 18:00		
Termine immatricolazioni	17 settembre 2018		

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 **04 settembre al 15 novembre 2018.**

Passaggi e Trasferimenti

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.

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

Per l'A.A. 2018/2019, il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche prevede l'accesso libero e i Trasferimenti e passaggi al I anno di corso sono ammessi dall' **10 Agosto 2018** al **17 settembre 2018**.

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

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

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

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

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

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

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

DISCIPLINE DELLA SICUREZZA E DELLA VALUTAZIONE DEGLI ALIMENTI (max 18 CFU), Settori accettati: BIO/09,



MED/42, MED/49, VET/01, VET/04.

I Trasferimenti e passaggi in entrata e in uscita ad anni successivi al I, sono ammessi dall' **10 Agosto 2018** (apertura) al **22 Ottobre 2018** (termine ultimo).

Procedure per il Passaggio

La Domanda di passaggio (modulo A9 - scaricabile dal sito dell'Ateneo http://www.unipr.it/didattica/informazioni-amministrative/modulistica deve essere stampata, firmata e consegnata alla Segreteria studenti (che fornirà il MAV per versare il contributo richiesto, pari a 52 euro). Il passaggio andrà completato entro il termine ultimo del 17 settembre 2018 (passaggio al primo anno) e del 22 ottobre 2018 (passaggio al secondo o terzo anno).

Procedure per il Trasferimento

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

L'iscrizione deve essere effettuata on line:

http://www.unipr.it/servizi/servizi-line/iscriversi-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 (e comunque entro e non oltre il **22 ottobre**) 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, entro e non oltre il termine stabilito del **22 ottobre 2018.**

Riconoscimento degli esami sostenuti

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



Calendario delle Attività Didattiche

Lezioni

I° Semestre

15 Ottobre 2018 – 18 Gennaio 2019 (58 giorni di lezione = 12 settimane)

15 Ottobre 2018 21 Dicembre 2018 07 Gennaio 2019 18 Gennaio 2019

II° Semestre

04 marzo 2019 - 07 Giugno 2019 (59 giorni di lezione = 12settimane)

04 Marzo 2019	18 Aprile 2019
6 Maggio 2019	07 Giugno 2019

Vacanze Studenti

24 Dicembr	e 2018	04 Gennaio	2019	Vacanze Natalizie
18 Aprile	2019	23 Aprile	2019	Vacanze Pasquali
12 Agosto	2019	23 Agosto	2019	Vacanze estive

Sessione esami di profitto

21 Gennaio 2019	01 Marzo 2019	Sessione anticipata (primo semestre)
24 Aprile 2019	03 maggio 2019	Sessione anticipata (secondo semestre)
6 maggio 2019	07 Giugno 2019	Sessione anticipata per fuori corso
10 Giugno 2019	09 Agosto 2019	Sessione estiva
24 agosto 2019	11 ottobre 2019	Sessione autunnale
14 Ottobre 2019	29 Novembre 2019	Sessione autunnale per laureandi e fuori corso
2 Dicembre 2019	07 Febbraio 2020	Sessione straordinaria per laureandi e fuori corso

Date Esami di Laurea

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

26 febbraio 2019

16 luglio 2019

1 ottobre 2019

17 dicembre 2019

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

25 gennaio 2019

17 giugno 2019

2 settembre 2019

18 novembre 2019

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

11 febbraio 2019

3 luglio 2019

23 settembre 2019

4 dicembre 2019



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

Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo

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

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

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

Il percorso di formazione del corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari prevede l'acquisizione di conoscenze approfondite sugli aspetti tecnici specifici del settore alimentare e settori affini sia a carattere generale che specialistico, lo svolgimento di attività di controllo ed esercitazioni pratiche dedicate alla conoscenza di metodiche sperimentali e di controllo e alla elaborazione dei dati, attività rivolte all'approfondimento delle conoscenze sulle tecnologie tradizionali ed innovative. Inoltre, in relazione ad obiettivi specifici, il piano degli studi prevede attività esterne come tirocini presso aziende, strutture della pubblica amministrazione e laboratori,

oltre a soggiorni di studio presso altre università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali.

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

Piano degli studi

I ANNO

Insegnamento	SSD	TAF	CFU	Esito finale
I Semestre				
Chimica Analitica	CHIM/01	В	6	V
Biochimica Applicata	BIO/10	В	6	V
Gestione delle Imprese Alimentari	AGR/01	В	6	V
C.I. Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti I Mod.: Struttura e Proprietà fisiche degli Alimenti II Mod.: Chimica Fisica degli Alimenti	AGR/15 CHIM/02	В	6 6	V
Totale Crediti Semestre			36	
II Semestre				
Nutrizione Umana Applicata	MED/49	С	8	V
Chimica degli Alimenti	CHIM/10	В	6	V
C.I. Microbiologia Industriale e Predittiva		В		
I Mod.: Microbiologia Industriale II Mod.: Microbiologia Predittiva	AGR/16 AGR/16		6 6	V
Sostanze Organiche Naturali negli Alimenti	СНІМ/06	В	6	V
Totale Crediti Semestre	1		26	
Totale crediti			62	



II ANNO-

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

LEGENDA:

SSD: SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE TAF: TIPOLOGIA ATTIVITA' FORMATIVA CFU: CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI

ESITO FINALE : V = VOTO G= GIUDIZIO

PIANO DEGLI STUDI studenti a tempo parziale

I ANNO

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



II ANNO

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

Immatricolazione

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

L'accesso al corso di laurea magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari" è subordinato al possesso di una laurea di primo livello o di altro titolo di studio equipollente, anche conseguito all'estero. Inoltre, per l'accesso al corso di studio sono richieste, oltre che capacità logiche e di comprensione linguistiche, un'adeguata preparazione iniziale nelle seguenti materie: tecnologie alimentari, microbiologia, chimica, nutrizione ed economia, che saranno verificate tramite un colloquio volto a verificare l'adeguatezza della formazione personale al fine di poter suggerire gli approfondimenti necessari ad un proficuo percorso di studio.

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

- A) Possono immatricolarsi al corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, senza verifica delle conoscenze di base, i laureati in possesso di diploma universitario di durata triennale nella classe delle Lauree in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe L26 DM 270 o classe 20 ex D.M. 509/99, o equiparate ai sensi del D.M. 9 luglio 2009) o titolo equivalente conseguito all'estero. La loro immatricolazione è da considerarsi definitiva.
- B) Possono immatricolarsi al corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari i laureati in possesso di diploma universitario di durata triennale in una delle seguenti classi di Laurea:
- DM 509/99: 1 (Biotecnologie), 12 (Scienze Biologiche), 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali), 21 (Scienze e Tecnologie Chimiche), 24 (Scienze e Tecnologie Farmaceutiche), 27 (Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura) e 40 (Scienze e Tecnologie Zootecniche e delle Produzioni Animali),



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

purché abbiano conseguito almeno 80 Crediti Formativi Universitari (CFU) complessivi in insegnamenti riferibili ai seguenti settori scientifico disciplinari (SSD):

FIS/01-08, MAT/01-09, INF/01, CHIM/01-03, CHIM/06, CHIM/10-11, AGR/01-03, AGR/11, AGR/15, AGR/16, AGR/19, MED/42, MED/49, BIO/01-05, BIO/09-16, BIO/19, VET/01-07, INGIND/11, IUS/04, SECS-S/02, SECS-S/01 e purchè tali 80 CFU siano stati conseguiti in insegnamenti appartenenti ad almeno 5 SSD fra quelli indicati

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

Dopo avere provveduto all'immatricolazione (farà fede il pagamento della prima rata delle tasse universitarie) lo studente dovrà inviare via mail alla Segreteria Studenti CdL ambito Agroalimentare (segreteria.scienzealimenti@unipr.it) la richiesta di valutazione delle eventuali carenze curriculari nelle seguenti materie: microbiologia degli alimenti, tecnologia alimentare, chimica degli alimenti, nutrizione umana e economia agroalimentare (modulo reperibile all'indirizzo https://cdlm-sta.unipr.it/iscriversi/modalita-di-iscrizione).

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

Lo studente dovrà sostenere un test di valutazione in seguito all'espletamento del quale (indipendentemente dal superamento o meno dello stesso) verrà definitivamente formalizzata la sua immatricolazione. In caso di mancato superamento del test, i nominativi degli studenti verranno segnalati ai docenti dei settori in cui sono riscontrate ancora carenze che provvederanno in modo autonomo a verificare la preparazione di base dello studente. Gli studenti troveranno indicazioni in merito agli argomenti e alla bibliografia per acquisire la preparazione necessaria al superamento del test all'indirizzo https://cdlm-sta.unipr.it/sites/cl56/files/saperi di base.pdf.

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

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

Inizio immatricolazioni	17 luglio 2018, ore 18:00		
Termine immatricolazioni	22 ottobre 2018		



Sono ammesse preiscrizioni per coloro che conseguiranno il titolo di Laurea Triennale entro il **20.12.2018.**

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 **11 agosto 2017 al 15 novembre 2017**.

Passaggi e Trasferimenti

Per i trasferimenti e i passaggi in ingresso al **secondo anno**, lo studente dovrà verificare di aver conseguito un **minimo di 40 CFU** come risultanti dalla sua carriera pregressa nei seguenti SSD: AGR/01, AGR15, AGR16, BIO/10, BIO/18, CHIM/01, CHIM/02, CHIM/06, CHIM/10, MED/49, SECS-P/12, SECS-S/01, SECS-S/02.

Trasferimenti – procedura e tempistica

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/iscriversi-alluniversita-di-parma

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

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

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

Passaggi – procedura

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

La Domanda di passaggio (modulo A9 - scaricabile dal sito dell'Ateneo http://www.unipr.it/didattica/informazioni-amministrative/modulistica

deve essere stampata, firmata e consegnata alla Segreteria studenti (che fornirà il MAV per versare il contributo richiesto, pari a 52 euro).



TEMPISTICA

Trasferimenti e passaggi al I anno di corso dal 10 Agosto 2018 (apertura) al 22 Ottobre 2018 (termine ultimo)

Trasferimenti e passaggi in entrata e in uscita al II anno fissati dal 10 Agosto 2018 (apertura) al 22 Ottobre 2018 (termine ultimo)

Calendario delle Attività Didattiche

Lezioni

I° Semestre

15 Ottobre 2018 – 18 Gennaio 2019 (58 giorni di lezione = 12 settimane)

15 Ottobre 2018	21 Dicembre 2018
07 Gennaio 2019	18 Gennaio 2019

II° Semestre

04 marzo 2019 - 07 Giugno 2019 (59 giorni di lezione = 12settimane)

04 Marzo 2019	18 Aprile 2019		
6 Maggio 2019	07 Giugno 2019		

Vacanze Studenti

24 Dicembre	e 2018	04 Gennaio	2019	Vacanze Natalizie
18 Aprile	2019	23 Aprile	2019	Vacanze Pasquali
12 Agosto	2019	23 Agosto	2019	Vacanze estive

Sessione esami di profitto

21 Gennaio 2019	01 Marzo 2019	Sessione anticipata (primo semestre)
24 Aprile 2019	03 maggio 2019	Sessione anticipata (secondo semestre)
6 maggio 2019	07 Giugno 2019	Sessione anticipata per fuori corso
10 Giugno 2019	09 Agosto 2019	Sessione estiva
24 agosto 2019	11 ottobre 2019	Sessione autunnale
14 Ottobre 2019	29 Novembre 2019	Sessione autunnale per laureandi e fuori corso
2 Dicembre 2019	07 Febbraio 2020	Sessione straordinaria per laureandi e fuori corso

Date Esami di Laurea

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

26 febbraio 2019 16 luglio 2019 1 ottobre 2019 17 dicembre 2019

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

25 gennaio 2019

17 giugno 2019

02 settembre 2019

18 novembre 2019

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

11 febbraio 2019

03 luglio 2019

23 settembre 2019

04 dicembre 2019