



Manifesto di Dipartimento

Anno Accademico 2019/2020

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
Immatricolazione	23
Iscrizione agli anni successivi.....	24
Passaggi e Trasferimenti.....	24
Calendario delle Attività Didattiche	26
Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche (Classe L GASTR – Scienze, culture e politiche della Gastronomia) codice corso 3055	28
Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo	28
Piano degli studi	30
Propedeuticità.....	33
Piano degli studi - Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche - Classe di Laurea L 26 – Scienze e Tecnologie Alimentari - codice corso 3001.....	34
Propedeuticità - Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche - Classe di Laurea L 26 – Scienze e Tecnologie Alimentari L 26.....	35
Immatricolazione	36
Iscrizione agli anni successivi.....	36
Passaggi e Trasferimenti.....	37
Calendario delle Attività Didattiche	39
Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Classe LM 70 – Scienze e Tecnologie Alimentari) codice corso 5000	41
Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo	41
Piano degli studi – coorte 2019.....	42
Piano degli studi – coorte 2018.....	44
Immatricolazione	46
Iscrizione agli anni successivi.....	47
Passaggi e Trasferimenti.....	48
Calendario delle Attività Didattiche	48



Corso di Laurea Magistrale in Food Safety and Food Risk Management (Classe LM 70 – Scienze e Tecnologie Alimentari) codice corso 5064.....	50
Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo	50
Piano degli studi	53
Immatricolazione	56
Il corso di Laurea Magistrale in Food Safety and Food Risk Management è a libero accesso.	56
Calendario delle Attività Didattiche	61

Approvato nella seduta del Consiglio del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco del 23 luglio 2019.



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 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;



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

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 Stato 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 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

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 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.
3. 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).
4. 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: 173 di cui 3 extracomunitari (incluso 1 studente cinese Progetto Marco Polo).

Prenotazione del posto: **dalle ore 17.00 del 18/07 al 25/07/2019 ore 12.00**

Pubblicazione della graduatoria: **31/07/2019 ore 12.00**

Immatricolazione: **dal 31/07 ore 15.00 al 09/08/2019 ore 12.00**

Primo scorrimento: **dal 2 settembre 2019** con due scorrimenti settimanali il lunedì e il giovedì visibili su www.unipr.it

Dal 1 agosto al 20 settembre 2019 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 31/07/2019.

Precise indicazioni sono reperibili alla pagina:

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

Iscrizione agli anni successivi

Le Iscrizione agli anni successivi al primo di studenti immatricolati al CdS possono essere effettuate dal **3 settembre 2019 al 15 novembre 2019**.

Passaggi e trasferimenti

La scadenza dei passaggi e dei trasferimenti è fissata per le **ore 12 del 1 ottobre 2019**.

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: 1/10/2019 – 20/12/2019**
 - Modulo 1: 01/10/2019 – 11/11/2019
 - Modulo 2: 12/11/2019 - 20/12/2019
- **Secondo semestre: 02/03/2020 al 30/05/2020**
 - Modulo 1: 02/03/2020 al 17/04/2020
 - Modulo 2: 20/04/2020 al 30/05/2020

Periodi di vacanza

- vacanze natalizie 23/12/2019 - 03/01/2020 inclusi
- vacanze pasquali 09/04/2020 - 15/04/2020 inclusi
- vacanze estive 03/08/2020 – 31/08/2020 inclusi

Periodi degli esami di profitto

- 07/01/2020 – 28/02/2020 (3 appelli)
- 01/04/2020 – 30/04/2020 (1 appello riservato)
- 03/06/2020 – 31/07/2020 (3 appelli)
- 01/09/2020 – 30/09/2020 (2 appelli)
- 02/11/2020 – 30/11/2020 (1 appello riservato)

Il calendario degli esami verrà pubblicato sulla piattaforma Esse3 entro il mese di **settembre 2019**.

Periodi degli esami finali

Gli appelli degli esami finali nell'anno 2020 sono previsti nei mesi di: Gennaio, Marzo, Maggio, Luglio e Ottobre.

- venerdì 24 gennaio 2020
- venerdì 20 marzo 2020
- venerdì 22 maggio 2020
- venerdì 17 luglio 2020
- venerdì 23 ottobre 2020

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 2019**.



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-BIO/14	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 I• Chimica Analitica• Analisi dei Medicinali	<ul style="list-style-type: none">• Chimica Generale ed Inorganica
<ul style="list-style-type: none">• Chimica Organica II• Metodi 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">• Fisica• Anatomia Umana• Chimica Generale ed Inorganica
<ul style="list-style-type: none">• Microbiologia /Patologia Generale• Farmacologia e Farmacoterapia	<ul style="list-style-type: none">• Biochimica• Fisiologia Generale
<ul style="list-style-type: none">• Chimica Farmaceutica e Tossicologica I	<ul style="list-style-type: none">• Chimica Organica II• Fisiologia Generale
<ul style="list-style-type: none">• Analisi dei Farmaci	<ul style="list-style-type: none">• Chimica Analitica
<ul style="list-style-type: none">• Tossicologia	<ul style="list-style-type: none">• Farmacologia e Farmacoterapia
<ul style="list-style-type: none">• Chimica Farmaceutica e Tossicologica II	<ul style="list-style-type: none">• Chimica Farmaceutica e Tossicologica I• Farmacologia e Farmacoterapia
<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia Farmaceutica/ Laboratorio di Tecnologia Farmaceutica	<ul style="list-style-type: none">• Chimica Organica I• Fisiologia generale
<ul style="list-style-type: none">• Rilascio e Direzione 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 Farmaci• Chimica 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

Il Corso è ad accesso programmato a livello locale previo sostenimento test di ammissione TOLC F (TEST On Line CISIA) a carattere selettivo.

Numero posti: 126 di cui 3 extracomunitari (incluso 1 studente cinese Progetto Marco Polo).

Sostenimento del TOLC-F entro il 22/07/2019 (80 posti su 126)

1° Concorso

Iscrizioni Concorso per accesso: dal 02/07 ore 12.00 al 19/07/2019 ore 12.00

Pubblicazione graduatoria: 31/07/2019 ore 12.00

Immatricolazioni: dal 31/07 ore 15.00 al 23/08/2019 ore 12.00

Sostenimento del TOLC-F entro il 02/09/2019 (posti rimanenti fino a 126)

2° Concorso

Iscrizioni Concorso per accesso: dal 05/08 ore 12.00 al 30/08/2019 ore 12.00

Pubblicazione graduatoria: 09/09/2019 ore 12.00

Immatricolazioni: dal 09/09 ore 15.00 al 13/09/2019 ore 12.00

3ª immatricolazione (in caso di posti ancora disponibili): dal 22/10 al 30/10/2019

Eventuale assegnazione di posti ancora vacanti: dal 10/10/2019 (calendario straordinario)

Precise indicazioni saranno reperibili sul bando pubblicato sul sito del corso <https://cdlm-ctf.unipr.it/it/isciversi/immatricolazione>

Iscrizione agli anni successivi

Le Iscrizione agli anni successivi al primo di studenti immatricolati al CdS possono essere effettuate dal **3 settembre 2019 al 15 novembre 2019**.

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 **1 ottobre 2019**.

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



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

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: 1/10/2019 – 20/12/2019**
 - Modulo 1: 01/10/2019 – 11/11/2019
 - Modulo 2: 12/11/2019 - 20/12/2019
- **Secondo semestre: 02/03/2020 al 30/05/2020**
 - Modulo 1: 02/03/2020 al 17/04/2020
 - Modulo 2: 20/04/2020 al 30/05/2020

Periodi di vacanza

- vacanze natalizie 23/12/2019 - 03/01/2020 inclusi
- vacanze pasquali 09/04/2020 - 15/04/2020 inclusi
- vacanze estive 03/08/2020 – 31/08/2020 inclusi

Periodi degli esami di profitto

- 07/01/2020 – 28/02/2020 (3 appelli)
- 01/04/2020 – 30/04/2020 (1 appello riservato)
- 03/06/2020 – 31/07/2020 (3 appelli)
- 01/09/2020 – 30/09/2020 (2 appelli)
- 02/11/2020 – 30/11/2020 (1 appello riservato)

Il calendario degli esami verrà pubblicato sulla piattaforma Esse3 entro il mese di **settembre 2019**.

Periodi degli esami finali

Gli appelli degli esami finali nell'anno 2020 sono previsti nei mesi di: Gennaio, Marzo, Maggio, Luglio e Ottobre.

- giovedì 23 gennaio 2020
- giovedì 19 marzo 2020
- giovedì 21 maggio 2020
- giovedì 16 luglio 2020
- giovedì 22 ottobre 2020

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 2019**.



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
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	C. F.U	Esito finale
Biochimica	BIO/10	A	6	V
C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti I Modulo Chimica degli Alimenti	CHIM/10	B	12 (6)	V
II Modulo Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti_ <u>(Annualizzato)</u>	CHIM/10	B	6	
C. I. di Microbiologia degli alimenti I°mod. Microbiologia degli alimenti	AGR/16	B	12 6	V
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	C. F.U	Esito finale
C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti II Modulo Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti <u>(Annualizzato)</u>	CHIM/10	B	12 6	V
C. I. di Microbiologia degli alimenti II°Mod. Microbiologia degli alimenti Fermentati	AGR/16	B	6	V



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	C. F.U	Esito finale
C. I. di Igiene e Ispezione degli alimenti di Origine Animale			12	
I°Mod. Igiene	VET/04	B	6	V
II° Mod. Ispezione degli Alimenti Or. Animale	VET/04	B	6	
Tecnologie Alimentari 2. Tecnologia Lattiero Casearia	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	C. F.U	Esito finale
C.I. Tecnologie Alimentari 3			12	V
I Mod. Processi dell'Industria Alimentare e Gestione della Qualità	AGR/15	B	6	
II Mod. Tecnologie di Oli, grassi e prodotti carnei	AGR/15	B	6	
A scelta dello studente		D	6	V
Tirocinio articolato in tipologie a scelta:				



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

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	

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	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
I ANNO	
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	
Denominazione corso	CFU
Biochimica	6
C. I. di Microbiologia degli alimenti	
I Mod. Microbiologia degli alimenti	6
II Mod. Microbiologia degli alimenti fermentati	6
Chimica analitica	6
Fisica Tecnica	6
Totale crediti I SLOT	30



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



Immatricolazione

Il corso è ad accesso programmato ai sensi dell'Art. 2 della legge 264/1999, per poter garantire l'accesso a laboratori di alta specializzazione e a sistemi informatici e tecnologici. Il numero è deliberato 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. 2019/20 è previsto il numero programmato massimo di 122 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 di 60 min 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:

Posti disponibili	122 (117 comunitari + 5 extracomunitari, di cui 3 nazionalità cinese)
Inizio prenotazione del posto	18 luglio 2019, ore 15:00
Fine prenotazione del posto	25 luglio 2019, ore 12:00
Inizio inserimento dati titolo di studio e voto di maturità	10 luglio 2019
Fine inserimento dati titolo di studio e voto di maturità	25 luglio 2019, ore 12:00
Prima data pubblicazione graduatoria	31 luglio 2019



Inizio immatricolazioni	31 luglio 2019, ore 15:00
Prima chiusura immatricolazioni	09 agosto 2019, ore 12:00
Inizio manifestazione di interesse a seguito di primo turno di immatricolazioni	23 agosto 2019
Fine manifestazione di interesse a seguito di primo turno di immatricolazioni	30 agosto 2019
Riapertura immatricolazioni ed Eventuale Inizio scorrimenti	02 settembre 2019

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 2019**.

Passaggi e Trasferimenti

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.

Passaggi

Se lo studente è iscritto a questo Ateneo ma intende cambiare Corso di Laurea può effettuare passaggio ad altro corso di studio.

Per il Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari non sono ammessi passaggi e trasferimenti al I anno di corso per l'a.a. 2019/20.

L'accesso al II o III anno di corso è tuttavia possibile nella misura in cui siano mantenuti i contingenti massimi inizialmente fissati per la coorte di appartenenza (per coorti 2017/18 e 2018/19 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 stabilito in seguito alla definizione di una graduatoria ottenuta sulla base del numero di CFU acquisiti dai richiedenti, congrui con i settori scientifico disciplinari e, a parità di CFU, dalla media ponderata delle votazioni conseguite in tali SSD.



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/10, AGR/02-03, AGR/19.
- DISCIPLINE ECONOMICHE-GIURIDICHE (max 12) Settori accettati:
 - AGR/01, IUS/04, SECSPP/08
- DISCIPLINE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (max 30 CFU) Settori accettati:
 - AGR/15, AGR/16, ING-IND/11 .
- DISCIPLINE DELLA SICUREZZA E DELLA VALUTAZIONE DEGLI ALIMENTI (max 18 CFU), Settori accettati:
 - BIO/09, MED/49, VET/04.

La domanda per Trasferimenti e passaggi al II e III anno potrà essere presentata **dall'5 Agosto 2019 (apertura) al 24 Ottobre 2019 (termine ultimo)**.

Viene fissata al giorno **30.10.2019 la data di scadenza entro cui formulare la graduatoria per trasferimenti o passaggi al II e III Anno per studenti** provenienti da altri Atenei o Corsi di studio dell'Ateneo.

Verrà contattato pertanto un numero di studenti in graduatoria pari a quello necessario per saturare la coorte di riferimento.

In data successiva al **15 novembre 2019** (termine ultimo per iscrizioni ad anni successivi al primo) sarà possibile contattare gli altri studenti della graduatoria in oggetto al fine di saturare eventuali posti residui disponibili nelle rispettive coorti di trasferimento o passaggio.

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 bollettino per versare il contributo richiesto).

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 **24 ottobre 2019**. 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 24 ottobre 2019.

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 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

30 Settembre 2019 – 17 Gennaio 2020 (68 giorni di lezione)

30 Settembre 2019 - 20 Dicembre 2019
07 Gennaio 2020 - 17 Gennaio 2020

II° Semestre

02 marzo 2020 – 05 Giugno 2020 (66 giorni di lezione)

02 Marzo 2020 - 09 Aprile 2020
15 Aprile 2020 - 05 Giugno 2020

Vacanze Studenti

23 Dicembre 2019 - 6 Gennaio 2020 Vacanze Natalizie
10 Aprile 2020 - 14 Aprile 2020 Vacanze Pasquali
10 Agosto 2020 - 21 Agosto 2020 Vacanze estive



Sessione esami di profitto

20 Gennaio 2020 - 28 Febbraio 2020	Sessione invernale
02 Marzo 2020 - 05 Giugno 2020	Sessione straordinaria per laureandi e fuoricorso
08 Giugno 2020 - 31 Agosto 2020	Sessione estiva
01 Settembre 2020 - 30 Ottobre 2020	Sessione autunnale
02 Novembre 2020 - 30 Novembre 2020	Sessione autunnale per laureandi e fuori corso
01 Dicembre 2020 - 26 Marzo 2021	Sessione straordinaria per laureandi e fuori corso

Date Esami di Laurea

(Il giorno esatto in cui avranno luogo le lauree di ciascuno dei tre corsi di ambito agroalimentare STA triennale – STA magistrale – SG - sarà comunicato con congruo anticipo.)

25 – 26 – 27 febbraio 2020

21 – 22 – 23 luglio 2020
19 – 20 – 21 ottobre 2020
14 – 15 – 16 dicembre 2020
23 – 24 – 25 febbraio 2021

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

25 gennaio 2020
21 giugno 2020
19 settembre 2020
14 novembre 2020
23 gennaio 2021

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

11 febbraio 2020
7 luglio 2020
5 ottobre 2020
30 novembre 2020
11 gennaio 2021



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 il primo Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche pubblico in Italia, che si è distinto per il forte contenuto scientifico della formazione. Al momento della progettazione del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche non esisteva una classe di laurea specifica che potesse comprendere le molteplici discipline funzionali (ed essenziali) alla formazione della figura del Gastronomo e la nuova Laurea fu collocata nella classe che più pareva avvicinarsi alle competenze della nuova professione, la L/20, poi L/26 (Scienze e Tecnologie degli Alimenti). L'Università di Parma ha messo la conoscenza degli alimenti, nelle sue più varie declinazioni, tra gli aspetti caratterizzanti la sua vocazione formativa. D'altronde la formazione nel medesimo settore ha raggiunto a Parma livelli di eccellenza. Un siffatto territorio rappresenta dunque il contesto perfetto per formare figure professionali di elevato livello in materia di gestione dei sistemi alimentari e della gastronomia.

Nel corso degli anni, alla luce dell'esperienza formativa e della gamma di attività che i laureati erano chiamati a svolgere, è apparso evidente che la L/26, molto ricca di contenuti scientifici ma del tutto priva di contenuti umanistici, fosse insufficiente a consentire un'agevole ed adeguata formazione della figura professionale in oggetto. Da più punti quindi nel mondo accademico fu sentita la necessità di un intervento migliorativo, di aggiornamento della classe, ovvero della creazione di una nuova classe ad hoc. Questa seconda soluzione ha alla fine prevalso e nell'anno accademico 2018/19 sono stati attivati i primi Corsi di Laurea della nuova classe, L/GASTR. È risultato quindi inevitabile e doveroso adeguare la formazione inserendola in una classe di laurea più adeguata a consentire l'utilizzazione di SSD adeguati, in linea con le prescrizioni della classe relativamente alla distribuzione dei SSD tra Attività Formative di Base e Caratterizzanti. Un adeguamento che ha consentito migliori volte a equilibrare 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 di prodotti tipici, il giornalismo di settore, la gestione di aziende agrituristiche, 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;
- 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 in oggetto parte dall'esperienza maturata nell'ambito del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche attivato nella Classe L/26, dal confronto attuato nel tempo con le associazioni di categoria e dalle recenti 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 per ottenere un "sapere professionalizzante". 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 Biomedica e 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 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 la 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 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 con la Laurea Magistrale.

Piano degli studi

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
Matematica e Fisica Applicata alla Gastronomia	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 – attivo dall'a.a. 2020-2021				
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 - attivo dall'a.a. 2021-2022	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 (annualizzato) (9)	VET/04	B	5	V
Totale crediti semestre			26	
III° ANNO II semestre				
Igiene ed Ispezione degli Alimenti (annualizzato) (9)	VET/04	B	4	V
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		
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			37	
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
Matematica e Fisica Applicata alla Gastronomia	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 – attivo dall'a.a. 2020/21	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 - attivo dall'a.a. 2021-2022				
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 – attivo dall'a.a. 2022-2023	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 - attivo dall'a.a. 2023-2024	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 - attivo dall'a.a. 2024-2025				



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
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



Piano degli studi - Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche - Classe di Laurea L 26 – Scienze e Tecnologie Alimentari - codice corso 3001

In relazione al Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche - Classe di Laurea L 26 – Scienze e Tecnologie Alimentari - codice 3001 - per l'a.a. 2019/20 è prevista l'attivazione del II e del III anno di corso incardinati negli ordinamenti didattici precedenti ad esaurimento.

II ANNO

I Semestre				
Insegnamento	SSD	TAF	CFU	Esito finale
C.I. Microbiologia generale e Microbiologia degli Alimenti				
I Modulo: Microbiologia Generale	AGR/16	B	6	V
Produzioni Vegetali	AGR/03	B	12 (6)	V
Produzioni Animali	AGR/19	B	6	V
Trasformazioni Molecolari negli Alimenti e Composti di Neoformazione	CHIM/10	B	9	V
Totale crediti semestre			27	
II Semestre				
Insegnamento	SSD		CFU	Esito finale
Alimenti e Bevande I	AGR/15	B	6	V
Economia del Sistema agroalimentare	AGR/01	B	9	V
Produzioni Vegetali	AGR/03	B	12 (6)	V
Igiene degli Alimenti	VET/04	B	6	V
C.I. Microbiologia generale e Microbiologia degli Alimenti		B		V
II Modulo: Microbiologia degli Alimenti	AGR/16		6	
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			12	V
I Mod. Alimenti di origine animale, Oli, Grassi e Conserve	AGR/15	B	6	
II Mod. Bevande Alcoliche, analcoliche e alimenti nervini	AGR/15	B	6	
Nutrizione Umana e Principi di Dietetica (annualizzato)	BIO/09	B	9 (6)	V
Ispezione degli alimenti	VET/04	B	6	V
Totale crediti semestre			21	
II Semestre				
Insegnamento	SSD		CFU	Esito Finale
Microbiologia dei prodotti trasformati	AGR/16	B	6	V
Nutrizione Umana e Principi di Dietetica (annualizzato)	BIO/09	B	9 (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 dell'Ateneo	STI	F	7	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	F	7	G
Prova finale	NN	E	5	G
Totale crediti semestre			36	
Totale crediti annuali			57	
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

Propedeuticità - Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche - Classe di Laurea L 26 – Scienze e Tecnologie Alimentari L 26

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.

Per l'accesso al corso di laurea è richiesta un'adeguata preparazione iniziale verificata ad iscrizione completata. La preparazione iniziale richiesta 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, lo studente che abbia conseguito il diploma con un punteggio di almeno 70/100 (o di 42/60).

Chi abbia conseguito il diploma con un punteggio inferiore a 70/100 (o 42/60) dovrà svolgere attività formative aggiuntive volte a colmare le lacune in tema di preparazione iniziale. Gli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) comprendono lo studio personale e/o la partecipazione a precorsi/seminari al fine di portare lo studente al superamento di un test on-line che attesti il raggiungimento del livello richiesto di preparazione iniziale in: biologia; chimica; matematica e fisica; logica; economia; storia e cultura generale.

Per consentire l'assolvimento degli OFA è previsto un calendario di ripetizioni del test. La prima sessione di test si terrà nel primo semestre. Tale test va superato entro il primo anno. Tutte le informazioni relative agli accessi sono contenute nel regolamento didattico e le informazioni dettagliate relative agli OFA (contenuti da recuperare, descrizione e modalità di erogazione del test, criteri di valutazione, calendario delle prove) sono pubblicati sul sito web del Corso di Studio.

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	18 luglio 2019, ore 18:00
Termine immatricolazioni	20 settembre 2019

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 al 15 novembre 2019**.



Passaggi e Trasferimenti

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.

Passaggi

Se lo studente è iscritto a questo Ateneo, ma intende cambiare Corso di Laurea, può effettuare passaggio ad altro corso di studio.

Sono ammessi trasferimenti e passaggi in entrata, riconoscimento e obsolescenza dei crediti **al I anno di corso di Studi in Scienze Gastronomiche incardinato nella classe L/GASTR.**

A tale fine, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscere attività formative svolte in precedenza presso altri corsi di studio dell'Ateneo o in altre Università italiane o straniere, e la corrispondente votazione, se coerenti con il percorso formativo del Corso di Studio. 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 alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso (tra queste i Corsi ITS) nel limite massimo di 12 CFU (legge 240/2010).

Per passaggi e trasferimenti al **secondo anno (possibili dall'a.a. 2020/21) o al terzo anno (possibili dall'a.a. 2021/22) del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche incardinato nella classe di laurea L/ GASTR**, lo studente dovrà dimostrare 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 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 ED AGRONOMICHE (max 18), Settori accettati: BIO/01, BIO/05, BIO/10, BIO/15, AGR/02-04, 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/01,02,04.

Le domande di Passaggio e di Trasferimento verranno esaminate dal Consiglio di corso di studio così come le eventuali richieste di convalida degli esami sostenuti con l'ausilio di una Commissione delegata dal Consiglio stesso per una prima valutazione delle istanze carriere studenti. Il Consiglio stabilisce per ogni singola domanda di trasferimento o passaggio quali tra gli insegnamenti o altre attività formative possono essere riconosciuti e il numero dei CFU che possono essere ritenuti acquisiti, indicando, sulla base di questi ultimi, l'anno al quale lo studente è ammesso e l'eventuale



progressione degli studi.

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.

Per l'a.a. 2019/20:

Trasferimenti e passaggi al I anno di corso sono ammessi dall' **05 Agosto 2019** al **20 settembre 2019**.

Trasferimenti e passaggi al II e III anno del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche incardinato nella L-26

Per passaggi e trasferimenti al secondo o al terzo anno (della Classe di laurea L 26) 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' **05 Agosto 2019** (apertura) al **24 Ottobre 2019** (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 bollettino per versare il contributo richiesto).

Il passaggio andrà completato entro il termine ultimo del **20 settembre 2019** (passaggio al primo anno) e del **24 ottobre 2019** (passaggio al secondo o terzo anno).

Procedure per il Trasferimento

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

L'iscrizione deve essere effettuata on line:

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

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

Si precisa che la documentazione cartacea/informatica relativa alla precedente carriera dello studente spedita dall' Università di provenienza, dovrà essere protocollata in ingresso dall'Università di Parma



con ampio margine (e comunque entro e non oltre il **20 settembre** per il I anno e per il II e III anno entro il **24 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 **20 settembre per il I anno e per il II e III anno entro il 24 ottobre.**

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 pregressa 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 novembre 2019.**

Calendario delle Attività Didattiche

Lezioni

I° Semestre

30 Settembre 2019 – 17 Gennaio 2020 (68 giorni di lezione)

30 Settembre 2019 - 20 Dicembre 2019
07 Gennaio 2020 - 17 Gennaio 2020

II° Semestre

02 marzo 2020 – 05 Giugno 2020 (66 giorni di lezione)

02 Marzo 2020 - 09 Aprile 2020
15 Aprile 2020 - 05 Giugno 2020

Vacanze Studenti

23 Dicembre 2019 - 6 Gennaio 2020 Vacanze Natalizie
10 Aprile 2020 - 14 Aprile 2020 Vacanze Pasquali
10 Agosto 2020 - 21 Agosto 2020 Vacanze estive

Sessione esami di profitto

20 Gennaio 2020 - 28 Febbraio 2020 Sessione invernale
02 Marzo 2020 - 05 Giugno 2020 Sessione straordinaria per laureandi e fuoricorso
08 Giugno 2020 - 31 Agosto 2020 Sessione estiva
01 Settembre 2020 - 30 Ottobre 2020 Sessione autunnale
02 Novembre 2020 - 30 Novembre 2020 Sessione autunnale per laureandi e fuori corso
01 Dicembre 2020 - 26 Marzo 2021 Sessione straordinaria per laureandi e fuori corso



Date Esami di Laurea

(Il giorno esatto in cui avranno luogo le lauree di ciascuno dei tre corsi di ambito agroalimentare STA triennale – STA magistrale – SG - sarà comunicato con congruo anticipo.)

25 – 26 – 27 febbraio 2020

21 – 22 – 23 luglio 2020

19 – 20 – 21 ottobre 2020

14 – 15 – 16 dicembre 2020

23 – 24 – 25 febbraio 2021

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

25 gennaio 2020

21 giugno 2020

19 settembre 2020

14 novembre 2020

23 gennaio 2021

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

11 febbraio 2020

7 luglio 2020

5 ottobre 2020

30 novembre 2020

11 gennaio 2021



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.

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 2019

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
Analisi dei Consumi Alimentari	AGR/01	B	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	B B	12 6 6	V
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 (attivo dall'a.a. 2020-2021)

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 semestre			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 semestre			30	
Totale crediti annuale			57	
Totale crediti biennio			120	

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 – coorte 2018

II ANNO-

I Semestre				
Insegnamento	SSD	TAF	C. F.U	Esito finale
Energetica	ING-IND/11	C	4	V
Metodologie di progettazione dei processi alimentari	AGR/15	B	7	V
Metodologie di Progettazione dei Prodotti Alimentari	AGR/15	B	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	NN	F	22	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	NN	F	22	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	NN	F	22	G
Prova Finale	NN	E	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

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 - attivo dall'a.a. 2019/20		
Insegnamento	CFU	Esito finale
Tecniche chemiometriche applicate all'analisi di alimenti	6	V
Biochimica Applicata	6	V
Analisi dei Consumi Alimentari	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. 2020/2021		
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. 2021/2022		
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 semestre	27	
II ANNO – II SLOT - attivo dall’a.a. 2022/2023		
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 semestre	30	
Totale crediti annuale	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 2 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 accedere al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è necessario essere in possesso dei requisiti **a), b) e c)**:

a) Essere in possesso di Laurea nella classe delle Lauree in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe L-26 – D.M. 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.

Oppure:

Essere in possesso di altra Laurea o titolo equivalente conseguito all'estero, purché in questo caso si siano conseguiti almeno **80 Crediti Formativi Universitari (CFU)** 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, ING-IND/10, SECS-S/01-02. I crediti possono anche essere stati acquisiti tramite corsi singoli.

b) Avere conseguito 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 agli SSD sopra citati.

c) Essere in 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.

Domanda di ammissione

I Candidati in possesso dei requisiti di cui ai punti **a), b) e c)** 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

La graduatoria di merito 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 Studio.

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.

Particolare attenzione verrà dedicata alle competenze acquisite dallo studente nelle seguenti aree disciplinari: microbiologia degli alimenti, tecnologia alimentare, chimica degli alimenti, nutrizione umana ed economia agroalimentare. La Commissione sarà formata da docenti delle predette aree. La conoscenza di elementi di base di queste materie è ritenuto un requisito essenziale per l'iscrizione a questo corso di studi. Qualora la commissione ritenesse necessario un colloquio per valutare l'effettiva preparazione dello studente, questo avverrà prima dell'inizio delle immatricolazioni nelle date pubblicate sul sito web, 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/c156/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	18 luglio 2019 ore 18:00
Chiusura concorso	01 ottobre 2019 ore 12:00
Graduatoria pubblicata sul sito del CdS entro il	04 ottobre 2019
Inizio immatricolazioni on line	10 ottobre 2019, ore 12:00
Termine immatricolazioni on line	24 ottobre 2019 , ore 12:00
Ripesaggi successivamente al	24 ottobre 2019

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 2019 al 15 novembre 2019**.

Passaggi e Trasferimenti

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.

Passaggi

Lo studente iscritto all'Ateneo di Parma può inoltre effettuare passaggio ad altro corso di studio.

Per l'anno accademico 2019/2020 non si accettano trasferimenti e passaggi al I anno mentre si accettano trasferimenti e passaggi **al II anno di corso dal 05/08/19 (apertura) al 24/10/2019 (termine ultimo)** secondo quanto previsto dal regolamento per l'A.A. 2018/2019

<https://cdlm-sta.unipr.it/it/files/ammissionetrasferimentiepassaggi2018lmstapdf>

A partire dall'anno accademico 2020/2021 si accettano trasferimenti e passaggi al secondo anno fino al raggiungimento del numero programmato per la specifica coorte. 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, ING-IND/10, MED/49, SECS-P/12, SECS-S/01-02.

Trasferimenti - Procedura

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 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

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 bollettino di pagamento per versare il contributo richiesto).

Calendario delle Attività Didattiche



Lezioni

I° Semestre

30 Settembre 2019 – 17 Gennaio 2020 (68 giorni di lezione)

30 Settembre 2019 - 20 Dicembre 2019
07 Gennaio 2020 - 17 Gennaio 2020

II° Semestre

02 marzo 2020 – 05 Giugno 2020 (66 giorni di lezione)

02 Marzo 2020 - 09 Aprile 2020
15 Aprile 2020 - 05 Giugno 2020

Vacanze Studenti

23 Dicembre 2019 - 6 Gennaio 2020 Vacanze Natalizie
10 Aprile 2020 - 14 Aprile 2020 Vacanze Pasquali
10 Agosto 2020 - 21 Agosto 2020 Vacanze estive

Sessione esami di profitto

20 Gennaio 2020 - 28 Febbraio 2020 Sessione invernale
02 Marzo 2020 - 05 Giugno 2020 Sessione straordinaria per laureandi e fuoricorso
08 Giugno 2020 - 31 Agosto 2020 Sessione estiva
01 Settembre 2020 - 30 Ottobre 2020 Sessione autunnale
02 Novembre 2020 - 30 Novembre 2020 Sessione autunnale per laureandi e fuori corso
01 Dicembre 2020 - 26 Marzo 2021 Sessione straordinaria per laureandi e fuori corso

Date Esami di Laurea

(Il giorno esatto in cui avranno luogo le lauree di ciascuno dei tre corsi di ambito agroalimentare STA triennale – STA magistrale – SG - sarà comunicato con congruo anticipo.)

25 – 26 – 27 febbraio 2020

21 – 22 – 23 luglio 2020

19 – 20 – 21 ottobre 2020

14 – 15 – 16 dicembre 2020

23 – 24 – 25 febbraio 2021

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

25 gennaio 2020

21 giugno 2020

19 settembre 2020

14 novembre 2020

23 gennaio 2021



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

11 febbraio 2020
7 luglio 2020
5 ottobre 2020
30 novembre 2020
11 gennaio 2021

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 interateneo coordinato dall'Università di Parma 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); 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.

Completterà 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 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 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 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

Year 1

Common for all the curricula

(Location: PR)

First semester	TAF	CFU	SSD	Esito Finale
Risk characterization and exposure assessment in food		12		V
Exposure assessment and risk/benefit evaluation (Mod. II)	B	6	BIO/09	
Food Technology and Microbiology		12		V
Food Technology (Mod. I)	B	6	AGR/15	
Food Microbiology (Mod. II)	B	6	AGR/16	
Food Law and International policies	B	6 (3)	IUS/03	V
Xenobiotics in food	B	6	CHIM/10	V
Second semester				



Biological hazards in food	C	6	VET/04	V
Hazard identification in primary production: Plant Health (Mod. I) Animal welfare (Mod. II)	B B	12 6 6	AGR/12 AGR/19	V
Food Law and International policies	B	6 (3)	IUS/03	V
Risk characterization and exposure assessment in food Food toxicology (Mod. I)	C	12 6	BIO/14	V
Biostatistics	C	6	SECS-S/01	V
Bioethics	F	3	NN	G
TOT		63		
Exams		7		

Year 2

Curriculum: Agri-Food Safety

(Location: MORE)

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



Year 2

Curriculum: Risk mitigation

(Location: PC)

First semester	TAF	CFU	SSD	Esito Finale
Mitigation of risk in food production	B	6	AGR/15	V
Emerging risks	B	6	AGR/16	V
Mitigation of process-related toxicants	B	6	CHIM/10	V
Food Allergens	B	6	CHIM/06	V
Students' free choice	D	6		V
Second semester				
Students' free choice	D	6		V
Practical training:	F	17		
Internship at external structure				G
Internship at University Structure				G
Internship within the international Mobility Program				G
Final Dissertation	E	4		
TOT		57		
Exams		5		

Year 2

Curriculum: Risk Management

(Location: BO)

First semester	TAF	CFU	SSD	Esito Finale
Advanced food technology and food process	B	6	AGR/15	V
Advanced and predictive food microbiology	B	6	AGR/16	V
				V
Farm biosecurity and foodborne risk		6		
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		6		V
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		V
Second semester				
Students' free choice	D	6		V
Practical training:	F	17		G
Internship at external structure				G
Internship at University Structure				G
Internship within the international Mobility Program				G
Final Dissertation	E	4		
TOT		57		
Exams		5		

LEGENDA:

SSD: SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE

TAF: TIPOLOGIA ATTIVITA' FORMATIVA

CFU: CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI

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

ESITO FINALE : V = VOTO / G= GIUDIZIO

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.

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 una delle seguenti classi di Laurea:

- DM 509/99: 1 (Biotecnologie), 12 (Scienze Biologiche), 21 (Scienze e Tecnologie Chimiche), 24 (Scienze e Tecnologie Farmaceutiche)
 - DM 270/04: L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze Biologiche), L-27 (Scienze e tecnologie chimiche), L-29 (Scienze e Tecnologie Farmaceutiche), L/GASTR (Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia)
- 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/15 Scienze e tecnologie alimentari (Food science and technology)
- AGR/16 Microbiologia agraria (Agricultural Microbiology)
- 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.

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 eventuali carenze formative da colmare per potersi immatricolare**.

Lo studente iscritto ad un corso di laurea triennale nell’a.a. 2018/19 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 18 luglio entro il 24 ottobre**.

Per attivare tale posizione il laureando è tenuto al pagamento di una **tassa di preiscrizione di 50 euro non rimborsabile**.

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 2020**.

Entro la medesima data (31 marzo 2020) dovrà essere acquisita anche un’adeguata conoscenza della lingua inglese che risulti da una delle condizioni specificate nel Regolamento di Corso di studio”



Calendario delle Attività Didattiche

Lezioni

I° Semestre

30 Settembre 2019 – 17 Gennaio 2020 (68 giorni di lezione)

30 Settembre 2019 - 20 Dicembre 2019
07 Gennaio 2020 - 17 Gennaio 2020

II° Semestre

02 marzo 2020 – 05 Giugno 2020 (66 giorni di lezione)

02 Marzo 2020 - 09 Aprile 2020
15 Aprile 2020 - 05 Giugno 2020

Vacanze Studenti

23 Dicembre 2019 - 6 Gennaio 2020 Vacanze Natalizie
10 Aprile 2020 - 14 Aprile 2020 Vacanze Pasquali
10 Agosto 2020 - 21 Agosto 2020 Vacanze estive

Sessione esami di profitto

20 Gennaio 2020 - 28 Febbraio 2020 Sessione invernale
02 Marzo 2020 - 05 Giugno 2020 Sessione straordinaria per laureandi e fuoricorso
08 Giugno 2020 - 31 Agosto 2020 Sessione estiva
01 Settembre 2020 - 30 Ottobre 2020 Sessione autunnale
02 Novembre 2020 - 30 Novembre 2020 Sessione autunnale per laureandi e fuori corso
01 Dicembre 2020 - 26 Marzo 2021 Sessione straordinaria per laureandi e fuori corso

Date Esami di Laurea

(Il giorno esatto in cui avranno luogo le lauree di ciascuno dei tre corsi di ambito agroalimentare STA triennale – STA magistrale – SG - sarà comunicato con congruo anticipo.)

25 – 26 – 27 febbraio 2020

21 – 22 – 23 luglio 2020

19 – 20 – 21 ottobre 2020

14 – 15 – 16 dicembre 2020

23 – 24 – 25 febbraio 2021

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

25 gennaio 2020

21 giugno 2020



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**

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

19 settembre 2020

14 novembre 2020

23 gennaio 2021

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

11 febbraio 2020

7 luglio 2020

5 ottobre 2020

30 novembre 2020

11 gennaio 2021