



UNIVERSITÀ DI PARMA

CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Prof.ssa Martina Cirlini
martina.cirlini@unipr.it

Perché Scienze e Tecnologie Alimentari: il Tecnologo Alimentare

Il Tecnologo Alimentare: competenze multidisciplinari in campo scientifico (tecnologico, chimico, microbiologico, economico, nutrizionale, ecc.)



Professione legata a scienza, innovazione, sicurezza alimentare, riduzione degli sprechi, recupero degli scarti.

Perché Scienze e Tecnologie Alimentari

A Parma?

Grande tradizione
industrie alimentari



Food Valley
Italiana



Scienze e Tecnologie Alimentari

Perchè? Quali sono i miei interessi e le mie passioni?

Mi interessa capire quali sono i componenti degli alimenti e come interagiscono tra loro? Mi piace il laboratorio?

Mi interessa capire come produrre gli alimenti e come progettare nuovi processi di produzione?

Mi interessa la qualità, la sicurezza? Come ottenere alimenti di qualità?

Mi interessa il valore nutrizionale degli alimenti? Le proprietà degli alimenti?

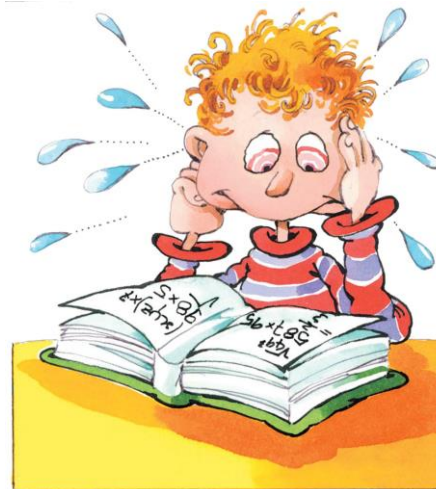
Perchè? Di cosa ho bisogno?

Ricorda! Uno studente appassionato è sicuramente uno studente vincente

MA

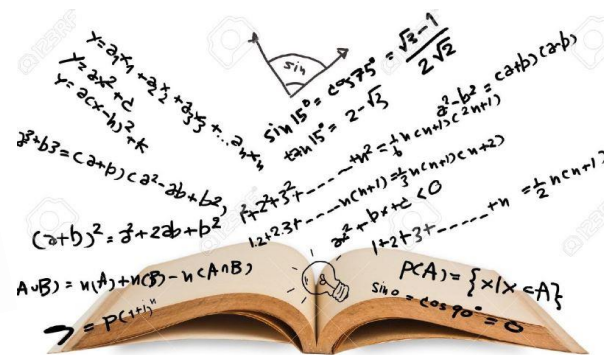
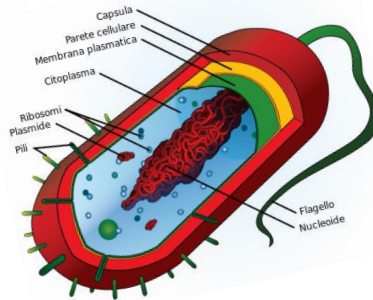
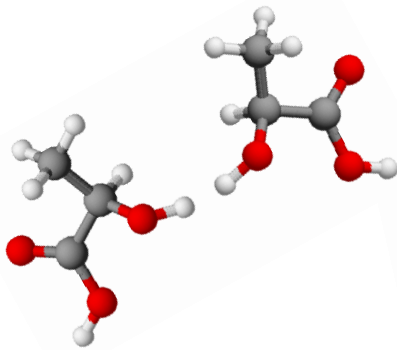
Ci vuole:

- **Impegno**
- **Dedizione**
- **Costanza**



In che modo? ... obiettivi formativi

Il Corso di Laurea ha lo scopo di preparare laureati con buone conoscenze di base e applicative nei principali settori delle scienze e tecnologie alimentari per creare figure professionali che possano inserirsi in tutta la filiera alimentare

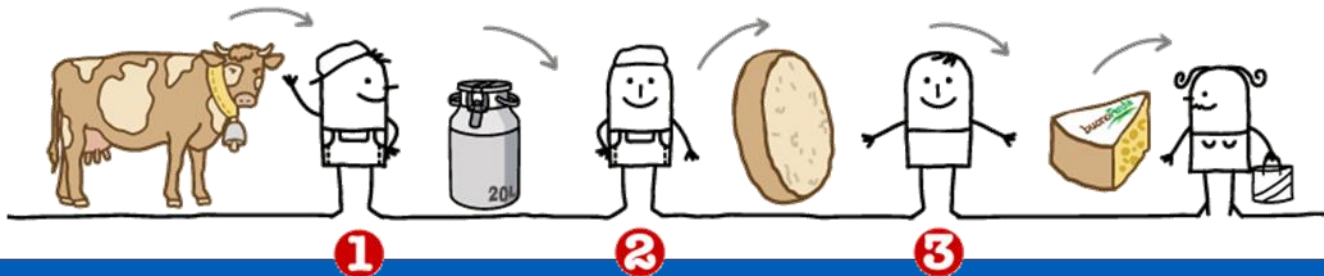


In che modo?

COSA SI STUDIA

cibo

! = 09€ e



In che modo? dove siamo



In che modo?

... articolazione del corso

3 anni fatti di:

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

TOTALE: 180 CFU

2 semestri:

- Ottobre-Febbraio
- Marzo-Settembre

Lezione nei primi mesi, poi esami.

Esempio: Sett-Dic lezione + Gen-Feb esami



In che modo? Piano degli studi

PRIMO ANNO (61 CFU)

- Matematica 6
- Biologia e Fisiologia Vegetale 6
- Chimica Generale 6
- Lingua straniera (Inglese) 3
- Economia Agroalimentare 6
- Fisica 6
- Produzioni Primarie 12
- Microbiologia Generale + laboratorio 6
- Chimica organica 9
- Sicurezza sui luoghi di lavoro 1

TERZO ANNO (59 CFU)

- Igiene e ispezione degli alimenti di origine animale 12
- Tecnologie alimentari-II 6
- Tecnologie Alimentari-III 12
- Alimentazione e Nutrizione Umana 6
- A scelta dello studente 12
- **Tirocinio 6 (in laboratorio/azienda) o Attività formative equivalenti (altri esami a scelta)**
- **Prova Finale 5**

SECONDO ANNO (60 CFU)

- Biochimica 6
- Chimica degli Alimenti + laboratorio di chimica applicata agli alimenti 12
- Microbiologia degli Alimenti + laboratorio 12
- Chimica Analitica 6
- Fisica Tecnica 6
- Tecnologie Alimentari - I 12
- Organizzazione e marketing delle imprese agroalimentari 6

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

1 CFU = 25 ore = 8 o 15 in Università + il rimanente di studio individuale

In che modo? ...corsi di laboratorio



CHIMICA DEGLI ALIMENTI

E

**MICROBIOLOGIA GENERALE E
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI**



Per la laurea è possibile effettuare un tirocinio di 2 mesi circa da svolgere presso un gruppo di ricerca del Dipartimento o un'Azienda

In che modo? ...collaborazioni

Università di PC, RE-MO, BO, FE, MI, VR e Roma
Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (PR)
Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR)

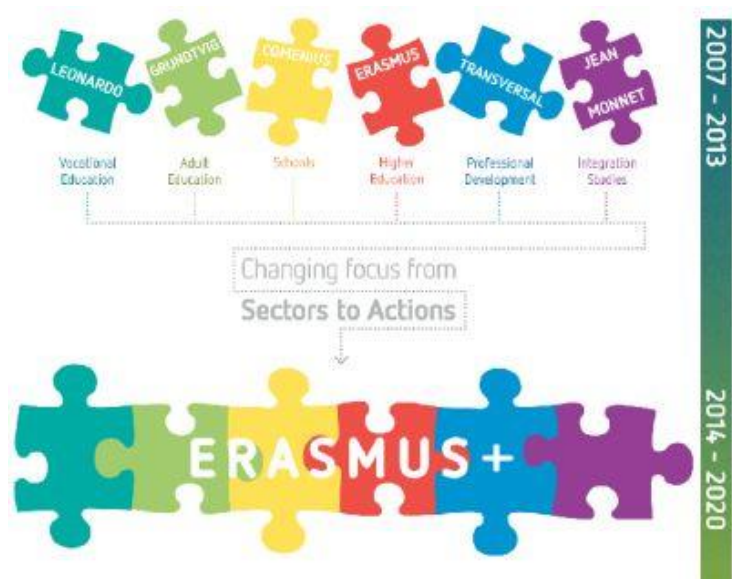
University of Applied Life Sciences -Vienna (Austria)
University of Gent (Belgium)
University of Lyon (France)
Technical University of Munich (Germany)
Technological Educational Institution of Thessaly (Greece)
Universidad Complutense de Madrid (Spain)
Universidad Politecnica de Valencia (Spain)
Universidad de Lleida (Spain)
Universidad de Leon (Spain)
Universidad de Badajoz (Spain)
Universidad de Ciudad Real (Spain)
University of Cordoba (Spain)
University of Wageningen (The Netherland)
Beykent University Instambul (Turkey)

**Grandi e piccole aziende
alimentari del territorio:
Parma ma anche altre
province e regioni...**



In che modo?

...programmi di scambio internazionali



Mobilità per studenti:

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

Ogni studente può usufruire di mobilità fino a 12 mesi per ogni ciclo di studi

Bando Erasmus → formazione universitaria all'estero

Bando Erasmus Placement → stage in azienda/enti di ricerca

In che modo? ...per fare cosa?



Per fare cosa? Studio...



Corso di Laurea Magistrale
In Scienze e Tecnologie
Alimentari



Corso di Laurea Magistrale
In Scienze della Nutrizione
Umana

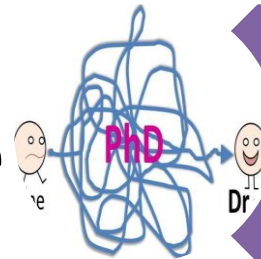


International
interuniversity master's
degree
Food sciences for
innovation and
authenticity



International interuniversity
master's degree
Food Safety and Food Risk
Management

Dopo la laurea magistrale



Dottorato in Scienze
degli Alimenti (3 anni)

Per fare cosa? Lavoro...

I laureati avranno competenze operative e saranno in grado di svolgere compiti tecnici, gestionali ed attività professionali che siano di supporto alle attività produttive e di controllo di industrie, laboratori e servizi del settore delle produzioni alimentari

INDUSTRIA ALIMENTARE E DELLA RISTORAZIONE

LABORATORI DI ANALISI PUBBLICI E PRIVATI

SOCIETÀ DI CONSULENZA

ENTI DI CERTIFICAZIONE

GRANDE DISTRIBUZIONE

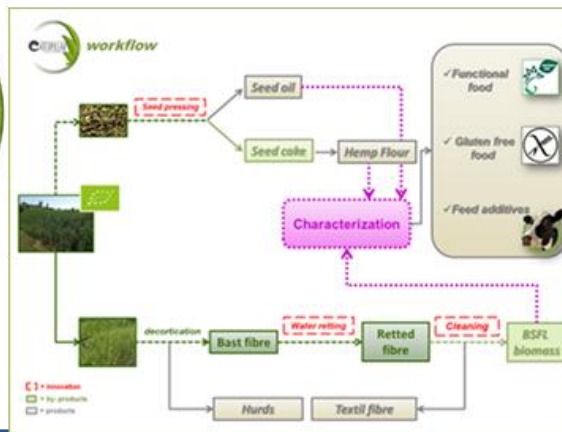
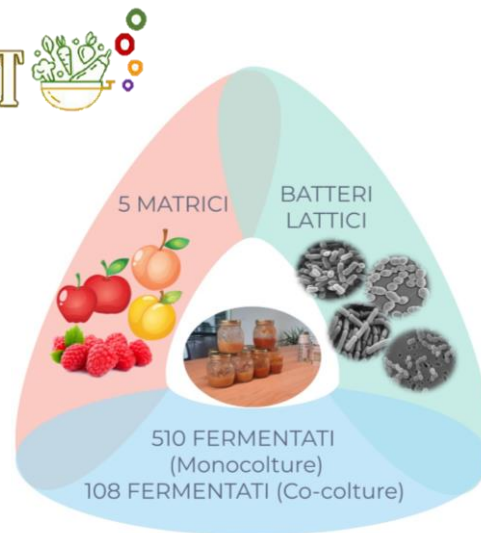
AMMINISTRAZIONE PUBBLICA



Il mondo della ricerca

Biochimica-Biochimica Applicata
Chimica degli Alimenti e organica
Colture Arboree
Economia Agroalimentare
Ispezione degli Alimenti
Microbiologia degli Alimenti
Nutrizione Umana
Tecnologie Alimentari

C'È FERMENT



Come iscriversi? accesso al corso



L'accesso ai corsi NON PREVEDE TEST DI INGRESSO

Numero programmato a livello locale:

- 133 posti (di cui 5 stranieri), per Scienze e Tecnologie Alimentari

Gli studenti saranno ammessi in base all' ordine cronologico di prenotazione con valorizzazione del merito attraverso il voto di maturità

Immatricolazione da effettuare **on line** a metà luglio «Iscriversi» e link «**accesso-ordine-cronologico-di-iscrizione-con-valorizzazione-del-merito-attraverso-il-voto-di...»**

Registrazione libera

TEST DI VALUTAZIONE: Da effettuare nei primi giorni di lezione



- prova di valutazione in ingresso volta a valutare:
 - Le potenzialità di apprendimento dello studente
 - Eventuali carenze da colmare
- Test svolto on line nel primo mese di lezione
- Tematiche: materie scientifiche di base: matematica, biologia, chimica generale
- Nel caso in cui la prova riveli delle carenze lo studente viene indirizzato, per assolvere gli obblighi formativi, ad attività integrative e tutoriali volte a colmare le lacune evidenziate dalla prova. Tali attività dovranno obbligatoriamente essere seguite nel primo anno di corso.
- L'esito non ha ricadute sull'immatricolazione MA
 - Ci si può iscrivere agli esami SOLO se si è superato il test
 - I primi esami sono al termine del primo semestre (GENNAIO)
- **La prova sarà disponibile in rete, sul sito del Corso**

SITO WEB e INDIRIZZI UTILI

Delegato orientamento:

Prof. Martina Cirlini

martina.cirlini@unipr.it

Tutor:

Francesco Pilato

francesco.pilato@studenti.unipr.it

Giuseppe De Luca:

giuseppe.deluca1@studenti.unipr.it

Presidente del Corso di Studio

Prof.ssa Monica Gatti

monica.gatti@unipr.it

The screenshot shows the top navigation bar of the website. On the left is the University of Parma logo and name. To the right, it says 'LAUREA IN Scienze e tecnologie alimentari'. Below this, there are five menu items: 'IL CORSO', 'ISCRIVERSI' (circled in red), 'STUDIARE', 'LAUREARSI', and 'SERVIZI'. A red arrow points from the 'ISCRIVERSI' link down to a smaller version of the same menu below.

A smaller version of the navigation bar with 'IL CORSO' and 'ISCRIVERSI' (underlined in yellow) as the primary focus.

Modalità di iscrizione e scadenze

Test non selettivo

Progetto CORDA e IDEA

Tasse

A horizontal navigation bar with five items: 'IL CORSO' (underlined in yellow), 'ISCRIVERSI', 'STUDIARE', 'LAUREARSI', and 'SERVIZI'.

Presentazione del corso

Obiettivi formativi

Sbocchi professionali

Regolamento didattico del Corso di Studio

Organizzazione del corso

Qualità della Didattica

Orientamento in ingresso e in itinere

Elenco docenti

UNIVERSITÀ
DI PARMA





UNIVERSITÀ DI PARMA

www.unipr.it