UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

ALIFAR DIPARTIMENTO DI ECCELLENZA MUR 2023-2027

Corso di Laurea ad orientamento professionale in Qualità e approvvigionamento di materie prime per l'agro-alimentare

PIANO DEGLI STUDI

Anno	Semestre	Tipologia corso	Insegnamento	TAF*	SSD	CFU		ORE	
						Frontale	Lab	Frontale	Lab
1	**1**	**CI**	**Biodiversità animale e vegetale in ecosistemi agrari**			**6**		**48**	
	1	Mod. 1	Biodiversità vegetale	A	BIOS-01/C (ex BIO/03)	3		24	
	1	Mod. 2	Biodiversità animale	A	BIOS-03/A (ex BIO/05)	3		24	
1	**ANNUALE**	**CI**	**Il mercato e il marketing delle materie prime agricole**			**6**	**4**	**48**	**60**
	1	Mod. 1	Il mercato delle materie prime agricole	A	AGRI-01/A (ex AGR/01)	3		24	
	1	Mod. 2	Lab. Il mercato delle materie prime agricole	F	NN		2		30
	2	Mod. 3	Marketing delle materie prime agricole	A	AGRI-01/A (ex AGR/01)	3		24	
	2	Mod. 4	Lab. Marketing delle materie prime agricole	F	NN		2		30
1	**1**	**CI**	**Composizione chimica delle materie prime**			**2**	**2**	**16**	**30**
	1	Mod. 1	Chimica delle materie prime	C	CHEM-07/B (ex CHIM/10)	2		16	
	1	Mod. 2	Lab. Composizione chimica delle materie prime	F	NN		2		30
1	**1**	**CI**	**Chimica e sicurezza delle derrate alimentari**			**3**	**2**	**24**	**30**
	1	Mod. 1	Chimica e sicurezza delle derrate alimentari	A	AGRI-06/B (ex AGR/13)	3		24	
	1	Mod. 2	Lab. Chimica e sicurezza delle derrate alimentari	F	NN		2		30
1	**2**		**Gestione delle problematiche fitopatologiche nelle derrate alimentari**	B	AGRI-05/B (ex AGR/12)	**3**		**24**	

1	**2**	**CI**	**Microbiologia delle materie prime e tecniche di analisi microbiologica**			**3**	**3**	**24**	**45**
	2	Mod. 1	Microbiologia delle materie prime	B	AGRI-08/A (ex AGR/16)	3		24	
	2	Mod. 2	Lab. Tecniche di analisi microbiologica	F	NN		3		45
1	**2**	**CI**	**Fisica tecnica, materiali e tecnologie per l'agroalimentare**			**6**		**48**	
	2	Mod. 1	Elementi di Fisica tecnica per l'industria alimentare	B	IIND-07/A (ex ING-IND/10)	3		24	
	2	Mod. 2	Materiali e Tecnologie per l'industria alimentare	B	IMAT-01/A (ex ING-IND/22)	3		24	
1	**2**		**Benessere animale e qualità delle produzioni**	**B**	**MVET-01/B (ex VET/02)**	**2**		**16**	
1	**ANNUALE**		**Laboratorio Ricerca e Sviluppo I**	**F**	**NN**		**8**		**120**
1	**1**		**Corso in Materia di Sicurezza sui Luoghi di Lavoro**	**F**	**NN**	**1**		**8**	
1	**1**		**Idoneità di Ateneo di Lingua Inglese – Livello B1**	**E**	**NN**	**3**		**24**	
Totale CFU 1° anno: 54						**CFU**		**ORE**	
						Frontale	**Lab**	**Frontale**	**Lab**
						35	**19**	**280**	**285**

Anno	Semestre	Tipologia corso	Insegnamento	TAF*	SSD	CFU		ORE	
						Frontale	Lab	Frontale	Lab
2	**1**		**Qualità e sicurezza microbiologica della materia prima di origine animale e vegetale**	**B**	**AGRI-08/A (ex AGR/16)**	**3**		**24**	
2	**1**	**CI**	**Parametri di qualità nelle produzioni vegetali**			**3**	**3**	**24**	**45**
	1	Mod. 1	Qualità nelle produzioni vegetali	B	AGRI-03/A (ex AGR/03)	3		24	
	1	Mod. 2	Lab. Parametri qualità nelle produzioni vegetali	F	NN		3		45
2	**1**	**CI**	**Qualità e parametri di qualità nelle produzioni animali**			**6**		**48**	
	1	Mod. 1	Qualità dei prodotti carnei e ittici	B	AGRI-09/C (ex AGR/19)	3		24	
	1	Mod. 2	Parametri di qualità nelle produzioni animali	B	AGRI-09/C (ex AGR/19)	3		24	
2	**1**	**CI**	**Novel Ingredients e sottoprodotti**			**3**	**2**	**24**	**30**
	1	Mod. 1	Novel Ingredients e sottoprodotti	C	CHEM-05/A (ex CHIM/06)	3		24	
	1	Mod. 2	Lab. Novel Ingredients e sottoprodotti	F	NN		2		30
2	**1**	**CI**	**Etichette nutrizionali e qualità nutrizionale degli alimenti**			**3**	**2**	**24**	**30**
	1	Mod. 1	Etichette nutrizionali e qualità nutrizionale degli alimenti	C	MEDS-08/C (ex MED/49)	3		24	
	1	Mod. 2	Lab. Etichette nutrizionali e qualità nutrizionale degli alimenti	F	NN		2		30
2	**1**	**CI**	**Diritto alimentare e Certificazioni Food**			**6**		**48**	
	1	Mod. 1	Diritto alimentare	B	GIUR-10/A (ex IUS/14)	3		24	
	1	Mod. 2	Certificazioni Food	B	AGRI-01/A (ex AGR/01)	3		24	
2	**ANNUALE**		**Laboratorio Ricerca e Sviluppo II**	**F**	**NN**		**8**		**120**
2	**2**		**Tirocinio Aziendale**	**S**	**NN**		**19**		**475**
2	**2**		**Tirocinio Professione Condivisa**	**S**	**NN**		**6**		**150**
Totale CFU 2° anno: 64						**CFU**		**ORE**	
						Frontale	**Lab**	**Frontale**	**Lab**
						24	**40**	**192**	**850**

Anno	Semestre	Tipologia corso	Insegnamento	TAF*	SSD	CFU		ORE	
						Frontale	Lab	Frontale	Lab
3	**1**	**CI**	**Microstruttura delle materie prime vegetali**			**3**	**2**	**24**	**30**
	1	Mod. 1	Microstruttura delle materie prime vegetali	B	AGRI-03/A (ex AGR/03)	3		24	
	1	Mod. 2	Lab. Microstruttura delle materie prime vegetali	F	NN		2		30
3	**1**	**CI**	**Fisiologia e Tecnologie post-harvest**			**5**	**2**	**40**	**30**
	1	Mod. 1	Fisiologia e fisiopatologia post-harvest	B	AGRI-03/A (ex AGR/03)	3		24	
	1	Mod. 2	Lab. Fisiologia e fisiopatologia post-harvest	F	NN		2		30
	1	Mod. 3	Tecnologie del post-harvest	B	AGR-07/A (ex AGR/15)	2		16	
3	**1**	**CI**	**Prodotti trasformati**			**4**	**6**	**32**	**90**
	1	Mod. 1	Prodotti trasformati di origine animale	B	AGR-07/A (ex AGR/15)	2		16	
	1	Mod. 2	Lab. Prodotti trasformati di origine animale	F	NN		3		45
	1	Mod. 3	Prodotti trasformati di origine vegetale	B	AGR-07/A (ex AGR/15)	2		16	
	1	Mod. 4	Lab. Prodotti trasformati di origine vegetale	F	NN		3		45
3	**1**		**Controllo e verifica igienico-sanitaria dei processi e dei prodotti di origine animale**	**B**	**MVET-02/B (ex VET/04)**	**3**		**24**	
3	**1**		**Ordinamento professionale**	**B**	**AGRI-03/A (ex AGR/03)**	**2**		**16**	
3			**CORSO A SCELTA**	**D**		**3**		**24**	
3	**ANNUALE**		**Laboratorio Ricerca e Sviluppo III**	**F**	**NN**		**4**		**60**
3	**2**		**Tirocinio pratico-valutativo (TPV) – III anno**	**S**	**NN**		**25**		**625**
3	**2**		**Prova finale**	**E**			**3**		**75**
Totale CFU 3° anno: 62						**CFU**	**ORE**		
						Frontale	**Lab**	**Frontale**	**Lab**
						20	**42**	**160**	**910**

***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**