



UNIMORE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
MODENA E REGGIO EMILIA

Dipartimento di Scienze della Vita

Corso di Laurea Magistrale interateneo Food Safety and Food Risk Management

Coordinatore UNIMORE

Prof. Emilio Stefani

emilio.stefani@unimore.it

Presentazione

Il Corso di Laurea Magistrale in **FOOD SAFETY AND FOOD RISK MANAGEMENT** è un Corso di Laurea interateneo erogato integralmente in lingua inglese.

La durata del Corso è di **due anni**: il primo anno è ospitato dalla Università di Parma, il secondo ospitato da tre Atenei diversi: Bologna, Piacenza (Cattolica) e **Modena & Reggio Emilia**, secondo il tipo di curriculum scelto dallo studente.

Il curriculum offerto presso la sede reggiana è: **Agri-Food Safety**, dedicato a tutti i problemi relativi alla sicurezza alimentare e gestione del rischio delle produzioni agro-vegetali.

Presentazione

Food Safety



Communication



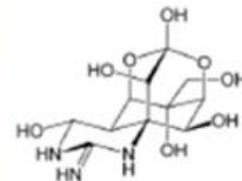
Law



Economics

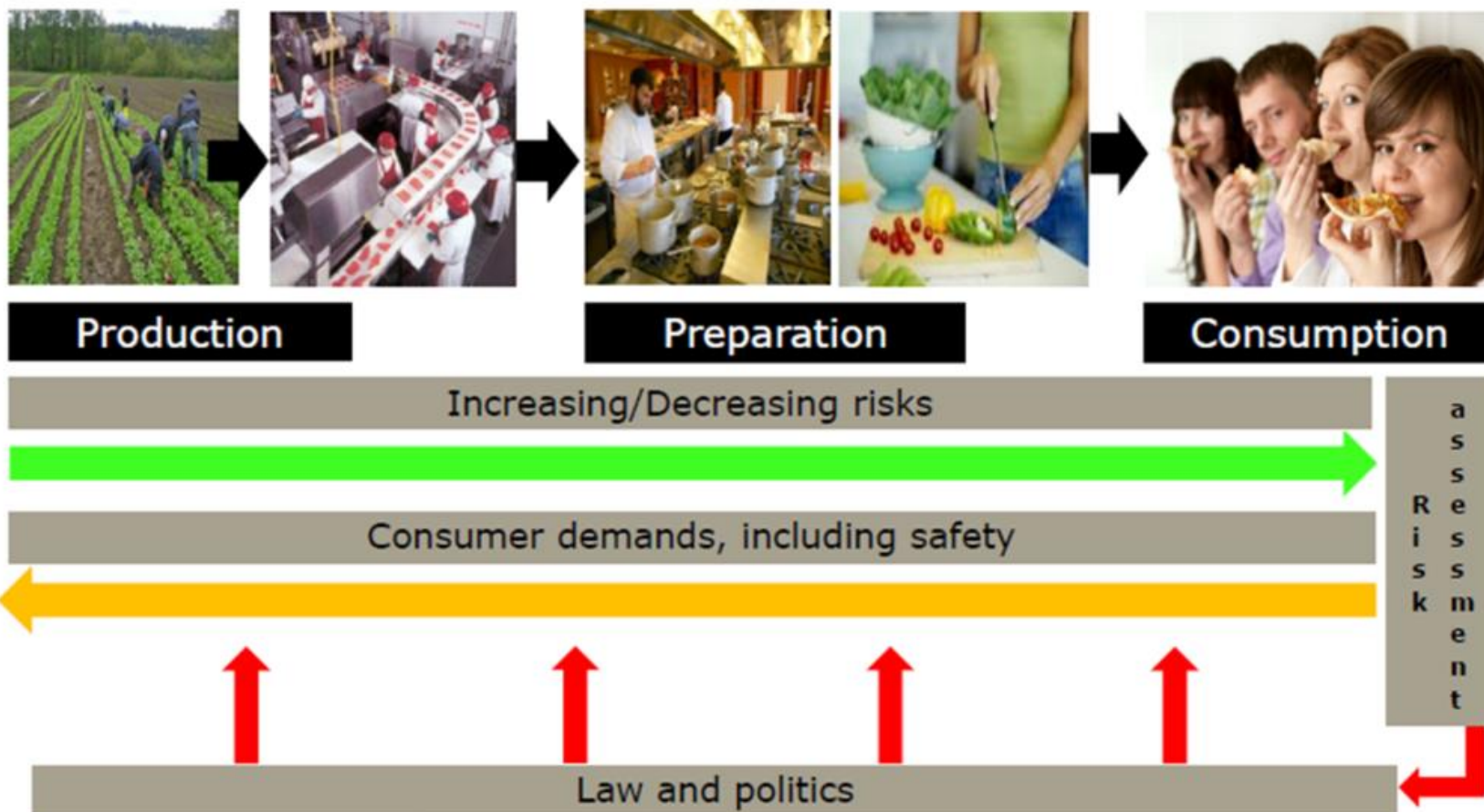


Science
(microbiology/toxicology)



Presentazione

Food Safety : multidisciplinary chain approach



Obiettivi formativi

- ✓ Formare esperti di calibro internazionale che posseggano elevate competenze sulle problematiche relative alla sicurezza dei prodotti alimentari, dall'analisi delle cause, alla mitigazione del rischio, alla gestione dei rischi sanitari e fitosanitari presenti e connessi alle filiere produttive;
- ✓ Famigliarizzare gli studenti con gli standard di qualità degli alimenti e le procedure di sicurezza europee e internazionali in modo da acquisire competenze sulle modalità di intervento nelle filiere agro-vegetali;
- ✓ Coinvolgere gli studenti nelle attività di istituzioni (Commissione Europea, EFSA, Regioni) e di importanti player globali (Multinazionali del settore Agro-alimentare) al fine di sviluppare strategie innovative di gestione del rischio.

Accesso al Corso di Studi

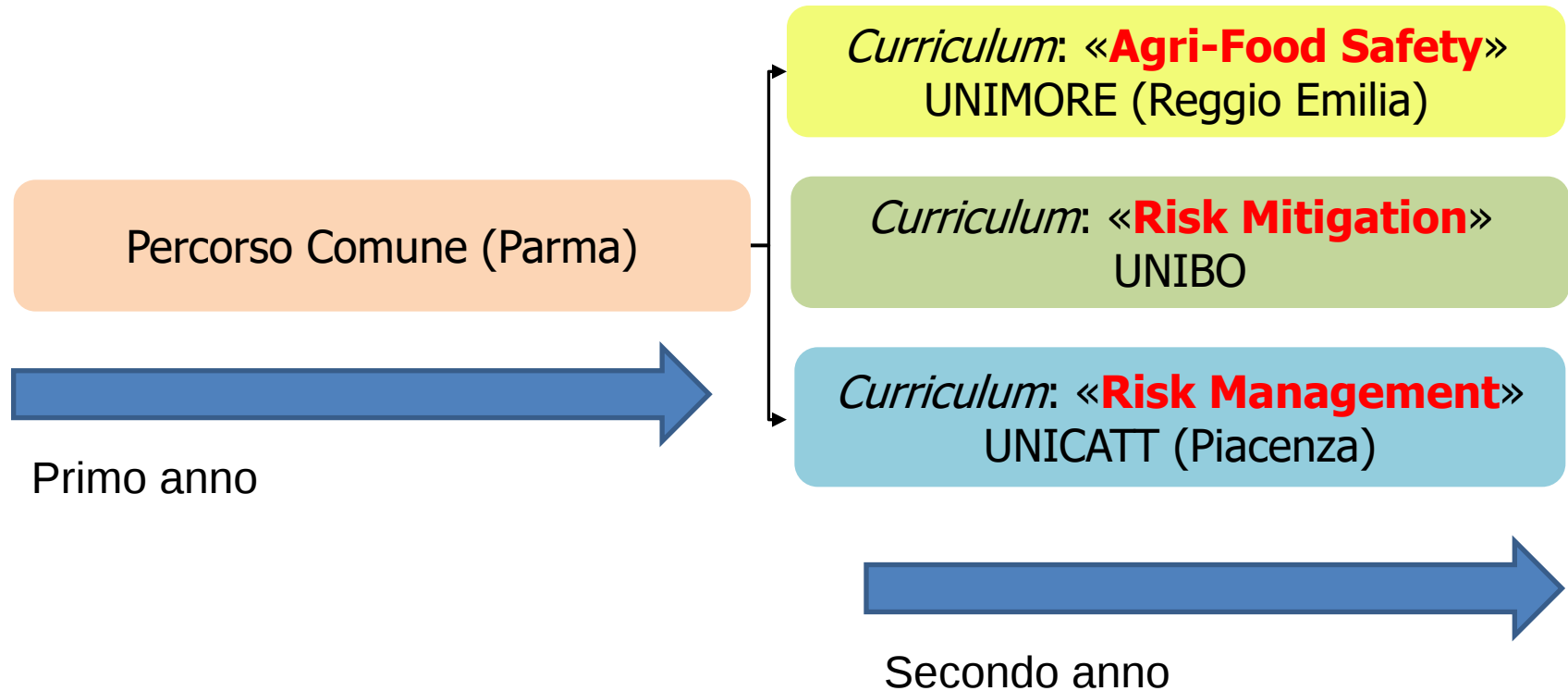
L'accesso al corso è **LIBERO** (non a numero programmato).

Sono ammessi gli studenti in possesso del titolo di studio conseguito nelle classi di laurea **L25** (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali), **L26** (Scienze e Tecnologie Agro-alimentari), **L38** (Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali).

L'accesso è consentito anche ai laureati in altre classi e/o in possesso di titoli acquisiti all'estero e riconosciuti idonei dal Consiglio di Corso di Laurea.

E' richiesta la conoscenza della **lingua inglese a livello B2**.

Struttura del Corso di Studi



Offerta formativa: primo anno

Comune per tutti i *curricula* (Parma)

	CFU	SSD
First semester		
Risk characterization and exposure assessment in food		
Food toxicology (Mod. I)	6	BIO/14
Exposure assessment and risk/benefit evaluation (Mod. II)	6	BIO/09
Food Technology and Microbiology		
Food Technology (Mod. I)	6	AGR/15
Food Microbiology (Mod. II)	6	AGR/16
Biological hazards in food	6	VET/04
Second semester		
Hazard identification in primary production:		
Plant Health (Mod. I)	6	AGR/12
Animal welfare (Mod. II)	6	AGR/19
Food Law and International policies	6	IUS/03
Xenobiotics in food	6	CHIM/10
Biostatistics	6	SECS S/01
TOT	60	
Exams	7	

Offerta formativa: secondo anno

Curriculum «Agri-Food Safety»

	CFU	SSD
First semester		
Animal pests in stored agri-food products and their management	6	AGR/11
Mycotoxigenic fungi in agri-food and pesticide contamination: analysis and risk management	6	AGR/12
Biotechnology and Agronomy for safety and identity preservation of agrifood products		
Biotechnology and safety aspects of vegetable-based foods (Mod I)	3	AGR/16
Good agricultural practices and identity preservation (Mod II)	3	AGR/02
Students' free choice	6	
Second semester		
Post-harvest diseases and their management	6	AGR/12
Students' free choice	6	
Practical training	20	
Final Dissertation	4	
TOT	60	
Exams	5	

Internalizzazione della didattica: mobilità docenti e studenti

Università o Istituzione pubblica	Nazione
European Food Safety Authority (EFSA)	Unione Europea
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES), Vienna	Austria
Universiteit Gent, Gent	Belgio
Wageningen University, Wageningen	Paesi Bassi
Sveriges Landsbruksuniversitet, Uppsala	Svezia
University of Ljubljana, Ljubljana	Slovenia
Universitat de Lleida, Lleida	Spagna
Universität für Bodenkultur (BOKU), Vienna	Austria

Tesi di laurea sperimentale: dove?

Strutture di ricerca internazionali
Organismi e Agenzie governative
Laboratori di alta specializzazione
Agro-industria
Multinazionali della Alimentazione



Cosa si diventa

Il Laureato magistrale in **Food Safety and Food Risk Management** è una **figura tecnico-manageriale** che opera a diversi livelli della filiera agro- alimentare per:

- sviluppare una adeguata normativa regolante la **sicurezza e sostenibilità delle produzioni**, incluso gli aspetti igienico-sanitari e di salute pubblica;
- ricoprire **ruoli d'indirizzo, coordinamento e responsabilità** per gli aspetti gestionali della sicurezza e sostenibilità legati alla produzione, all'approvvigionamento e alla movimentazione delle materie prime;
- assumere la **responsabilità dei controlli di processo**, dello sviluppo di nuovi prodotti, della commercializzazione e distribuzione a livello nazionale e internazionale degli alimenti;
- affrontare, comunicare, gestire le **emergenze** nel campo della sicurezza alimentare.

Informazioni

Presidente del Corso di Laurea Magistrale
Prof. Gianni Galaverna, Università di Parma

E-mail: gianni.galaverna@unipr.it

Coordinatore UNIMORE

Prof. Emilio Stefani, Dipartimento di Scienze della Vita

E-mail: emilio.stefani@unimore.it

Segreteria studenti

E-mail: segreteria.scienzealimenti@unipr.it

Tel. 0521-905965; 0521-906430

Segreteria didattica Reggio Emilia

E-mail: emanuela.losi@unimore.it

Link:

<https://cdlm-fsafrm.unipr.it/it>

<http://www.international.unimore.it/course.html?id=120>