



UNIMORE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
MODENA E REGGIO EMILIA

Dipartimento di Scienze della Vita

Corso di Laurea

**Scienze e Tecnologie
Agrarie e degli Alimenti**

Presidente: Prof. Elisabetta Sgarbi

cl_scienzetecnologieagrarie@unimore.it

Dove siamo

A REGGIO EMILIA

Didattica/Aule

Laboratori



Tecnopolo
BIOGEST-SITEIA
P.le Europa, 1



Via Kennedy, 17



Padiglione Besta
Via G. Amendola 2
Campus San Lazzaro

Presentazione

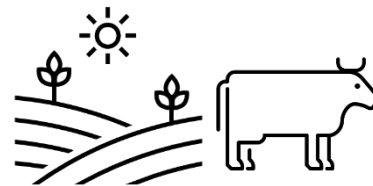
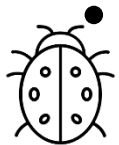
Il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti fornisce le **basi e gli strumenti metodologici** per acquisire conoscenze e competenze in tutti i settori della **FILIERA AGRO-ALIMENTARE**

- gestione e controllo delle produzioni agrarie e dell'industria alimentare
- indirizzate a produrre alimenti di qualità
- che tutelino anche la salute dei consumatori e dell'ambiente

- Attenzione alle innovazioni tecnologiche



- Rispetto dell'ambiente



- Impegno per la sostenibilità



Struttura del Corso

Insegnamenti e - tra parentesi – il numero di CFU (Crediti Formativi Universitari)

Primo Anno

Biologia animale (6)
Biologia vegetale (7)
Chimica (6+6)
Fisica (6)
Fondamenti di genetica (6)
Matematica (6)
Principi di economia (5)
Lingua Inglese (3)

Secondo Anno

Biochimica (7)
Biologia dei microrganismi (7)
Entomologia e Patologia vegetale (6+8)
Processi delle Industrie alimentari (8)
Produzioni vegetali (6+6)
Produzioni zootecniche (6)

Curriculum Tecnologie Agrarie (L25)

Agronomia (6)
Fisiologia Vegetale (6)
Frutticoltura e Viticoltura (6)
Economia e Genio rurale (5+6+5)
Miglioramento Genetico (6)
Nutrizione ed alimentazione degli animali domestici (6)

Terzo Anno

Materie a scelta (12)
Altre attività (3)
Tirocinio (8)
Prova finale (6)

Curriculum Tecnologie Alimentari (L26)

Chimica analitica (5+6)
Economia e gestione dell'azienda alimentare (6)
Food packaging (6)
Ingegneria alimentare (8)
Microbiologia degli alimenti (8)
Tecnologie ed Industrie dei prodotti di origine animale (7)

Tirocinio

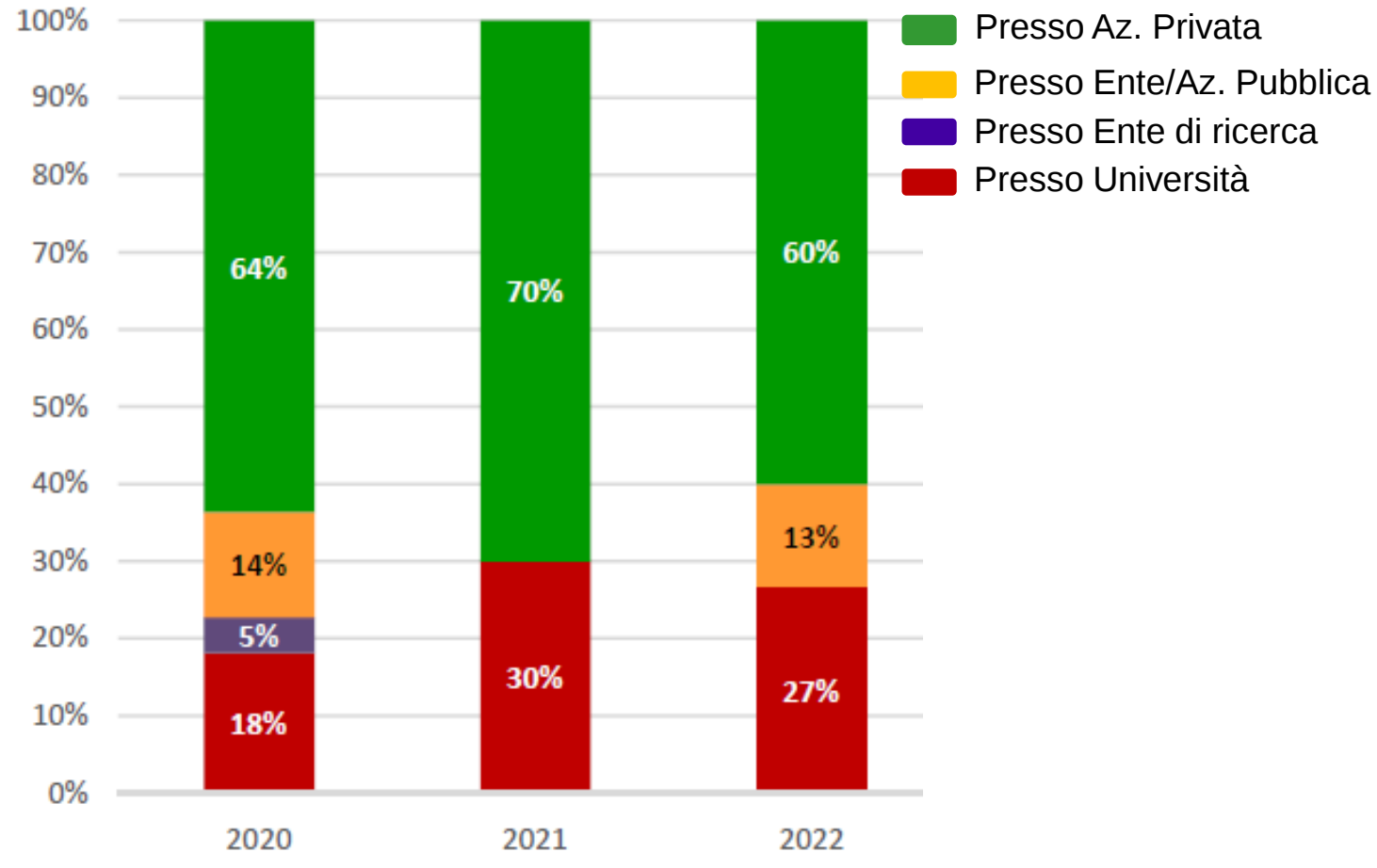
Il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti prevede un numero di **8 CFU (200 ore)** da assegnare all'esperienza di Tirocinio.

Che cos'è il Tirocinio?

È un'esperienza formativa nel mondo del lavoro e della ricerca da svolgersi presso Aziende, Laboratori ed Enti pubblici e privati.

Può essere svolto anche presso i Laboratori del Dipartimento di Scienze della Vita – sotto la guida di un Docente/Tutor.

Dove ha svolto il tirocinio?



Le nostre attività di ricerca

Entomologia applicata

Insetti e sostenibilità in ambito agroalimentare

The image contains two photographs of insects. On the left is a large, detailed close-up of a wasp, likely a species of paper wasp, showing its metallic blue and green thorax with yellow and black markings, and its long, segmented abdomen. It is perched on a green, leafy plant. On the right is a smaller, less detailed image of a dark-colored fly, possibly a housefly, resting on a cluster of light green, translucent, spherical objects that resemble plant buds or small fruits.

Entomologia applicata

Insetti e sostenibilità in ambito agroalimentare

The image contains two photographs of insects. On the left is a large, detailed close-up of a wasp, likely a species of paper wasp, showing its metallic blue and green thorax with yellow and black markings, and its long, segmented abdomen. It is perched on a green, leafy plant. On the right is a smaller, less detailed image of a dark-colored fly, possibly a housefly, resting on a cluster of light green, translucent, spherical objects that resemble plant buds or small fruits.

Innanzitutto Sostenibile

Innovazioni agronomiche e genetiche
per produrre di più con meno



The images show a seedling tray, a field of crops, a person using a pipette in a lab, and a person measuring a leaf with a digital scale.

Innanzitutto Sostenibile

Innovazioni agronomiche e genetiche
per produrre di più con meno



The images show a seedling tray, a field of crops, a person using a pipette in a lab, and a person measuring a leaf with a digital scale.



Difesa sostenibile delle colture dai patogeni

Difesa sostenibile delle colture dai patogeni



Fotografia chimica

Nuovi metodi analitici

Immagine FGS originale Immagine ricostruita in falsi colori

Non difeso Difeso

a) *Before bruising* *After 5 hours* *After 3 days* *After 6 days*

b)

The image displays chemical photography results. The top row shows the original FGS image and its false-color reconstruction. The bottom row shows the bruise under 'Non difeso' (left) and 'Difeso' (right) conditions. The 'Difeso' image shows a more pronounced, localized reaction. The bottom right shows a time-lapse of the bruise's development over 6 days, with labels 'Before bruising', 'After 5 hours', 'After 3 days', and 'After 6 days'.

Fotografia chimica

Nuovi metodi analitici

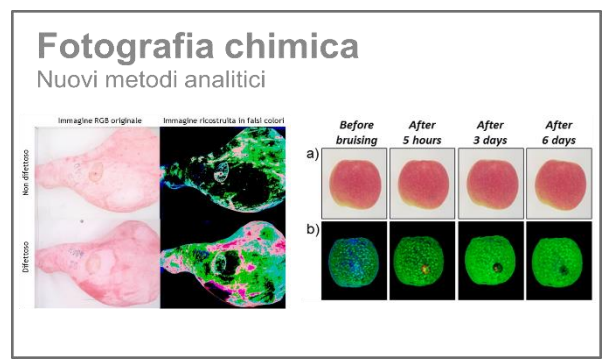
Immagine FGS originale Immagine ricostruita in falsi colori

Non difeso Difeso

a) *Before bruising* *After 5 hours* *After 3 days* *After 6 days*

b)

The figure illustrates the application of chemical photography in forensic analysis. It compares the original FGS (False Color) image of a bruise with its reconstructed false-color version. The images are presented in two rows: 'Non difeso' (left) and 'Difeso' (right). The 'Difeso' image shows a more pronounced, localized reaction. To the right, a time-lapse series of four images (a) shows the bruise's development from 'Before bruising' to 'After 6 days'. Below this, a series of four images (b) shows the corresponding false-color reconstructions, highlighting the chemical changes over time.



Packaging e shelf life

Materiali sostenibili,
tecnologie innovative



Packaging e shelf life

Materiali sostenibili,
tecnologie innovative

The collage features several key elements: a circular logo on the left containing a green recycling symbol, a green leaf, and a black icon of a glass and fork; a top-right photo of hands holding a white tray filled with strawberries; a middle-right diagram illustrating a packaging process with labels like 'MATERIALE', 'MATERIALE', 'MATERIALE', and 'MATERIALE'; and a bottom-center photo of a box of 'TRANSFILM' strawberry packaging, which is labeled 'TRANSFILM' and '100% Biotecnologico'.



Film edibili

L'alimento si mangia con la confezione



The image contains three photographs demonstrating edible packaging. The top photograph shows a peeled orange and an apple wrapped in a red, peelable film. The bottom-left photograph shows a hand holding a transparent, flexible edible film. The bottom-right photograph shows a hand holding a piece of the same transparent film, which is being stretched to show its elasticity.

Film edibili

L'alimento si mangia con la confezione



The image contains three photographs demonstrating edible packaging. The top photograph shows a peeled orange and an apple wrapped in a red, peelable film. The bottom-left photograph shows a hand holding a transparent, flexible edible film. The bottom-right photograph shows a hand holding a piece of the same transparent film, which is being stretched to show its elasticity.



Microbiologia applicata

The collage consists of six images arranged in two rows. The top row shows a wedge of cheese with a knife and shavings, a glass of red wine, a stack of bread slices, and a carboy of beer. The bottom row shows a microscopic view of microorganisms and a DNA gel electrophoresis image.

Microbiologia applicata

The collage consists of six images arranged in two rows. The top row shows a wedge of cheese with a knife and shavings, a glass of red wine, a stack of bread slices, and a carboy of beer. The bottom row shows a microscopic view of microorganisms and a DNA gel electrophoresis image.



Qualità della carne

Miglioramento del gusto e delle proprietà



Qualità della carne

Miglioramento del gusto e delle proprietà



Plant Ethology e Shinrin-yoku

Studiamo il comportamento delle piante e gli effetti sulla salute di un bagno nella foresta

A photograph of a traditional Japanese garden. In the foreground, there is a calm pond reflecting the surrounding greenery. A large, weeping willow tree stands prominently on the left bank. In the background, a traditional Japanese building with a tiled roof is visible, partially obscured by trees. The scene is peaceful and lush with green plants.

Plant Ethology e Shinrin-yoku

Studiamo il comportamento delle piante e gli effetti sulla salute di un bagno nella foresta

A photograph of a traditional Japanese garden. In the foreground, there is a calm pond reflecting the surrounding greenery. A large, weeping willow tree stands prominently on the left bank. In the background, a traditional Japanese building with a tiled roof is visible, partially obscured by trees. The scene is peaceful and lush with green plants.

Agro-biodiversità

Conoscere e valorizzare le risorse genetiche locali di vite e fruttiferi



Agro-biodiversità

Conoscere e valorizzare le risorse genetiche locali di vite e fruttiferi



Sviluppo rurale in area balcanica

Sviluppo rurale in area balcanica



Diagnostica resistenza ai fitotofarmaci

SELEZIONE TOPICA

Test biochimici

Identificazione del meccanismo di resistenza

AGE
GST
MFO

Analisi molecolare

Clonaggio di geni candidati

```
graph LR; A[SELEZIONE TOPICA] --> B[Test biochimici]; B --> C[Identificazione del meccanismo di resistenza]; C --> D[Analisi molecolare]; D --> E[Clonaggio di geni candidati];
```

Diagnostica resistenza ai fitotofarmaci

SELEZIONE TOPICA

Test biochimici

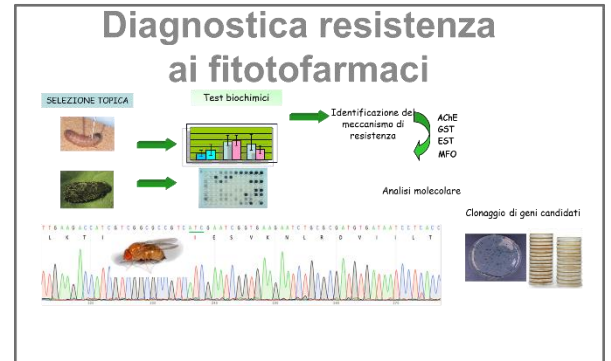
Identificazione del meccanismo di resistenza

AGE
GST
MFO

Analisi molecolare

Clonaggio di geni candidati

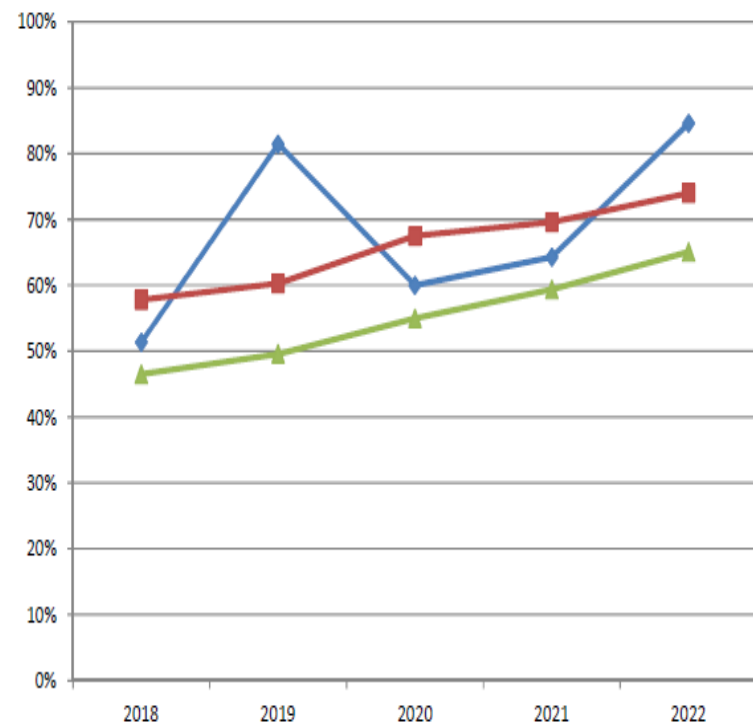
```
graph LR; A[SELEZIONE TOPICA] --> B[Test biochimici]; B --> C[Identificazione del meccanismo di resistenza]; C --> D[Analisi molecolare]; D --> E[Clonaggio di geni candidati];
```



Dicono di noi

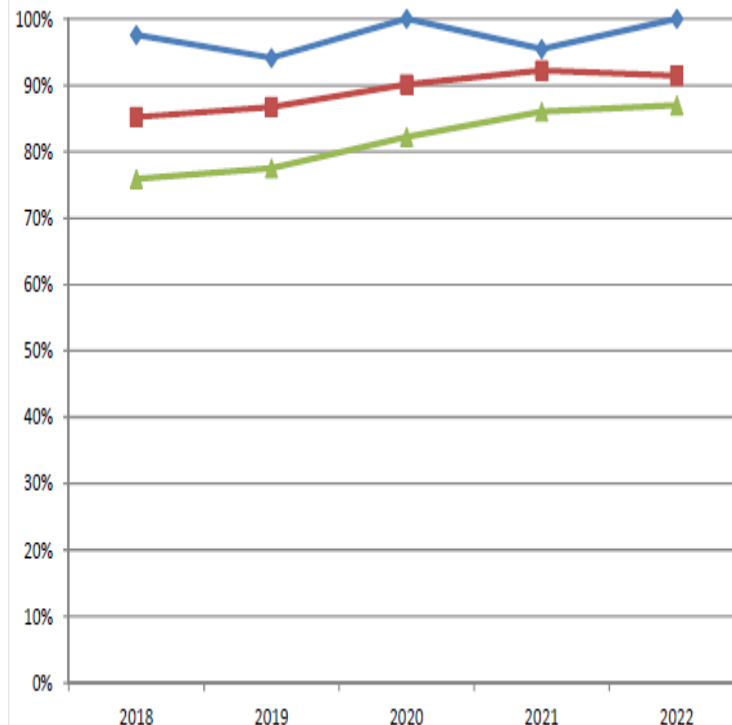
Profilo Laureati L-25/L-26
(Almalaurea- 2023) – relativi al 2022

Postazioni informatiche in numero adeguato

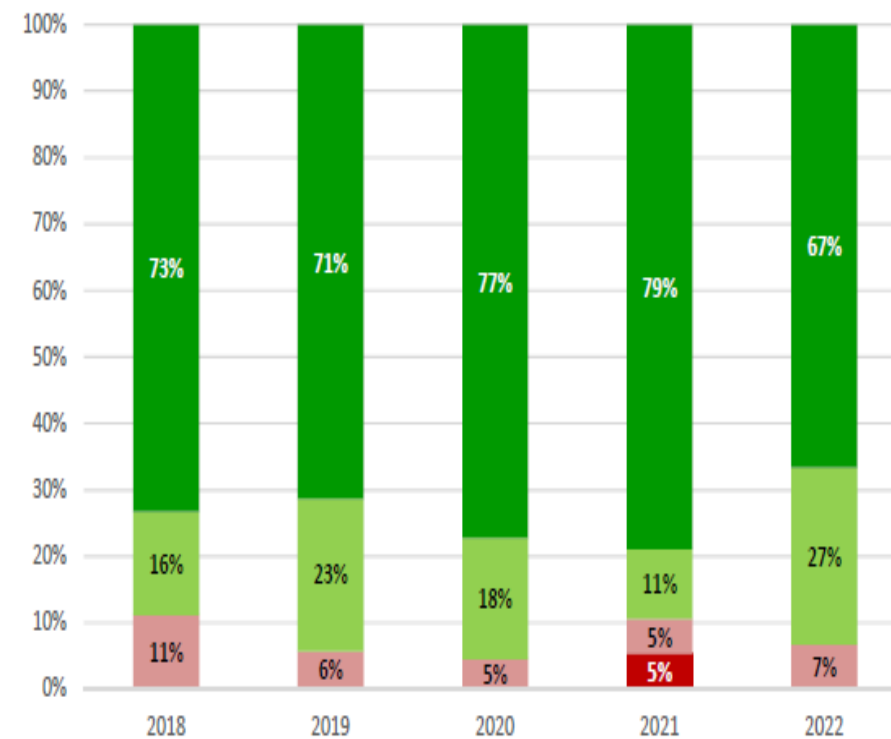


— STAA UNIMORE
— Emilia Romagna
— Media nazionale

Soddisfazione sui Laboratori



Valuta positivamente l'esperienza di tirocinio?



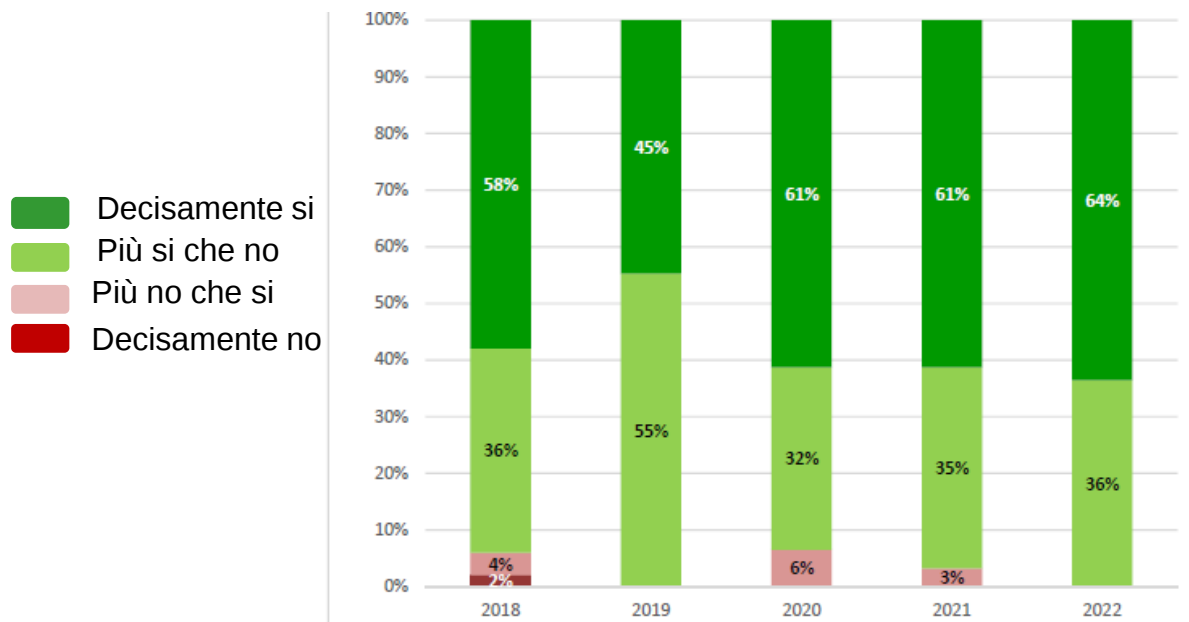
■ Decisamente si
■ Più sì che no
■ Più no che sì
■ Decisamente no

Dicono di noi

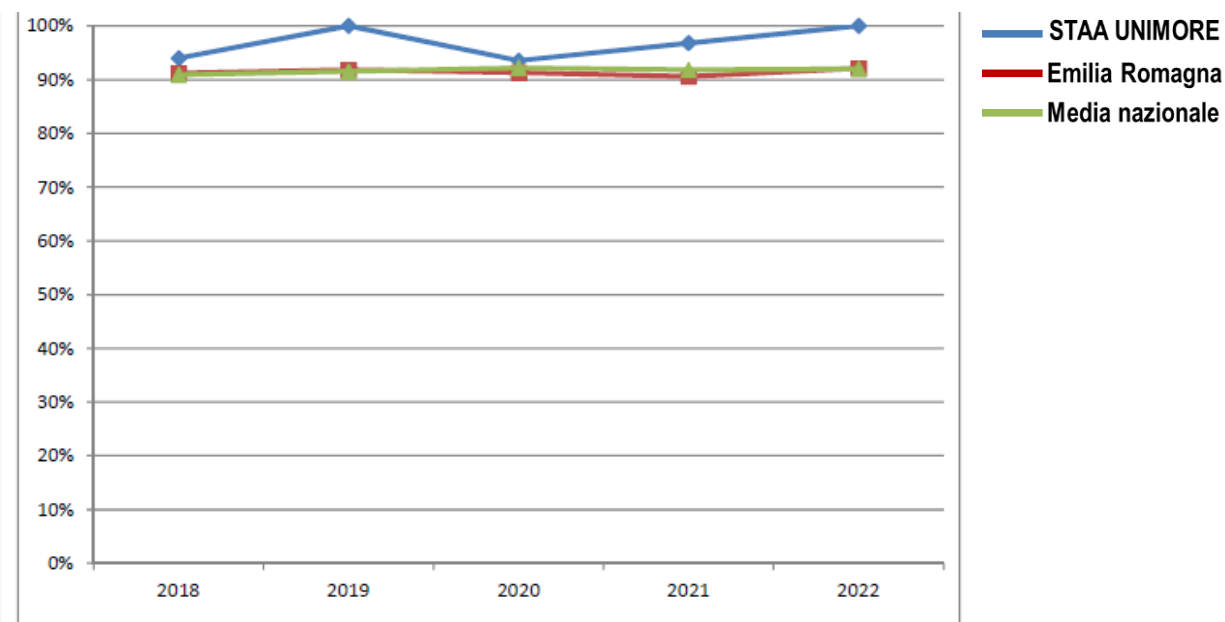
Profilo Laureati L-25/L-26 (Almalaurea- 2023) – relativi al 2022

- Percentuali di laureati che si iscriverebbe di nuovo al nostro corso di laurea: **75%**
- **Soddisfazione** Rapporto con i Docenti: **96%**
- **Laureati complessivamente soddisfatti** del corso di laurea: **100%**

E' complessivamente soddisfatto del corso di studi?



(*) Valutazioni Positive: Decisamente Si + Più Si che No

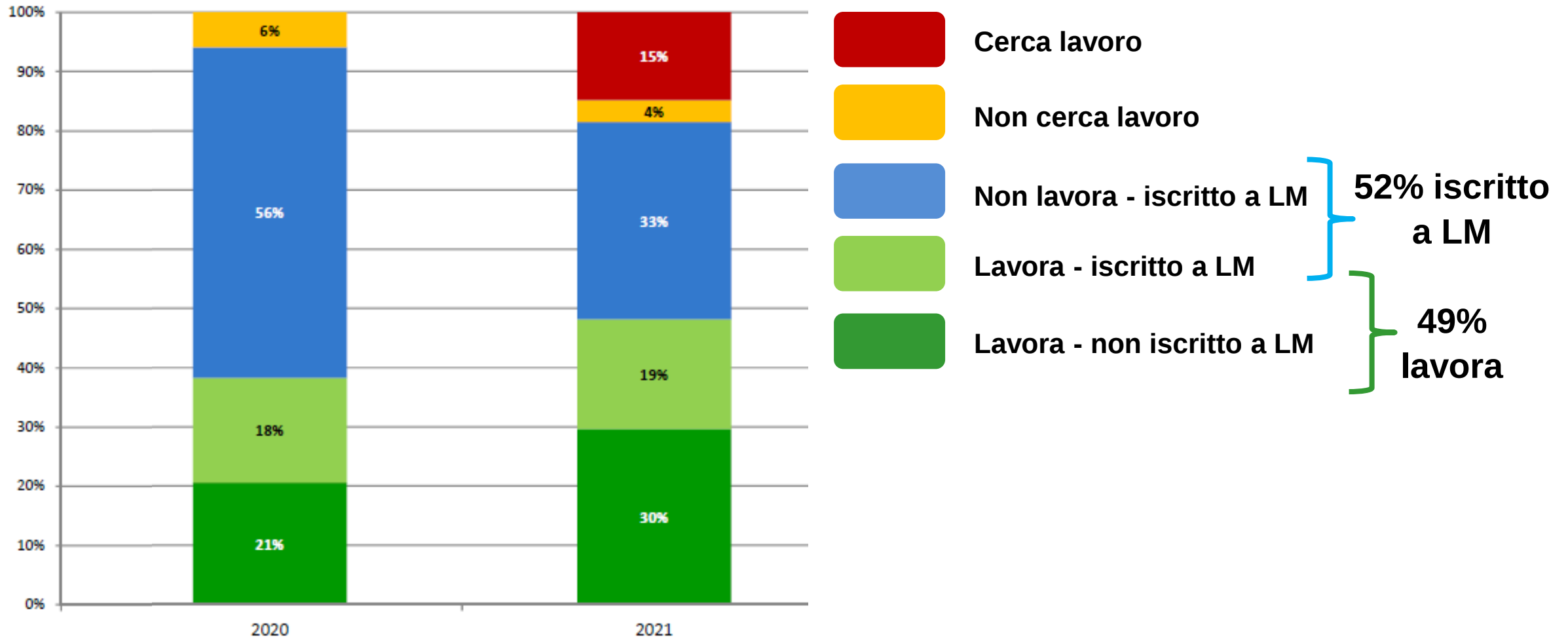


Mondo del lavoro

- ❑ Il **laureato** in Scienze e Tecnologie agrarie e degli alimenti ha le competenze per assumere **ruoli tecnici in Enti e Aziende dell'intero sistema agroalimentare**
- ❑ in **Aziende** che producono **materiali, attrezzature e impianti** per le produzioni **agro-vegetali e zootecniche**
- ❑ in **Enti pubblici e privati** che conducono attività di **analisi, controllo, certificazione**, per la **tutela** e la **valorizzazione** dei prodotti agro-alimentari
- ❑ dopo il superamento dell'**esame di stato**, si può accedere alla professione di **Dottore Agronomo e Dottore Forestale junior** (Sezione B dell'Albo).

Dopo la laurea

Situazione occupazionale ad 1 anno dalla laurea



Per chi vuole proseguire negli studi...

nella sede di Reggio Emilia

LM: Sostenibilità Integrata dei Sistemi Agricoli - SISTA



LM: Controllo e Sicurezza degli Alimenti - CSA



Per chi vuole proseguire negli studi...

LM Intereateneo (in inglese): FOOD SAFETY & FOOD RISK MANAGEMENT

**UNIVERSITÀ
DI PARMA**

FOOD SAFETY AND FOOD RISK MANAGEMENT

THE DEGREE COURSE APPLYING STUDYING GRADUATING SERVICES



Type: International Interuniversity Second cycle degree course
Graduation class: LM70
Duration: 2 years
Credits: 120
Access: Free

Food Safety and Food Risk Management
International Interuniversity MSc Degree
in collaboration between
University of Parma, University of Bologna - Alma Mater, University of Modena and Reggio Emilia, Catholic University of Piacenza, University of Ferrara

**UNIVERSITÀ
DI PARMA****ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA****UNIMORE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
MODENA E REGGIO EMILIA****UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore****UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI FERRARA**

Contents: 1 study course with 3 curricula

Food Safety and Food Risk Management

1st year (common, Parma)

Risk Mitigation
(Piacenza-Parma)

2nd year

Risk Management
(Bologna-Ferrara)

Agri-Food Safety
Reggio Emilia

Domande specifiche a chi potete rivolgervi

- Segreteria didattica del Dipartimento di Scienze della Vita – Area Agroalimentare

Viale Amendola, 2 Padiglione Besta

didattica.dsv.re@unimore.it Dott.ssa Emanuela Losi

- Segreteria studenti del Dipartimento di Scienze della Vita- sede di Reggio Emilia

viale Antonio Allegri, 15 - 42121 Reggio Emilia

segrstud.scienzevita.agraria@unimore.it

- Orientamento allo studio

Prof. Lara Maistrello – lara.maistrello@unimore.it

- Presidente del corso di studio

Prof. Elisabetta Sgarbi – cl_scienzetecnologieagricole@unimore.it

