



**UNIMORE**

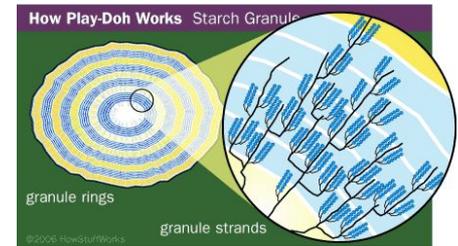
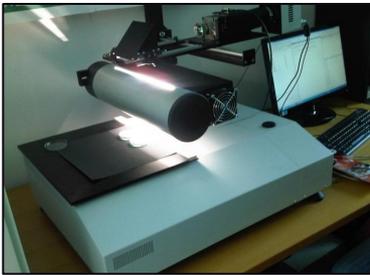
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI  
MODENA E REGGIO EMILIA

## Dipartimento di Scienze della Vita

# Corso di Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti (LM70)

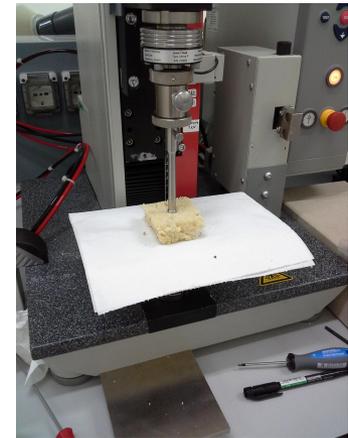


# Il Corso di Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti



LM 70

Classe delle Lauree  
Magistrali in Scienze e  
Tecnologie Alimentari





## Il corso di Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti

- ✓ Forma figure professionali per tutte le attività di ricerca e di controllo in ambito di **conservazione trasformazione e valorizzazione tecnologica dei prodotti dell'agricoltura**
- ✓ Obiettivo prioritario: garantire la **sicurezza** e la **qualità** degli alimenti, anche con l'impiego di metodologie innovative.





**UNIMORE**  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI  
MODENA E REGGIO EMILIA



## Che cosa si studia?

### Primo anno

- ✓ Biochimica della nutrizione e della sicurezza alimentare
- ✓ Residui, contaminanti e additivi dei prodotti alimentari
- ✓ Innovazione di prodotto e di processo
- ✓ Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti
- ✓ Microbiologica dei prodotti fermentati
- ✓ Tecniche di previsione della shelf-life
- ✓ Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale
- ✓ Materie a scelta dello studente



**UNIMORE**  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI  
MODENA E REGGIO EMILIA



**UNIGreen**  
The green European University



**UNIMORE**  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI  
MODENA E REGGIO EMILIA



## Che cosa si studia?

### Secondo anno

- ✓ Chemiometria per il controllo degli alimenti
- ✓ Diritto della sicurezza alimentare
- ✓ Metodologie biochimiche agroalimentari
- ✓ Tecniche microbiologiche e gestione della qualità
- ✓ Altre attività
- ✓ Ulteriori competenze linguistiche
- ✓ Prova finale (tesi sperimentale di laurea)



**UNIMORE**  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI  
MODENA E REGGIO EMILIA

**INDIRE**  
ISTITUTO  
NAZIONALE  
DOCUMENTAZIONE  
INNOVAZIONE  
RICERCA EDUCATIVA



**UNIGreen**  
The green European University



## Che cosa si studia?

### Caratterizzare la formazione: gli insegnamenti a scelta dello Studente

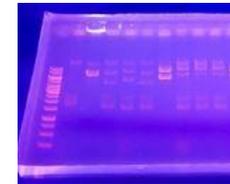
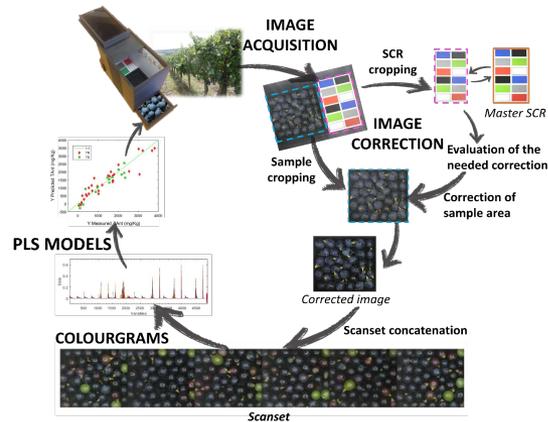
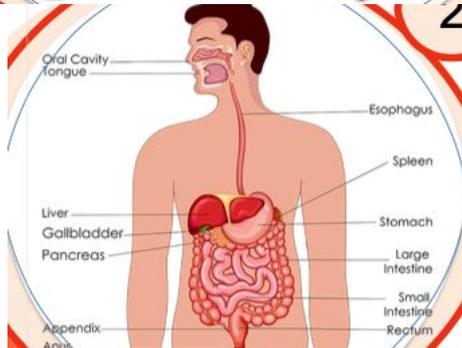
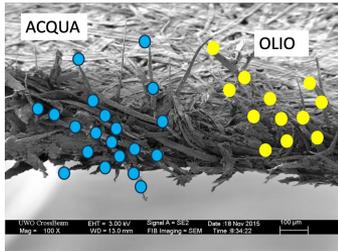
- ✓ Alimenti Diete e biochimica
- ✓ Composti bioattivi e nutraceutici
- ✓ Le collezioni microbiche in ambito agro-alimentare
- ✓ Biotecnologie di specie batteriche di interesse industriale
- ✓ Probiotici
- ✓ Miglioramento genetico dei lieviti
  
- ✓ Animal pests in stored agri-food products and their management
- ✓ Mycotoxigenic fungi in agri-food and pesticide contamination: analysis and risk management
- ✓ Post-harvest losses and their management
  
- ✓ Ulteriori insegnamenti scelti da altri Corsi di Studio.



- ✓ **Esercitazioni di laboratorio**
- ✓ **Visite guidate presso Aziende**
- ✓ **Seminari di approfondimento**
- ✓ **Tirocini curriculari non obbligatori in Azienda**



# Ricerca e Didattica: un binomio di qualità per la formazione





## Obiettivi della Formazione – La sicurezza e la qualità degli alimenti

- mettere in relazione **composizione, struttura e proprietà degli alimenti**, e gli effetti delle **condizioni di processo** sullo sviluppo di molecole di neoformazione;
- applicare i principi della **sanificazione** e della **gestione/previsione** delle possibili **contaminazioni** delle materie prime e dei prodotti alimentari;
- prevedere le relazioni tra **qualità** finale degli alimenti e qualità della **materia prima di origine animale**;
- gestire **l'informazione legislativa** in materia di **sicurezza alimentare**.

Biochimica della nutrizione e della sicurezza alimentare  
Residui, additivi e contaminanti dei prodotti alimentari  
Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale  
Diritto penale della sicurezza alimentare



## Obiettivi della Formazione - Gestione della sicurezza e della qualità degli alimenti

- applicare **strumenti matematici e statistici** per validazione di metodi analitici e valutazione di **dati** di laboratorio;
- gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti, progettare **piani di controllo per l'assicurazione qualità e sicurezza**, anche attraverso metodologie innovative;
- valutare **l'impatto delle innovazioni tecnologiche** e di **confezionamento** alimentare sulla qualità e sicurezza degli alimenti;
- **gestire lo sviluppo microbico** corretto durante la produzione di alimenti tradizionali e innovativi.

Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti  
Innovazione di prodotto e food packaging  
Microbiologia dei prodotti fermentati  
Chemiometria per il controllo degli alimenti  
Metodologie biochimiche agroalimentari  
Tecniche microbiologiche e gestione della qualità  
Tecniche di previsione della shelf life



UNIMORE

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI  
MODENA E REGGIO EMILIA



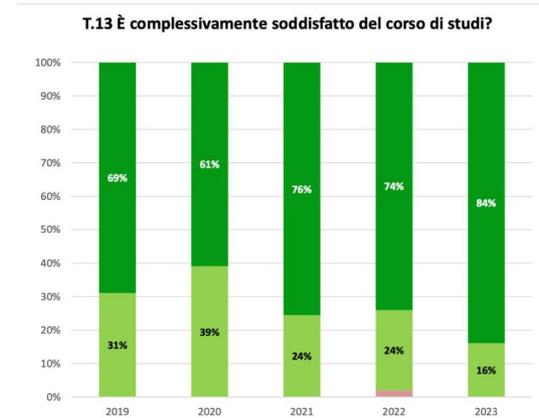
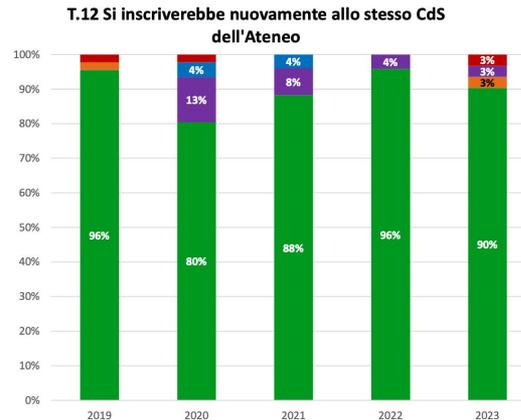
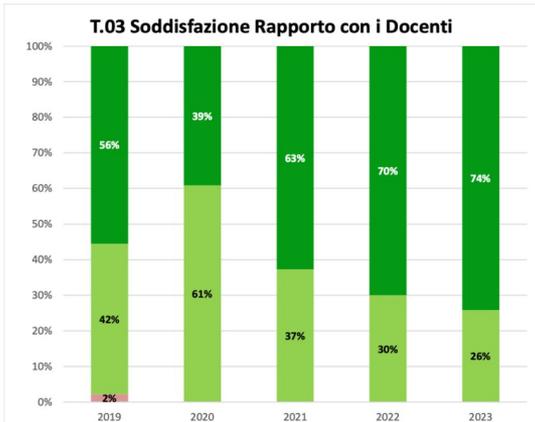
## Il laureato Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti

- ✓ Possiede conoscenze e abilità per accedere **all'Esame di Stato** per l'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare, come previsto dalla normativa vigente.



# Perché iscriversi al Corso di Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti

## 1) Alcuni dati del percorso di studi



**2) Tasso Occupazionale in ambito Agroalimentare in crescita.**

**3) Sviluppo di politiche per la promozione di eccellenze:  
Valorizzazione del Made In Italy.**



## Il Laureato Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti

Svolge attività di **programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione** relativamente alla produzione, conservazione, commercializzazione e distribuzione di alimenti e bevande.

La **professione** si svolge prevalentemente in:

- ✓ Industrie Alimentari
- ✓ Aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari,
- ✓ Enti di ricerca,
- ✓ Enti pubblici (eg. ICQRF e EFSA),
- ✓ Grande Distribuzione,
- ✓ ....



## Ammissione e preparazione iniziale

### ✓ Accesso libero.

I requisiti curriculari **sono automaticamente** posseduti dai laureati nella **classe L-26** (Scienze e Tecnologie Alimentari) e laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari nella classe 20 (vecchio ordinamento).

È consentita l'immatricolazione anche ai laureati delle classi:

**L-25** (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali) - **L-2** (Biotecnologie)

**L-13** (Scienze Biologiche) - **L-27** (Scienze e Tecnologie Chimiche)

**L-29** (Scienze e Tecnologie Farmaceutiche) - **L-38** (Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali) - **LM-42** (Medicina Veterinaria)

Previa verifica requisiti curriculari (come indicato di seguito).

# I Crediti Formativi Universitari (CFU) necessari

I LAUREATI NON L-26 devono aver conseguito nel percorso di studi triennale almeno:

*10 CFU nei settori scientifico disciplinari FIS/01-08, MAT/01-09, INF/01 (matematica, fisica, informatica)*

*10 CFU nei settori scientifico disciplinari CHIM/01-03,06 (chimica generale, chimica organica)*

*10 CFU nei settori scientifico disciplinari BIO/01-05, 10,11 (biologia vegetale, animale, botanica, biochimica)*

**22 CFU** nei settori scientifico disciplinari AGR/02-03-04-15-16-18-19 (agronomia, arboricoltura, tecnologie alimentari, microbiologia, zootecnia), di cui almeno **8 nel settore AGR15**

*10 CFU nei settori scientifico disciplinari AGR/07-11-12, BIO/09, CHIM/10, ING–IND/10, MED/42, VET/04 (genetica, nutrizione, chimica degli alimenti, chimica fisica, igiene, anatomia animali domestici)*

*8 CFU nei settori scientifico disciplinari AGR/01 (economia)*

# Come si acquisisce il pacchetto di CFU necessari per l'ammissione alla Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti?

**10 CFU** nei settori scientifico disciplinari  
FIS/01-08, MAT/01-09, INF/01

**10 CFU** nei settori scientifico disciplinari  
CHIM/01-03,06

**10 CFU** nei settori scientifico disciplinari  
BIO/01-05, 10,11

**10 CFU** nei settori scientifico disciplinari  
AGR/07-11-12, BIO/09, CHIM/10,  
ING-IND/10, MED/42, VET/04

**22 CFU** nei settori scientifico disciplinari  
AGR/02-03-04-15-16-18-19 di cui almeno **8**  
**nel settore AGR15**

**8 CFU** nei settori scientifico disciplinari  
AGR/01

- ✓ In gran parte dei **corsi di laurea triennale di tipo scientifico/biologico**
- ✓ Inserendo per tempo nel proprio **piano di studi esami a scelta** negli SSD carenti
- ✓ Dopo la laurea **iscrivendosi ai singoli insegnamenti e sostenendo l'esame entro i termini utili per l'immatricolazione**



**UNIMORE**  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI  
MODENA E REGGIO EMILIA



## Ci troviamo a Reggio Emilia

### Padiglione Besta Campus San Lazzaro



### I Laboratori Didattici Via Kennedy 17/I



Presentazione Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti CSA 2025-2026



**UNIMORE**  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI  
MODENA E REGGIO EMILIA



## I contatti

✓ [clm\\_controllosicurezzaalimenti@unimore.it](mailto:clm_controllosicurezzaalimenti@unimore.it)

✓ [maria.gullo@unimore.it](mailto:maria.gullo@unimore.it)

*Presidente del Corso di Studi: Prof. Maria Gullo*



✓ [emanuela.losi@unimore.it](mailto:emanuela.losi@unimore.it)

*Coordinatore didattico: Emanuela Losi*



**UNIMORE**  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI  
MODENA E REGGIO EMILIA



## Le informazioni sono qui

### Pagina web del Corso di Studio

- ✓ <https://www.dsv.unimore.it/it/didattica/corsi-di-laurea-magistrale-informazioni-generalis/corso-di-laurea-magistrale-controllo-e>

### Dipartimento di Scienze della Vita

- ✓ <https://www.dsv.unimore.it/it>

### Seguici su Facebook

- ✓ <https://www.facebook.com/profile.php?id=100057377024192&sk=about>

