



UNIMORE Orienta 2026

**La tua Laurea Magistrale
a portata di click!**

Costruisci il tuo futuro. Scegli UniMORE.

Food Safety and Food Risk Management (LM-70 FSFRM)

Laurea Magistrale Internazionale e Interateneo

FAQ

1) Cosa significa Laurea Magistrale “internazionale” e “interateneo”?

Il percorso della LM in FSFRM si svolge nei 5 Atenei dell'Emilia Romagna: il primo anno gli studenti seguono le lezioni presso l'Università di Parma, al termine del quale opereranno una scelta di un curriculum specifico da frequentarsi in un altro Ateneo a scelta tra: Bologna, Piacenza, Ferrara oppure Modena e Reggio Emilia. Gli studenti frequentanti questa LM provengono, per oltre due terzi, da paesi esteri e la lingua di tutte le attività didattiche è quella inglese. Il requisito linguistico, cioè la conoscenza della lingua inglese a livello B2, è richiesto allo studente per l'ammissione.

2) Quali sono i percorsi “o curricula” che possono essere scelti dopo il primo anno di corso da svolgersi a Parma?

Dopo i primi due semestri di frequenza a Parma, lo studente deve operare una scelta del suo personale percorso didattico-formativo per i successivi due semestri. Tali percorsi sono:

- 1. Food Risk Mitigation – UNICATT, sede di Piacenza*
- 2. Food Risk Management – UNIBO, sede di Bologna*
- 3. Food Safety and Product Design – UNIFE, sede di Ferrara*
- 4. Agri-Food Safety – UNIMORE, sede di Reggio Emilia*

3) Ma cosa si intende per Agri-Food Safety?

Per Agri-Food si intende l'intero sistema globale e interconnesso delle produzioni agrarie, che inizia dal campo e termina sulla tavola del consumatore; tale sistema combina l'implementazione e promulgazione di una specifica legislazione alimentare, la coltivazione dei prodotti vegetali, l'agro-industria coinvolta nelle lavorazioni e trasformazioni dei prodotti, il packaging, la logistica, la distribuzione e la vendita dei prodotti, fino alla gestione dei rifiuti dell'agro-industria, in un'ottica di economia circolare. In ogni settore specifico è presente

l'analisi e la determinazione del rischio sanitario, fitosanitario e veterinario, come pure la mitigazione e la gestione dei rischi per la salute dell'uomo, degli animali e dell'ambiente.

4) Perché scegliere la LM in FSFRM?

La LM in FSFRM forma professionisti altamente qualificati nell'area della sicurezza alimentare. I commerci globali di materie prime, l'innovazione continua nel settore agro-alimentare, lo sviluppo di "novel food", la necessità di garantire alimenti di qualità e privi di rischi lungo tutta la filiera produttiva, inclusa la mangimistica animale, l'importanza di definire norme e standard di sicurezza a difesa del consumatore e dell'ambiente, le analisi percettive e di comportamento del consumatore, richiedono figure di elevata competenza, professionalità e sensibilità. La LM in FSFRM offre tutto questo mediante insegnamenti mirati, visite tecniche, seminari di specialisti di livello internazionale e attività di tirocinio in ambienti internazionali particolarmente stimolanti. Pertanto, lo studente interessato degli argomenti sopra citati troverà numerose occasioni per appassionarsi al settore della sicurezza alimentare e diventarne un esperto di riferimento.

5) Quali sono i requisiti per l'accesso alla LM in FSFRM?

Il corso è ad accesso libero con verifica dei seguenti requisiti: 1) possesso di una laurea triennale delle seguenti classi: L-25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali), L-26 (Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari), L-38 (Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali). Oppure, 2) possesso di una laurea triennale di altra classe, ma con piano di studi comprendente: Tecnologie alimentari, Microbiologia degli alimenti, Chimica degli alimenti, Nutrizione umana. Infine, occorre documentare il requisito linguistico (livello di conoscenza B2 della lingua inglese). La verifica dei requisiti è obbligatoria da parte di una Commissione appositamente nominata.

6) Quali sono i principali argomenti affrontati durante il corso?

Gli insegnamenti proposti sono di carattere più generale nei primi due semestri svolti a Parma come, ad esempio, Microbiologia e Tecnologie Alimentari, Legislazione Alimentare, Identificazione dei Rischi nelle Produzioni Primarie. Nel terzo e quarto semestre gli argomenti sono più specialistici: UNIMORE, con il suo percorso Agri-Food Safety prepara gli studenti allo studio, analisi e alla gestione della qualità e della sicurezza di tutti quegli alimenti di origine vegetale, dalle materie prime ai prodotti finiti e matrici complesse, inclusi i "novel food", lungo tutta la filiera dal campo alla tavola.

7) Il corso ha un approccio pratico?

Sì. La LM in FSFRM combina lezioni teoriche con attività laboratoriali, esercitazioni applicative, attività in campo, visite tecniche aziendali, utilizzo di tecnologie innovative e avanzate, incontri, seminari e tavole rotonde con esperti del settore, esperienze progettuali e professionalizzanti. Il tirocinio formativo (500 ore) permetterà allo studente di essere inserito in gruppi di lavoro e di ricerca avanzata, entrando in contatto con professionisti, tecnologi o scienziati coinvolti in ricerche di punta nel settore agro-alimentare. L'obiettivo è sviluppare competenze immediatamente spendibili nel mondo del lavoro.

8) Sono previste opportunità internazionali?

Certamente sì. Il Corso di Studio è internazionale e promuove: programmi Erasmus+ per studio e per tirocini, interazioni e collaborazioni con aziende del settore Food & Feed, anche di grande rilevanza internazionale, accordi con importanti agenzie internazionali operanti sulla sicurezza alimentare, come EFSA, opportunità di mobilità e ricerca (per studio e tirocinio personalizzato). Il tutto favorisce lo sviluppo di competenze in un contesto europeo e internazionale.

9) È possibile personalizzare il percorso formativo?

Sì. Il piano di studi prevede numerose attività opzionali diversificate: sono possibili scelte trasversali, cioè da Università a Università. Lo studente iscritto a UNIMORE potrà personalizzare il suo percorso attraverso scelte di alcune proposte curriculari offerte da altri Atenei partner. Potranno, inoltre, avvantaggiarsi dei numerosissimi accorsi internazionali che intercorrono fra i 5 Atenei partner per la loro mobilità, indirizzando la loro formazione verso interessi più specifici, incluso l'uso di Intelligenza Artificiale (AI) per la programmazione e l'analisi dei Big Data.

10) Quali sbocchi professionali offre la LM in FSFRM?

Le competenze avanzate acquisite durante il percorso di studio permetteranno al laureato l'inserimento in aziende come specialisti nell'analisi e gestione della sicurezza alimentare, dei processi produttivi e dell'innovazione; il laureato potrà anche trovare impiego a livello istituzionale e normativo, quale consulente del decisore politico nelle attività di controllo delle filiere agro-alimentari, come pure nella elaborazione di standard di qualità e sicurezza. Infine, potrà essere un eccellente analista dei consumi alimentari (Big Data e AI) e della comunicazione del rischio ai consumatori, al fine di garantire corrette informazioni sulle filiere e produzioni agro-alimentari.