



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

CALENDARIO APPELLI

A.A. 2023-2024

CORSO DI LAUREA A ORIENTAMENTO PROFESSIONALE IN

**QUALITÀ E APPROVVIGIONAMENTO DI MATERIE PRIME PER
L'AGRO-ALIMENTARE**

1° ANNO

Il mercato e il marketing delle materie prime agricole

- prove parziali scritte
23/01 - 06/02 - 20/02 ore 10

- appelli scritti
23/01 – 06/02 – 20/02 ore 10
11/06 – 25/06 – 23/07 ore 10
17/09 ore 10
D. Menozzi, C. Mora, G. Sogari, R.
Wongprawmas

Benessere animale e qualità delle produzioni

- appelli orali
22/01 – 09/02 – 26/02 ore 14.30
10/06 – 24/06 – 22/07 ore 14.30
02/09 ore 14.30
M. Baratta, D. Grasso

Biodiversità animale e vegetale in ecosistemi agrari

- prove parziali scritte Biodiversità animale
13/12* ore 9.30
24/01 – 07/02 – 21/02 ore 9.30
26/06 – 10/07 – 24/07 ore 9.30
11/09 ore 9.30

UNIVERSITÀ DI PARMA

Parco Area delle Scienze, 27/A - 43124 Parma

www.unipr.it



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

- appelli orali

31/01 – 19/02	ore 9.30
20/06 – 09/07 – 29/07	ore 9.30
05/09 – 19/09	ore 9.30

A. Petraglia, D. Grasso, D. Giannetti

Chimica e sicurezza delle derrate alimentari

- appelli orali

30/01 – 14/02 – 01/03	ore 9.30
18/06 – 03/07 – 17/07	ore 9.30
04/09	ore 9.30

M. Trevisan, L. Lamastra, D. Voccia

Composizione chimica delle materie prime

- appelli scritti

18/12*	ore 9.30
25/01 – 12/02 – 29/02	ore 9.30
13/06 – 01/07	ore 9.30
03/09 – 18/09	ore 9.30

C. Dall'Asta, A. Caligiani

Fisica tecnica, materiali e tecnologie per l'agroalimentare

- prove parziali scritte di

Materiali e tecnologie per l'industria alimentare -

Lab. Materiali e tecnologie per l'industria alimentare

23/01 – 08/02 – 27/02	ore 14.30
19/06 – 08/07 – 26/08	ore 14.30
13/09 – 22/09	ore 14.30

- prove parziali scritte di

Elementi di Fisica tecnica per l'industria alimentare –

Lab. Elementi di Fisica tecnica per l'industria alimentare

29/01 – 13/02 – 28/02	ore 14.30
12/06 – 04/07 – 25/07	ore 14.30
10/09	ore 14.30

- appelli di sola verbalizzazione

02/02 – 15/02 – 01/03	ore 9.30
21/06 – 11/07 – 30/08	ore 9.30
20/09	ore 9.30

UNIVERSITÀ DI PARMA

Parco Area delle Scienze, 27/A - 43124 Parma

www.unipr.it



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

S. Rainieri, C. Sciancalepore, L. Pagliarini,
F. Bozzoli, L. Cattani, P. Vocale

Gestione delle problematiche fitopatologiche nelle derrate alimentari

- appelli scritti

07/12	ore 9.30
01/02 – 22/02	ore 9.30
17/06 – 15/07	ore 14.30
09/09 - 23/09	ore 9.30
P. Battilani, P. Giorni	

Microbiologia delle materie prime e tecniche di analisi microbiologica

- appelli scritti

26/01 – 16/02	ore 14.30
14/06 – 05/07 – 26/07	ore 14.30
06/09 – 20/09	ore 14.30
A. Ricci, J. Hadj Saadoun, F. Martelli	

2° ANNO

Diritto alimentare e Certificazioni Food

- appelli orali

26/01 – 19/02	ore 9.30
10/06 – 24/06 – 15/07	ore 9.30
02/09 – 16/09	ore 9.30
C. Mora, F. Antoniazzi	

Etichette nutrizionali e qualità nutrizionale degli alimenti

- appelli orali

22/01 – 12/02 – 29/02	ore 10
17/06 – 02/07 – 18/07	ore 10
10/09	ore 10
L. Bresciani, D. Del Rio, F. Scazzina, P.M. Mena Parreno, A. Rosi, C. Favari, B. Biasini	

Novel Ingredients e sottoprodotti

- appelli orali

30/01 – 15/02	ore 9.30
---------------	----------

UNIVERSITÀ DI PARMA

Parco Area delle Scienze, 27/A - 43124 Parma

www.unipr.it



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

11/06 – 25/06 – 10/07 – 24/07 ore 9.30
11/09 ore 9.30
T. Tedeschi, B. Prandi, A. Caligiani

Parametri di qualità nelle produzioni vegetali

- appelli orali

24/01 – 07/02 – 26/02 ore 9.30
12/06 – 27/06 ore 9.30 - 16/07 ore 14.30
12/09 ore 14.30
M. Rodolfi, T. Ganino, M. Galaverni

Qualità e parametri di qualità nelle produzioni animali

- prove parziali scritte di Qualità dei prodotti carnei e ittici

25/01 – 13/02 – 01/03 ore 14.30
13/06 – 09/07 – 29/08 ore 14.30
18/09 ore 14.30

- prove parziali scritte di Lab. Qualità dei prodotti carnei e ittici

25/01 – 13/02 – 01/03 ore 14.30
13/06 – 09/07 – 29/08 ore 14.30
18/09 ore 14.30

- prove parziali scritte di Lab. Parametri di qualità nelle produzioni animali

25/01 – 13/02 – 01/03 ore 14.30
13/06 – 09/07 – 29/08 ore 14.30
18/09 ore 14.30

- appelli orali

25/01 – 13/02 – 01/03 ore 9.30
13/06 – 09/07 – 29/08 ore 9.30
18/09 ore 9.30

Claudio Cipolat-Gotet, Giorgia Stocco,
Andrea Summer

Qualità e sicurezza microbiologica della materia prima di origine animale e vegetale

(in corso di definizione)

Approvato dal Consiglio di Corso di Studio nella seduta dell'8 settembre 2023.