



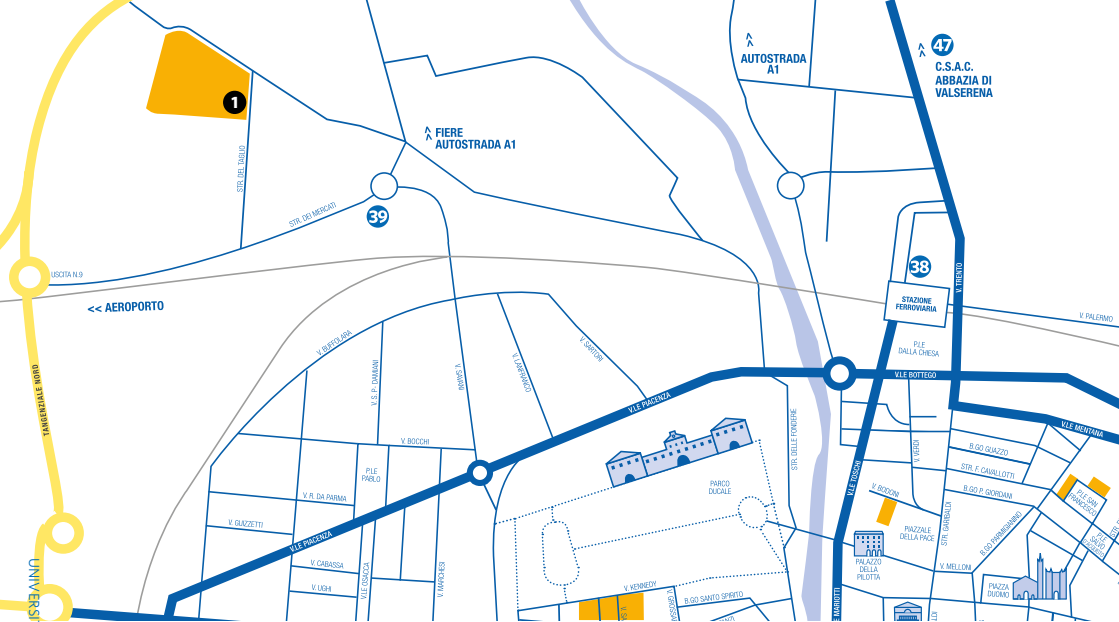
**UNIVERSITÀ  
DI PARMA**

**ANNO ACCADEMICO  
2023/2024**



**GUIDA AI CORSI**

**DIPARTIMENTO  
SCIENZE MEDICO-VETERINARIE**



## SEDE

Il Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie si trova in Strada del Taglio 10, in Località Cornocchio. Il Plesso dista circa 10 minuti in autobus dal centro della città ed è nelle immediate vicinanze dell'Aeroporto G. Verdi.

- 1 Sede amministrativa e aule  
Strada del Taglio, 10



## CONTATTI

E-MAIL: [segreteria.medicinaveterinaria@unipr.it](mailto:segreteria.medicinaveterinaria@unipr.it)  
E-MAIL: [dipvet@unipr.it](mailto:dipvet@unipr.it)  
WEB: [www.smv.unipr.it](http://www.smv.unipr.it)



## DIRETTORE

Prof. Giacomo Gnudi  
[giacomo.gnudi@unipr.it](mailto:giacomo.gnudi@unipr.it)



# UNIVERSITÀ DI PARMA

Due anni prima della sua morte, Maria Luigia Duchessa di Parma, Piacenza e Guastalla riaprì a Parma le Scuole Medico-Chirurgiche Veterinarie o Scuola di Veterinaria, che venne inaugurata il 21 novembre 1845 ed è tuttora operante, dopo la sua trasformazione prima in Istituto Superiore di Veterinaria, poi in Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi ed infine in Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie.

L'insegnamento veterinario parmense, per centottanta anni, è sempre stato strettamente connesso all'Università degli Studi; altrettanto antichi sono i legami che lo uniscono alla società ducale prima, nazionale poi e mondiale ai giorni nostri. Sempre originali sono state le conoscenze e le competenze che si sono sviluppate in essa.

Il Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie ha attualmente in essere un corso di laurea magistrale a ciclo unico in area sanitaria, un corso di laurea magistrale e un corso di laurea triennale in area scientifica. Dall'a.a. 2023-24 partirà un nuovo corso di laurea a carattere professionalizzante su Tecnologie e gestione dell'azienda casearia"

Realtà importanti del Dipartimento, l'Ospedale Veterinario Universitario Didattico (OVUD) e l'Azienda Agricola (allevamento bovine da latte) convenzionata con il Dipartimento, dove vengono svolte gran parte delle attività di didattica pratica per gli studenti del corso di laurea magistrale a ciclo unico, dove vengono accolti pazienti delle specie animali più diffuse e dove vengono fornite sul "campo" le più importanti nozioni di "clinica bovina". La ricerca di Dipartimento ricopre diversi ambiti della ricerca di base e quella specifica di tipo applicativo, intersecando settori della medicina umana e veterinaria o viceversa senza dimenticare l'intenso legame con il territorio in ambito zootecnico.

## CORSO DI LAUREA **TRIENNALE**

- SCIENZE ZOOTECNICHE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI PAG. 4

## CORSO DI LAUREA **TRIENNALE A ORIENTAMENTO PROFESSIONALE**

- TECNOLOGIE E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA PAG. 7

## CORSO DI LAUREA **MAGISTRALE A CICLO UNICO (5 anni)**

- MEDICINA VETERINARIA PAG. 11

## CORSO DI LAUREA **MAGISTRALE**

- PRODUZIONI ANIMALI INNOVATIVE E SOSTENIBILI PAG. 14

CORSO DI LAUREA TRIENNALE

# SCIENZE ZOOTECNICHE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI



## MODALITÀ DI ACCESSO

Ordine cronologico di iscrizione con valorizzazione del merito attraverso il voto di maturità



## FREQUENZA

Non obbligatoria  
(a eccezione delle attività di laboratorio)

## IL CORSO

Il corso è collocato in un'area di grande interesse economico per le produzioni primarie animali e per la successiva trasformazione delle stesse in prodotti alimentari. Il contesto ambientale è particolarmente noto per la produzione di prodotti di eccellenza. L'idea di fondo è che "solo da una materia prima di qualità può nascere un prodotto di qualità". La vocazione agro-alimentare del territorio e l'attenzione per la produzione e la trasformazione di prodotti di grande qualità, conosciuti in tutto il mondo, sono, quindi, un esempio e uno stimolo anche per altre esperienze, proiettate sia in un contesto nazionale che internazionale. A queste indicazioni si aggiunge uno specifico interesse per il mondo del cavallo, che rappresenta un esempio unico nel panorama dei corsi a livello nazionale. Il corso, infatti, presenta tre curricula, studiati per venire incontro a specifiche richieste

del mondo del lavoro: Scienze delle produzioni animali (**SPA**, per chi intende operare all'interno degli allevamenti per animali da reddito), Tecnologie, tipicità e sicurezza delle produzioni animali (**TTSPA**, per chi intende occuparsi della trasformazione degli alimenti di origine animale) e Scienze e tecniche equine (**STE**, per chi intende operare nel mondo del cavallo). La scelta del curriculum avviene al momento dell'iscrizione al terzo anno. Gli studenti si dimostrano soddisfatti e l'interesse per gli insegnamenti è risultato conforme alle loro aspettative, grazie anche alla disponibilità dei docenti e alla loro capacità di porsi come punto intermedio fra lo studente e le aziende. Gli studenti avranno così la possibilità di essere introdotti nelle problematiche del mondo del lavoro, sia nel corso dei tirocini, sia per le collaborazioni dei docenti con aziende e realtà produttive extra-universitarie.

## DOPO LA LAUREA

Il corso fornisce una solida preparazione scientifica di base, tale da permettere allo studente l'accesso, dopo la laurea, a diversi corsi di laurea magistrale, in Italia ed all'estero. Inoltre, fin dal primo anno di corso lo studente potrà seguire ogni anno, nel periodo estivo, un percorso formativo pratico di tirocinio (14 CFU ripartiti nel triennio) presso sedi convenzionate. Potrà così fare, a seconda degli interessi personali, un'esperienza nei diversi settori della produzione animale (aziende zootecniche, allevamenti di cavalli, mangimifici, associazioni professionali, laboratori di trasformazione delle carni, ca-

seifici, centri di recupero della fauna selvatica, AUSL, ecc.). Gli sbocchi occupazionali si riferiscono alla gestione tecnica di imprese zootecniche per animali da reddito e per il cavallo, nonché alla assistenza tecnica presso industrie di trasformazione; più specificamente, sono previste le figure di Tecnico di allevamento, di tecnico per l'industria di trasformazione e di tecnico per l'allevamento equino, tutte relative a profili professionali improntati ad un elevato grado di autonomia e di collaborazione con altre figure (quali, ad es., il medico veterinario) presenti negli stessi contesti con funzioni diverse.



**TIPOLOGIA**  
Laurea triennale



**CLASSE**  
L-38



**LINGUA**  
Italiano



**SEDE**

Strada del Taglio, 10



**SITO**

<https://corsi.unipr.it/cdl-sztpt>



**REFERENTE PER L'ORIENTAMENTO**

Prof.ssa Francesca Martuzzi  
francesca.martuzzi@unipr.it

## PIANO DEGLI STUDI

### PRIMO ANNO (COMUNE AI TRE CURRICULA)

CFU 61

- ANATOMIA, EMBRIOLOGIA ED ISTOLOGIA DEGLI ANIMALI DOMESTICI 6
- BIOLOGIA ANIMALE E VEGETALE 12
- CHIMICA GENERALE ED ORGANICA 10
- CORSO A SCELTA DELLO STUDENTE 4
- FISICA, STATISTICA, INFORMATICA 15
- FORMAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO 1
- IDONEITÀ DI LINGUA INGLESE B1 3
- TIROCINIO 4
- ZOOTECNICA GENERALE, MIGLIORAMENTO GENETICO, BIODIVERSITÀ 6

### SECONDO ANNO (COMUNE AI TRE CURRICULA)

CFU 57

- AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE 6
- BIOCHIMICA 6
- CORSO A SCELTA DELLO STUDENTE 4
- ECONOMIA DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE ED AGROALIMENTARI 6
- ELEMENTI DI PATOLOGIA GENERALE 6
- FISIOLOGIA DEGLI ANIMALI DOMESTICI 6
- PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE 12
- TIROCINIO 5
- ZOOTECNICA E BENESSERE ANIMALE 6



### TERZO ANNO (COMUNE AI TRE CURRICULA)

CFU 62

- CORSO A SCELTA DELLO STUDENTE	4
- TIROCINIO	5
- PROVA FINALE	9

INOLTRE:

#### **CURRICULUM "SCIENZE E TECNICHE EQUINE"**

- BIOMECCANICA, PODOLOGIA, ELEMENTI DI CLINICA	6
- CONTROLLO IGIENICO-SANITARIO DEGLI ALIMENTI	6
- COSTRUZIONI RURALI E SICUREZZA IN ALLEVAMENTO	6
- ELEMENTI DI TOSSICOLOGIA E FARMACOLOGIA	6
- NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEL CAVALLO	6
- RIPRODUZIONE ANIMALE	6
- ZOOTECNICA SPECIALE (CAVALLO)	8

#### **CURRICULUM "TECNOLOGIE, TIPICITÀ E SICUREZZA DELLE PRODUZIONI ANIMALI"**

- BIOCHIMICA APPLICATA	6
- GESTIONE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE I	6
- GESTIONE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE II	6
- TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI E LABORATORIO	6
- NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE	6
- TECNICA MANGIMISTICA	6
- TUTELA DELLE PRODUZIONI TIPICHE	8

#### **CURRICULUM "SCIENZE DELLE PRODUZIONI ANIMALI"**

- CONTROLLO IGIENICO-SANITARIO DEGLI ALIMENTI	6
- ELEMENTI DI TOSSICOLOGIA E FARMACOLOGIA	6
- TECNICHE ANALITICHE PER IL CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI E LABORATORIO	6
- NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE	6
- RIPRODUZIONE ANIMALE	6
- TECNICA MANGIMISTICA	6
- ZOOTECNICA SPECIALE	8

# TECNOLOGIE E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA

Interateneo con Università Statale di Milano (sede amministrativa: Università di Parma)



## MODALITÀ DI ACCESSO

Accesso programmato locale  
(25 posti)



## FREQUENZA

Non obbligatoria  
(a eccezione delle attività di laboratorio)



## SEDE

Strada del Taglio, 10

## IL CORSO

Il patrimonio zootecnico, alimentare e culturale del nostro territorio va tutelato mediante la formazione di figure tecniche altamente specializzate e motivate che dovranno essere in grado di coniugare tradizione e innovazione, scienza e cultura, tecnologia e gestione dell'impresa casearia. La completezza della formazione degli studenti di Tecnologie e Gestione dell'impresa Casearia (TeGIC) è favorita dal contributo di docenti di due atenei diversi, e dai lunghi periodi di tirocinio formativo presso aziende, industrie, studi professionali e/o amministrazioni pubbliche o private, che permetteranno agli studenti di acquisire competenze pratiche fondamentali per la loro professione futura. Il percorso formativo del CdL fornirà competenze di base nelle discipline tecnico-scientifiche fondamentali per il settore, quali chimica, economia e gestione dell'impresa,

zootecnica generale e miglioramento genetico, nutrizione ed alimentazione animale. A queste si affiancheranno competenze approfondite sulla produzione primaria, qualità del latte e criteri di valutazione, processi di caseificazione, tecnologie di produzione di altri importanti derivati, macchinari ed impianti. Grande rilievo verrà dato alla sostenibilità ambientale delle produzioni lattiero-casearie. Tali conoscenze saranno integrate da una buona formazione in ambito giuridico ed economico, di supporto per una gestione razionale dell'impresa casearia.

Il corso è realizzato in collaborazione tra Università di Parma (sede amministrativa) e Università di Milano, con la collaborazione dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e del CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria.

## DOPO LA LAUREA

I tirocini in azienda previsti al secondo e al terzo anno, permetteranno allo studente di entrare presto a contatto con il mondo del lavoro e di mettere a frutto le conoscenze tecnico-scientifiche acquisite, in termini di gestione del latte, impiantistica, sanificazione, sicurezza alimentare, legislazione alimentare e applicazione dei piani di autocontrollo aziendale e di logistica. L'attività professionalizzante erogata consentirà ai laureati in "Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia" di trovare occupazione in aziende private dedite alla trasformazione del latte in formaggi e derivati, in laboratori e strutture di controllo oppure di svolgere attività libero-professionale come consulenti aziendali. Il laureato TeGIC potrà svolgere i ruoli di: Responsabile di controllo

dei processi nell'industria lattiero-casearia, Consulente nell'acquisto delle materie prime nella filiera lattiero-casearia, Responsabile controllo qualità filiera lattiero-casearia, Responsabile laboratori di analisi del latte e dei derivati, Specialista nella valutazione qualitativa del latte, Analista di dati di mercato e dati economici d'impresе casearie, Consulente nella commercializzazione del prodotto trasformato. I laureati e le laureate, alla fine del percorso formativo, saranno abilitati all'iscrizione al Collegio Nazionale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati. Non sarà invece immediato il passaggio a un diverso corso di laurea di primo livello e non sarà consentito il proseguimento in una laurea magistrale, conformemente alla normativa vigente.

**TIPOLOGIA**

Laurea triennale  
a orientamento professionale

**CLASSE**

L-P02

**LINGUA**

Italiano

**SITO**

<https://corsi.unipr.it/cdl-tegic>

**REFERENTI PER L'ORIENTAMENTO**

Prof. Andrea Summer - [andrea.summer@unipr.it](mailto:andrea.summer@unipr.it)  
Prof.ssa Benedetta Bottari - [benedetta.bottari@unipr.it](mailto:benedetta.bottari@unipr.it)

**PIANO DEGLI STUDI**

PRIMO ANNO	CFU 58
- FONDAMENTI DI CHIMICA*	4
• FONDAMENTI DI CHIMICA: TEORIA 3	
• FONDAMENTI DI CHIMICA: LABORATORIO 1	
- MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI*	6
• FONDAMENTI DI MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI 4	
• LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI 2	
- QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE DEI RUMINANTI*	12
• QUALITÀ E VALUTAZIONE DI ALIMENTI E FORAGGI 3	
• ALIMENTAZIONE DI PRECISIONE, SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ DEL LATTE 3	
• CAMPIONAMENTO E METODI DI ANALISI ALIMENTI 3	
• TECNOLOGIE DI ALIMENTAZIONE E VALUTAZIONE D'IMPATTO AMBIENTALE 3	
- ZOOTECNICA DEL LATTE I	3
- FORMAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	1
- IDONEITÀ INGLESE B1	3
- CHIMICA E BIOCHIMICA DEL LATTE*	5
• FONDAMENTI DI CHIMICA E BIOCHIMICA DEL LATTE 3	
• LABORATORIO DI CHIMICA E BIOCHIMICA DEL LATTE 2	
- TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE I - LATTE ALIMENTARE, LATTI FERMENTATI, BURRO, DERIVATI ANIDRI*	6
• TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE I- LATTE ALIMENTARE, LATTI FERMENTATI, BURRO, DERIVATI ANIDRI 3	
• LABORATORIO DI TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE I -LATTE ALIMENTARE, LATTI FERMENTATI, BURRO, DERIVATI ANIDRI 3	
- MIGLIORAMENTO GENETICO PER LA PRODUZIONE QUANTI-QUALITATIVA DEL LATTE*	5
• MIGLIORAMENTO GENETICO PER LA PRODUZIONE QUANTI-QUALITATIVA DEL LATTE 3	
• LABORATORIO MIGLIORAMENTO GENETICO PER LA PRODUZIONE QUANTI-QUALITATIVA DEL LATTE 2	





- ZOOTECNICA DEL LATTE II*	5
• TECNICHE DI ALLEVAMENTO NELLA ZOOTECNIA DA LATTE 3	
• LABORATORIO TECNOLOGIE PER LA ZOOTECNIA DA LATTE 2	
- IGIENE E QUALITÀ DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI*	8
• ASPETTI IGIENICO-SANITARI DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI 3	
• LABORATORIO ASPETTI IGIENICO-SANITARI DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI 1	
• TRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI LATTIERO CASEARI 3	
• LABORATORIO DI TRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI LATTIERO CASEARI 1	

## SECONDO ANNO

CFU 62

- TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE II - FORMAGGI*	12
• TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE II - FORMAGGI 6	
• LABORATORIO DI TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE II - FORMAGGI 6	
- ANALISI SENSORIALE*	4
• ANALISI SENSORIALE 2	
• LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE 2	
- QUALITÀ DEL LATTE DALL'ALLEVAMENTO AL CASEIFICIO*	6
• ANALISI DELLA QUALITÀ DEL LATTE DALL'ALLEVAMENTO AL CASEIFICIO 3	
• LABORATORIO ANALISI DELLA QUALITÀ DEL LATTE DALL'ALLEVAMENTO AL CASEIFICIO 3	
- ELEMENTI DI FISICA TECNICA ED EFFICIENZA ENERGETICA NELLA FILIERA ALIMENTARE*	9
• ELEMENTI DI FISICA TECNICA PER LA FILIERA ALIMENTARE 3	
• LABORATORIO DI ELEMENTI DI FISICA TECNICA PER LA FILIERA ALIMENTARE 1	
• EFFICIENZA ENERGETICA E SOSTENIBILITÀ NELLA FILIERA CASEARIA 3	
• LABORATORIO DI EFFICIENZA ENERGETICA E SOSTENIBILITÀ NELLA FILIERA CASEARIA 2	
- MICROBIOLOGIA LATTIERO CASEARIA*	6
• FONDAMENTI DI MICROBIOLOGIA LATTIERO CASEARIA 4	
• LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA LATTIERO CASEARIA 2	
- TIROCINIO IN AZIENDA	25



TERZO ANNO	CFU 60
- ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA*	12
• ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA 6	
• LABORATORIO ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA 6	
- CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI FINITI*	5
• CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI FINITI 3	
• LABORATORIO DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI FINITI 2	
- GESTIONE SOTTOPRODOTTI*	5
• GESTIONE SOTTOPRODOTTI 3	
• LABORATORIO DI GESTIONE SOTTOPRODOTTI 2	
- ASPETTI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI NON CASEIFICATI A BASE DI LATTE*	5
• ASPETTI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI NON CASEIFICATI A BASE DI LATTE 3	
• LABORATORIO - ASPETTI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI NON CASEIFICATI A BASE DI LATTE 2	
- ORDINAMENTO PROFESSIONALE	2
- CORSO A SCELTA	3
- TIROCINIO IN AZIENDA	25
- PROVA FINALE	3
<hr/>	
<b>CORSI A SCELTA</b>	<b>CFU</b>
- LA SOSTENIBILITÀ DEL LATTE E I SUOI DERIVATI	3
- CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI DA MICOTOSSINE E SPORIGENI E GESTIONE DEL RISCHIO	3
- BATTERI E FIBRE PER IL BENESSERE	3

\* insegnamento integrato

# CORSO DI LAUREA MAGISTRALE A CICLO UNICO

## MEDICINA VETERINARIA



### MODALITÀ DI ACCESSO

Accesso programmato nazionale.  
Test TOLC-VET da sostenere  
nei mesi di aprile e/o luglio 2023



### FREQUENZA

Obbligatoria



### SEDE

Strada del Taglio, 10

## IL CORSO

Il corso a partire dall'anno accademico 2023-2024 diventa abilitante, vale a dire che dopo il conseguimento del titolo potrai iscriverti all'albo dei Medici Veterinari e potrai esercitare la professione.

Trattandosi di un corso che prevede un numero programmato di iscritti al primo anno, avrai la possibilità di instaurare un rapporto diretto con i docenti e di svolgere tutte le attività in un contesto meno dispersivo.

Potrai svolgere il tirocinio presso l'Ospedale Veterinario, che è aperto al pubblico 24/24 ore e 7/7 giorni. Oltre alla consueta assistenza per gli

animali di compagnia e di reddito, di recente è stato attivato anche un servizio che si occupa della cura e dello studio di quelli selvatici ed esotici.

Avrai l'occasione poi di partecipare alle frequenti visite didattiche sul territorio intorno a Parma.

Quelli che saranno i tuoi professori sono anche professionisti stimati del settore e grazie a loro potrai mettere in pratica le nozioni assimilate in aula ed avere più facilità ad inserirti nel mondo del lavoro.

## DOPO LA LAUREA

Dopo la laurea potrai frequentare due Scuole di specializzazione di cui una dedicata alla sanità animale e l'altra all'ispezione degli alimenti, entrambe necessarie per accedere ai ruoli del Servizio sanitario nazionale. Sono attivi interessanti corsi di dottorato e master universitari.

Come accade anche all'estero, attualmente gli sbocchi occupazionali maggiori riguardano l'attività clinica dedicata agli animali da com-

pagnia, come spesso si aspettano i laureati in medicina veterinaria. Il contesto territoriale, però, connotato da una forte propensione zootecnica, offre anche opportunità di lavoro sugli animali da reddito.

Al tempo stesso, la presenza di numerose aziende volte alla trasformazione degli alimenti di origine animale è in grado di offrire interessanti opportunità di lavoro qualificato.



**TIPOLOGIA**  
Laurea magistrale  
a ciclo unico



**CLASSE**  
LM-42



**LINGUA**  
Italiano



**SITO**

<https://corsi.unipr.it/cdlm-mv>



**REFERENTE PER L'ORIENTAMENTO**

Prof. ssa Maddalena Botti - maddalena.botti@unipr.it

## PIANO DEGLI STUDI

PRIMO ANNO	CFU 57
- ANATOMIA NORMALE VETERINARIA	11
- BIOCHIMICA VETERINARIA	9
- CHIMICA PROPEDEUTICA BIOCHIMICA	6
- ECONOMIA RURALE - AGRONOMIA - BOTANY	6
- FISICA APPLICATA - MATEMATICA DI BASE APPLICATA ALLE SCIENZE BIOMEDICHE - INFORMATICS	11
- FORMAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	1
- ISTOLOGIA EMBRIOLOGIA - ZOOLOGIA	8
- IDONEITÀ DI LINGUA INGLESE B2	3
- TIROCINIO FORMATIVO E DI ORIENTAMENTO	2
SECONDO ANNO	CFU 60
- ANATOMIA TOPOGRAFICA VETERINARIA	6
- FISILOGIA VETERINARIA I - ETOLOGIA	9
- FISILOGIA VETERINARIA II - ENDOCRINOLOGIA	9
- MICROBIOLOGIA E IMMUNOLOGIA - EPIDEMIOLOGIA	8
- PARASSITOLOGIA E MALATTIE PARASSITARIE DEGLI ANIMALI	7
- PATOLOGIA GENERALE - FISIOPATOLOGIA ANIMALE - IMMUNOPATOLOGIA VETERINARIA	7
- TIROCINIO FORMATIVO E DI ORIENTAMENTO	2
- ZOOTECNICA GENERALE E MIGLIORAMENTO GENETICO	5
- ZOOTECNICA SPECIALE	7
TERZO ANNO	CFU 59
- ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE - ALIMENTAZIONE TECNICA MANGIMISTICA	8
- ANATOMIA PATOLOGICA I - II - TECNICHE NECROSCOPICHE	13
- DIAGNOSTICA PER IMMAGINI - RADIOLOGIA VETERINARIA - PATOLOGIA CHIRURGICA	10
- FARMACOLOGIA - TOSSICOLOGIA - CHEMIOTERAPIA	8
- MALATTIE INFETTIVE I - POLIZIA VETERINARIA E SANITÀ PUBBLICA	7
- PROVA FINALE	2
- TECNOLOGIA E CONTROLLO IGIENICO - SANITARIO DEGLI ALIMENTI	8
- TIROCINIO FORMATIVO E DI ORIENTAMENTO	3



#### QUARTO ANNO

CFU 63

- CORSO A SCELTA DELLO STUDENTE	4
- ISPEZIONE E CONTROLLO ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	8
- MALATTIE INFETTIVE II - PATOLOGIA AVIARE	8
- OSTETRICIA, ANDROLOGIA E FECONDAZIONE ARTIFICIALE	9
- PATOLOGIA MEDICA - SEMEIOLOGIA MEDICA	11
- PROVA FINALE	3
- SEMEIOLOGIA E CLINICA CHIRURGICA VETERINARIA I - MEDICINA OPERATORIA ANESTESIOLOGIA	9
- TERAPIA MEDICA VETERINARIA - MEDICINA LEGALE, LEGISLAZIONE E PROTEZIONE ANIMALE	7
- TIROCINIO FORMATIVO E DI ORIENTAMENTO	4

#### QUINTO ANNO

CFU 61

- CORSO A SCELTA DELLO STUDENTE	4
- CLINICA CHIRURGICA VETERINARIA II	6
- CLINICA MEDICA VETERINARIA	6
- CLINICA OSTETRICA VETERINARIA	6
- ORGANISATION OF VETERINARY SERVICE, BUSINESS IN PRACTICE AND COMMUNICATION SKILLS	2
- TIROCINIO FORMATIVO E DI ORIENTAMENTO	3
- TIROCINIO PRATICO VALUTATIVO	30
- PROVA FINALE	4

## CORSO DI LAUREA MAGISTRALE

# PRODUZIONE ANIMALI INNOVATIVE E SOSTENIBILI



### MODALITÀ DI ACCESSO

Libero accesso



### FREQUENZA

Non obbligatoria



### SEDE

Strada del Taglio, 10



### SITO

<https://corsi.unipr.it/it/cdlm-pais>

## IL CORSO

Il corso di laurea magistrale in Produzioni Animali Innovative e Sostenibili si rivolge a studentesse e studenti italiani e stranieri interessati alle tematiche delle produzioni animali. Gli obiettivi formativi specifici incontrano l'esigenza di creare figure professionali in ambito agro-zootecnico con competenze tecnico-scientifiche avanzate in tutte le fasi della filiera degli alimenti di origine animale: la produzione dei mangimi, l'allevamento degli animali da reddito, la trasformazione, l'etichettatura e la certificazione dei prodotti trasformati. Il percorso formativo è finalizzato alla acquisizione di conoscenze approfondite nella gestione tecnica degli allevamenti - nel rispetto di benessere animale e biodiversità - e dei processi di trasformazione e di certificazione. L'approccio culturale è quello dell'innovazione e della multidisciplinarietà finalizzate al miglioramento della sostenibilità

nel suo senso più ampio (economica, sociale ed ambientale). Nel primo anno verranno affrontate materie riguardanti la fase primaria della filiera degli alimenti di origine animale (zootecnia, alimentazione e nutrizione, miglioramento genetico, malattie infettive, fisiologia della riproduzione, farmacologia). Nel secondo anno, i corsi saranno incentrati su discipline legate alla trasformazione, alla commercializzazione e alla certificazione dei prodotti di origine animale (etichettatura e certificazione degli alimenti, chimica e microbiologia degli alimenti, tecnologia di trasformazione). I programmi dei corsi di entrambi gli anni verranno declinati sotto il profilo dell'innovazione tecnico-scientifica volta a garantire la sostenibilità (ambientale, economica e sociale) delle filiere, la tutela della sanità e del benessere animale, la conservazione della biodiversità.

## DOPO LA LAUREA

I laureati magistrali in Produzioni Animali Innovative e Sostenibili (PAIS) potranno operare con funzioni di elevata responsabilità in uno o più dei seguenti ambiti:

- la direzione e il coordinamento di aziende zootecniche intensive e estensive, aziende multifunzionali, associazioni o cooperative operanti in ambito sociale;
- la direzione e coordinamento di centri di miglioramento genetico e riproduzione animale;
- la direzione o coordinamento di industrie mangimistiche e di imprese di commercializzazione di alimenti per animali, di industrie operanti nel campo delle costruzioni e impiantistica zootecnica in coerenza con le direttive sullo smaltimento dei reflui zootecnici e il mantenimento del benessere animale;
- la direzione o coordinamento delle imprese delle filiere zootecniche operanti nelle fasi della macellazione, della trasformazione degli alimenti di origine animale, incluse le fasi della commercializzazione e distribuzione finale, compresa la Grande Distribuzione Organizzata;
- la direzione o coordinamento di laboratori pubblici e

privati di analisi di alimenti zootecnici e di prodotti di origine animale;

- la direzione o coordinamento di attività di progettazione di politiche di settore presso enti pubblici territoriali, nazionali, e internazionali o presso associazioni di categoria della filiera zootecnica e associazioni di consumatori;
- la consulenza tecnica e specialistica presso aziende agro-zootecniche, centri di miglioramento genetico animale, aziende mangimistiche, aziende di trasformazione dei prodotti di origine animale, aziende operanti nella filiera delle produzioni animali, organismi di controllo e certificazione e piani di HACCP, anche in collaborazione con altre figure professionali operanti nel settore attraverso l'esercizio della libera professione di Dottore Agronomo;
- l'insegnamento di discipline scientifiche nelle scuole secondarie superiori;
- le attività di ricerca presso enti pubblici e privati e nelle Università.



**TIPOLOGIA**  
Laurea magistrale



**CLASSE**  
LM-86



**LINGUA**  
Italiano



### REFERENTE PER L'ORIENTAMENTO

Prof.ssa Maria Cristina Ossiprandi  
mariacristina.ossiprandi@unipr.it



## PIANO DEGLI STUDI

### PRIMO ANNO CFU 59

- ZOOTECNIA SOSTENIBILE E QUALIFICAZIONE AMBIENTALE*	
• SISTEMI E TECNOLOGIE PER UNA ZOOTECNIA SOSTENIBILE	6
• STRATEGIE DI QUALIFICAZIONE AMBIENTALE: CONTENIMENTO DEI RESIDUI E DEI CONTAMINANTI	6
- NUOVE TECNICHE RIPRODUTTIVE E FISILOGIA APPLICATA ALLE PRODUZIONI ANIMALI*	
• IMPIEGO DI NUOVE TECNICHE RIPRODUTTIVE PER IL MIGLIORAMENTO DELL'EFFICIENZA RIPRODUTTIVA NEGLI ANIMALI DA REDDITO	6
• FISILOGIA APPLICATA ALLE PRODUZIONI E AL BENESSERE ANIMALE	6
- AMBIENTE E SALUTE: MALATTIE INFETTIVE E RISVOLTI IN SANITÀ PUBBLICA	6
- GESTIONAPATIE, PROTEZIONE E LEGISLAZIONE DEGLI ANIMALI DA REDDITO	6
- GESTIONE E MIGLIORAMENTO GENETICO DELLE POPOLAZIONI ANIMALI	6
- SOSTENIBILITÀ DEI CICLI PRODUTTIVI E DEL RAZIONAMENTO DEGLI ANIMALI DA REDDITO	6
- INGLESE TECNICO AVANZATO (B2)	3
- A SCELTA DELLO STUDENTE (VEDI ELENCO)	4
- TIROCINIO	4

### SECONDO ANNO CFU 61

- BIostatistica e Bioinformatica per una Zootecnica Sostenibile	6
- CERTIFICAZIONE, ETICHETTATURA E TRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	6
- CHIMICA DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E CARNEI	6
- VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI TIPICHE: SEZIONAMENTO, TAGLI DELLE CARNI	6
- MICROBIOLOGIA E TECNOLOGIE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E CARNEI*	
• MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E CARNEI 6	
• TECNOLOGIE INNOVATIVE E SOSTENIBILI PER I PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E CARNEI 6	
- A SCELTA DELLO STUDENTE (VEDI ELENCO)	4
- TIROCINIO	4
- PROVA FINALE	17

### ESAMI A SCELTA DELLO STUDENTE

- ECONOMIA ED ESTIMO	4	- CONTROLLO SOSTENIBILE NELLE MALATTIE PARASSITARIE	4
- MICROBIOLOGIA APPLICATA ALLO STUDIO DEL MICROBIOTA	4	- SVILUPPO SOSTENIBILE	6

\* insegnamento integrato

**SCOPRI  
TUTTI I NOSTRI CORSI**

<https://corsi.unipr.it/scegli-il-tuo-corso>



**UNIVERSITÀ  
DI PARMA**

[www.unipr.it](http://www.unipr.it)

URP - UFFICIO RELAZIONI CON IL PUBBLICO  
TEL.: +39 0521 904006 - E-MAIL: [urp@unipr.it](mailto:urp@unipr.it)

NUMERO VERDE 800 904084

FOLLOW US

