

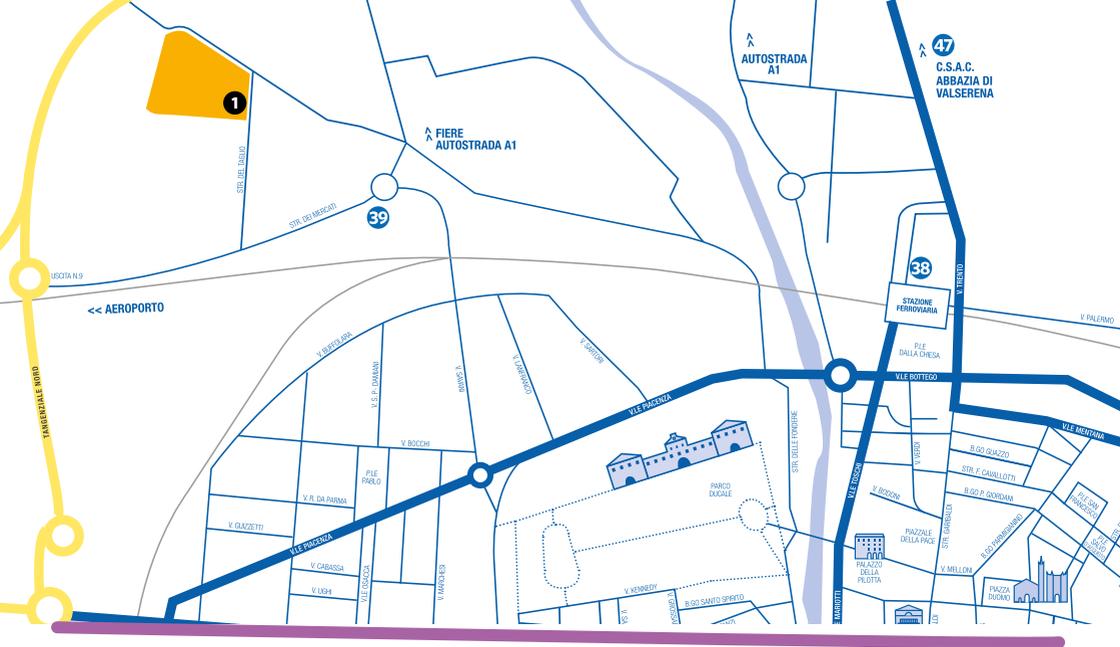


**UNIVERSITÀ
DI PARMA**

**DIPARTIMENTO
SCIENZE
MEDICO-VETERINARIE**

GUIDA AI CORSI

**2025
2026**



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

E-MAIL: dipvet@unipr.it

WEB: www.smv.unipr.it



DIRETTORE

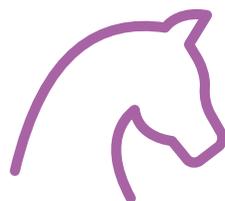
Prof. Andrea Summer

andrea.summer@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 triennale e un corso di laurea magistrale in area scientifica, e un corso di laurea a carattere professionalizzante in Tecnologie e gestione dell'impresa casearia.

Realtà importanti del Dipartimento sono il moderno Ospedale Veterinario Universitario Didattico (OVUD) e i consolidati rapporti con Aziende Agricole del territorio, in particolare allevamenti di bovine da latte, dove vengono svolte gran parte delle attività di didattica pratica per gli studenti dei corsi di laurea. L'OVUD svolge assistenza continua a differenti specie animali, fornendo un prezioso servizio alla cittadinanza accogliendo soggetti esterni che accompagnano i propri animali presso la struttura per assistenza diagnosi e cura.

Presso le aziende agricole, e durante le numerose visite didattiche presso le più importanti realtà del territorio, vengono fornite sul "campo" le più importanti nozioni zootecniche di "clinica bovina" senza tralasciare la realtà suinicola che le caratterizza.

La ricerca di Dipartimento ricopre diversi ambiti della ricerca di base e quella specifica di tipo applicativo, intersecando settori della medicina umana e veterinaria, dando anche grande rilievo alla ricerca in campo zootecnico considerando l'intenso legame con il territorio.

CORSO DI LAUREA TRIENNALE

- SCIENZE 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 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 si colloca in un'area di grande rilevanza economica per le produzioni animali e la loro trasformazione in alimenti di alta qualità. Questo territorio è celebre per la produzione di eccellenze di origine animale, apprezzate e riconosciute a livello mondiale. Il principio guida del corso è chiaro: solo da materie prime di qualità superiore possono nascere prodotti d'eccellenza. La vocazione del territorio verso la produzione animale di alto livello, unita all'attenzione per la qualità e la sostenibilità, rappresenta un modello di riferimento e uno stimolo per esperienze innovative, sia a livello nazionale che internazionale. Inoltre, il corso si distingue per un focus specifico sul mondo del cavallo, offrendo un'opportunità formativa unica nel panorama accademico italiano. Il percorso formativo è articolato in tre curricula, progettati per rispondere alle esigenze concrete del mondo del lavoro: Scienze delle Produzioni Animali (SPA): per chi desidera operare negli allevamenti e contribuire alla gestione efficiente e sostenibile delle filiere produttive; Precision Livestock Farming (PLF): erogato interamente in lingua inglese,

è pensato per chi vuole approfondire le tecnologie innovative per la gestione sostenibile degli allevamenti, il benessere animale e l'ottimizzazione della qualità delle produzioni; Scienze e Tecniche Equine (STE): ideale per chi intende lavorare nel settore dell'allevamento, gestione e benessere del cavallo. Le studentesse e gli studenti scelgono il proprio curriculum al terzo anno, con maggiore consapevolezza rispetto ai propri interessi e obiettivi professionali. Il corso si distingue per l'alto livello di soddisfazione degli iscritti, che trovano negli insegnamenti offerti un valido supporto per il loro futuro professionale. Questo è reso possibile grazie alla grande disponibilità dei docenti, che si pongono come veri e propri intermediari tra gli studenti e il mondo del lavoro. Le numerose opportunità di tirocinio e le collaborazioni con aziende e realtà produttive extra-universitarie consentono di acquisire un'esperienza concreta e diretta nel settore, preparando al meglio le nuove generazioni di professionisti per affrontare le sfide e le opportunità dell'industria delle produzioni animali con competenza e passione.

DOPO LA LAUREA

Il corso offre una preparazione scientifica solida e multidisciplinare, garantendo alle studentesse e agli studenti la possibilità di accedere, dopo la laurea, a corsi di laurea magistrale sia in Italia che all'estero. Fin dal primo anno, le studentesse e gli studenti possono cimentarsi in esperienze pratiche altamente formative grazie a un percorso strutturato di tirocinio estivo (14 CFU distribuiti lungo il triennio) presso strutture convenzionate di eccellenza che operano nel settore zootecnico. L'area di Parma, con la sua lunga tradizione nelle produzioni anima-

li e nelle trasformazioni agroalimentari di qualità, offre un contesto unico in cui tutti possono vivere esperienze dirette in aziende zootecniche all'avanguardia, allevamenti di cavalli, mangimifici di alta innovazione, associazioni professionali e laboratori specializzati nella trasformazione dei prodotti di origine animale. Grazie a queste opportunità, ogni studentessa e studente potrà personalizzare il proprio percorso in base ai propri interessi, acquisendo competenze pratiche e conoscenze applicate che lo renderanno pronto ad affrontare le sfide del settore.





TIPOLOGIA
Laurea triennale



CLASSE
L-38



LINGUA
Italiano



SEDE

Strada del Taglio, 10



SITO

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



REFERENTE PER L'ORIENTAMENTO

Prof. Federico Righi
federico.righi@unipr.it

PIANO DEGLI STUDI

PRIMO ANNO (COMUNE AI TRE CURRICULA) CFU 60

- MATEMATICA, STATISTICA ED INFORMATICA	13
- CHIMICA GENERALE ED ORGANICA	10
- BOTANICA	6
- ANATOMIA, EMBRIOLOGIA, ISTOLOGIA DEGLI ANIMALI DA REDDITO	7
- BENESSERE, BIOSICUREZZA ED ETOLOGIA	6
- ZOOTECNICA GENERALE, MIGLIORAMENTO GENETICO, BIODIVERSITÀ	6
- FORMAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	1
- CORSO A SCELTA DELLA/O STUDENTESSA/E	4
- IDONEITÀ DI LINGUA INGLESE B1	3
- TIROCINIO	4

SECONDO ANNO (COMUNE AI TRE CURRICULA) CFU 58

- BIOCHIMICA	7
- AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE	6
- ZOOTECNICA E BENESSERE ANIMALE	6
- ECONOMIA DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE ED AGROALIMENTARI	6
- FISIOLOGIA DEGLI ANIMALI DOMESTICI	6
- PARASSITOLOGIA, MALATTIE INFETTIVE E PATOLOGIA GENERALE	18
- CORSO A SCELTA DELLA/O STUDENTESSA/E	4
- TIROCINIO	5



TERZO ANNO (COMUNE AI TRE CURRICULA)

CFU 62

- CORSO A SCELTA DELLA/O STUDENTESSA/E	4
- TIROCINIO	5
- PROVA FINALE	9

INOLTRE (SPECIFICO CURRICULUM A SCELTA DELLA/O STUDENTESSA/E):

CURRICULUM "SCIENZE E TECNICHE EQUINE"

- BIOSICUREZZA, BENESSERE E STRUTTURE IN ALLEVAMENTO EQUINO	6
- ZOOTECNICA SPECIALE NEL CAVALLO	8
- RIPRODUZIONE NEL CAVALLO	6
- PRINCIPLES OF PHARMACOLOGY AND TOXICOLOGY*	6
- NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEL CAVALLO	6
- SALUTE E BENESSERE DEL CAVALLO	6
- BIOMECCANICA, PODOLOGIA ELEMENTI DI CLINICA	6

*erogato in lingua inglese

CURRICULUM "SCIENZE DELLE PRODUZIONI ANIMALI"

- RIPRODUZIONE ANIMALE	6
- ALLEVAMENTO E GESTIONE SANITARIA DEGLI ANIMALI DOMESTICI E SELVATICI	6
- PRINCIPLES OF PHARMACOLOGY AND TOXICOLOGY*	6
- NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE ANIMALE	6
- ANIMAL FEEDS AND TECHNOLOGIES*	6
- ZOOTECNICA SPECIALE	8
- QUALITA' IGIENICO-SANITARIA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	6

*erogato in lingua inglese

CURRICULUM "PRECISION LIVESTOCK FARMING" (erogato in lingua inglese)

- IOT SENSORS FOR PRECISION LIVESTOCK FARMING	6
- ADVANCES IN DAIRY CATTLE REPRODUCTION	6
- PRINCIPLES OF PHARMACOLOGY AND TOXICOLOGY	6
- ANIMAL FEEDS AND TECHNOLOGIES	6
- PRECISION ANIMAL BREEDING	6
- PRECISION IN LIVESTOCK FARMING AND FEEDING	8
- PRECISION IN HUMAN NUTRITION FOR ANIMAL PRODUCTS	6



TECNOLOGIE E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA

Interateneo con Università Statale di Milano e Università Cattolica del Sacro Cuore
(sede amministrativa: Università di Parma)



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)



SEDE

Strada del Taglio, 10

IL CORSO

La formazione di figure tecniche altamente specializzate e motivate, in grado di coniugare, nell'ambito lattiero-caseario, tradizione e innovazione, scienza e cultura, tecnologia e gestione dell'impresa casearia, è fondamentale per la tutela del patrimonio zootecnico, alimentare e culturale del nostro territorio.

Il corso di laurea interateneo in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia (TeGIC) è realizzato dall'Università di Parma (sede amministrativa), dall'Università di Milano e dall'Università Cattolica del Sacro Cuore, con il contributo del CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria. Questa sinergia consente di offrire alle studentesse e agli studenti una formazione completa e multidisciplinare, arricchita dall'esperienza e dalle competenze di docenti provenienti dai tre atenei e da enti di ricerca di rilievo. La completezza della formazione è ulteriormente rafforzata dai lunghi periodi di tirocinio formativo presso

aziende, industrie, studi professionali e/o amministrazioni pubbliche o private, che permettono alle studentesse e agli studenti di acquisire competenze pratiche fondamentali per la loro futura professione. Il percorso formativo del CdL fornisce competenze di base nelle discipline tecnico-scientifiche fondamentali per il settore, quali la chimica, l'economia e la gestione dell'impresa, la zootecnica generale e il miglioramento genetico, la nutrizione e l'alimentazione animale. A queste si affiancano competenze approfondite sulla produzione primaria, la qualità del latte e i criteri di valutazione, i processi di caseificazione, le tecnologie di produzione dei derivati del latte, i macchinari e gli impianti. Grande rilievo viene dato alla sostenibilità ambientale delle produzioni lattiero-casearie. Tali conoscenze sono integrate da una buona formazione in ambito giuridico ed economico, di supporto per una gestione razionale dell'impresa casearia.

DOPO LA LAUREA

I tirocini in azienda previsti al secondo e al terzo anno, permetteranno alle studentesse e agli studenti 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-pro-

fessionale 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.

**TIPOLOGIA**

Laurea triennale
a orientamento professionale

**CLASSE**

L-P02

**LINGUA**

Italiano

**SITO**

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

**REFERENTI PER L'ORIENTAMENTO**

Prof. Mauro Conter - mauro.conter@unipr.it
Prof.ssa Benedetta Bottari - benedetta.bottari@unipr.it

PIANO DEGLI STUDI**PRIMO ANNO** **CFU 58**

- FONDAMENTI DI CHIMICA*	
• FONDAMENTI DI CHIMICA: TEORIA	3
• FONDAMENTI DI CHIMICA: LABORATORIO	1
- MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI*	
• 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*	
• 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*	
• 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*	
• 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*	
• 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*		
• TECNICHE DI ALLEVAMENTO NELLA ZOOTECNIA DA LATTE		3
• LABORATORIO DI TECNOLOGIE PER LA ZOOTECNIA DA LATTE		2
- IGIENE E QUALITÀ DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI*		
• ASPETTI IGIENICO-SANITARI DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI		3
• LABORATORIO DI 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*		
• TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE II - FORMAGGI		6
• LABORATORIO DI TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE II - FORMAGGI		6
- ANALISI SENSORIALE*		
• ANALISI SENSORIALE		2
• LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE		2
- QUALITÀ DEL LATTE DALL'ALLEVAMENTO AL CASEIFICIO*		
• ANALISI DELLA QUALITÀ DEL LATTE DALL'ALLEVAMENTO AL CASEIFICIO		3
• LABORATORIO DI ANALISI DELLA QUALITÀ DEL LATTE DALL'ALLEVAMENTO AL CASEIFICIO		3
- ELEMENTI DI FISICA TECNICA ED EFFICIENZA ENERGETICA NELLA FILIERA ALIMENTARE*		
• 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*		
• 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*	
• ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA	6
• LABORATORIO DI ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA	6
- CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI FINITI*	
• CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI FINITI	3
• LABORATORIO DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI FINITI	2
- GESTIONE SOTTOPRODOTTI*	
• GESTIONE SOTTOPRODOTTI	3
• LABORATORIO DI GESTIONE SOTTOPRODOTTI	2
- ASPETTI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI NON CASEIFICATI A BASE DI LATTE*	
• ASPETTI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI NON CASEIFICATI A BASE DI LATTE	3
• LABORATORIO DI 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

* insegnamento integrato



CORSO DI LAUREA MAGISTRALE A CICLO UNICO

MEDICINA VETERINARIA



MODALITÀ DI ACCESSO

Numero programmato nazionale



FREQUENZA

Obbligatoria



SEDE

Strada del Taglio, 10

IL CORSO

Il corso a partire dall'anno accademico 2023-2024 è abilitante: dopo il conseguimento del titolo potrai iscriverti all'albo dei Medici Veterinari e potrai esercitare la professione medico-veterinaria. 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 la maggior parte delle attività nelle strutture del Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie.

Il tirocinio si articola in tre macrosettori in cui si esplica la professione medico veterinaria: clinica degli animali da compagnia, del cavallo e degli

animali esotici; sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare; produzioni animali e medicina degli animali da reddito. Parte del tirocinio verrà svolta presso l'Ospedale Veterinario, (aperto al pubblico 24/24 ore, 7/7 giorni), dove viene fornita assistenza e cura ad animali da compagnia, da reddito e non convenzionali.

Quelli che saranno i tuoi docenti 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, il Dipartimento offre 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 inoltre attivi interessanti un corso di Dottorato in Scienze Medico-Veterinarie e Master di II livello.

Le laureate e i laureati acquisiscono conoscenze e competenze che permettono loro di

operare con funzioni di elevata responsabilità nei diversi ambiti professionali: ambito clinico e gestionale degli animali; ambito ispettivo e di sanità pubblica nel Servizio Sanitario Nazionale, e in enti privati o pubblici nazionali ed internazionali; ambito zootecnico favorito e supportato dal contesto territoriale.



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 56

- ANATOMIA MICROSCOPICA ED EMBRIOLOGIA	8
- CHIMICA, FISICA E STATISTICA	12
- GESTIONE E BENESSERE ANIMALE	5
- FORMAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (E-LEARNING)	1
- IDONEITÀ DI LINGUA INGLESE B2	3
- BIOCHIMICA VETERINARIA	9
- ANATOMIA E FISIOLOGIA 1	8
- MICROBIOLOGIA ED EPIDEMIOLOGIA VETERINARIA	8
- ORIENTAMENTO 1° ANNO	2

SECONDO ANNO CFU 52

- ANATOMIA E FISIOLOGIA 2	6
- ANATOMIA E FISIOLOGIA 3	6
- ANATOMIA E FISIOLOGIA 4	6
- ZOOTECNICA GENERALE ED ECONOMIA AGRO-ALIMENTARE	9
- ZOOTECNICA SPECIALE	7
- PATOLOGIA GEN. - FISIOPATOLOGIA ANIMALE - IMMUNOPATOLOGIA VET.	8
- PRINCIPI DI NUTRIZIONE E TECNOLOGIE	8
- ORIENTAMENTO 2° ANNO	2

TERZO ANNO CFU 62

- ANATOMIA RADIOGRAFICA E TOMOGRAFICA NORMALE	9
- ALIMENTAZIONE E CONTROLLO IGIENICO SANITARIO DEGLI ALIMENTI	8
- PARASSITOLOGIA E MALATTIE PARASSITARIE DEGLI ANIMALI	8
- MALATTIE INFETTIVE I E POLIZIA VETERINARIA E SANITÀ PUBBLICA	7
- MALATTIE INFETTIVE II E PATOLOGIA AVIARIE	8
- FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA	10
- DIAGNOSTICA PER IMMAGINI	8
- ORIENTAMENTO 3° ANNO	3
- PROVA FINALE 3° ANNO	1





QUARTO ANNO

CFU 66

- PATOLOGIA MEDICA E SEMEIOTICA MEDICA VETERINARIA	11
- ISPEZIONE E CONTROLLO ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	8
- OSTETRICIA, ANDROLOGIA E FECONDAZIONE ARTIFICIALE	9
- ANATOMIA PATOLOGICA I, ANATOMIA PATOLOGICA II E TECNICHE NECROSCOPICHE	13
- CFU A SCELTA	4
- CLINICA CHIRURGICA I	10
- TERAPIA MEDICA VET. - MEDICINA LEGALE, LEGISLAZ. E PROTEZ. ANIM.	7
- ORIENTAMENTO 4° ANNO	4

QUINTO ANNO

CFU 64

- PROVA FINALE 5° ANNO	4
- CFU A SCELTA	4
- CLINICA CHIRURGICA VETERINARIA II	7
- CLINICA MEDICA VETERINARIA	6
- CLINICA OSTETRICA VETERINARIA	6
- ORIENTAMENTO 5° ANNO	3
- TIROCINIO PRATICO VALUTATIVO	30
- PROVA FINALE	4

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE

PRODUZIONE ANIMALI INNOVATIVE E SOSTENIBILI



MODALITÀ DI ACCESSO

Accesso libero
con verifica requisiti



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 Alice Vismarra
alice.vismarra@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 SALUTE E BENESSERE ANIMALE*	
• AMBIENTE E SALUTE: PRIORITÀ E CRITICITÀ	3
• EDILIZIA E MANAGEMENT ZOOTECNICO PER IL BENESSERE ANIMALE	3
- TECNOPATIE, 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





**UNIVERSITÀ
DI PARMA**

**SCOPRI
TUTTI I NOSTRI CORSI**

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

www.unipr.it

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

NUMERO VERDE 800 904084

FOLLOW US

