



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO**

TECNOLOGIE E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA

- CLASSE L-P02 – Professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali
- TIPOLOGIA - Corso di laurea ad orientamento professionale
- DURATA - 3 anni
- LINGUA - Italiano
- MODALITÀ DI ACCESSO - Numero programmato locale (25)
- INTERATENEO – 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
- FREQUENZA - obbligatoria la frequenza dei tirocini aziendali
- SEDE - Strada del Taglio 10, Parma

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 garantita dalla sinergia tra attività didattica e lunghi periodi di tirocinio formativo in aziende, industrie, studi professionali e/o amministrazioni pubbliche o private, che permetteranno loro di acquisire competenze pratiche fondamentali per la loro professione futura. Il percorso formativo fornirà competenze nelle discipline tecnico-scientifiche di base fondamentali per il settore, quali chimica, economia e gestione dell'impresa, zootecnica generale e miglioramento genetico, nutrizione ed alimentazione animale, alle quali 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 e impianti. Grande rilievo sarà dato alla sostenibilità ambientale delle produzioni lattiero-casearie. Queste conoscenze saranno integrate da una formazione in ambito giuridico ed economico, di supporto per una gestione razionale dell'impresa casearia.

DOPO LA LAUREA

I tirocini in azienda permetteranno a studentesse e studenti di entrare presto in contatto con il mondo del lavoro e di mettere in pratica le conoscenze tecnico-scientifiche acquisite, in termini di gestione del latte, tecnologia, impiantistica, sanificazione, sicurezza alimentare, legislazione alimentare e applicazione dei piani di autocontrollo aziendale e di logistica. Grazie a questa attività

professionalizzante, laureate e laureati in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia potranno trovare occupazione in aziende attive nella trasformazione del latte in formaggi e derivati, in laboratori e strutture di controllo, oppure svolgere attività libero-professionale come consulenti aziendali.

Le laureate e i laureati, alla fine del percorso formativo, saranno abilitate/i all'iscrizione al Collegio Nazionale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati

Tra i ruoli che laureate e laureati TeGiC potranno svolgere: 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.

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.

Il corso è in attesa di approvazione a seguito di decreto ministeriale

PIANO DI STUDI

	PRIMO ANNO	58 CFU
-	FONDAMENTI DI CHIMICA* <ul style="list-style-type: none"> FONDAMENTI DI CHIMICA: TEORIA 3 FONDAMENTI DI CHIMICA: LABORATORIO 1 	4
-	MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI* <ul style="list-style-type: none"> FONDAMENTI DI MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI 4 LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI 2 	6
-	QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE DEI RUMINANTI* <ul style="list-style-type: none"> 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 	12
-	ZOOTECNICA DEL LATTE I	3
-	FORMAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	1
-	IDONEITÀ INGLESE B1	3
-	CHIMICA E BIOCHIMICA DEL LATTE* <ul style="list-style-type: none"> CHIMICA E BIOCHIMICA DEL LATTE 3 LABORATORIO DI CHIMICA E BIOCHIMICA DEL LATTE 2 	5
-	TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE I - LATTE ALIMENTARE, LATTI FERMENTATI, BURRO, DERIVATI ANIDRI* <ul style="list-style-type: none"> 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 	6

– MIGLIORAMENTO GENETICO PER LA PRODUZIONE QUANTI-QUALITATIVA DEL LATTE*	5
<ul style="list-style-type: none"> • MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA PRODUZIONE QUANTI-QUALITATIVA DEL LATTE 3 • LABORATORIO MIGLIORAMENTO GENETICO PER LA PRODUZIONE QUANTI-QUALITATIVA DEL LATTE 2 	
– ZOOTECNICA DEL LATTE II*	5
<ul style="list-style-type: none"> • TECNICHE DI ALLEVAMENTO NELLA ZOOTECNIA DA LATTE 3 • LABORATORIO DI TECNOLOGIE PER LA ZOOTECNIA DEL LATTE 2 	
– IGIENE E QUALITÀ DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI*	8
<ul style="list-style-type: none"> • 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	62 CFU
– TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE II –FORMAGGI*	12
<ul style="list-style-type: none"> • TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE II - FORMAGGI 6 • LABORATORIO DI TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE II - FORMAGGI 6 	
– ANALISI SENSORIALE*	4
<ul style="list-style-type: none"> • ANALISI SENSORIALE 2 • LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE 2 	
– QUALITÀ DEL LATTE DALL'ALLEVAMENTO AL CASEIFICIO*	6
<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • ELEMENTI DI FISICA TECNICA PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE 3 • LABORATORIO DI ELEMENTI DI FISICA TECNICA PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE 1 	
– MICROBIOLOGIA LATTIERO CASEARIA*	6
<ul style="list-style-type: none"> • FONDAMENTI DI MICROBIOLOGIA LATTIERO CASEARIA 4 • LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA LATTIERO CASEARIA 2 	
– TIROCINIO IN AZIENDA	25

TERZO ANNO	60 CFU
– ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA*	12
<ul style="list-style-type: none"> • ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA 6 • LABORATORIO ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA 6 	
– CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI FINITI*	5
<ul style="list-style-type: none"> • CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI FINITI 3 	

	<ul style="list-style-type: none"> • LABORATORIO DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI FINITI 2 	
–	GESTIONE SOTTOPRODOTTI* <ul style="list-style-type: none"> • GESTIONE SOTTOPRODOTTI 3 • LABORATORIO DI GESTIONE SOTTOPRODOTTI 2 	5
–	ASPETTI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI NON CASEIFICATI A BASE DI LATTE* <ul style="list-style-type: none"> • ASPETTI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI NON CASEIFICATI A BASE DI LATTE 3 • LABORATORIO DI ASPETTI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI NON CASEIFICATI A BASE DI LATTE 2 	5
–	ORDINAMENTO PROFESSIONALE	2
–	CORSO A SCELTA	3
–	TIROCINIO IN AZIENDA	25
–	PROVA FINALE	3

CORSI A SCELTA

–	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

I PARTNER

AFIDOP – Associazione Italiana Formaggi DOP, Roma; Assolatte – Associazione Italiana Lattiero Casearia, Roma; Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano – Reggio nell’Emilia; Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola – Novara; Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano – Desenzano del Garda (BS); Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio – Codroipo (UD); Consorzio per la Tutela del Formaggio Mozzarella di Bufala Campana – Caserta; Consorzio per la Tutela Provolone Valpadana – Cremona; Consorzio Trentingrana CONCAST sca – Trento; Brazzale spa – Zanè (VI); Caseifici GranTerre spa – Modena | Consorzio GranTerre Sca – Modena; Centro Lattiero Caseario e Agroalimentare – Parma; Falma srl – Mantova; IFF Danisco Italy spa – Milano; Industria Casearia Silvio Belladelli spa – Villafranca di Verona (VR); Lactalis Italia – Milano; Latteria di Soligo sac – Farra di Soligo (TV); Latteria Sociale Mantova Soc. Agr. Coop. – Sant’Antonio di Porto Mantovano (MN); Latteria Soresina – Soresina (CR); Montanari & Gruzza – Reggio nell’Emilia; Organismo Controllo Qualità delle Produzioni Regolamentate (OCQ – PR) – Reggio nell’Emilia; Sacco srl – Cadorago (CO); Santangiolina Latte Fattorie Lombarde Società Agricola – San Colombano al Lambro (MI); Tecno10 srl – Spormaggiore (TN); I.S.I.S.S. “Antonio Zanelli” – Reggio nell’Emilia ; I.S.I.S.S. Galilei Bocchialini – Parma ; I.S.I.S.S. Magnaghi-Solari – Salsomaggiore Terme (PR); Collegio Nazionale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati.