



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO

Corso di
laurea triennale in
**Tecniche della prevenzione
nell'ambiente e nei luoghi di
lavoro**

FACOLTÀ DI
Medicina e Chirurgia

Accesso

Programmato.

Per informazioni sul numero dei posti e sulla data del test di ammissione consulta il sito www.unimi.it – INFORMAZIONI PER FUTURI STUDENTI.

OFA - Obblighi formativi aggiuntivi

Lo studente che al test di ammissione ha ottenuto un risultato insufficiente nelle aree di biologia e chimica, si vedrà assegnato degli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) che dovrà colmare secondo quanto indicato nel sito tpal.cdl.unimi.it

Lingua inglese

Per conseguire i crediti relativi all'accertamento di lingua inglese si richiede una conoscenza di livello B1.

Tale livello può essere attestato, al momento dell'immatricolazione, tramite l'invio di una certificazione valida e riconosciuta dall'Ateneo, oppure verificato tramite Placement test erogato dallo SLAM-Centro Linguistico di Ateneo tra ottobre e dicembre. In caso di non raggiungimento del livello richiesto, sarà necessario seguire i corsi erogati dallo SLAM-Centro Linguistico di Ateneo e superare il relativo test finale.

Coloro che non supereranno il test finale dovranno conseguire una certificazione esterna entro la laurea.

Obiettivi

Gli obiettivi formativi dei laureati del Corso di Laurea in Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro sono:

- conoscere i principi fondamentali delle scienze fisiche, chimiche, biologiche, statistiche ed informatiche al fine di riconoscere e valutare l'entità dei fattori di rischio ambientali ed occupazionali per la salute dell'uomo;
- conoscere i fenomeni biologici che regolano i principali meccanismi di funzionamento di organi ed apparati dell'uomo;
- conoscere i fondamenti della microbiologia, biochimica, fisiopatologia umana e patologia generale al fine di una corretta valutazione sanitaria degli ambienti di vita e di lavoro;
- conoscere le principali tecnologie conservative degli alimenti ed essere in grado di valutare il rischio nelle filiere alimentari;
- conoscere i fondamenti della psicologia generale, della sociologia dell'ambiente e del territorio e dell'organizzazione aziendale;
- conoscere i requisiti igienici, strutturali ed impiantistici di attività commerciali e produttive necessari per l'eventuale rilascio di pareri sanitari e titoli autorizzativi;
- conoscere i principi fondamentali di prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali nei vari comparti produttivi.

Sbocchi professionali

I laureati troveranno sbocchi occupazionali, con compiti di prevenzione oltre che ispettivi e di vigilanza, presso enti pubblici (AO/ASST, ASL/ATS, ARPA, ISPESL, Enti Locali, ecc.), nei servizi deputati al controllo e alla prevenzione, nei servizi per la formazione del personale e nei servizi di prevenzione e protezione.

Nelle strutture private, come dipendenti o consulenti, i laureati potranno svolgere con autonomia tecnico professionale attività di programmazione e di organizzazione del lavoro, in riferimento alle condizioni di igiene e sicurezza dei lavoratori; in collaborazione con il servizio di prevenzione e protezione concorrono all'individuazione degli interventi atti a garantire la sicurezza dei lavoratori e la difesa ambientale. Collaboreranno altresì con le imprese nell'analisi dei rischi in azienda e nella redazione di documenti di valutazione dei rischi (per la sicurezza del lavoro, per la sicurezza alimentare e la sicurezza ambientale).

Eseguiranno indagini ambientali per il monitoraggio delle condizioni di salubrità dei luoghi di vita e di lavoro.

Piano degli studi

I anno

| INSEGNAMENTI | CREDITI PARZIALI | CREDITI TOTALI |
|--|------------------|----------------|
| I semestre | | |
| Laboratorio (chimico-fisico) | | 1 |
| Scienze biochimiche - Modulo: Biochimica - Modulo: Biologia applicata | 2 2 | 4 |
| Scienze biomediche 1 - Modulo: Anatomia - Modulo: Fisiologia | 2 2 | 4 |
| Scienze chimico-fisiche - Modulo: Chimica generale e inorganica - Modulo: Chimica organica - Modulo: Fisica applicata - Modulo: Scienze tecniche mediche applicate | 2 2 2 1 | 7 |
| Scienze statistiche ed epidemiologiche - Modulo: Statistica medica - Modulo: Igiene generale e applicata - Modulo: Scienze tecniche mediche applicate | 2 2 1 | 5 |
| II semestre | | |
| Scienze biomediche 2 - Modulo: Patologia generale - Modulo: Microbiologia | 3 3 | 6 |
| Scienze della prevenzione - Modulo: Igiene generale e applicata - Modulo: Medicina del lavoro - Modulo: Scienze tecniche mediche applicate | 3 3 2 | 8 |
| Scienze giuridiche - Modulo: Diritto del lavoro - Modulo: Istituzioni di diritto pubblico - Modulo: Diritto penale - Modulo: Scienze tecniche mediche applicate | 2 1 2 1 | 6 |
| Annuale | | |
| Tirocinio | | 12 |
| | | |
| Accertamento di lingua inglese (livello B1) | | 2 |
| Accertamento delle competenze informatiche | | 3 |
| Attività formative a scelta dello studente | | 2 |

Il anno

| INSEGNAMENTI | CREDITI PARZIALI | CREDITI TOTALI |
|--|-----------------------|----------------|
| I semestre | | |
| Ecosistemi e qualità dell'ambiente - Modulo: Chimica ambientale e beni culturali - Modulo: Botanica ambientale e applicata - Modulo: Igiene generale e applicata - Modulo: Scienze tecniche mediche applicate | 2 1 1 2 | 6 |
| Farmacologia e tossicologia - Modulo: Farmaceutico tecnologico applicato - Modulo: Farmacologia - Modulo: Medicina legale - Modulo: Medicina del lavoro - Modulo: Scienze tecniche mediche applicate | 2 1 1 1 1 | 6 |
| Laboratorio (ambiente) | | 1 |
| Scienze umane e promozione della salute - Modulo: Igiene generale e applicata - Modulo: Medicina del lavoro - Modulo: Scienze tecniche mediche applicate - Modulo: Psicologia generale - Modulo: Sociologia ambiente e territorio | 1 2 1 1 1 | 6 |

| INSEGNAMENTI | CREDITI PARZIALI | CREDITI TOTALI |
|---|-----------------------|----------------|
| Il semestre | | |
| Laboratorio (alimenti) | | 1 |
| Organizzazione e management sanitario - Modulo: Storia della medicina - Modulo: Igiene generale e applicata - Modulo: Scienze tecniche mediche applicate - Modulo: Psicologia del lavoro - Modulo: Politica economica | 1 2 1 1 1 | 6 |
| Scienze dell'alimentazione - Modulo: Scienze e tecnologie alimentari - Modulo: Igiene generale e applicata - Modulo: Scienze tecniche mediche applicate - Modulo: Ispezione degli alimenti di origine animale | 1 2 1 3 | 7 |
| Scienze interdisciplinari cliniche 1 - Modulo: Medicina interna - Modulo: Malattie dell'apparato visivo - Modulo: Malattie dell'apparato locomotore - Modulo: Medicina del lavoro - Modulo: Scienze tecniche mediche applicate | 1 1 1 2 1 | 6 |
| Annuale | | |
| Tirocinio | | 19 |
| | | |
| Attività formative a scelta dello studente | | 2 |

III anno

| INSEGNAMENTI | CREDITI PARZIALI | CREDITI TOTALI |
|---|-----------------------|----------------|
| I semestre | | |
| Fisica tecnica e chimica industriale - Modulo: Ingegneria sanitaria ambientale - Modulo: Fisica tecnica ambientale - Modulo: Impianti chimici - Modulo: Campi elettromagnetici - Modulo: Radioprotezione | 1 1 2 2 1 | 7 |
| Igiene ambientale e sicurezza sul lavoro - Modulo: Igiene generale e applicata - Modulo: Medicina del lavoro - Modulo: Scienze tecniche mediche applicate | 2 2 3 | 7 |
| Scienze interdisciplinari cliniche 2 - Modulo: Malattie dell'apparato respiratorio - Modulo: Malattie dell'apparato cardiovascolare - Modulo: Malattie infettive - Modulo: Audiologia - Modulo: Anestesiologia | 1 1 1 1 1 | 5 |
| Annuale | | |
| Tirocinio | | 29 |
| | | |
| Attività formative a scelta dello studente | | 2 |
| Prova finale | | 7 |

Attività formative obbligatorie

- Altre attività (3 crediti)

LAUREE MAGISTRALI a cui è possibile accedere (c/o Università degli Studi di Milano)

- Scienze delle professioni sanitarie della prevenzione
- Scienze cognitive e processi decisionali

INFO

🎓 **Classe di laurea:** Professioni sanitarie della prevenzione (L/SNT4)

🕒 **Durata del corso:** 3 anni (180 crediti)

📅 **Frequenza:** obbligatoria

📍 **Sedi didattiche:**

- Settori Didattici di Città Studi - Milano
- Strutture convenzionate

🌐 **Siti utili:**

tpal.cdl.unimi.it
www.unimi.it



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO