



Corso di laurea professionalizzante in

**Tecnologie
e gestione
dell'impresa
casearia**

facoltà di

**SCIENZE AGRARIE
E ALIMENTARI**

Il Corso di laurea è "Interateneo", tra l'Università degli Studi di Milano, l'Università degli Studi di Parma e l'Università Cattolica del Sacro Cuore, con la collaborazione del CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

Accesso

Numero programmato locale (25 posti) e accesso in base ad un colloquio di verifica delle conoscenze.

Obiettivi

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 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.

Sbocchi professionali

I laureati potranno trovare occupazione presso industrie del settore lattiero-caseario, consorzi e cooperative del settore caseario, nonché presso laboratori e studi professionali.

Funzione in un contesto di lavoro

- 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

Competenze associate alla funzione

Il laureato in Tecnologie e Gestione delle Impresе Casearie sarà in grado di:

- fornire consulenze per aziende che operano nei settori della produzione, trasformazione e commercializzazione del latte e dei prodotti lattiero-caseari;
- fornire valutazione della qualità e degli aspetti igienico-sanitari del latte e dei derivati, impostare capitolati d'acquisto;
- indirizzare la materia prima latte, a seconda delle caratteristiche intrinseche della stessa, verso l'impiego più idoneo;

- analizzare il latte e i prodotti derivati e saper interpretare i rapporti di prova;
- conoscere i rischi sanitari associati al latte e alle produzioni casearie;
- conoscere e sapere come accedere alla normativa italiana e comunitaria del settore lattiero-caseario;
- seguire i piani di autocontrollo aziendali e applicare i piani HACCP alle produzioni casearie;
- sapersi rapportare con le autorità competenti durante gli audit e le visite ispettive;
- intraprendere percorsi di sostenibilità della filiera nell'azienda lattiero-casearia;
- analizzare i dati aziendali e le scelte economiche e di mercato delle imprese casearie.

I laureati, alla fine del percorso formativo, saranno abilitati all'iscrizione al Collegio Nazionale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati.

Piano degli studi

I anno

INSEGNAMENTI	CREDITI PARZIALI	CREDITI TOTALI
Fondamenti di chimica - Teoria - Laboratorio	3 1	4
Microbiologia generale e principi di microbiologia - Fondamenti di microbiologia generale e principi di microbiologia degli alimenti - Laboratorio di microbiologia generale e principi di microbiologia degli alimenti	4 2	6
Qualità degli alimenti e nutrizione dei ruminanti - Qualità e valutazione di alimenti e foraggi - Alimentazione di precisione, sostenibilità e qualità del latte - Campionamento e metodi di analisi alimenti - Tecnologie di alimentazione e valutazione d'impatto ambientale	3 3 3 3	12
Zootecnica del latte I		3
Formazione in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro		1
Idoneità di lingua inglese (livello B1)		3
Chimica e biochimica del latte - Chimica e biochimica del latte - Laboratorio di chimica e biochimica del latte	3 2	5
INSEGNAMENTI	CREDITI PARZIALI	CREDITI TOTALI

<p>Tecnologie di trasformazione del latte I – Latte alimentare, lattii fermentati, burro, derivati anidri</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecnologie di trasformazione del latte I – Latte alimentare, lattii fermentati, burro, derivati anidri - Laboratorio di tecnologie di trasformazione del latte I – Latte alimentare, lattii fermentati, burro, derivati anidri 	<p>3</p> <p>3</p>	<p>6</p>
<p>Miglioramento genetico per la produzione quanti-qualitativa del latte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Miglioramento genetico della produzione quanti-qualitativa del latte - Laboratorio miglioramento genetico per la produzione quanti-qualitativa del latte 	<p>3</p> <p>2</p>	<p>5</p>
<p>Zootecnica del latte II</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di allevamento nella zootecnica da latte - Laboratorio di tecnologie per la zootecnica del latte 	<p>3</p> <p>2</p>	<p>5</p>
<p>Igiene e qualità dei prodotti lattiero-caseari</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspetti igienico-sanitari dei prodotti lattiero-caseari - Laboratorio di aspetti igienico-sanitari dei prodotti lattiero-caseari - Tracciabilità, etichettatura e certificazione dei prodotti lattiero caseari - Laboratorio di tracciabilità, etichettatura e certificazione dei prodotti lattiero caseari 	<p>3</p> <p>1</p> <p>3</p> <p>1</p>	<p>8</p>

Il anno

INSEGNAMENTI	CREDITI PARZIALI	CREDITI TOTALI
<p>Tecnologie di trasformazione del latte II – Formaggi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecnologie di trasformazione del latte II – formaggi - Laboratorio di tecnologie di trasformazione del latte II – formaggi 	<p>6</p> <p>6</p>	<p>12</p>
<p>Analisi sensoriale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analisi sensoriale - Laboratorio di analisi sensoriale 	<p>2</p> <p>2</p>	<p>4</p>
<p>Qualità del latte dall'allevamento al caseificio</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analisi della qualità del latte dall'allevamento al caseificio - Laboratorio analisi della qualità del latte dall'allevamento al caseificio 	<p>3</p> <p>3</p>	<p>6</p>
INSEGNAMENTI	CREDITI PARZIALI	CREDITI TOTALI

Elementi di fisica tecnica ed efficienza energetica nella filiera alimentare - Elementi di fisica tecnica per l'industria alimentare - Laboratorio di elementi fisica tecnica per l'industria alimentare	3 1	4
Microbiologia lattiero casearia - Fondamenti di microbiologia lattiero casearia - Laboratorio di microbiologia lattiero casearia	4 2	6
Tirocini in azienda		25

III anno

INSEGNAMENTI	CREDITI PARZIALI	CREDITI TOTALI
Economia e gestione dell'impresa casearia - Economia e gestione dell'impresa casearia - Laboratorio di economia e gestione dell'impresa casearia	6 6	12
Conservazione, confezionamento e qualità dei prodotti finiti - Conservazione, confezionamento e qualità dei prodotti finiti - Laboratorio di conservazione, confezionamento e qualità dei prodotti finiti	3 2	5
Gestione sottoprodotti - Gestione sottoprodotti - Laboratorio di gestione sottoprodotti	3 2	5
Aspetti microbiologici degli alimenti non caseificati a base di latte - Aspetti microbiologici degli alimenti non caseificati a base di latte - Laboratorio di aspetti microbiologici degli alimenti non caseificati a base di latte	3 2	5
Un insegnamento a scelta tra: - La sostenibilità del latte e i suoi derivati - Contaminazione degli alimenti da micotossine e sporigeni e gestione del rischio - Batteri e fibre per il benessere		3
Ordinamento professionale		2
Tirocinio in azienda		25
Prova finale		3

INFO

🎓 **Classe di laurea:** Professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali (L-P02)

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

📅 **Frequenza:** La frequenza ai tirocini è obbligatoria.

📍 **Sedi didattiche:**

Università degli Studi di Parma

Università degli Studi di Milano

Università Cattolica del Sacro Cuore (campus di Piacenza)

🌐 **Siti utili:**

www.unimi.it

www.unimi.it/it/corsi/laurea-triennale/tecnologie-e-gestione-dellimpresa-casearia-l-p02-interateneo

👤 **Presidente del Corso di Laurea:**

Prof. Massimo Malacarne

massimo.malacarne@unipr.it

👤 **Referente unimi:**

Prof. Paolo D'Incecco

paolo.dincecco@unimi.it



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO