



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI MILANO

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**

## **Accesso**

Programmato.

## **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
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 - Laboratorio di tecnologie di trasformazione del latte I - Latte alimentare, latti fermentati, burro, derivati anidri	3 3 3	6
Miglioramento genetico per la produzione quanti-qualitativa del latte - Miglioramento genetico della produzione quanti-qualitativa del latte - Laboratorio miglioramento genetico per la produzione quanti-qualitativa del latte	3 2	5
Zootecnica del latte II - Tecniche di allevamento nella zootecnia da latte - Laboratorio di tecnologie per la zootecnia del latte	3 2	5
Igiene e qualità dei prodotti lattiero-caseari - 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	3 1 3 1	8

## Il anno

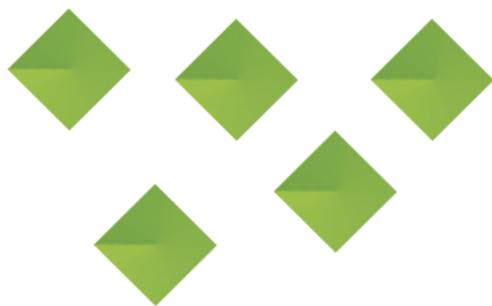
INSEGNAMENTI	CREDITI PARZIALI	CREDITI TOTALI
Tecnologie di trasformazione del latte II – Formaggi - Tecnologie di trasformazione del latte II – formaggi - Laboratorio di tecnologie di trasformazione del latte II – formaggi	6 6	12
Analisi sensoriale - Analisi sensoriale - Laboratorio di analisi sensoriale	2 2	4
Qualità del latte dall'allevamento al caseificio - Analisi della qualità del latte dall'allevamento al caseificio - Laboratorio analisi della qualità del latte dall'allevamento al caseificio	3 3	6

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 - Batterii 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 Milano

Università degli Studi di Parma

Università Cattolica del Sacro Cuore (campus di Piacenza)

 **Siti utili:**

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



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI MILANO