



**Università di Camerino**  
Bioscienze  
e Medicina Veterinaria

# SICUREZZA DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE E VALORIZZAZIONI DELLE TIPICITÀ ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE

Università di Camerino

**Corso di Laurea**

**1° livello**

classe L-38

durata 3 anni

crediti 180

**Scuola di Ateneo**

*Bioscienze e Medicina Veterinaria*

**Direttore** prof. Guido Favia

via Circonvallazione 93/95 - Matelica

**Responsabile Corso**

prof. Giacomo Rossi

0737 403458

giacomo.rossi@unicam.it

**Delegato Orientamento**

dott. Matteo Cerquetella

0737 403439

matteo.cerquetella@unicam.it

**web site**

<http://veterinaria.unicam.it>

*delegati*

**Tutorato**

dott.ssa Francesca Mariotti

0737 403467

francesca.mariotti@unicam.it

**Mobilità Internazionale**

**e Stage & Placement**

prof. Giacomo Rossi

0737 403458

giacomo.rossi@unicam.it

**Delegato per la disabilità**

dott. Massimo Zerani

0737 403463

massimo.zerani@unicam.it

## Presentazione

Il Corso di Studi in Sicurezza delle Produzioni Zootecniche e Valorizzazione delle Tipicità Alimentari di Origine Animale (CdS-SiVal) con i due curricula, uno orientato principalmente verso la sicurezza delle produzioni animali nelle aree mediterranee, zone tropicali e subtropicali e l'altro orientato verso la qualità nutrizionale, tecnologica e sensoriale dei prodotti e tipicità gastronomiche, si propone di formare una figura professionale che risponda alle esigenze attuali, riguardanti le attività nel comparto delle produzioni animali che abbracciano tutta la filiera produttiva dal miglioramento delle tecniche di allevamento, alla qualità dell'alimentazione animale e dei prodotti di origine animale, al controllo dei processi di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, sino alla qualità del prodotto elaborato e trasformato per la gastronomia.

Il Corso di Studio, nella sua peculiarità, fornisce altresì al laureato quelle competenze in materia di prevenzione, verifica e controllo in materia di igiene degli alimenti di origine animale, degli alimenti destinati agli animali, dei locali destinati alla produzione, trasformazione e vendita dei medesimi, delle attività svolte nel contesto dell'igiene e sanità pubblica veterinaria e di benessere animale e quindi di azione e supporto alle figure sanitarie, previste dalle direttive dell'Unione Europea, indispensabili per garantire un elevato standard di sicurezza della catena alimentare non solo in aree a maggiore vocazione produttiva, ma anche in aree in via di sviluppo.

## Requisiti di accesso

Per essere ammessi al Corso di Laurea occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore di durata quinquennale o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo ai sensi delle leggi vigenti.

Prove di accertamento del livello di conoscenze in ingresso degli studenti, che non precludono l'iscrizione ai corsi di laurea ma consentono una valutazione orientativa per porre gli studenti nelle condizioni migliori per affrontare corsi di tipo universitario, saranno effettuate all'inizio del primo anno di corso e saranno accompagnate, ove necessario, ad attività formative integrative, con valutazione finale.

## Professioni

Il laureato in Sicurezza delle Produzioni Zootecniche e Valorizzazione delle Tipicità Alimentari di Origine Animale può svolgere i seguenti ruoli professionali e relative funzioni negli ambiti occupazionali indicati:

- gestione degli allevamenti degli animali da reddito finalizzata alla qualità e sicurezza dei prodotti di origine animale;
- gestione e controllo della qualità delle produzioni animali primarie;
- pianificazione, gestione e controllo dei processi di trasformazione degli alimenti di origine animale;
- attività di consulenza per la stesura di piani Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) per l'autocontrollo delle aziende agroalimentari;
- responsabilità della tutela del benessere animale al mattatoio;
- attività tecnica di analisi di laboratorio degli alimenti per uso zootecnico;
- attività tecnica di analisi di laboratorio degli alimenti di origine animale freschi, preparati e trasformati;
- attività tecnica di analisi di laboratorio per la determinazione dell'autenticità e la rintracciabilità dei prodotti di origine animale;
- attività di controllo delle preparazioni gastronomiche a garanzia della sicurezza degli alimenti di origine animale e della salute del consumatore.

## Organizzazione

**I semestre** dal 2 ottobre 2017 al 26 gennaio 2018

**II semestre** dal 26 febbraio 2018 all'8 giugno 2018

Le attività formative curriculari possono essere di due tipologie: corsi di insegnamento monodisciplinari, corsi di insegnamento integrati. Per tutte le tipologie di attività, ogni credito equivale a 10 ore di didattica frontale e 15 ore di studio personale ed attività individuali, ad eccezione di alcune attività di base, affini o integrative e per il tirocinio, in cui il credito equivale a 7 ore di didattica frontale e 18 ore di studio personale ed attività individuali. Nell'ambito delle ore assegnate alla didattica frontale, a seconda delle materie, il 30% è riservato a esercitazioni o attività pratico-applicative nelle discipline che le contemplano.

È prevista la possibilità di svolgere attività formative in altre Università italiane o straniere nell'ambito di accordi e programmi internazionali, di convenzioni interateneo, o di specifiche convenzioni approvate dal Consiglio della Scuola, con altre istituzioni universitarie o di analogo rilevanza culturale.

## Piano Studi

Il singolo curriculum verrà attivato solo al raggiungimento del numero minimo di 5 iscritti.

### CURRICULUM 1: Sicurezza delle Produzioni Zootecniche in Area Mediterranea e nei Paesi in Via di Sviluppo

<b>I anno</b>	totale CFU 59
Matematica e Fisica	10
Statistica e Informatica	8
Chimica	6
Anatomia e Fisiologia degli animali da produzione	12
Lingua Inglese (English language level B1)	6
Biochimica	6
Legislazione veterinaria	5
Concetti di economia e microcredito in Paesi in via di sviluppo	6

<b>II anno</b>	totale CFU 61
Tecnologie di allevamento e nutrizione	9
Metodi genetici applicati alla variabilità delle produzioni e zoologia	9
Zooculture e Costruzioni in area mediterranea e tropicale	10
Controllo delle malattie nelle filiere produttive	5
Epidemiologia e controllo delle malattie infettive e parassitarie	15
Economia delle produzioni	5
Elementi di patologia generale, tecniche e metodol. biopatologiche	8

<b>III anno</b>	totale CFU 60
Igiene e tecnologia alimentare	15
Medicina preventiva	5
Metodologie in riproduzione animale	5
Farmacologia e tossicologia	6
Attività a scelta dello studente	12
Tirocinio	9
Prova finale	8

### CURRICULUM 2: Valorizzazione delle Tipicità Alimentari di Origine Animale

<b>I anno</b>	totale CFU 58
Matematica e Fisica	10
Statistica e Informatica	8
Chimica	6
Anatomia e Fisiologia degli animali da produzione	12
Lingua Inglese (English language level B1)	6
Biochimica	6
Legislazione veterinaria	5
Evoluzione delle culture alimentari e strategie di sussistenza	5

<b>II anno</b>	totale CFU 60
Tecnologie di allevamento e nutrizione	9
Metodi genetici applicati alla variabilità delle produzioni e zoologia	9
Metabolomica degli alimenti	8
Controllo delle malattie nelle filiere produttive	5
Microbiologia generale ed applicata alle produzioni alimentari	9
Gastronomia e produzioni alimentari	7
Economia delle produzioni	5
Elementi di patologia generale, tecniche e metodol. biopatologiche	8

<b>III anno</b>	totale CFU 62
Medicina preventiva	5
Scienze gastronomiche e tipicità nazionali	12
Igiene e controllo degli alimenti di origine animale	10
Analisi chimico-fisica e sensoriale degli alimenti	6
Attività a scelta dello studente	12
Tirocinio	9
Prova finale	8

Lo studente, per accedere agli anni di corso successivi, deve aver acquisito i seguenti CFU (Crediti Formativi Universitari):

- accesso dal I al II anno: almeno 30 CFU;
- accesso dal II al III anno: almeno 64 CFU.

### Certificazioni

Il Corso di Laurea è certificato ISO 9001:2008.

### Dopo la laurea

La laurea dà accesso agli studi di secondo ciclo (laurea magistrale) e master universitario di primo livello.

## Iniziative

**Porte aperte in UNICAM estate**  
dal 12 al 28 luglio  
e dal 21 agosto al 31 agosto 2017

**UNICAM Open Day**  
Camerino 20 luglio 2017

**Giornate di ambientamento  
per le Matricole**  
Matelica 26 ottobre 2017

**Verifica della preparazione iniziale**  
entro ottobre 2017

**Career Day**  
ottobre 2017

**Porte aperte in UNICAM 2018**  
<http://orientamento.unicam.it>

## Informazioni

**Polo degli Studenti 'Franco Biraschi'** - via D'Accorso 16 - 62032 Camerino  
Ufficio Orientamento  
[orientamento@unicam.it](mailto:orientamento@unicam.it) - 0737 404606  
<http://orientamento.unicam.it> fb [Polo degli studenti Unicam](#)

## Segreteria Studenti

**Matelica** Polo Didattico 'Giacomo Renzoni' - via Fidanza 15 - 0737 403422  
[segreteriastudenti.veterinaria@unicam.it](mailto:segreteriastudenti.veterinaria@unicam.it) - [paola.ciciani@unicam.it](mailto:paola.ciciani@unicam.it)  
lunedì e mercoledì 14.30-17.00 martedì-giovedì-venerdì 10.30-13.30

## Manager Didattico

[dott.ssa Elena Cardellini](mailto:dott.ssa.Elena.Cardellini@unicam.it) - [elena.cardellini@unicam.it](mailto:elena.cardellini@unicam.it) - 0737 402132

## Segreteria Didattica

[sig.ra Paola Lucidi](mailto:sig.ra.Paola.Lucidi@unicam.it) - [paola.lucidi@unicam.it](mailto:paola.lucidi@unicam.it) - 0737 403440

numero verde 800 054000

fb [UNICAM - Università degli Studi di Camerino](#)

## Immatricolazioni / Iscrizioni

La procedura di immatricolazione/iscrizione è on line all'indirizzo [www.unicam.it/reginfo](http://www.unicam.it/reginfo) a partire dal 17 luglio e fino al 6 novembre e comunque fino al raggiungimento dell'utenza sostenibile. Ulteriori informazioni sono reperibili nella **Guida dello Studente** a.a. 2017/2018 on line: [www.unicam.it/studente/guida-dello-studente](http://www.unicam.it/studente/guida-dello-studente)

## Tasse

Per l'a.a. 2017/2018 è confermato l'esonero totale straordinario del contributo onnicomprensivo annuale degli studenti delle Lauree, Lauree magistrali a ciclo unico e Lauree magistrali. Tutti gli studenti neo-immatricolati ed iscritti in corso e fuori corso per l'a.a. 2017/2018 sono tenuti a corrispondere la tassa regionale per il diritto allo studio di € 140 e l'imposta di bollo assolta in forma virtuale di € 16. Per saperne di più: <http://www.unicam.it/studente/guida-dello-studente>

## Agevolazioni

*Se sei bravo ti aspettano queste opportunità:*

Borse di eccellenza a partire dal voto di maturità 90/100

*Se sei bravo negli studi universitari:*

Borse di merito

*Se sei uno sportivo:*

Studenti in Dual Career - programma Unicam4Sport

a.a. 2017/2018