

LA PROFESSIONE

Il laureato in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti ha la possibilità di accedere a diversi sbocchi professionali in qualità di:

- › Responsabile di stabilimento e di approvvigionamenti
- › Controllore di qualità e certificazione
- › Operatore tecnico nel Servizio Sanitario Nazionale
- › Esperto di Autocontrollo
- › Formazione di operatori del settore agro-alimentare

nei seguenti settori:

- › Industria Alimentare
- › Grande Distribuzione Organizzata
- › Laboratori di analisi settore alimentare
- › Ristorazione collettiva
- › Strutture Sanitarie e di Ricerca
- › Enti certificatori



PER INFORMAZIONI

Segreteria del Corso di Laurea
Contrà Mure S. Rocco, 41 Vicenza
Tel. 0444/228928
Fax 0444/228950
segreteria@univi.it

www.univi.it/SIA

Presidenza Facoltà di Medicina Veterinaria
Agripolis-Legnaro (PD)
Tel. 049/8272536
Fax 049/8272545



© 2007 Target Way Design House

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

FACOLTÀ DI MEDICINA VETERINARIA

CORSO DI LAUREA IN



SICUREZZA
IGIENICO-SANITARIA
DEGLI ALIMENTI

VICENZA

SPONSORED BY:



Associazione delle Piccole e Medie
Imprese della Provincia di Vicenza

Aderente CONFAPI

www.apindustria.vi.it



Agenzia di Comunicazione
Villaverla - Vicenza

www.targetway.com

INFORMAZIONI GENERALI

Il corso di laurea in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti (SIA) è ad accesso libero

È a ciclo triennale

Le attività si svolgono presso le strutture didattiche della Fondazione Studi Universitari di Vicenza, S. Maria Nova in Contrà Mure San Rocco 41

La frequenza dei corsi non è obbligatoria ma è fortemente consigliata

Possibilità di autovalutare on-line il proprio livello di preparazione

Sono previsti corsi di livellamento in chimica, matematica e biologia nel mese di settembre



IL CORSO DI LAUREA

Il corso di laurea prevede:

- › 131 crediti obbligatori
- › 30 crediti a scelta dello studente
- › 3 crediti per la lingua inglese
- › 7 crediti per la prova finale
- › 9 crediti per ulteriori conoscenze e abilità

L'attività didattica:

1° Anno

- › Chimica
- › Biochimica
- › Fisica
- › Biologia
- › Anatomia degli animali
- › Fisiologia degli animali
- › Genetica delle piante e degli animali

2° Anno

- › Patologia generale
- › Malattie infettive degli animali
- › Parassitologia
- › Tecniche di allevamento e qualità delle derrate
- › Microbiologia degli alimenti
- › Chimica e Tossicologia degli alimenti e relative tecniche analitiche
- › Legislazione e certificazione nel settore agroalimentare

3° Anno

- › Tecnologia e igiene dei processi produttivi
- › Economia del mercato agroalimentare
- › Metodologie e biotecnologie per la produzione di alimenti

FORMAZIONE PRATICA

Il corso di laurea è fortemente caratterizzato da **attività pratico-esercitazionali** presso il Centro Sicurezza Alimentare di Thiene (VI), l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (Sezione di Vicenza) e l'Azienda Agricola Sperimentale di Montecchio Precalcino (VI)

Sono previste **visite guidate** in aziende agroalimentari (caseifici, salumifici, industrie conserviere e produttrici di bevande, centrale del latte, ecc.)

Lo studente svolgerà stage presso aziende del settore



Laurearsi in SIA^(*) è bello...

...perché:

è un corso di laurea pressoché unico nel suo genere e fa acquisire al laureato competenze come quelle previste dall'Unione Europea nel "Pacchetto Igiene", per la figura dell'ASSISTENTE SPECIALIZZATO UFFICIALE, indispensabile nel delicato compito di garantire un elevato standard di Sicurezza Alimentare.

Il corso di laurea, inserito in una realtà come Vicenza, si avvale di un rapporto molto più diretto tra docenti e studenti che possono quindi essere seguiti maggiormente, sia durante le lezioni in aula, sia nello svolgimento delle numerose attività pratiche.

L'attività pratica, svolta in numerosi laboratori e aziende convenzionati con il corso di laurea, non si limita alla didattica esercitazionale legata ai corsi, ma viene incentivata anche la possibilità di attribuire allo studente fino a 30 crediti formativi per tirocini esterni, consentendo un contatto diretto e l'acquisizione di esperienza dalla realtà lavorativa del "settore alimentare".

A Vicenza studiare è divertente...nell'ambito di un polo universitario multidisciplinare che vede riuniti studenti delle facoltà di ingegneria, economia e veterinaria e che porterà a breve alla realizzazione del nuovo "Polo Tecnologico".

Alcuni rilievi statistici indicano, inoltre, la facilità di trovare lavoro dopo la laurea triennale in SIA. Infatti entro un anno dalla laurea il 68% dei dottori ha trovato lavoro, il 20% è iscritto a un corso di laurea specialistica e il 12% non ha cercato lavoro o non ha accettato alcune opportunità perché ritenute non soddisfacenti (dati 2004 -2005).

*Per favorire una migliore **continuità** didattica vi è la possibilità e la **raccomandazione** della Facoltà di seguire i corsi del **primo anno** direttamente presso la sede di Vicenza*

^(*) Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti