

1222-2022
800
ANNI



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



Corso di laurea triennale in
Sicurezza Igienico-sanitaria
degli Alimenti [SIA]



**Un'alimentazione sana
e sicura coltiva la salute**



PREMESSA

La sicurezza alimentare è un requisito che deve accompagnare ogni alimento o bevanda che consumiamo.

È fondamentale comprendere i pericoli (*batteri, sostanze tossiche, ecc.*) che possono essere presenti in quello che mangiamo, da dove arrivano (*dal campo, in allevamento, durante la lavorazione*) e come prevenirli o contrastarli in tutte le fasi della filiera. È quindi necessario conoscere i processi produttivi, le tecniche applicabili e come questi incidano sul prodotto e la legislazione fondamento della sicurezza alimentare.

Il cambiamento climatico può determinare la presenza di nuovi pericoli. Anche i nuovi alimenti e le tecniche innovative devono comunque garantire la massima sicurezza alimentare.

Le aziende agroalimentari, sempre più impegnate nella ricerca di soluzioni costruite su solide basi scientifiche, necessitano di figure professionali competenti.

INFORMAZIONI GENERALI

Per darti una preparazione completa per lo sbocco nel settore agroalimentare abbiamo riunito in questo corso interclasse le specifiche competenze che derivano da 2 diversi corsi di studio (in altre parole, due distinte classi di laurea): **Scienze e Tecnologie Alimentari** (corso L-26) e **Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali** (corso L-38).

Iscrizione e accesso

Al momento dell'iscrizione viene chiesto di scegliere una delle due classi di laurea. Si tratta solo di una questione amministrativa, il percorso di esami obbligatori è lo stesso per le due classi; mentre gli esami a scelta verranno da te individuati in base alle tue aspirazioni formative. Prima di terminare gli studi potrai cambiare la classe di laurea, una scelta importante basata sugli interessi che avrai maturato frequentando le attività formative dei primi 4 semestri.

Per accedere ai 100 posti disponibili devi sostenere il test on-line per l'ingresso all'università TOLC-AV (CISIA) che verifica le tue conoscenze di base. Per l'iscrizione fai sempre riferimento all'avviso di ammissione per le lauree triennali della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria.

Si tratta di quiz di matematica, fisica, chimica, biologia, logica, comprensione verbale e inglese. In base al risultato del test potresti essere ammessa/o con debiti formativi (OFA) in matematica, fisica, chimica e biologia. Se ti viene assegnato un OFA devi recuperare il debito entro il primo anno superando un test di accertamento. Sono disponibili dei tutor per aiutarti in matematica, fisica e chimica.

Frequenza

La frequenza delle lezioni è obbligatoria solo per le attività esercitazionali ma è sempre consigliato partecipare alle attività formative svolte in aula.

Le lezioni hanno luogo presso le aule della Fondazione Studi Universitari di Vicenza.

Studio e lavoro

Se vuoi studiare e contemporaneamente devi lavorare, contattaci. Capiremo insieme come sviluppare il tuo percorso di studi senza rinunce.

Università inclusiva

A SIA è attivo un servizio personale di inclusione per il supporto e l'assistenza degli studenti e delle studentesse con disabilità.

Il corso di studio

Nel corso di 6 semestri devi maturare:

- 142 crediti di insegnamenti obbligatori per l'acquisizione delle competenze professionali
- 15 crediti a scelta per completare la tua preparazione
- 14 crediti di tirocinio obbligatorio in azienda
- 3 crediti per l'idoneità di conoscenza della lingua inglese (*livello B1 a seguito del test, senza seguire lezioni*)
- 3 crediti per ulteriori conoscenze maturate a seminari, corsi extracurricolari, ECDL, ecc.
- 3 crediti per la prova finale, la tesi di laurea.

Vuoi studiare anche all'estero?

SIA ti offre l'opportunità di frequentare le lezioni presso università straniere in progetti Erasmus+.

IL PIANO DI STUDIO

Gli insegnamenti prevedono lezioni teoriche in aula ed esercitazioni in laboratorio e sul campo per "farti vivere l'esperienza in azienda".

1° anno

Attraverso il consolidamento delle conoscenze nelle materie di base (*fisica, matematica, biostatistica, chimica, biochimica e biologia*) crei le basi necessarie per affrontare gli insegnamenti sulle tecnologie impiegate nella produzione primaria: agricoltura e allevamento. In particolare vai a studiare:

- i sistemi animali e vegetali con approfondimento delle tematiche di anatomia, patologia e fisiologia degli animali da reddito
- le tecniche produttive, di allevamento e di miglioramento genetico delle specie di interesse zootecnico volte alla prevenzione e alla risoluzione di problemi igienico-sanitari che possano compromettere la salubrità delle produzioni primarie di alimenti, sia di origine animale che vegetale.

Cosa c'entrano la matematica e la fisica con l'allevamento degli animali? Anche una stalla oggi funziona con apparati complessi per regolare e programmare le varie attività. L'applicazione del modello Precision Livestock Farming, finalizzato alla razionalizzazione di risorse e dei sottoprodotti, richiede un sempre maggior impiego della matematica applicata.





2° anno

Ti dedichi allo studio delle materie della produzione post-primaria:

- trasformazione degli alimenti, criticità e relazioni con la gestione primaria (“sul campo”)
- patologie dagli animali attraverso gli alimenti derivati, le cosiddette zoonosi
- caratteristiche chimiche, microbiologiche, della qualità degli alimenti e delle tecniche di trasformazione degli stessi
- contaminanti di natura chimica, fisica e biologica, potenzialmente presenti nell’alimento, che possono nuocere alla salute del consumatore
- economia e legislazione agroalimentare.

Mezz'ora dopo aver mangiato dello sgombro alla griglia qualcuno si sente male? Viso e collo che diventano rossi, bocca che brucia, cuore che batte veloce ma la persona non è allergica al pesce! Probabilmente è un'intossicazione da istamina, una molecola priva di odore e sapore, che si forma a seguito della proliferazione di microrganismi come conseguenza della cattiva conservazione del pesce. Studiare come si sviluppano i microrganismi in relazione all'alimento e le tecniche di conservazione permette di proteggere persone e alimenti.



3° anno

Studi l'azienda agroalimentare e la gestione della sicurezza alimentare:

- autocontrollo aziendale, igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro
- struttura e funzionamento dei mercati, dinamiche delle filiere agroalimentari, dalla logistica alla distribuzione
- analisi statistica applicata al controllo e gestione del rischio alimentare.

Tirocinio in azienda nell'ultimo semestre

Mai capitato di essere alle casse di un supermercato e di leggere un avviso di richiamo di un prodotto alimentare a rischio? Un batterio, una tossina, una sostanza chimica o un corpo estraneo che contro ogni probabilità e previsione può contaminare l'alimento e mettere a rischio l'incolumità di chi lo mangia. È quindi necessario individuare il pericolo presente nel prodotto e avviare l'attività tecnica e organizzativa per richiamarlo: un'operazione che coinvolge l'azienda e le figure interne munite di specifiche professionalità.

Il tirocinio

Durante il 6° semestre inizierai il tirocinio scegliendo una sede tra aziende produttrici di alimenti, bevande e mangimi, aziende zootecniche, laboratori d'analisi (privati e pubblici), società di consulenza per il settore alimentare.

È un'esperienza che permette di capire concretamente le tante possibilità di lavoro, di praticare quanto imparato a lezione, di creare rapporti professionali utili per il futuro.

Il tirocinio viene svolto nell'ambito di un preciso progetto formativo e sotto la guida di un tutor. La durata è variabile da un minimo obbligatorio di 14 CFU (350 ore) fino a 30 CFU (750 ore, su base volontaria).

E POI?

Sbocchi professionali

La sicurezza igienico-sanitaria interessa tutta la filiera agroalimentare: dalla produzione primaria (la fase di coltivazione, di allevamento e di pesca), alla trasformazione, alla somministrazione e vendita, passando per il trasporto e il deposito intermedio.

Potrai lavorare come responsabile di stabilimento, controllore di qualità e certificazione, esperto di autocontrollo aziendale, formatore di operatori del settore agroalimentare.

Potrai svolgere attività di supporto alla gestione tecnica per il miglioramento qualitativo e quantitativo e igienico-sanitario delle produzioni primarie e del benessere animale nelle aziende agro-zootecniche.

Potrai lavorare in aziende che forniscono servizi al settore agroalimentare quali attività di consulenza, analisi di laboratorio e altro, anche nell'ambito della libera professione.



Dati sull'occupazione dei laureati SIA

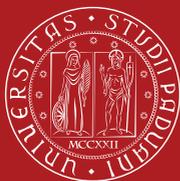


Il 61% dei laureati SIA lavora entro un anno dalla laurea, di questi il 95% in aziende private e il 5% nel settore pubblico. L'occupazione nelle aziende private è al 50% nell'industria, al 20% nell'agricoltura, al 20% nel commercio, al 10% in libera professione o altro.

(dati statistici Almalaurea 2020)

Laurea magistrale

La laurea SIA permette di proseguire con un corso di laurea magistrale affine alla scelta della classe di laurea L-26 o L-38, secondo i requisiti di ammissione previsti. Quindi, potrai continuare i tuoi studi nell'ambito delle tecnologie e biotecnologie agroalimentari e animali o della nutrizione e alimentazione umana.



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Per informazioni

Segreteria presso la sede del Corso di Laurea
Fondazione Studi Universitari (FSU) di Vicenza
Viale Margherita 87, 36100 Vicenza
Tel. 0444 393913
Mail: cdl.sia@unipd.it

Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria
Corte Benedettina
Via Roma 34A, 35020 Legnaro (PD)
Tel. 049 8279423